Butter, dämpft die gestoßenen Kirschen darin, gießt einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, treibt sie durch ein Sieb, thut sie wieder in ein Geschirr, und Zucker, Zimmet, Zitronenschalen nebst ein paar gestoßenen Nägelein darein. Hat die Sauce ihre gehörige Dicke, so kann sie zu jedem süßen Gemüße gebraucht werden.

Zitronen-Sauce.

Eine Zitrone reibt man am Zucker oder Reib-Eisen ab, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, nimmt die abgeriebene Zitrone nebst ihrem Saft dazu, und so viel Zucker daran, bis es seine rechte Süße hat, dann verrührt man 6 bis 8 Eyergelb stark in einem hohen Geschirr, gießt die gekochte Sauce langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen, aber ja nicht mehr kochen. Diese Sauce kann zu englischen und Reis-Puddings gebraucht werden.

Zitronen-Sauce auf andere Art.

Zu einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser verrührt man 10 Eyergelb stark in einem hohen Hafen, thut dann erst den Wein und das Wasser daran, eine abgeriebene Zitrone nebst dem Saft und einem kleinen Stück Zucker dazu, setzt den Hafen auf Kohlen, bis die Sauce, wenn man einen Tropfen davon auf die Hand fallen läßt, brennt, denn wenn die Sauce zum sieden kommt, ist sie verdorben, weil sie gern gerinnt.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn330317717/314 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG