Rezept

Wie macht man gute Salzburger Nockerln?

Man rührt 35 g Butter sehr schäumig ab, gibt 35 g Vanillezucker dazu, rührt fort, gibt dann nach und nach 6 Eidotter hinein, dann den festen Schnee von den 6 Eiklar und zuletzt einen Kaffeelöffel voll Mehl.

Inzwischen gibt man in eine flache Kasserole 1/10 Liter Milch, ein halbnußgroßes Stückchen Butter und etwas Vanille, läßt es aufkochen, gibt die Masse darauf, deckt zu und läßt es bei schwachem Feuer vier bis fünf Minuten aufziehen. Dann wendet man es mit einer kleinen Schaufel um, deckt es wieder zu und läßt es nur so lange, bis es eine ganz leichte Kruste bekommt. Dann nimmt man es behutsam mit dem Löffel heraus, bestreut es mit Zucker und serviert es rasch, damit es nicht zusammenfällt.

Guten Appetit

wünschen die Autoren.

DEWAG-Werbung, Leipzig
M 401/Z 2206

v. SCHMIDT

16.7.50 19⁰⁰

OPERETTENTHEATER

DER DEUTSCHEN VOLKSBÜHNE LEIPZIG

Saison in Salzburg

„Salzburger Nockerln"

Operette in 5 Bildern von Max Wallner und Kurt Feltz

MUSIK VON FRED RAYMOND

Inszenierung: Fritz Ploder
Musikalische Leitung: Adolf Hofmann
Bühnenbild: Willi Lämmerhirt a. G.
Chöre: Hans Hofmann
Tänze: Carla Henze
Kostüme: Paula Nürnberger und Willi Schwarze

PERSONEN:

Alois Oberfellner, Der Wirt des Gasthauses „Zum Salzburger Nockerl"	Leo Wanaus
Stephanie, genannt Steffi, seine Nichte	Eva-Charlotte Hoegel ~~Anneliese Schütt~~
Vroni Staudinger, Mehlspeisköchin im Hotel „Mirabell"	Gerda Ernst
Toni Haberl, Besitzer des Gasthauses „Zum blauen Enzian"	Fritz Ploder
Christian Dahlmann, Chef einer Pneufabrik	~~Paul Bresser~~ ~~Arthur Kiltz~~ Otto Stübler
Erika, seine Tochter	Lore Förster
Olga Rex, Besitzerin der Rex-Autowerke	Leni Welter
Frank, ihr Neffe	Fred Praski ~~Gerd Niemar~~ ~~Georg Weilandt~~
Friedrich Wilhelm Knopp, sein Chefmonteur	~~Willi Auerbach~~ Arthur Kiltz
Max Liebling, Parfümeriefabrikant aus Mödling	Joachim Franke ~~Gottfried Prachner~~
Stasi, Kellnerin im „Salzburger Nockerl"	Thea Jahns
Der Portier vom Hotel „Mirabell"	~~Camillo Grünheid~~
Ein Bergführer	Rolf Baalcke ~~Friedrich Zühl~~
Ein Auktionator	~~Werner Ebert~~ Werner Schröter
Der Direktor vom Hotel „Mirabell"	Carl Degenhardt
Ein Fremdenführer	Werner Kitz
Vier Kellner des Hotels „Mirabell"	+ + + +

1. Bild: Auf der Terrasse des Hotels „Mirabell" in Salzburg.
2. Bild: In der Wirtsstube des Gasthauses „Zum Salzburger Nockerl".
3. Bild: Vor dem „Salzburger Nockerl" und dem „Blauen Enzian".

Große Pause

4. Bild: Im kleinen Marmorsaal des Hotels „Mirabell".
5. Bild: Auf einer Festwiese bei Maria Plein.

Im 1. Bild

„Wenn der Toni mit der Vroni", Gerda Ernst, Fritz Ploder und das Ballett.

Im 2. Bild

„Enzianballett" Die Teufel .... Carla Henze ~~oder Brigitte Rößler~~
~~Brigitte Rößler oder~~ Jutta Krüger
Gaby Liebold ~~oder Jutta Krüger~~
und das Ballett

Im 4. Bild

„Ungarisches Quartett" ..... Lore Förster
~~Willi Auerbach oder~~ Arthur Kiltz
Joachim Franke ~~od. Gottfried Prachner~~
Otto Stübler ~~oder Arthur Kiltz~~
und das Ballett

Zwischenbild

„Groteske-Step" ..... Carla Henze ~~oder Gaby Liebold~~

Spieldauer ca. 3 Stunden

Technische Oberleitung: Franz Esterle
Inspizient: Fritz Pommer
Maskenbildner: Friedrich Möbius
Souffleuse: Reina Socnik