Milztunke. Ein Stück frische Milz wird gewaschen und sehr fein geschabt, eine Zwiebel in Fett weich gewiegt, die Milz beigefügt, mit etwas Mehl verrührt, bis das Mehl sich färbt, unter Umrühren Brühe (s. S. 7) dazugeschüttet, verkocht, beim Anrichten mit Zitronensaft gesäuert und feingehackte Petersilie hineingerührt.

Tunke zu Fischen oder Klössen. 1/2 Liter Milch wird kochend gemacht, 2 Löffel in kalter Milch verrührtes Mehl dazugegeben, leicht gesalzen, mit Zucker und Essig abgeschmeckt, mit 1 Eigelb oder Eipulver verrührt. Zu Klößen oder gekochtem Fisch.

Klosstunke. Mit etwas Fett läßt man 2 Löffel Mehl braun werden, gibt eine aus 1 oder 2 Bouillonwürfeln gemachte Brühe davon, würzt mit Würze (s. S. 6) oder kann auch mit Essig oder Zitronensaft säuern.

Warme Meerrettich-Tunke. Von drei ganz trockenen Semmeln wird die Rinde abgerieben und diese bei anderer Gelegenheit verwendet. Die Semmeln werden in Stücke geteilt und kochende Milch darübergegossen, so daß die Semmeln ganz aufweichen. Dann werden sie musig gekocht, Salz, 3 Löffel geriebenen Meerrettich und, wenn zu dick, noch etwas kochende Milch darangeschüttet. Anstatt Milch kann auch Fleisch-, Knochen- oder Suppenwürfelbrühe verwendet werden.

Kalte Tunke. 60 g gekochte kalte Kartoffeln werden gerieben, 1 Löffel Essig darübergegossen, in 1/4 Liter kalter Milch eine Heringsmilch verrührt, 1/2 Löffel Salatöl, etwas Salz dazugetan und alles gut vermengt. Anstatt Heringsmilch kann auch Senf, Meerrettich oder Kapern angewendet werden.

Würfel-Tunke. In einfacher Weise lassen sich aus vielen der bekannten Suppenwürfeln, hauptsächlich aus Ochsenschwanz- und Mockturtlewürfel durch Beigabe von etwas Roggen- oder Kartoffelmehl unter sorgfältigem Umrühren schmackhafte Tunken bereiten.

Verschiedenes.

Altgewordenes Brot als Abendkost für Kinder. Weiß- oder Schwarzbrot weicht man in kaltem Wasser, drückt es leicht aus, stellt es in einen Topf mit dickem Boden auf das Feuer und läßt es unter Umrühren eindünsten, gibt den Saft und etwas geriebene Schale einer Zitrone dazu und zuckert nach Geschmack, läßt nochmals aufkochen, treibt die Masse durch ein feines Sieb und füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt erkalten, stürzt und gibt eine beliebige Fruchtsoße darüber.

Apfelpudding. 1 1/2 Pfd. Musäpfel werden geschält, das Kernhaus entfernt und in dünne Scheiben geschnitten, mit 2 Löffel Wasser und Zucker nach Geschmack, eine zerstoßene Gewürznelke, etwas geriebene Zitronenschale unter Umrühren zu Mus gekocht. Vom Feuer genommen, wird 1 Eipulver, 130 g geriebenes Schwarzbrot mit etwas Milch angefeuchtet, so daß es ein ziemlich fester Teig bleibt, streicht eine Puddingform mit Butter und geriebenem Brot aus und läßt 3/4 Stunden im Wasserbade kochen. Wein- oder Schaumtunke ist gut dazu. (S. d.)

Apfel mit Milch. Die Zubereitung ist wie Apfelpudding, nur läßt man das Eipulver weg und gibt etwas mehr Milch daran, läßt darin das Brot mit dem Mus verkochen, zuckert nach Geschmack, stürzt es fertig in eine Schüssel und gießt heiße Milch darüber. Zuspeise zu Kartoffeln, Reis, Kochhirse und Klößen.

Flammeri, eine kalte süße Speise, wird aus Grütze oder Kartoffelmehl, Grieß, Maismehl usw. in Milch oder Fruchtsaft gekocht. Zum Erstarren wird die Masse in eine kalt ausgespülte Form geschüttet, dann gestürzt. Z. B. Grießflammeri. In 3/4 Liter Milch läßt man unter Umrühren 125 g Maisgrieß langsam laufen, läßt dreimal aufkochen, gibt 100 g Zucker, eine Messerspitze Salz, ein Glas Apfel- oder Weißwein dazu und kocht unter weiterem Umrühren dick ein. Wenn abgekühlt, wird geschlagenes Eiweiß daruntergemischt, die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt, läßt 3—4 Stunden stehen und gibt Fruchtsoße oder Fruchtsirup dazu.

Makkaroni oder Nudeln werden in der Milch gekocht, Zucker, sowie etwas Salz beigefügt und beim Anrichten Mohn mit Zucker darübergestreut.

Maisgriessbrei. 1/2 Pfd. Maisgrieß übergießt man mit 1 Liter Milch, tut eine Messerspitze Salz daran, etwas Fett oder Kunstbutter, läßt aufkochen und stellt ihn 1 Stunde in die Kochkiste. Nach dem Herausnehmen bestreut man ihn mit Zucker. Man ißt dazu gekochtes Obst mit Tunke.

Nudel-Pfannenkuchen. Frisch abgekochte oder übriggebliebene Nudeln zerschneidet man etwas und mischt sie mit einem Pfannenkuchenteig, der folgendermaßen bereitet wird: Man verrührt ein Ei mit 4 Löffel Mehl und etwas Milch, gibt etwas Muskatnuß dazu und macht davon einen Pfannenkuchenteig. Darauf läßt man etwas Fett in der Pfanne verlaufen, gut heiß werden, gibt die Masse hinein und läßt unter Bewegen der Pfanne auf mäßigem Feuer backen. Es ist nötig, den Kuchen auf beiden Seiten zu backen, wozu man ihn umwenden muß. Man führt das am besten aus, indem man einen etwas über die Pfanne hinausreichenden Deckel darauflegt, das Ganze umwendet, so daß die Masse auf den Deckel zu liegen kommt, in die Pfanne nochmals etwas Fett gibt und den Kuchen darin garbäckt. Backzeit zirka 25 Minuten.

Pudding aus Quark. Durchgeriebenen weißen Käse (Quark) rührt man mit einem Ei oder Eipulver, etwas geriebener Zitronenschale, einigen Tropfen Zitronensaft glatt durch, gibt dann so viel gestoßenen Zwieback dazu, daß die Masse einen lockeren Teig bildet. Zwieback kann auch durch Weißbrot ersetzt werden. In einer gut ausgestrichenen Form läßt man eine schwache Stunde backen.

Druck von Möller & Borel G. m. b. H., Berlin SW. 68.