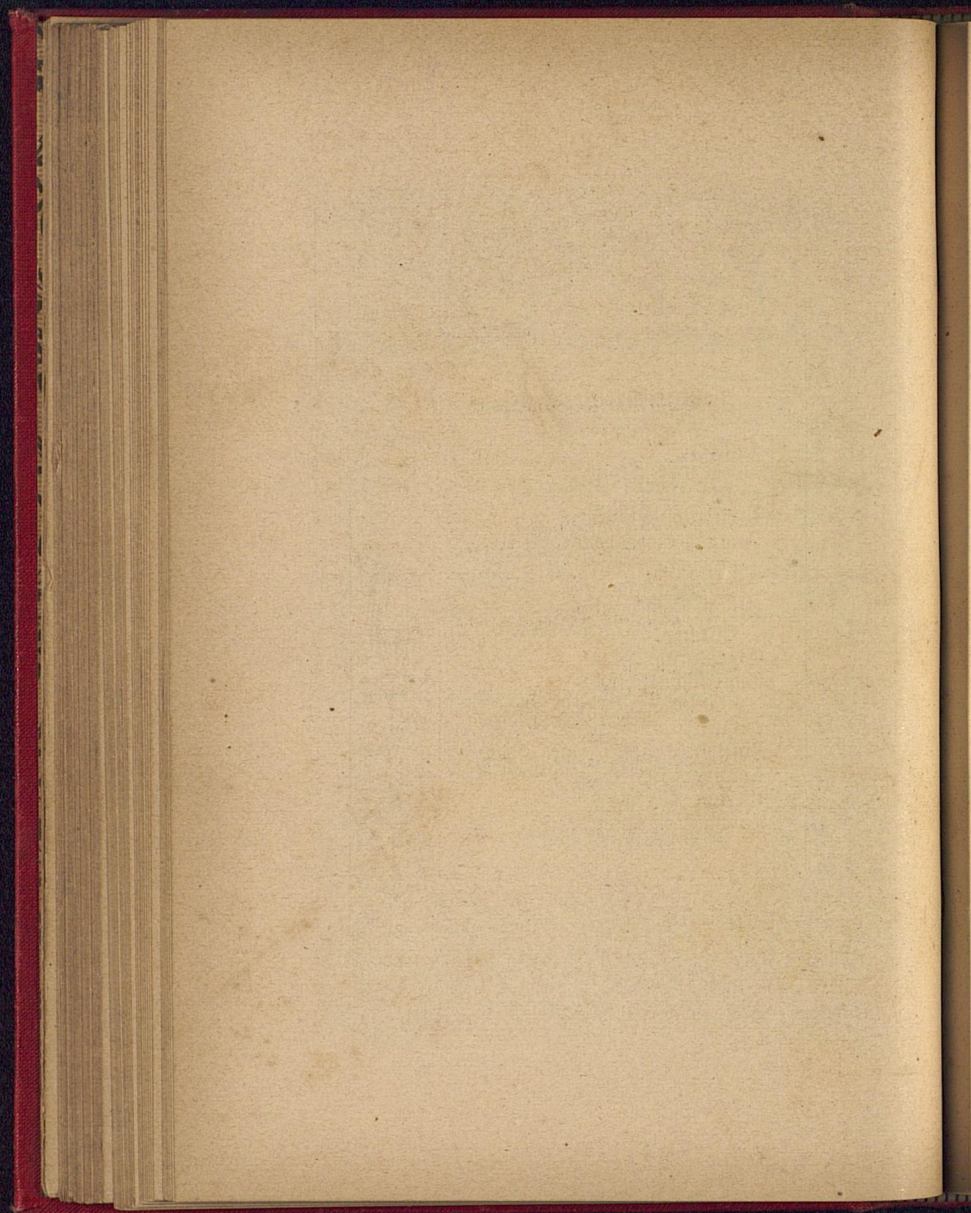




Zwölfte Gervierkarte.

Kaffee.
Dresdener Stolle.
Butter-Ringel.
Weihnachtsplätzchen.
Ananas-Gefrorenes mit Un-
garwein, mit gefüllten
Oblaten, oder
Kirchengeist-Gefrorenes mit
Dütchen.
Eierpunsch.
Englischer Weihnachtskuchen
(Christmas-Cake).
Obst.
Italienisches Früchtekonfekt.
Berliner Brötchen.
Wiener Kipfel.
Laubhütten-Küchlein.





Dresdener Stolle: Man nehme $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Mehl, $\frac{1}{8}$ Kilo Butter, 45 Gramm Zucker, 60 Gramm Sultanini, 60 Gramm Korinthen, 60 Gramm kleinwürfelig geschnittene Saffade, 60 Gramm ebenso geschnittene, abgezogene Mandeln, 6 Gramm Muskatblüte, etwas gestoßenen Zimt, ein wenig Salz, drei Eßlöffel gute Hefe, drei ganze Eier und den nötigen süßen Rahm. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und mit der Hefe, dem Rahm, Eiern, Gewürz, Salz und Zucker ein nicht zu fester Teig angemacht, unter welchem man die zerlassene, lauwarne Butter nach und nach gießt und den Teig gut abschlägt, bis er recht fein ist, und fügt nun noch die Rosinen und die Mandeln hinzu, macht den Teig zusammen, überstäubt ihn leicht mit Mehl, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte gehen, wonach man ihn auf das mit Mehl bestäubte Backbrett thut und eine lange, an beiden Enden spizig zulaufende Stolle daraus formt, diese auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legt und der ganzen Länge nach in der Mitte mit dem Stiel eines Kochlöffels bis zur Hälfte der Stolle niederdrückt und die beiden Enden wieder zusammenschlägt, nun zudeckt und zum Gehen wieder an einen warmen Ort stellt. Ist sie nun wieder gut aufgegangen, so wird sie mit geklärter frischer Butter bestrichen, bei mäßiger Hitze zu schöner lichtbrauner Farbe gebacken, dann nochmals mit Butter bestrichen und mit Zucker bestäubt.

Butter-Ringel: Man setze $\frac{5}{8}$ Liter süßen Rahm und $\frac{5}{8}$ Kilo feine frische Butter zu Feuer, rühre es so lange, bis die Butter zergangen ist, und wenn es danach lauwarm geworden, so rühre man 125 Gramm gute Hefe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, zwei Eier und zuletzt 1 Kilo feines Mehl hinein und schlage den Teig mit einem hölzernen Löffel so lange, bis er sich ablöst und so steif wird, daß man auf dem Backbrette runde Ringe, vom Umfang einer Untertasse etwa, formen könne, die man über mit Butter bestrichenem Papier auf ein Backblech legt und gehen läßt. Dann bestreiche man sie, eben vor dem Backen, mit Eigelb, worunter man etwas Rahm und zerlassene Butter geschlagen hat, bestreue sie mit Zucker und Zimt und backe sie in gelinder Hitze. — Frisch, zu Kaffee und Thee, ganz ausgezeichnet.

Weihnachtsplätzchen: Man rühre $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebten Zucker mit vier Eiern recht kräftig und gebe dann 8 Gramm Zimt, 2 Gramm Gewürznelken, beides fein gestoßen, die fein gehackte Schale einer Zitrone, 2 Gramm pulverisiertes Hirschhorn und $\frac{1}{2}$ Kilo fein durchgeseibtes Mehl hinzu, rolle den Teig kleinfingerdick aus und steche mit einem Blechförmchen kleine Kuchen in der Größe eines Weinglases daraus, lege sie auf ein Blech und lasse sie so lange liegen, ein bis zwei Tage, bis sie oben trocken geworden sind, drehe sie dann um und backe sie dunkelgelb. — Diese eigentümlichen Plätzchen sind sehr wohl-schmeckend und dabei haltbar.

Ananas-Gefrorenes mit Ungarwein: Man koche

für eine große oder zwei kleine Ananas $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser, bis er Blasen wirft, gieße ihn in eine Porzellanschale und, wenn er etwas abgekühlt ist, den Saft von vier bis fünf Zitronen hinzu. Die Ananas wird in einem Marmormörser sehr fein gestoßen, so daß sie ganz aufgelöst ist, nun mit dem Zucker und Zitronensaft vermischt und auch, falls die Masse zu dick erscheinen sollte, mit etwas ungarischem Wein, und so bleibt es eine Stunde stehen, wonach man es durch ein sehr feines Sieb streicht und in die Gefrierbüchse thut. Sowie es anfängt dick zu werden, so gießt man nach und nach eine halbe Flasche (drei gewöhnliche Weinglas) ungarischen Wein, am besten Tokayer hinzu, dreht fleißig und rührt oft mit dem Spatel, weil des Weins wegen die Masse weniger schnell friert und man deshalb den Wein auch nur nach und nach, während des Friereus, hinein geben darf. Beim Servieren lasse man gefüllte Oblaten dazu reichen.

Gefüllte Oblaten: Man rühre $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl mit 1 Liter Milch recht glatt, füge 125 Gramm Zucker, auf dem eine Zitrone abgerieben worden, und einen Theelöffel Salz hinzu, vermische alles wohl und backe die Oblaten, wie die auf der dritten Thee-Servierkarte, hochgelb, und sowie eine Oblate fertig ist, so wird sie unter einen, natürlich ganz geruchlosen, Holzdeckel gelegt, damit sie gerade bleibe.

Zur Fülle habe man $\frac{1}{8}$ Kilo abgezogene Mandeln, im Backofen getrocknet, auf dem Reibeisen gerieben und mit 125 Gramm recht feinem Zucker vermischt. Davon streue man nun auf eine der Oblaten, gebe eine andre

darüber und lege sie wieder in das heiße Eisen, passe sie zusammen und lasse sie so weit heiß werden, daß der Zucker schmilzt, aber nicht verbrennt, und beide Oblaten aneinander halten, worauf man jede fertig gewordene Oblate sogleich zwischen zwei weiße Holzdeckel legt, bis sie kalt ist; haben sie ungleiche oder zu braune Ränder, so muß man sie mit einer Schere abschneiden.

Diese Oblaten, welche sich wochenlang halten, sind sehr beliebt zu Thee und Wein und ebenso zu Cremes und Gefrorenem.

Dütchen: Man stoße 125 Gramm abgezogene Mandeln mit sechs Eiweiß recht fein und füge einen Eßlöffel Wasser, 250 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale und 65 Gramm Mehl hinzu, setze davon runde Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie schön gelb, nehme sie dann gleich aus dem Ofen und drehe sie, noch warm, in Form von Dütchen über ein spitzes Holz.

Man kann sie auch, selbständig, als Dessert geben und füllt sie dann, erkaltet und unmittelbar vor dem Servieren, mit Rahmschnee und oben darüber ein wenig Johannisbeer-Gelee.

Gefrorenes von Schwarzwälder Hirschengest: Man bringe $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser aufs Feuer, lasse ihn gut aufkochen, wobei man ihn sorgfältig abschäumt, gieße ihn durch ein Stück Mull und stelle ihn kalt; füge dann die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und den Saft von 5 Zitronen dazu, gieße es in die Gefrierbüchse und behandle es wie jedes andre Gefrorene,

ausgenommen daß man, so oft die Büchse geöffnet wird, um das Gefrorene zu bearbeiten, jedesmal ein kleines Gläschen Kirschegeist mit einrührt, im ganzen $\frac{1}{8}$ Liter. Dazu Dütchen.

Ebenso von Himbeergeist und Heidelbeergeist, welche man auch so vortrefflich aus dem Schwarzwald bekommt und noch viel feiner als der Kirschegeist sind.

Eierpunsch: Man nehme die an Zucker abgeriebene Schale von zwei Zitronen, den Saft von vier Zitronen, $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker, $1\frac{1}{4}$ Liter Rheinwein, $\frac{1}{2}$ Liter Arrak, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und zwölf ganze Eier, verrühre die Eier mit dem Zucker und füge dann das übrige hinzu, schlage es mit der Schneerute über Kohlenfeuer so lange, bis es in einem Schaum in die Höhe steigt, und serviere gleich in Punschgläsern.

Englischer Weihnachtskuchen (Christmas-Cake): Man nehme $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo sehr feines gesiebtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo fein geschnittene Saffade, $\frac{1}{2}$ Kilo Rosinen, $\frac{1}{4}$ Kilo Korinthen, etwas Zimt, Gewürznelken und fein geschnittene Zitronenschale und zehn Eier. Rühre nun die Butter recht schaumig und einige Löffel Zucker hinein, hierauf etwas Mehl, etwas von den übrigen Ingredienzien und ein Ei und fahre so mit dem Einrühren fort, bis alles darin ist. Jetzt bestreiche man eine Form mit Butter, bestäube sie mit Mehl, fülle die Masse hinein und backe sie bei guter Hitze, die erst nach zwei Stunden etwas nachlassen darf, drei Stunden lang, lasse den Kuchen kalt werden und serviere erst nach

24 Stunden. Er hält sich lange frisch und gut, besonders wenn man ihn, oder auch die Reste davon, unter einen Glassturz stellt.

Italienisches Früchte-Konfekt: Man rühre 280 Gramm Zucker mit 16 Eidottern, welche man nach und nach dazu schlägt, recht schaumig und ziehe dann das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier und 280 Gramm feines gesiebtes Mehl langsam darunter. Zuvor hat man Saffade, eingemachte Orangenschale und eingemachte Nüsse, von jedem 70 Gramm, vier getrocknete eingemachte Aprikosen und acht ebensolche Reineclauden, kleinwürfelicht geschnitten, und mengt sie nun unter die Masse; macht von einem Bogen weißem Schreibpapier eine zweifingerhohe Kapfel, legt den Boden derselben mit Oblaten aus, füllt die Masse hinein und backt sie langsam im Backofen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, so werden die Ecken der Kapfel aufgeschnitten, das Papier abgebogen und das Konfekt mit Zitronenguß warm überstrichen, dann zu fingerlangen und fingerdicken Schnitten geschnitten und erkalten lassen. Es hält sich sehr lange.

Berliner Brötchen: Man nehme $\frac{5}{8}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo braunen Farinzucker, $\frac{1}{4}$ Kilo süße, abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 60 Gramm geriebene Schokolade, 8 Gramm gestoßenen Zimt, 4 Gramm gestoßene Gewürznelken, eine halbe geriebene Muskatnuß, etwas geschnittene Saffade, für drei Pfennig Hirschhornsalz und vier Eier und menge und verarbeite dies mit den Händen, bis der Teig sich gut formen läßt; breche dann Stücke

davon und forme sie mit den Händen zu langen, daumen-
dicken Rollen, drücke sie von oben etwas platt, kerbe sie
mit einem Messer alle fingerlang ein und backe sie auf
einem Backblech, wonach man sie, solange sie noch ganz
heiß sind, an den eingekerbten Stellen durchbricht und an
einem trockenen Orte bewahrt, wo sie sich wochenlang
halten.

Wiener Kipfel: Man verarbeite $\frac{1}{4}$ Kilo gesiebten
Zucker, 375 Gramm feines Mehl, einen Theelöffel Zimt, acht
gestoßene Gewürznelken, die abgeriebene Schale einer hal-
ben Zitrone und 180 Gramm frische, in kleine Stückchen
geschnittene Butter mit zwei ganzen Eiern und drei Ei-
dottern zu einem Teige, nehme ihn dann auf das Back-
brett, knete ihn glatt und rolle ihn messerrückendick aus;
schneide ihn zu dreieckigen Stückchen, belege sie mit etwas
Eingemachtem, besonders Kirschen, und biege die Ecken
darüber zusammen, daß sie sich fast berühren (wie ein
Dreispitzhut), thue die Kipfel auf ein mit Mehl bestreutes
Backblech und backe sie gelb.

Taubhütten-Küchlein: Man knete $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl,
 $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter und etwas gestoßenen
Zimt und Gewürznelken gut untereinander und füge, wenn
der Teig etwa nicht zusammenhalten wollte, noch einen
Eßlöffel Wasser hinzu, rolle ihn aus, steche mit einem
Weinglas kleine Kuchen daraus und backe sie schön gelb. —
Jüdisches Festgebäck, sehr gut und kräftig und hält
sich ein ganzes Jahr.

