

420. Tuncke von Born-Kresse und
Löffel-Kraut.

Nimm die Kresse, ließ die Stiele ab, und jung
Löffel-Kraut, wasche und hacke es klein. Reibe es
in einen Asch; wenn es fast klar, so gieß ein wenig
Eßig, reibe es noch, gieß etwas Wein darzu, und
thue viel Zucker darein.

421. Tuncke von Korn.

Nimm neues Korn, wasche es sauber, und schwinne
ge es trohl aus, thue es in einem Mörser und stosse
es. Laß geröstes Brod mit Wein-Eßig auffieden,
und wieder kalt werden. Nimm hernach von dem
grünen Saft darunter, streiche es durch ein härenes
Tuch, das fein dicke ist, mache es ab mit Pfeffer,
Zucker und Saltz. Ist eine gute Tuncke zu Ge-
braten.

422. Sahn-Tuncke.

Nimm gute süsse Sahne, laß sie auffieden, setze
sie weg, und laß sie wieder kalt werden, so bekommt
sie eine dicke Haut, die nimm mit einem Schaum-
Löffel ab, thue sie in eine Schüssel, bestreue sie mit
Zucker.

Allerhand saure Salate.

423. Artischocken-Salat.

Nimm schöne Artischocken, schneide das Spitzige
von den Blättern ab, lege sie erst in frisches Was-
ser, binde sie mit einem Bindfaden, und lege sie in ein
siedendes Wasser in einen Fisch-Ziegel, so werden
sie hübsch grün; darzu ein wenig Saltz. Laß sie ko-
chen, bis sich die Blätter heraus ziehen, doch, daß sie
nicht