

Saucen zu Fisch- und Fastenspeisen.

233. Chokoladensauce.

Man nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, 4 Eiertotter, und anstatt Mehl ein Viertelpfund feingestößene Chokolade; alles dieses wird in einer Kasserolle wohl durcheinander gemengt und sodann auf gelindem Kohlenfeuer gut durchgerührt.

234. Süße Rahmsauce.

Man nehme ein Stück frische Butter und treibe solche mit Mehl wohl ab; gieße süßen Rahm daran, laß es aufkochen und rühre am Ende 6 gut geschlagene Eier daran.

235. Heringsauce.

Die Heringe müssen gewässert, in kleine Stücke zerschnitten seyn und eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben; dann zerhacke man sie recht fein, thue sie auf Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren; gieße auch Wein daran und lasse sie eine Weile sieden. Hierauf treibe man alles durch ein Haarsieb, in eine Kasserolle, gebe Zucker, Muskatblüthe und Citronensaft daran und lasse es noch einmal auffieden. Beim Anrichten kann man noch Zucker, gehackte und ganze Kapern dazu thun.

236. Kapernsauce.

Rühre einen halben Löffel voll Mehl und das Gelbe von 4 Eiern mit etwas wohl ausgewaschener Butter recht durcheinander, so daß die Sauce davon etwas dick werde; thue dann ein Lorbeerblatt, länglich geschnittene Citronenschalen und gestößene Muskatblüthe dabei, mische solches wohl untereinander, gebe noch Zucker, einen guten Theil Kapern