

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Wasser gegeben, und davon unter Umrühren eine feimige Tunke gekocht.

Als Grundtunke zu betrachten für alle mit Fett zu bereitlebenden Brühen.

221. Rosinentunke. Gut gereinigte*) Rosinen (große oder Sultanin-Rosinen) werden in lauwarmem Wasser gewaschen, mit wenigem warmem Wasser, etwas Zitronensaft und Zucker auf gelindem Feuer rund gedünstet und (mit dem Wasser, in welchem sie gedünstet) mit der Grundtunke (Nr. 220) vermischt, so daß man eine feimige Brühe erhält.

222. Saure Tunke. Etwas Zucker wird in wenig heißem Wasser aufgelöst, der Saft mehrerer Zitronen dazu gegeben und diese Flüssigkeit mit der Grundtunke (Nr. 220) unter Umrühren vermischt, so daß man eine säuerlich-süße Tunke erhält; ist sie nicht säuerlich genug, so giebt man noch Zitronensaft hinzu.

223. Kapern-Tunke. Ein Eßlöffel feingehackte Kapern, zwei bis drei abgeschälte in (Streifen und diese in) Würfeln geschnittene Pfeffergurken werden mit wenig Wasser auf gelindem Feuer 1 Stunde lang gedünstet, mit dem Saft einer Zitrone und einer (nach Nr. 220 bereiteten Grundtunke) vermischt.

224. Petersilien-Tunke. Eine gute Handvoll Petersilie wird gepflückt, in lauwarmem Wasser gewaschen, feingehackt und zu einer Grundtunke (nach Nr. 220) gethan, mit welcher man sie einmal aufkochen läßt.

225. Schnittlauch-Tunke. Schnittlauch wird sauber gewaschen, die Spitzen der Halme (wenn sie nicht vollkommen frisch sind) abgeschritten und letztere der Länge nach so nebeneinander gelegt, daß die Spitzen gleichmäßig zusammen kommen, man schneidet dann den Schnittlauch fein und giebt ihn zu der Grundtunke (Nr. 220), in der man ihn ein wenig schwitzen läßt.

226. Gurken-Tunke. Eine frische Gurke wird geschält, von den Kernen befreit, in Streifen und diese wieder in kleine

*) Rosinen reinigt man in folgender Weise: Man reibt sie in den mit grobem (am besten Schrotmehl) Mehl bestreuten Händen gut ab, verliert sie und entfernt die noch sitzen gebliebenen Stiele; in lauwarmem Wasser werden sie gut gewaschen.