

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

Stücke geschnitten, in wenigem Wasser weich gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Saft einer Zitrone vermischt und mit der Grundtunke (Nr. 220) zu einer feimigen Brühe gerührt.

227. Estragon-Tunke. Gewaschener, feingeschnittener Estragon (etwa $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll) wird in wenig Wasser einige Zeit gedünstet, mit der Grundtunke (Nr. 220) und dem Saft einer Zitrone vermischt.

228. Holländische Tunke. Einen Eßlöffel voll Mehl läßt man in 70 Gramm Butter gelb schweizen, fügt unter Umrühren den Saft von 2 Zitronen nebst $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser dazu, nimmt die Brühe vom Feuer, läßt sie seitwärts davon $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen und rührt zuletzt 4 Eidotter daran.

229. Merrettig-Tunke. Feingeriebenen Meerrettig kochte man in etwas Wasser, Milch oder Sahne zugebedekt einige Zeit auf schwachem Feuer, füge eine Hand voll gereinigter Sul-tanin-Rosinen vor dem Aufsetzen dazu, und wenn die Rosinen rund gedünstet sind, giebt man den Saft einer Zitrone an die Masse, vermischt letztere mit der Grundtunke (Nr. 220) und läßt das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen.

230. Zwiebel-Tunke. Zu einer Tunke für 8—10 Personen nimmt man 10 bis 12 mittelgroße Zwiebeln, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben, läßt sie mit dem erforderlichen Wasser weich dünsten, streicht sie durch ein Sieb und vermischt sie mit der Grundtunke (Nr. 220).

231. Tomaten-Tunke. Eine Anzahl Tomaten (für 8 bis 10 Personen 1 Liter, werden, nachdem sie gewaschen, mit etwas Wasser, einem Lorbeerblatt und einigen feingehackten Zwiebeln weichgedünstet, durch ein Sieb getrieben und mit der Grundtunke (Nr. 220) vermischt. Beim Anrichten giebt man den Saft einer oder zweier Zitronen dazu.

232. Milch-Tunke. Einen halben Liter Milch läßt man kochen, fügt eine Hand voll abgezogener, geriebener, süßer Mandeln sowie etwas Zucker hinzu und läßt die Milch auf einer warmen Stelle $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. 2—3 Eidotter quirlt man mit ein wenig Mehl klar, gießt von der Milch