Rindsuppe mit Fleischtascherln **Rindfleisch mit Schnittlauchsauc** und **gestürzten Kartoffeln** **Prager Rahmdalken**

Rindsuppe mit Fleischtascherln

Zu der Rindsuppe werden folgende Fleischtascherln gemacht: Nudelteig fein auswalken (der Nudelteig kann ohne Ei gemacht werden), etwas Zwiebel auf Fett rösten, ein Stückchen des fertig gekochten Fleisches fächeren, ebenfalls rösten, ziemlich viel Fett dazu, salzen, pfeffern. In den ausgeradelten Nudelteig legen, Tascherln machen und in der Suppe einkochen.

Rindfleisch mit Schnittlauchsauc

Rügerlfleisch oder gut abgelegenes Niederdel in der Suppe 3 Stunden kochen.

Schnittlauchsauc (auf feine Art)

4 rohe Dotter, $\frac{1}{8}$ Liter Suppe, 4 dkg Butter, Salz und Zitronensaft, etwas weißen Pfeffer miteinander vermengen, im Wasserbade bis zum Dicklichwerden schlagen, dann kaltiterrühren, mit übrig gebliebenem Eiklar die Menge ausgiebiger machen, viel gehackten Schnittlauch dazugeben.

Schnittlauchsauc (auf billige Art)

2 zerdrückte gekochte Kartoffeln mit einem passierten harten Dotter und dem feingehackten, gekochten Eiweiß mit Essig, Del, Salz und Zucker vermengen.

Gestürzte Kartoffeln

Fertigen Kartoffelschmarrn in eine gute mit Fett ausgeschmierte, mit Bröseln ausgestreutelein drücken, im Rohr baden und austürzen.

Prager Rahmdalken

$\frac{1}{4}$ Liter Rahm mit 14 dkg Mehl verquirln (von dem Rahm etwas zurücklassen). Mit 7 dkg Zucker, 2 Dotter, etwas Salz und dem Schnee der Eiklar verrühren. In einer Dalkenform Fett heiß werden lassen, einen Glöfjel voll von dem Teig hineingeben und baden. Jede Dalke mit Bowidl bestreichen, mit süßem Topfen bestreuen und mit dem restlichen Rahm beträufeln.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT

PHYSICS 309

LECTURE 1

1.1. Introduction

1.2. The Hamiltonian

1.3. The Schrödinger Equation

1.4. The Harmonic Oscillator

1.5. The Hydrogen Atom