

Gerstenschleimsuppe mit Parmesanschnitten Spinatpudding mit Kalbsknochenauce Powidltascherln aus Erdäpfelteig

Gerstenschleimsuppe

Ein $\frac{1}{8}$ kg Gerste mit einer Grünzeugsuppe 3 Stunden kochen lassen. Alles zusammen passieren, ein Stück Butter, etwas Milch hineingeben und falzen. Eventuell mit einem Ei legieren.

Parmesanschnitten

Mürbes Gebäck in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, mit Parmesan dick bestreuen, einen Moment in der Röhre backen.

Spinatpudding

$\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ kg Spinat in $\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser langsam kochen und passieren. 3 in Milch geweichte Semmeln mit 6 dkg Butter abtreiben, etwas weißen Pfeffer und Salz dazu, 3 Dotter und zuletzt den passierten Spinat mit einrühren, und den Schnee von 3 Klar dazumengen. Diese Masse in einer mit Fett ausgeschmierten, festverschlossenen Puddingform in Dunst $\frac{3}{4}$ Stunden kochen lassen.

Kalbsknochenauce

Um 20 Heller Kalbsknochen in ein wenig Wasser bis zu einem Seidel einkochen lassen. Eine helle Buttereindremm damit aufgießen; etwas weißen Pfeffer und Salz dazugeben; diese Menge ins Wasserbad stellen, 3 Dotter hineinsprudeln und solange quirlen, bis es dicklich wird; Zitronensaft nach Geschmack.

Powidltascherln aus Erdäpfelteig

Aus $\frac{1}{2}$ kg gekochten, heiß passierten Erdäpfeln, 20 dkg Mehl, 1 ganzen Ei und Salz einen Teig machen, das Ganze gut kneten, den Teig auswalzen und in viereckige Stücke schneiden, auf jedes süßen Powidl geben. (Aus gedörrten, gekochten Zwetschen, die entfernt, passiert, mit Zitronensaft und Schale, Zucker und Zimt vermischt werden, läßt sich guter Powidl herstellen.) Die Tascherln im Dreieck zusammenschlagen, mit dem Radel abrاندeln, in siedendem Salzwasser 8—10 Minuten kochen, abseihen und in gerösteten Semmelbröseln wälzen; mit zerlassener Butter, Zimt und Zucker auftragen.

