

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

unter Röhren langsam dazu, bis es dünnseimig ist und giebt wieder unter Röhren diese Flüssigkeit in die Milch zurück.

Diese Tunke eignet sich zu Gries- oder Reisspeisen.

233. Wein-Tunke. Die Grundtunke (Nr. 220) vermischt man unter Röhren nach und nach mit etwa $\frac{1}{2}$ Flasche Äpfel- oder guten Weizweins, 2—3 Eßlöffel Zucker und dem Saft einer Zitrone.

234. Kirsch-Tunke. Gewaschene, entkernte Kirschen werden mit dem erforderlichen Zucker in wenig Wasser weich gedünstet, durch ein Sieb getrieben und mit etwas in kaltem Wasser klar gerührtem Kraftmehl seimig gemacht.

Passend zu kaltem Reis, Griespeisen, auch zu Klößen, Plinzen, armen Rittern, Eierkuchen.

235. Pflaumentunke. Abgewaschene, entsteinte Pflaumen werden mit dem nötigen Zucker und etwas Wasser unter Zugabe von einer Hand voll abgezogener, geriebener, süßer Mandeln weichgedünstet, durch ein Sieb getrieben und mit Kraftmehl wie in voriger Nr. seimig gemacht.

236. Erdbeer- oder Himbeer-Tunke. Die abgewaschenen Beeren treibt man, unter Zugießen von etwas Wasser, durch ein Sieb, vermischt den gewonnenen Brei mit genügend viel Zucker, und giebt in Wasser klar gerührtes Kraftmehl daran nebst soviel Wasser, daß man eine dünnseimige und hinreichend süße Tunke erhält.

237. Hagebutten-Tunke. Die gut gereinigten Hagebutten werden in wenig Wasser weich gedünstet, unter Zugießen von etwas Wasser durch ein Sieb getrieben und, da sie sehr herbe sind, mit vielem Zucker vermischt. Zuletzt giebt man in Wasser klar gerührtes Kraftmehl daran.

238. Quitten-Tunke. Gut abgewaschene, von den Blüten befreite, schön gelbe Quitten, reife Borsdorfer oder andere süße Äpfel — nachdem sie ebenfalls gewaschen und von Blüte und Stiel befreit sind — (an $\frac{1}{2}$ Liter Quitten $\frac{1}{2}$ Liter Äpfel) schneidet man in kleine Stücke, läßt sie auf gelindem Feuer mit etwas Wasser und viel Zucker (auf 1 Liter 4 bis 5 gehäufte Eßlöffel) weichdünsten, treibt sie durch ein Sieb, vermischt sie mit in Wasser klar gerührtem Kraftmehl und