

Tunfen.

Apfelfren (Meerrettig).

3 große Kochäpfel werden geschält, im Wasser weich gekocht und durchgeseiht. Das Viertel einer Krenwurzel wird gepulvt, gerieben, mit 2—3 Eßlöffeln Essig verrührt und in den Apfelbrei gethan. Zuletzt fügt man 3 Oka. Zucker und eine kleine Messerspitze Salz hinzu.

Kalte Kartoffel-Tunke.

Zwei gekochte, ausgekühlte Kartoffeln werden gerieben und mit einem Dotter, 3—4 Löffeln Del, etwas Salz, Pfeffer und Essig abgetrieben. Wer Zwiebelgeschmack liebt, kann in den Essig ein Stück Zwiebel eine Stunde lang liegen lassen, den Essig zudecken und vor dem Gebrauche die Zwiebel wieder entfernen. Liebt man den Beigeschmack von Zwiebel nicht, so verwendet man zur Hälfte Bertramessig.

Kalte Eier-Tunke.

Man streicht 2 harte Dotter durch ein Sieb, treibt sie mit etwas Salz, etwas weißem Pfeffer und einem Löffel voll feinem Del, welches man aber tropfenweise dazu gibt, recht ab, bis die Tunke dick ist. Dann gibt man 2 Eßlöffel guten Essig, das fein gehackte Eiweiß, fein geschnittenen Schnittlauch, falls es zu scharf schmeckt, 1 Eßlöffel Wasser, und wenn man will, auch etwas Zucker dazu.

Pomeranzen-Tunke, kalt.

3 Pomeranzen werden ausgedrückt, 1½ Dka. Zucker, 2 Dka. geriebener Kren und etwas Essig wird damit vermengt und das Ganze so aufgetragen. Will man die Tunke dicker haben, dann rührt man etwas weiße Semmelbrösel herein.

Cumberland-Tunke.

Drei Eßlöffel Johannisbeersulz, ¼ Liter Rothwein, der Saft einer Orange und ein Kaffeelöffel englischer Senf werden zusammengemischt und zu kaltem oder warmem Wildbraten aufgetragen.

Wohlfeile, nicht fette Mayonnaise. I.

Man macht eine Einbrenne von 7 Dka. aufgeschäumter Butter und 2 Eßlöffeln voll Mehl, gibt dann etwas weiße leichte Suppe oder Wasser dazu, um eine weiße, breidicke Tunke zu erhalten, läßt diese unter fortwährendem Rühren glatt kochen, stellt sie dann vom Feuer ab, und gibt, so lange sie noch heiß, aber nicht kochend ist, 2 Dotter unter schnellem Rühren dazu, um sie zu binden und treibt sie ab, bis sie kalt geworden. Nun wird etwas Salz, etwas weißer Pfeffer, ein Dotter, dann tropfenweise 3 Löffel feines Del dazu verrührt und 1 Löffel Bertrameßig ebenfalls langsam beigemengt. Ist Alles dick verrührt, dann kömmt nochmals ein Dotter, 3 Löffel Del und ein Löffel Essig auf dieselbe Weise dazu, und zum Schluß noch ein Dct. zerlassener, starker Aspice. Ist diese Mayonnaise recht glatt verrührt, dann läßt man sie am Eise oder an einem kalten Orte eindicken. Sie hält 3—4 Tage, ohne an Güte zu verlieren.

Schnelle Mayonnaise. II.

4 Dotter, 4 Eßlöffel feines Del, 4 Löffel guten Essig (die Hälfte soll Bertrameßig sein) läßt man unter fort-

währendem Quirlen am Feuer dick werden und dann verkühlen, gibt ein wenig Senf, einen Löffel guten Schmetten oder einen Löffel voll Eierschnee, etwas Salz und weißen Pfeffer dazu und stellt diese Tunke kalt, wenn möglich auf Eis.

Mayonnaise. III.

Man treibt 4 Dotter mit etwas Salz und weißem Pfeffer recht dick ab, dann verrührt man tropfenweise 2 Delt. feines Olivenöl hinein. In einer Pfanne macht man aus 2 vollen Eßlöffeln Mehl, 3 Theilen guten Essig und einem Theile Wasser eine breidicke Tunke, die man am Feuer sehr glatt abrührt, und wenn sie kalt geworden, nach und nach unter fortwährendem Rühren zu dem mit Del Abgetriebenen einmischet. Zuletzt kommt noch etwas Essig langsam verrührt dazu.

Mayonnaise. IV.

Man gibt in eine Pfanne 6 Dotter, etwas Salz, weißen Pfeffer und 4 Löffel gute, weiße, dicke Einmachtunke (siehe Anhang), stellt das ans Feuer und läßt es unter fortwährendem Rühren dick werden, doch ja nicht kochen, da die Tunke sonst gerinnen würde. Wenn sie dick geworden, zieht man sie zurück und läßt sie unter unausgesetztem Rühren erkalten. Dann rührt man tropfenweise 6 Löffel feines Del, 2 Löffel Vertrameßig und von einer Citrone den Saft dazu, und zwar nahezu eine Stunde lang, bis die Mayonnaise ganz dick geworden ist.

Mayonnaise von harten Dottern.

15 hartgekochte Dotter drückt man durch ein Haarsieb in eine Schüssel, tropft, unter fortwährendem Rühren, 2 Delt. feinstes Tafelöl hinein und fügt etwas Salz und weißen Pfeffer bei; wenn es nach langem Rühren dick geworden ist, gibt man nach und nach 2 Löffel Vertrameßig dazu.

Mayonnaise von rohen Dottern. V.

In einer tiefen, mittelgroßen Schüssel treibt man ein Dotter, Salz und etwas weißen Pfeffer ab, bis sie dick werden, und gibt dann einen Löffel feines Olivenöl tropfenweise dazu, während man unausgesetzt rasch abrührt, da bei langsamerem Rühren oder rascherem Zugießen von Del die Mayonnaise gerinnen würde. Wenn 6 Dotter und ein drittel Liter feines Del langsam dick abgetrieben sind, gibt man nach und nach 2 Löffel Bertrameßsig und den Saft einer Citrone dazu. — Diese Art Mayonnaise ist fein aber fett, die Menge für 12 Personen hinreichend.

Senf-Mayonnaise.

Für 12 Personen.

Von 14 Oka. sauber geputzten, entgräteten Sardellen und 14 Oka. feiner Butter macht man eine, durch ein Haarsieb gestrichene Sardellenbutter, gibt sie in einen hohen Topf, schlägt 8 Dotter dazu, vermengt damit einen gehäuften Eßlöffel Mehl, gießt 3 Delt. gute Rindsuppe darauf, verrührt dies gut, stellt es ans Feuer und läßt es unter fortwährendem Rühren dick werden, ohne es kochen zu lassen. Nun zieht man es vom Feuer, treibt es bis zum Erfalten ab, gibt dann etwas geriebene Chalotten, 2 Löffel feines Del, ebensoviel französischen Senf und Bertrameßsig dazu und läßt die Mayonnaise am Eis erstarren. Will man sie dicker haben, dann gießt man einen Becher voll recht festen Aspic, zerlassen, hinein.

Sardellen-Mayonnaise.

Für 12 Personen.

14 Oka. Sardellen werden gepuzt und mit 14 Oka. Butter fein abgetrieben, 4 Delt. Rindsuppe, 1 Löffel Mehl und 8 rohe Dotter werden dazu gegeben und am Feuer

fo lange gerührt, bis die Maffe anfängt dicklich zu werden; dann wird fie vom Herd abgeftellt, bis zum Erfalten gerührt, und ein Eßlöffel franzöfifcher Senf, fowie 8 Löffel Del tropfenweife und 3 Löffel Eßig zugefügt; auch etwas gefchabte Perlzwiebelchen kann man dazu geben.

Franzöfifche Tunke (Sauce tartare). I.

In einer tiefen Schüffel treibt man ein Dotter, etwas Salz und weißen Pfeffer dick ab, rührt einen Löffel Del tropfenweife hinein und gießt fchließlich nach und nach etwas Bertrameßig dazu; dann kommt wieder Dotter, Del und Eßig u. f. w., bis 3 Dotter mit Del und Eßig darin ver- rührt find. Nun kommt dazu ein geftrichener Löffel fran- zöfifcher Senf, 2 gehäufte Löffel fein gehackte Kapern und ein Kaffebecher ftarker, flüßig gemachter Aspice. Sobald dies Alles gut verrührt ift, läßt man es kalt ftehen, daß es dick werde, muß es jedoch zuweilen umrühren, damit fich keine Knollen darin bilden.

Franzöfifche Tunke (Sauce tartare). II.

In 3 Delt. dicke Mayonnaife rührt man einen halben Löffel franzöfifchen und einen halben Löffel englifchen Senf, einen Löffel Anſchovis-Eßenz, etwas Peterfilie, Kapern, kleine eingelegte Eßiggurken, Alles fein gehackt und eine Prife Pfeffer; mengt dies wohl untereinander und ftellt es kalt.

Sauce Remoulade.

Man hackt 2 Löffel voll grüner Peterfilie, eine Perl- zwiebel und Kerkelkraut, drückt diefe Kräuter feft aus und fößt fie recht fein im Mörfer mit 2 Löffeln Kapern, 4 gepuhten, gewafchenen Sardellen, 6 hartgekochten Dottern, etwas englifchem Senf und einem rohen Dotter; rührt dies tüchtig ab, gibt nach und nach 3 Delt. Olivenöl, etwas

Vertrameffig, Salz und Pfeffer hinzu und streicht diese dicke Tunke durch ein Sieb.

Suppen-Kren (Meerrettig).

Man gibt in ein Töpfchen 4 Oka. frische Butter, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, gießt langsam die zur Tunke nöthige, durchgeseigte Suppe hinein, verquirlt sie, läßt sie gut verkochen, seigt Alles durch und gibt dann beliebig viel geriebenen Kren dazu.

Schmetten-Kren (Meerrettig).

Man verrührt in einen Delt. leichten Schmetten einen mittelgroßen Kochlöffel Mehl recht glatt, rührt es am Feuer unter Quirlen ab, bis es kocht, gibt einige gestoßene oder fein gehackte Mandeln, einige Stückchen Zucker und beliebig viel geriebenen Kren dazu, und kocht das Ganze noch einmal auf.

Zwiebel-Tunke.

In ein drittel Liter Suppe läßt man 2 mittlere Zwiebeln, in Blätter geschnitten, eine halbe Stunde kochen. In einer Pfanne macht man aus frischem Abschöpfett eine fette, dunkelgelbe Einbrenne von 2 Kochlöffeln Mehl, gießt dann die Suppe mit den Zwiebeln darauf, läßt sie noch 1 Stunde kochen und seigt sie durch. Diese Tunke kann man auch mit etwas rothem Wein und geriebenem Brod verfeinern.

Zwiebel-Tunke mit Wein.

1 Zwiebel wird auf Butter geröstet, mit geriebenem Brod, Suppe und rothem Wein aufgekocht.

Dill-Tunke (licht).

Man verrührt 2 Delt. Suppe mit einem größeren Kochlöffel voll Mehl, gibt sie ans Feuer, läßt sie aufsieden,

gibt 2 Delt. sauern Rahm und 1 Eßlöffel voll abgerupfte, gehackte Dille dazu, läßt die Tunke einmal damit aufkochen und bindet sie dann mit 2 Dottern und etwas Citronensaft.

Dill-Tunke (braun).

Man macht eine braune Einbrenne von 6 Dka. Butter und 6 Dka. Mehl, vergießt sie mit Suppe, gibt einen Eßlöffel voll abgerupfte, gehackte Dille, etwas Salz und Zucker dazu, läßt das aufkochen und bindet es mit 2 Eidottern.

Tunke von frischen Schwämmen.

Eine Handvoll kleiner Herrenpilze, die recht feinblättrig geschnitten sind, dünstet man auf 5 Dka. Butter, worin man einen Kaffeelöffel voll fein gehackter Petersilie aufschäumen ließ. In einem Töpfchen macht man aus etwas Butter und einem Kochlöffel Mehl eine gelbe Einbrenne, gießt Suppe darauf, läßt sie recht verkochen und seihet das Ganze auf die gedünsteten Schwämme, mit welchen man es noch eine halbe Stunde verkochen läßt.

Tunke von Röhlingen.

6 bis 8 Stück Röhlinge puzt man ab, wäscht sie, schneidet sie klein und läßt sie mit einer halben gehackten, auf 6 Dka. Butter gelb gewordenen Zwiebel weich dünsten; nun gibt man etwas Kümmel, ein paar Löffel Suppe und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Schmetten, in den man einen kleinen Löffel Mehl abgequirlt hat, dazu; ist die Tunke zu wenig säuerlich, so kann man noch ein paar Tropfen Essig zugeben; man läßt dieselbe gut verkochen und trägt sie sammt den Schwämmen auf.

Senf-Tunke.

Man macht von 5 Dka. Butter und Mehl eine gelbe, mitteldicke Einbrenne, gibt etwas gute Brühre dazu, verrührt

die Tunke am Feuer recht glatt, fügt einen Kaffeelöffel scharfen Essig, ein haselnußgroßes Stückchen Zucker und einen Löffel Senf bei und läßt sie noch einmal aufkochen.

Kettig-Tunke.

Die Kettige werden geschält, in Suppe weich gekocht, in weiße Buttereinbrenne ganz hinein gegeben und die letztere mit Suppe verdünstet. Will man diese Tunke etwas schärfer haben, so gebe man geriebenen Kren dazu.

Kapern-Tunke.

In einer braunen Einbrenne von 6 Oka. Butter werden einige Körnchen Neugewürz und Pfeffer, etwas Zwiebel geröstet und das Ganze in einen drittel Liter Suppe aufgekocht. Nachdem man es durchgeseiht hat, läßt man einen gehäuften Eßlöffel ganze oder gehackte Kapern darin aufkochen und träufelt schließlich den Saft einer halben Citrone hinein.

Kartoffel-Tunke. I. Art.

Man kocht 6 rein geschälte Kartoffeln in Suppe nur halbweich. — In einer Pfanne macht aus 7 Oka. gutem Fett eine gelbe, flüssige Einbrenne, worauf man die Suppe, in welcher die Kartoffeln gekocht haben, gießt; gibt etwas Knoblauch mit Majoran verrieben dazu, läßt die Tunke verkochen und seiht sie auf die halbgekochten Kartoffeln, welche man jetzt darin weich kochen läßt. Man trägt sie mit den Kartoffelstückchen auf.

Kartoffel-Tunke. II. Art.

Diese Tunke wird genau so zubereitet, wie die oben angegebene, nur mit dem Unterschiede, daß man die fertige bereitete Tunke mit einem Quirl durch ein Sieb treibt.

Feine Kartoffel-Tunke. III. Art.

10 sauber gewaschene, rohe, geschälte Kartoffeln werden in kleine Stücke geschnitten und mit Suppe und etwas Citronenschale ans Feuer gesetzt; dann macht man aus 7 Oka. Butter eine gelbe Einbrenne, gießt die Kartoffeltunke darauf, gibt 3 bis 4 Löffel weißen Wein, etwas Pfeffer, etwas Citronensaft und etwas Zucker noch dazu, läßt es recht verkochen und seihet es durch.

Paradiesäpfel-Tunke.

Zu dieser Tunke braucht man 4 Oka. Butter, eine halbe größere Zwiebel, in Blätter geschnitten, 3 Paradiesäpfel, einige Neugewürzörner und 3 Stückchen Zucker. Man läßt Alles zusammen in einem Töpfchen gut aufdünsten, gibt dann, wenn nicht mehr zu viel Flüssigkeit daran ist, 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt dasselbe recht verdünsten, gibt dann die gehörige Menge gewöhnlicher Suppe darauf, verkocht das eine halbe Stunde lang, seihet die ziemlich dicke Tunke durch und gibt nach Belieben Zucker hinein.

Gurken-Tunke.

Man schneidet 3 größere Gurken, abgeschält, in ziemlich dünne Blättchen, gibt 3 Oclt. Suppe darauf und läßt sie kochen. Aus frischem Fett oder Butter (beiläufig 5 Oka.) macht man mit 2 Kochlöffeln Mehl eine lichtbraune Einbrenne, gießt die Suppe, worin die Gurken gekocht, darauf, läßt sie gut zerquirlt verkochen und seihet sie auf die Gurkenblättchen, mit welchen man sie noch einmal verkochen läßt.

Sardellen-Tunke, warm.

Man macht Sardellenbutter aus 2 sauber gepuzten Sardellen und 4 Oka. Butter, gibt ein erbsengroßes Stückchen Knoblauch und etwas Majoran dazu, zerreibt Alles

gut mit dem Messer, gibt es in einen Topf, verrührt es mit 2 Kochlöffeln Mehl, gießt langsam Suppe dazu, verquirlt es, läßt es gut aufkochen und feiht es durch.

Süß-Sauer-Tunke.

Semmelbrösel werden braun geröstet, etwas weißer Wein, Essig, Suppe, Citronensaft und Schale und Zucker nach Geschmack dazu gethan und das Ganze mit Einbrenne verdickt und verkocht.

Gelbe Rüben-Tunke.

Zwei gelbe Rüben werden fein geschnitten, auf 2 Dka. Butter und 4 Dclt. Suppe weich gedünstet, von 4 Dka. Butter und einem gehäuften Eßlöffel Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, zu den Rüben hinzugefügt, verrührt und durchgeseiht; nun gibt man nach Geschmack Salz, etwas Pfeffer, einen Eßlöffel Zucker, zwei Löffel Essig dazu und läßt das Ganze nochmals aufkochen.

Sellerie-Tunke.

Ein Sellerieknollen wird auf Nudeln geschnitten, in Rindsuppe weich gekocht, von 4 Dka. Butter oder Fett und 1 Eßlöffel Mehl eine lichte Einbrenne gemacht, mit der obigen Suppe verrührt und verkocht, das Ganze durchgeseiht und 3 Löffel Weißwein und Salz dazu gethan.

Kümmel-Tunke.

Man läßt ein Weinglas voll gewöhnlichen Essig, zwei Weingläser Wasser, Salz, ein nußgroßes Stück Butter, 2 Dka. Zucker und einen gehäuften Eßlöffel gut gereinigten Kümmel eine halbe Stunde langsam kochen, quirlt 2 Dotter mit 3 Löffeln Wasser und 1 gestrichenen Löffel Mehl zusammen, gießt dies in den Kümmeleßig und läßt diese

Tunke, welche dicklich sein muß, unter beständigem Rühren noch einmal aufkochen.

Butter-Tunke, weiß.

Man macht 4 Delt. weiße, dicke, kräftige Einnachtunke (siehe Anhang), gibt etwas Champignon-Essenz (s. Anhang) dazu, läßt sie unter Rühren auf starkem Feuer glatt verkochen und verwendet sie zu gekochten Hühnern, Kalbfleisch u. a.

Hagebutten-Tunke.

Man macht eine gelbe Einbrenne von 7 Dka. Butter oder Fett und 8 Dka. Mehl, in die man $\frac{1}{4}$ geschnittene Zwiebel, 6 Gewürznelken, 6 Neugewürzkörner, etwas Citronenschale und Salz gibt; darauf gießt man 4 Delt. Suppe, läßt es verkochen und seihet es durch; nun gibt man 2 Löffel rohe Hagebuttenfalle, 7 Dka. Zucker, 4 Löffel Essig und 3 Würfel rohen, gestoßenen, braungebrannten Zucker (ohne Wasser) hinein. Ist die Hagebuttenfalle schon mit Zucker eingekocht, dann entfallen die 7 Dka. Zucker weiter oben.

Deutsche Tunke.

Die vorher beschriebene Tunke wird mit 2 Dottern und 2 Löffel Schmetten gebunden. Vor dem Anrichten gibt man etwas Citronensaft, etwas Muscatnuß, sowie ein Stückchen frische Butter hinein.

Wild-Tunke.

Man dünstet eine Zwiebel in Blätter geschnitten, ebenso ein Stückchen Sellerie und Petersilienwurzel, dann einige Pfeffer- und Neugewürzkörner und ein Lorbeerblatt auf frischem Fett und etwas Speck. Ist Alles braun gedünstet, dann gibt man so viel Mehl dazu, als zum Ein-

dicken der Tunke nöthig ist, läßt es braun verdünsten, gießt die nöthige Suppe und 3 Löffel rothen Wein dazu, läßt die Tunke recht verkochen, rührt etwas gebrannten Zucker hinein, und seihet das Ganze durch

Rahm-Tunke (Sauce à la crème).

Ein Stück in Würfel geschnittenen Schinken, eine blätterig geschnittene Zwiebel, je ein Stückchen Wurzel von Sellerie, Petersilie und gelber Rübe, ein Lorbeerblatt, etwas Thymian und grüne Petersilie läßt man auf 7 Oka. Butter anlaufen, gibt 5 Oka. Mehl dazu, läßt es damit aufschäumen, gießt beiläufig 1½ Liter Suppe und 1 halben Liter süßen Rahm dazu und kocht es unter beständigem Rühren recht glatt. Darauf seihet man diese Tunke durch und gibt etwas Salz, Muscatnuß und ein Stückchen Butter dazu.

Holländische Tunke.

Man gibt 6 Dotter nebst etwas Salz, etwas weißen grob gestoßenen Pfeffer und etwas Muscatnuß in eine Pfanne, rührt Alles tüchtig durcheinander, stellt die Pfanne in ein flaches Geschirr mit heißem Wasser und gibt 25 Oka. frische Butter in kleinen Stückchen nach und nach dazu. Ist die Butter geschmolzen, stellt man die Tunke unter Rühren einen Augenblick auf schwaches Feuer, bis sie rein und heiß wird und gibt einige Tropfen Vertramessig oder den Saft einer Citrone dazu.

Madeira-Tunke.

Eine halbe kleine Zwiebel und Wurzelwerk werden auf 10 Oka. Butter gedünstet und dann mit 1 gehäuften Eßlöffel Mehl zu einer Einbrenne verrührt, in die man sehr kräftige Fleischbrühe und 1 Weinglas Madeira gießt, worauf man das Ganze 2—3 Stunden gut verkocht, durch-

seht und schließlich mit etwas Pfeffer, Salz und nach Geschmack Madeira vervollständigt.

Hummer-Tunke.

Von einem gekochten Hummer schneidet man das Fleisch in Würfel; das Rothe und Weiße aus dem Bauche stößt man mit etwas Butter, streicht es durch ein Sieb und gibt es mit dem Fleische in eine gewöhnliche, weiße Butter-tunke, mit welcher man Alles nochmals aufkochen läßt.

Banillen-Schaum (crème).

4 Delt. gute Milch verrührt man mit einem mittel-großen Kochlöffel Mehl recht glatt und läßt sie unter Sprudeln am Feuer aufkochen. 2—3 Dotter werden in etwas kalter Milch verquirlt, 3—4 Dka. Vanillezucker dazu gethan und in die obige Masse gegossen, die man, ohne sie kochen zu lassen, noch eine Weile am Rande der Platte abrührt, bis sie dick wird.

Weinschaum (Chaudeau). I. Art.

8 bis 12 Dotter, 14 Dka. Zucker, 4 Delt. weißen Kochwein läßt man unter unausgesetztem Sprudeln in einem schmalen, hohen Topfe am Feuer dick werden. Je mehr Dotter dazu verwendet werden, desto dicker und besser wird der Chaudeau. Man kann auch etwas Citronengeschmack beimischen.

Eine wohlfeilere Art kann mit 6 Dottern und 2 ganzen Eiern bereitet werden.

Weinschaum (Chaudeau). II. Art.

14 Dka. Zucker rührt man mit 8 Dottern gut ab, gibt 4 Dka. Weizenpuder (oder einen Kaffeelöffel voll Reismehl) und ein drittel Eiter weißen Wein dazu und quirlt dies am Feuer, bis es sich hebt und dick und schaumig ist.