

Die Wirkung der neuen Wahlrechtsverordnung auf die politische Arbeit aufzuzeigen ist. Es ist anzunehmen, daß die Wahlrechtsverordnung in unserer einfachen Gesellschaft nicht nur zu mehr Freiheit führt, sondern auch zu mehr Gewalt. Aber auch mit mehr Gewalt kann es nicht sein, wenn die Dorfmeister ihrer Stelle hingehen, deren unzulässige Handlungen am Haushaltsgesetz und Gebühren festgestellt werden. Das Spiel der Dörfer zumal, die ja schon öfter in denkenswerten Weise den Wahlkreisunterstützung erhielten, war über alles lobenswert, um ihre politische Macht zu erhöhen, und manche glänzende Kollegen bereiteten können. Im Untergang des Wahlkreises aber wäre es, wenn die wackeren Schauspieler, die „Schmiede“, wie sie sich selber nennen, noch recht oft vor einem ebenso dankbaren wie verständigen Publikum spielen, wie am vergangenen Sonnabend im „Vorwerk“. Eines in allem — ein recht befriedigender Abend, was sich so recht in der fröhlichen Stimmung während des herauftreffenden Tages zeigte.

Dresden, 19. Dezember. Der Wahlkreisvorsitzende der Deutschen Nationalen Volkspartei für den Wahlkreis Ostholstein hielt am Sonnabend im Sitzungssaal der ehemaligen Gräfen Ständekammer eine Tagung ab, die sich in der Hauptstädte mit dem Ausbau der Organisation für Ostholstein beschäftigte. Ein von einer Sitzungskommission vorgelegter neuer Sitzungsentwurf fand einstimmige Annahme. Als Wahlkreisvorsitzender wurde Rechtsanwalt Dr. Kurt Philipp-Dresden wieder gewählt. Als Vorstandsmitglieder wurden gewählt: Landtagsabgeordneter Grellmann-Tröbisch, Rittergutsbesitzer von Lützenau-Bärenstein, Sonderrätsrat Dr. Panje-Dresden, Kaufmann Kurt Krieché-Dresden, Frau Stadtverordnete Dr. Weizsäcker-Dresden, General a. D. von Rathjahn-Niebelöhn und Fabrikbesitzer Wolf-Gommendorf. Als Mitglieder in den Vorstand des Parteiverbandes Sachsen der Deutschen Nationalen Volkspartei wurden vom Wahlkreis Ostholstein gewählt: Rechtsanwalt Dr. Philipp-Dresden, Frau Landtagsabgeordnete Billmann-Löschwitz, Rittergutsbesitzer von Lützenau-Bärenstein und Landtagsabgeordneter Sonderrätsrat Dr. Kreßmann-Dresden.

Dresden, 19. Dezember. Die Jungs der Einbrecher ist natürlich hier nicht minder als anderorts täglich am Werke. Ein Polizeibeamter erwischte auf dem Weißen Hirch zwei Einbrecher auf frischer Tat und konnte den einen von ihnen festnehmen. Seine Beute bestand in Kleiderstoffen im Wert von 210 000 M. Der andere ist unerkannt im Dunkel entkommen. — In einem Grundstück in der Leubnitzer Straße wurde eingebrochen und Goldschmuck, zum Teil mit Brillanten besetzt, im Wert von einer halben Million Mark gestohlen. Auch in dem Konsumverein in der Rosenthalstraße stahlen Einbrecher für 180 000 Mark Waren.

Dresden, 19. Dezember. In der Schlafkunst feierte

gestern früh im Dunkel ein hier zu Besuch weilende der Glasarbeiter in der hohen Zollernstraße über die Brücke aus dem dritten Obergeschoss in den Keller hinab und wurde dort bestimmtlos und schwer verletzt aufgefunden. Er wurde ins Krankenhaus gebracht.

Leipzig, 19. Dezember. Der Unfall eines Artists erregte am Mittwoch abend im Battenberg-Varieté begreifliches Aufsehen. Beim Lustspiel „3. Stratos“ arbeiteten unter der Decke des Varietésaales drei Artisten in kleinen Schwingen am Trapez. Das Publikum verfolgte gespannt die waghalsigen Leistungen. Da legte sich behend einer der Drei mit dem Rücken quer über die Stange des Trapezes und hielt sich freilichend in der Woge. Sonnenlang! der Oberkörper, tiefer und tiefer, und plötzlich stürzte der Artist kopfüber in das Orchester hinunter. Er hatte das Tempo verpaßt und stieß mit den Füßen — wie es die Aufführung des Trips gebietet — sich an den Seiten im letzten Moment aufzufangen, was er aber nicht. Unter den Mäusen herrschte heftige Aufregung. Ein Windfuhrer hatte durch den Sturz Verletzungen am Kopf erhalten, zwei Männer und eine andere Streichinstrumente lagen zerstört am Boden. Doch aber froh der Artist aus dem Orchester heraus und brachte

mit seiner letzten Bemerkung die Zuschauer zum Lachen, da er scherhaft rief: „Ich habe mich auf dem Dach des Varietés aufgesetzt.“

Kino beim Gerichtsprozeß.

* Die Bergsteigerin eines jungen Skaterns ist dabei den Gegenstand einer Verhandlung vor dem Oberlandesgericht Dresden. Die Skaterin möchte ihr Auto bis 1901 zu Fuß auf dem gegenüberliegenden See über die Straße, das heißt bei einer beobachteten Stelle hinaufklettern, um sie beobachtet wurde, am 28. Oktober abends in ihrer Wohnung keinen Widerstand gegen die Polizei gegeben und von zwei Beamten getötet zu haben. Die Skaterin hat eine umfangreiche Darstellung; davon hält sie sie in der Freizeitkunst gekonnt, denn das oberste Haus in Neukölln aufgerichtet, fassende über die Straße hinaus nicht beweisen unterbringen, da nach keinerlei Schriftweisen vorhanden waren. Weiters will sie die Angeklagte bemüht haben, den kleinen Kindern in einem Hindernis über Schlagzeichen in Flug zu setzen, auch an jenem 28. Oktober habe sie den gleichen Verlust vergeblich gemacht. Auf der Heimfahrt über Görlitz-Gömnitz ist ihr dann der Betrieb gekommen, ihr Kind in den Betriebsteich zu werfen, zumal sie an anderen Tage Gelegenheit hatte, in Wurgwitz eine neue Stelle einzutreten. Der Kindesbesitzer, ein verheirateter Hotelbauer Ernst Paul Dierck, der gegenwärtig in der Bundesrepublik Bremen eine längere Freiheitsstrafe verbüßt, habe sie vorher belogen und betrogen, von ihm sei in absehbarer Zeit kein Unterhaltungsbeitrag zu erlangen gewesen. Um Teiche in flur Betrieb angekommen, bat die Mutter ihr nur mit Hemd und Tüchern bekleidetes Kind aus dem Wagen gehoben, an Beinen und Milken gesetzt und in den Teich werfen wollen. Da aber Stockdroh zwecks Absperzung vorhanden war, so sei der Angriff zunächst am Rande übergegangen. Daraufhin hat die Angeklagte nach ihrer weiteren Darstellung den Kindern nochmals erschlagen und in das Wasser geschleudert, um hierauf die Heimfahrt anzutreten. Ihren Eltern will die Mutter erschlagen haben, das Kind sei durch Vermittlung des Dresdner Hindernisbaus an eine Leipzigische Familie verkauft worden. Auf Vorhalt gab die Angeklagte zu, daß ihr Kind in einem Augenblick munter war, als sie die Tat beging. Medizinalrat Dr. Oppé führte als Sachverständiger aus, der Tod sei durch Ertrinken eingetreten; die Angeklagte selbst ist nicht noch nicht bereit und minderbeherrschbar. Staatsanwalt Dr. Bildner trat in der Anklagebank mitschuldig. Unstümchen nicht entrichten. Nach dem Wahrbrücke der Geschworenen wurde die Angeklagte wegen Totschlags unter Aufklärung mitschuldiger Urteile zu 10 Monaten Gefängnis verurteilt. Die Untersuchungshaft kommt voll in Anrechnung, die restliche und straffreie Ungehorsam waren Strafverjährung zu berücksichtigen.

* Wegen Preiswuchers angeklagt war vor der ersten Strafkammer des Landgerichts I in Berlin der Direktor der Singer & Co. Nähmaschinen-Aktiengesellschaft, Behrmann u. a. Es handelte sich um die Entscheidung einer Frage, die für die Kreis des Handels von Nähmaschinen ist, ob nämlich ein Fabrikant Waren, die er auf Lager hat, zu den gleichen Preisen verkaufen darf, wie die neu hergestellten. Die Singer & Co. hatte in ihren Filialen die Nähmaschinen einheitlich nach Preislisten verkauft, die allmonatlich herausgegeben wurden, und zwar ohne Rücksicht darauf, wann die Nähmaschinen an die betreffenden Filialen geliefert waren. Der Angeklagte erklärte, daß die Preisfestsetzung in Übereinstimmung mit der Reichsindustrie erlaubt sei. Staatsanwalt Dr. Berliner beantragte die Verurteilung zu einer Million Mark Geldstrafe und die Einziehung des Übernommens in Höhe von 950 000 M. Die Berichtigung behauptete, daß die Forderung eines einheitlichen Preises unbedingt gehalten werden sei, da die jeweilige neue Produktion die etwa vorhandenen Überschüsse dazu um ein Vielfaches überstreite. Es müsse daher ein Durchschnittspreis errechnet werden. Das Gericht erkannte auf Freitagsrede des Angeklagten,

hündin Doro zu Onkel Reels kam und ihn freundlich einlud, mit ihr zu einer alten Kiste zu kommen, die am Eingang des Saales stand. Hier lagten vier kleine Welven, und Onkel Reels Freude Doro und legte ihr etwas Anerkennendes. Wie er dann mit Doro in die Küche ging, um ihr eine große Schale Milch geben zu lassen, bemerkte Tante Mole diesen Augenblick, um sich mit weit ausgestreckten Füßen auf diese Kiste voll Hände zu legen. Doro hatte nichts davon. Sie lag lieber im Zimmer oder ging auf die Bank. Sie tat ihre Pflicht gegen die Kleinen, indem sie zu bestimmten Zeiten erschien und sie ließ machen. Tante Mole wurde ganz monatelich. Sie gluckerte leise, breitete ihre mächtigen Flügel über die warmen Tiere aus und wäre zufrieden gewesen, wenn alles so geblieben wäre. Aber nach neun Tagen erhielten die kleinen Hunde Augen, nach vierzehn Tagen rollierten sie aus der Kiste heraus, und plötzlich läuft die ganze Gesellschaft die Pflegemutter so frisch an, daß sie erschrockt. Besonders als Doro darüber zuckt, und unbartbar, wie sie war, die arme Mole antritt. Da flüchtete sie sich aus dem Stall und lag plötzlich wieder auf Kartoffeln. Herdi war voller Mitleid. Er fand sie hätte einen Ausbruch des Summers, der sein Herz bewegte. Verstohlen legte er ihr ein Ei unter und behauptete, Tante Mole hätte ihn höchstens aus dem Stall und lag plötzlich wieder auf Kartoffeln. Herdi war voller Mitleid. Er fand sie hätte einen Ausbruch des Summers, der sein Herz bewegte. Verstohlen legte er ihr ein Ei unter und behauptete, Tante Mole hätte ihn höchstens aus dem Stall und lag plötzlich wieder auf Kartoffeln. Sie lächelte fröhlich den ganzen Tag, dann wurden wir gegen Morgen des folgenden Tages durch ein wildes Geschrei erweckt. Ein Geschrei, das den ganzen Hühnerhof in Aufruhr brachte, weil es so befremdet klägten. Tante Mole lagte auf dem Hof umher und hinter ihr rollerte ein elender, eben ausgetretener Küchlein. Herdi hatte ihr in seiner Güte und Mitleid ein Ei untergedrückt, das er einer brüderlichen Henne weggemessen hatte. Tante Mole verstand nicht den kommenden Betrug. Sie wollte drei Wochen brüten und sich dann freuen. — laut lächelte sie es in die Welt, daß sie dies Kind nicht anerkennen, und biss mit dem Schnabel nach dem armen Küchlein. So biss man es vor der zornigen Henne retten mußte. Tante Mole lächelte nicht auf mit Schreien. Sie lächelte fröhlich den ganzen Tag, und man sah es den Ordnungsrats und Wundarztes an, daß ihre Menschen litten. Onkel Reels wollte Tante Mole erschrecken, aber dann floh sie in einen hohen Baum, flog noch ein letztes Flügelschlag aus, und fiel tot zur Erde.

„Gottlob und Dank!“ loge Onkel Reels, aber Herdi war traurig.

„Sie paßt nicht in diese Welt,“ loge er. „Sie möchte etwas Besonderes, und wer das will, dem gehts leichtesten.“

Und etwas Besonderes muß Tante Mole gewesen sein.

Es wird von ihr noch manchmal gesprochen, und sie ist wohl

Stück aus alter Welt.

— Studierung des Sprachrohrs. Die ist mit Zukunft und Zukunftsworten der Erziehung des Sprachrohrs ausgestattet und soll erledigt werden. Hier soll der Staat zu Kosten von 100 Millionen gelegt werden. Der größte Teil der Geschworenen war allerdings begeistert. Nur die Großbritannier traut mir die Erfahrung ein, da man auf diese Weise einen großen Erfolg erzielen kann.

— Rausch einer Stationspost. Ein durchweg frischer Überfall wurde auf der Bahnhofstation Leipziger in Sachsen ausgetragen. Rausch gegen 12 Uhr wurde der Dienstabendes Beamten Günther im Stationszimmer plötzlich überfallen, um ein Kind über den Kopf gezogen und von zwei Würgen getötet zu haben. Die Bahn und die Station wurde ausgeweidet; auch wurde dem Beamten die Uhr und sein Portefeuille gestohlen. Als dann einige Zeit später Rausch kamen, kamen sie den Beamten gefesselt und um Stahl festzubinden.

— Silbergold im Wert von etwa 700 000 Mark Papiergold wurde hierzulande einer Handelsfrau in Berlin gestohlen. Heute ist es der Polizei gelungen, die Täter in Sachsen zu ermitteln. Es waren drei junge Burschen, bei denen bei einer Beiseignung 126 Mark Silbergold und 120 000 eingeweihte Papiermark gefunden wurden. Die Frau hat den größten Teil des gestohlenen Geldes wiederbekommen; einen Teil hatten die Burschen vergraben.

— Der technische Direktor der Görlitzer Waggon- und Maschinenbau-Unternehmens, Herr Ingenieur Albert Röhrnke, der Schöpfer der gewaltigen heutigen Einlagen, ist in der Nacht zum Sonnabend gestorben. Der Tod hat dort der Geburt gekommen, ihr Kind in den Betriebsteich mit dem Wasserdurchfluss untergegangen. Der Tod hat dort der Geburt gekommen, ihr Kind in den Betriebsteich mit dem Wasserdurchfluss untergegangen. Der Tod hat dort der Geburt gekommen, ihr Kind in den Betriebsteich mit dem Wasserdurchfluss untergegangen.

— Verhaftung eines belgischen Schwinds. Der Verkäufer Kriminalpolizei ist es gelungen, einen belgischen Schwinds, der sich in verschiedenen Städten als belgischer Gefährdet und Mitglied der Reparationskommission aufzuhalten, zu verhaften. In Frankfurt a. M. hat er Seiden, bei denen er vom Wohnungsaufwand auf Grund seiner falschen Titel eingemietet worden war, Schmuckstücke und Bargeld entwendet und ist damit verschwunden.

— Ein Baumstiel. Im Forstamt Steingaden (Oberbayern) wurde eine Zonne gefällt, die etwa 27 Hektometer Holz ergab. Der Baumstiel, der nach seinen Jahresringen umzählen, war 100 Jahre alt, und seine Stärke, die im unteren Bereichen 150 cm, im oberen 100 cm betrug, war als einzigartig zu bezeichnen.

— Das Napoleon-Haus auf Elba in Trümmer. Die französischen Zeitungen berichten, daß das Haus, in dem Napoleon zehn Monate lang in den Jahren 1814 und 1815 auf der Insel Elba in Verbannung lebte, vollständig zerfallen. Es blieb nur noch einen Trümmerhaufen. Die italienische Regierung hat erklärt, das Haus aus den vorhandenen Teilen wieder aufzubauen.

— Der Storch im Schnee. Im gewissen Zeitabständen kommt immer wieder der Fall vor, daß ein Storch aus irgendwelchen Gründen seine Abreise aus Deutschland unterlässt und hier in seinem Sommernest zu überwintern sucht. Gewöhnlich haben in solchen Fällen die Bewohner des Ortes sich der Störche angenommen, ihnen warmes Obdach gegeben und auch für Futter gesorgt. Dennoch haben die Störche, die bei uns blieben, niemals einen Winter überlebt. Eigentlicher ist aber der Fall, daß sich nicht erst ein Storch einfindet. Das kann man bei Wohnung in Österreich beobachten. Im alten Storchennest auf dem Gute des Besitzers Schulz an der Wiesener fand man eines Tages den Auswanderer. Sobald man erkannte, daß er sich nicht um einen Storch, der bereits das Nest bewohnt hat. Woher er kam und was ihn jetzt bleicher führt, ist nicht zu erkennen.

— Das Napoleon-Haus auf Elba in Trümmer.

Die französischen Zeitungen berichten, daß das Haus, in dem Napoleon zehn Monate lang in den Jahren 1814 und 1815 auf der Insel Elba in Verbannung lebte, vollständig zerfallen. Es blieb nur noch einen Trümmerhaufen. Die italienische Regierung hat erklärt, das Haus aus den vorhandenen Teilen wieder aufzubauen.

— Der Storch im Schnee. Im gewissen Zeitabständen kommt immer wieder der Fall vor, daß ein Storch aus irgendwelchen Gründen seine Abreise aus Deutschland unterlässt und hier in seinem Sommernest zu überwintern sucht. Gewöhnlich haben in solchen Fällen die Bewohner des Ortes sich der Störche angenommen, ihnen warmes Obdach gegeben und auch für Futter gesorgt. Dennoch haben die Störche, die bei uns blieben, niemals einen Winter überlebt. Eigentlicher ist aber der Fall, daß sich nicht erst ein Storch einfindet. Das kann man bei Wohnung in Österreich beobachten. Im alten Storchennest auf dem Gute des Besitzers Schulz an der Wiesener fand man eines Tages den Auswanderer. Sobald man erkannte, daß er sich nicht um einen Storch, der bereits das Nest bewohnt hat. Woher er kam und was ihn jetzt bleicher führt, ist nicht zu erkennen.

— Unterhaltung und Wissen.

Weihnachtsbücher.

Honeyeeuchen: Eine Tasse Honig (Honighonig oder Honig Sirup), eine halbe Tasse laue Sahne, zwei Eier, eine halbe Tasse ausgewaschene Butter, drei Tassen Mehl, ein Teelöffel Cremortartari. Der daraus bereitete Kuchen dauert 30 Minuten in mäßiger Hitze. — Rübchen: 3/4 Pfund Butter oder gebratener Eiweiß, ein Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, drei hartgekochte Eier, zwei rohe Eier, etwas Cardamom, Vanille, etwas Rum und einen halben Teelöffel Hirshornsalz. Die gut ausgekochte Butter wird zu Sahne gerührt, die rohen Eigelb dazu, die gekochten Eigelb durch ein helles Sieb dazu gegeben. Nun wird das Mehl, der Zucker und Hirshornsalz unter beigekochtes Rübchen hinzugefügt und der so entstandene Teig aufgeknetzt. Nun rollt man den Teig aus und läßt mit einem Weinglas oder Blechformen Blättchen heraus, die man mit dem zurückgehaltenen Eiweiß bestreicht und mit Staubzucker bestreut. Die Rübchen werden in mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie vom Butterpapier, welches man auf das Blech gelegt hat, lösen.

— Christbaum-Gebäck. Zutaten: 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, ein Schußzucker, eine Tasse Honig (Honighonig oder Honig Sirup), eine halbe Tasse ausgewaschene Butter, drei Tassen Mehl, ein Teelöffel Cremortartari. Der daraus bereitete Kuchen dauert 30 Minuten in mäßiger Hitze. — Rübchen: 3/4 Pfund Butter oder gebratener Eiweiß, ein Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, drei hartgekochte Eier, zwei rohe Eier, etwas Cardamom, Vanille, etwas Rum und einen halben Teelöffel Hirshornsalz. Die gut ausgekochte Butter wird zu Sahne gerührt, die rohen Eigelb dazu, die gekochten Eigelb durch ein helles Sieb dazu gegeben. Nun wird das Mehl, der Zucker und Hirshornsalz unter beigekochtes Rübchen hinzugefügt und der so entstandene Teig aufgeknetzt. Nun rollt man den Teig aus und läßt mit einem Weinglas oder Blechformen Blättchen heraus, die man mit dem zurückgehaltenen Eiweiß bestreicht und mit Staubzucker bestreut. Die Rübchen werden in mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie vom Butterpapier, welches man auf das Blech gelegt hat, lösen.

— Christbaum-Gebäck. Zutaten: 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, ein Schußzucker, eine Tasse Honig (Honighonig oder Honig Sirup), eine halbe Tasse ausgewaschene Butter, drei Tassen Mehl, ein Teelöffel Cremortartari. Der daraus bereitete Kuchen dauert 30 Minuten in mäßiger Hitze. — Rübchen: 3/4 Pfund Butter oder gebratener Eiweiß, ein Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, drei hartgekochte Eier, zwei rohe Eier, etwas Cardamom, Vanille, etwas Rum und einen halben Teelöffel Hirshornsalz. Die gut ausgekochte Butter wird zu Sahne gerührt, die rohen Eigelb dazu, die gekochten Eigelb durch ein helles Sieb dazu gegeben. Nun wird das Mehl, der Zucker und Hirshornsalz unter beigekochtes Rübchen hinzugefügt und der so entstandene Teig aufgeknetzt. Nun rollt man den Teig aus und läßt mit einem Weinglas oder Blechformen Blättchen heraus, die man mit dem zurückgehaltenen Eiweiß bestreicht und mit Staubzucker bestreut. Die Rübchen werden in mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie vom Butterpapier, welches man auf das Blech gelegt hat, lösen.

— Christbaum-Gebäck. Zutaten: 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, ein Schußzucker, eine Tasse Honig (Honighonig oder Honig Sirup), eine halbe Tasse ausgewaschene Butter, drei Tassen Mehl, ein Teelöffel Cremortartari. Der daraus bereitete Kuchen dauert 30 Minuten in mäßiger Hitze. — Rübchen: 3/4 Pfund Butter oder gebratener Eiweiß, ein Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, drei hartgekochte Eier, zwei rohe Eier, etwas Cardamom, Vanille, etwas Rum und einen halben Teelöffel Hirshornsalz. Die gut ausgekochte Butter wird zu Sahne gerührt, die rohen Eigelb dazu, die gekochten Eigelb durch ein helles Sieb dazu gegeben. Nun wird das Mehl, der Zucker und Hirshornsalz unter beigekochtes Rübchen hinzugefügt und der so entstandene Teig aufgeknetzt. Nun rollt man den Teig aus und läßt mit einem Weinglas oder Blechformen Blättchen heraus, die man mit dem zurückgehaltenen Eiweiß bestreicht und mit Staubzucker bestreut. Die Rübchen werden in mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie vom Butterpapier, welches man auf das Blech gelegt hat, lösen.

— Christbaum-Gebäck. Zutaten: 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, ein Schußzucker, eine Tasse Honig (Honighonig oder Honig Sirup), eine halbe Tasse ausgewaschene Butter, drei Tassen Mehl, ein Teelöffel Cremortartari. Der daraus bereitete Kuchen dauert 30 Minuten in mäßiger Hitze. — Rübchen: 3/4 Pfund Butter oder gebratener Eiweiß, ein Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, drei hartgekochte Eier, zwei rohe Eier, etwas Cardamom, Vanille, etwas Rum und einen halben Teelöffel Hirshornsalz. Die gut ausgekochte Butter wird zu Sahne gerührt, die rohen Eigelb dazu, die gekochten Eigelb durch ein helles Sieb dazu gegeben. Nun wird das Mehl, der Zucker und Hirshornsalz unter beigekochtes Rübchen hinzugefügt und der so entstandene Teig aufgeknetzt. Nun rollt man den Teig aus und läßt mit einem Weinglas oder Blechformen Blättchen heraus, die man mit dem zurückgehaltenen Eiweiß bestreicht und mit Staubzucker bestreut. Die Rübchen werden in mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie vom Butterpapier, welches man auf das Blech gelegt hat, lösen.

— Christbaum-Gebäck. Zutaten: 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, ein Schußzucker, eine Tasse Honig (Honighonig oder Honig Sirup), eine halbe Tasse ausgewaschene Butter, drei Tassen Mehl, ein Teelöffel Cremortartari. Der daraus bereitete Kuchen dauert 30 Minuten in mäßiger Hitze. — Rübchen: 3/4 Pfund Butter oder gebratener Eiweiß, ein Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, drei hartgekochte Eier, zwei rohe Eier, etwas Cardamom, Vanille, etwas Rum und einen halben Teelöffel Hirshornsalz. Die gut ausgekochte Butter wird zu Sahne gerührt, die rohen Eigelb dazu, die gekochten Eigelb durch ein helles Sieb dazu gegeben. Nun wird das Mehl, der Zucker und