

bis auf einen Schöpflöffel voll eingekocht. Bey dem Anrichten wird sie durch sehr wenig Salz, Concassé, aber stark mit Limoniensaft gehoben.

Eine Navigote, oder weiße Kräuter = Zunke. (Une Ravigote.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittener, eine Minute lang abgekochter Vertram, eben so viel Körbelkraut, die Hälfte so viel grüne Petersilie, ein jedes dieser Kräuter für sich allein abgekocht, werden mit einem halben engroßen Stückchen Butter, Salz und Concassé kalt vermengt, und bey dem Anrichten in folgende Zunke gethan: Zehn Eßlöffel voll weißer Weinessig werden mit Salz und Concassé gewürzt, und bis auf die Hälfte eingekocht; dann mit einem Schöpflöffel weißer Zunke und eben so viel Consommé vermehrt, langsam gekocht, abgeseiht, dann bis auf einen Schöpflöffel voll über starkem Feuer eingekocht, durch ein Haartuch in eine Casserole gewreht, und mit den oben genannten Kräutern vermengt.

Saft zu den Coteletten. (Jus pour les côtelettes.)

Ein Schöpflöffel voll schwarzer Brühe wird mit eben so viel Consommé, etwas Salz, Concassé und Lorberblatt, schnell auf einem halben Schöpflöffel eingekocht, und dann mit dem Saft einer halben Limonie gehoben.

Aufleg = Zunke. (Sauce attetele.)

Ein Schöpflöffel sehr dick gehaltene legirte Zunke wird stark mit Glace, Salz und Concassé gehoben, und mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Kräutchen vermengt. (S. das Kräutchen zu den Coteletten.)

Sechster Abschnitt.

Von den Butter = und Öhl = Zunken.

Diese sehr einfachen Zunken, welche sich durch ihr' vielversprechendes Ansehen, so wie durch ihren befriedigenden Geschmack

auszeichnen, und von den übrigen gänzlich unterscheiden, scheinen mir einen besondern Abschnitt zu verdienen, und so sollen sie der Ordnung nach hier stehen.

Butter = Tunke. (Sauce au Beurre.)

Alle Butter = Saucen dürfen nur in dem Augenblicke, als sie gebraucht werden, über das Feuer kommen, und einmal zubereitet, nicht mehr aufgewärmt, noch weniger bey der Bereitung in's Kochen gebracht werden, weil dadurch ein unangenehmer Mehlgeschmack hervorgebracht wird. Zwey gestrichene Eßlöffel des feinsten Mehles werden mit einem halben Pfund Butter, Salz, Concassé und etwas geriebener Muskatnuß abgearbeitet, mit zehn Löffel voll kaltem reinen Brunnenwasser genäßet, und über dem Feuer bis zum Kochen mit einem hölzernen Löffel schnell gerührt, in welchem Moment es, sich zur Sauce bildend, gehörig verdickt. Im Falle, daß sie zu dick würde, müßte etwas Wasser nachgegossen werden. Dann wird die Tunke vom Feuer genommen, noch ein Viertelpfund gebröckelte Butter hinein gethan, und mit einem Unrichtlöffel auf's Neue über dem Feuer so lange gezogen, bis die frische Butter zergangen ist. Sie muß sich dick vom Löffel spinnen, und durch das viele Ziehen eine flaumig leichte Dicke von sehr zusprechendem Ansehen bekommen. Zu Spargeln, Blumenkohl, Artischocken u. d. gl. bleibt sie so, zu den Fischen aber wird sie stark mit Limoniensaft, Salz und Concassé gehoben, und oft mit einer Liaison gebunden.

Petersilien = Tunke, oder Butter = Tunke mit gezupfter Petersilie. (Sauce Pluche.)

In die vorhergehende, mit Limonie gesäuerte Butter = Tunke wird ein Eßlöffel abgezupfter kleiner Petersilienblättchen, die in kochendem Wasser einen Augenblick abgekocht und abgeseiht worden sind, gethan, allein nur bey dem Unrichten darf es geschehen, indem sonst die Säure jene schöne grüne Farbe der abgekochten Petersilie durch längeres Einwirken gelbbraun färben würde.

Butter = Tünke mit feinen Kräutchen. (Une Maitre d'hôtel.)

Aus zwey gestrichenen Eßlöffeln voll Mehl und einem Pfund Butter wird den vorhergehenden gleich eine Tünke gemacht, die mit Limoniensaft stark gehoben, und etwas dicker gehalten wird, als jene. Bey dem Anrichten werden zwey Kaffeelöffel voll fein geschnittener, in Wasser abgekochter Petersilie und die Hälfte so viel Körbelskraut hinein vermenget.

Butter-Tünke mit Capern. (Sauce blanche aux Capres.)

In die gesäuerte Butter-Tünke werden drey bis vier Löffel voll Capern beygemischt. (S. Capern.)

Butter-Tünke mit Sardellen. (Sauce blanche aux Enchoix.)

Ein Viertelpfund schöne, rein gepuzte Sardellen werden auf kleine reine Würfel geschnitten, und in die gesäuerte Butter-Tünke gethan, mit gezogen, und nach Anzeige das Gericht damit begossen.

Indianische Butter-Tünke. (Sauce Indienne, ou Sauce grumeaude.)

In die gewöhnliche Butter-Tünke (S. die Butter-Tünke) werden ein Kaffeelöffel pulverisirter spanischer Pfeffer und drey-mahl so viel Curcuma beygemischt, und über der Gluth eine Weile gezogen.

Holländische Butter-Tünke. (Sauce hollandaise.)

Es werden in einer maaßgroßen Casserole drey Eyerdotter mit einem Viertelpfund gebröckelter Butter abgerührt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und so auf schwacher Gluth, und immerwährendem schnellen Rühren mit einer Schneeruthe dicklicht werden gelassen. Bey dem Verdicken müssen immer wieder einige Bröckchen Butter hinzu kommen, bis ein Pfund Butter, und auch etwas mehr, darin ist; dann wird der Saft einer halben Limonie hinein gepreßt, dieß gibt eine

dicke, gelbe, sehr schmackhafte Sauce, die bis zum Aufstischen fort gerührt werden muß, weil sie zu leicht gerinnt; man kann sie einige Minuten davon abhalten, indem man, wenn sich um die Casserole herum klare Butter zieht, einen Eßlöffel kaltes, klares Wasser nachgießt und fortrührt. Der Sicherheit wegen pflegt man einen halben Eßlöffel voll des feinsten Mehles nebst vier Löffeln klaren Wassers mit den Dottern abzurühren. Allein der feine hohe Geschmack leidet dadurch; übrigens muß die Butter, von süßem Obers gerührt, gebraucht werden.

Englische Butter-Tunke. (Maitre d'hôtel froide.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittene, einen Augenblick gekochte grüne Petersilie, eben so viel Körbelkraut und Schallotten, werden nebst Salz, Concassé und Muskatnuß in zwölf Loth saumig mit Limoniensaft abgetriebener Butter vermengt. Diese Butter wird vorzugsweise unter gebratenes Fleisch, als Lungenbratenschnitten am Rost, oder Rostbraten, gelegt; dieselbe schmilzt und bildet mit dem entquillenden Saft des Bratens eine recht angenehme Tunke.

Saure Rahm-Tunke. (Sauce à la Crème aigre.)

Mit einem gestrichenen Eßlöffel voll des feinsten Mehles und drey Eyerdottern wird ein Viertelpfund Butter vermengt, mit einem Viertelmaaß Rahm genäßet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, dann über schwacher Gluth schnell gerührt, bis es eine dicke Tunke bildet, die durch Vermischung noch eines Viertelpfundes Butter und dem Saft einer starken Limonie und anhaltendes Ziehen über der Gluth ein flaumig dickes Ansehen bekommt, und den Gaumen angenehm befriediget.

Senf-Tunke oder Remulade. (Sauce tartare.)

Zwey Hände voll Bertramblätter, eben so viel Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie, eine Hand voll Pimpinelle werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, sehr fein gestoßen, mit vier hart gekochten Eyerdottern gebunden, mit acht Löffel

voll Öhl verdünnt, mit zwey bis drey Löffel voll französischer Senf, mit vielem Salze und Concassé gewürzt, durch ein Haartuch gestrichen und in einer Porzellanschale gerührt, bis nach und nach ein Pfund des feinsten Öhls nebst ungefähr sechs Löffel starker Bertram-Essig damit vermischt sind. Keine Tünke leidet so viel Salzwürze, als eben diese. Sie wird stets nur kalt aufgetischt.

Öhl-Tünke. (Une Mayonnaise.)

In einer Porzellanschale werden zwey Eyerdotter mit Salz, Concassé und Muskatnuß stark gewürzt, nach und nach mit einem Pfund des feinsten Öhls verrührt. Vom Anfange nehmlich kommt nur ein Eßlöffel voll, in drey Minuten wieder einer, in den darauf folgenden fünf Minuten zwey Löffel, und nun von fünf zu fünf Minuten immer zwey Löffel voll, bis das Pfund Öhl nebst ungefähr vier Löffel starken Bertram-Essigs und sechs Löffel voll zerlassener Fleischsulz (S. Abschn. v. d. Brühen) darin verrührt sind, und eine dicke flaumige Sauce bilden, die zu einem jeden Gerichte, das kalt genossen wird, mit Vortheil verwendet werden kann. Der feine Geschmack hängt, nach dem gegebenen Verhältnisse, hauptsächlich von der Qualität des Essigs und der genauen Würze des Salzes ab.

Grüne Öhl-Tünke. (Une Mayonnaise de Vertprès.)

Zwey Hände voll abgezapfter Bertram-Blätter, eben so viel Körbelkraut, den vierten Theil so viel grüne Petersilie, und wie letzteres so viel Pimpinelle, werden in gesalzenem Wasser sehr weich gekocht, fein gestoßen, mit zwey Löffel Fleischsulz und zwey Löffel Öhl verdünnet und durch ein Haartuch gestrichen, dann mit zwey Eyerdottern und einem Pfund des feinsten Öhls der vorhergehenden gleich zur Tünke verrühret. Im Falle diese Tünke zu wenig grün wäre, so müßte man sie mit Spinat (S. Spinat-grün) färben.

Inglichen, wenn sie sich sulzen sollte, mit etwas Fleischsulz zu Hülfe kommen. Dieses gibt eine ungemein schöne und sehr schmackhafte Sauce, der zu Liebe man gern ein jedes Gerichte versuchen möchte.

