

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

b) Süß

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Händen in Stücke, wenn man sie kurz gewaschen hat. Dies läßt man nun $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden langsam kochen, salzt mit einer kleinen Handvoll Salz und treibt dann die Tunke durch ein Sieb, so daß die Häute zurückbleiben. Gewöhnlich muß noch nachgesalzen werden, denn Tomaten verlangen viel Salz.

12. Zwiebeltunke. In einem Eßlöffel voll Fett werden zwei mittelgroße in Würfeln geschnittene Zwiebeln hellgelb geröstet. Man muß dabei ständig rühren. Dann gibt man 4 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, löscht mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ab, fügt 2 Prisen Salz und, wenn man es liebt, etwas Essig bei, und läßt alles etwa eine halbe Stunde langsam kochen.

b) Süß.

1. Eiermilch. $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 2 gestrichenen Eßlöffeln voll Zucker zum Kochen gebracht. Unterdessen zerquirt man 1—2 Eigelb mit einem Eßlöffel voll Wasser und gießt dann die heiße Milch sehr langsam unter beständigem Rühren an das Ei. Man reicht sie zu Pudding, Dampfnudeln u. dgl. Wenn man das Weiße des Eis zu Schnee schlägt, unter das Eigelb mischt und dann die kochende Milch zugießt, erhält man Eierschaummilch.

2. Gesüßte Milch. Auf ein halbes Liter Milch rechne man ungefähr zwei gestrichene Eßlöffel voll Zucker. Diesen löst man in der kalten Milch auf und bringt sie wie Eiermilch auf den Tisch.

3. Vanilletunke. Man läßt ein Stückchen Vanille oder ein Päckchen Vanillinzucker in $\frac{1}{2}$ Liter Milch eine Stunde ziehen. Dann schwiht man 2 Stuch Butter mit einem gestrichenen Eßlöffel voll Mehl. Es darf aber nicht gelblich werden. Wenn die Butter steigen will, gießt man unter beständigem Rühren die Milch langsam hinzu, würzt mit einer Prise Salz und einem Eßlöffel

voll Zucker und läßt es schön sämig kochen. Zuletzt rührt man die Tunke mit einem Eigelb ab, was aber nicht unbedingt nötig ist. Sehr verbessern kann man die Tunke, wenn man ein Ei verwendet, indem man das Gelbe durchrührt, das Weiße zu Schnee schlägt und darunterzieht. Die Tunke wird kalt gegessen. Wenn man die Vanille wegläßt, erhält man eine süße Mehltunke.

4. **Banillierte Milch** wird zubereitet wie gesüßte Milch, nur läßt man noch in der Milch ein Stückchen Vanille oder ein Päckchen Vanillinzucker mindestens eine Stunde durchziehen.

5. **Weintunke.** Zuerst schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee und stellt diesen kühl. Dann werden in einer glasierten Pfanne 2 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schön glatt verrührt. Ganz langsam gibt man einen kleinen Eßlöffel Mehl darunter und gießt dann ebenso $\frac{1}{2}$ Liter Wein dazu. Es muß fortwährend tüchtig gerührt werden. Nun stellt man die Pfanne aufs Feuer und läßt den Wein, immer weiter rührend, bis zum Kochen kommen. Dann nimmt man ihn vom Feuer und mischt den Eiweißschnee so darunter, daß es eine glatte, schaumige Masse gibt. Sie wird kalt gegessen. Eine Prise Salz nicht vergessen!

9. Butter- und Käsebereitung.

1. **Buttern.** Gesundes, wohlgenährtes Vieh und peinlichste Sauberkeit sind die Hauptforderungen. Die Milch muß an einem lustigen Orte aufbewahrt und nach einem, höchstens zwei Tagen abgerahmt werden. Die modernen Buttermaschinen haben alle sehr genaue Gebrauchsanweisungen. Wer die Butter noch stößt oder im