

Schwammerlsuppe Wurfgulyas mit Kartoffeln Danfl-Crème

Schwammerlsuppe

Schwämme blättrig schneiden, mit Butter und etwas Petersilie dünsten und in eine lichte Einmach geben, mit Maggi oder Gemüsesuppe aufgießen, salzen, pfeffern. Breiter geschnittene Nudeln einkochen. (Getrocknete Schwämme muß man vor der Zubereitung eine Stunde lang in lauem Wasser weichen.)

Wurfgulyas

Zwiebel mit Paprika in Fett wie zu Gulyas rösten. In Scheiben geschnittene Erdäpfel im Saft fast weich kochen, würfelig geschnittene, geschälte Extramurxt hineingeben und alles nochmals aufkochen.

Danfl-Crème

$\frac{1}{4}$ Liter Obers mit Vanille und 3 Dotter und 4 dkg Zucker im Wasserbade quirlen, bis es dicklich wird. $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers fest schlagen. 7 dkg Zucker, 4 dkg Zitronade, 4 dkg Sultanen, beliebige kandierte Früchte, die fein geschnitten wurden, leicht hineinverrühren. Biscoten, restliches Biskuit oder Backwerk mit Marillenmarmelade bestreichen. Die Bombenform mit kaltem Wasser ausspülen, die Crème einfüllen, das Backwerk hineinmengen. Die Bombe auf einige Stunden in Eis vergraben, mit Schlagobers verziert und mit kandierten Früchten aufgeputzt servieren.

STATE OF NEW YORK
IN SENATE
January 12, 1904.

REPORT OF THE
COMMISSIONERS OF THE LAND OFFICE
IN ANSWER TO A RESOLUTION PASSED BY THE SENATE
MAY 15, 1899.

ALBANY:
PUBLISHED BY THE STATE PRINTING OFFICE,
1899.

ALBANY:
PUBLISHED BY THE STATE PRINTING OFFICE,
1904.