

## **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

#### Nr. 4. Französische Tunkte.

(Passend für Salat.)

Gut 1 Eßl. Erdnußöl, 1 ger. Zwiebel, Salz, Zucker, 1 Eßl. Kapern, 3 gesottene Eier, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone,  $\frac{1}{4}$  l saurer Rahm.

Eigelb, Zwiebel, Salz, Zucker und Del werden verrieben. Dann alle übrigen Zutaten darunter gemengt. Das harte Weiße der Eier wird in Streifchen geschnitten und hinzugefügt.

#### Nr. 5. Parmesantunkte.

2 Eßl. Mehl, ebensoviel Butter, 4 Eßl. geriebenen Parmesankäse, Salz,  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne.

Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze bereitet, Sahne und Käse dazugegeben und mit Salz (und wenn nötig etwas Wasser) durchgekocht. Diese Tunkte gibt man vor dem Backen über Maccaroni, Blumenkohl oder gesottene Eier. (Siehe Eierspeisen.)

#### Nr. 6. Pilztunkte.

Hierzu eignen sich sowohl frische wie auch getrocknete Pilze. Man wäscht dieselben und weicht sie abends vorher ein. Die Zubereitung geschieht alsdann wie bei frischen oder eingemachten.

Butter und Palmin wird mit einer feingeschnittenen Zwiebel gelb geschwitz, die gehackten Pilze hineingetan und geschmort. Dann streut man 1 Löffel Mehl darüber, wenn dies gelb, gießt man etwas Salzwasser dazu und läßt aufkochen.

#### Nr. 7. Braune Tunkte.

Passend für Koteletts und Ragouts.

Butter, Palmin und 1 Löffel Mehl wird hellbraun gedünstet, dann 2 Eßl. saure Sahne beigefügt, ist diese ebenfalls gebräunt, dann soviel Salzwasser (Kartoffelwasser) als zu der gewünschten Menge notwendig. Durch die Sahne