

gethan, und unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig aufgeköcht. Sie ist zu süßen Mehlspeisen gut.

Krebs-Sauce von Rahm (Kohn, Sahne.)

25 Krebse werden ohne Salz gesotten, gepuht, die Schwänze davon genommen, und die Schalen mit 2 Loth geschälten Mandeln fein gestoßen. Soll die Sauce süß werden, so thut man das Gestoßene in eine halbe Maaß Milch, köcht es eine Viertelstunde, preßt es durch ein Tuch, erhält die durchgepreßte Milch auf Kohlen heiß, und thut etwas Zucker darein. Ehe sie gebraucht wird, zieht man sie mit 6 Eyer gelb ab, schneidet die Krebschwänze darein, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Diese Sauce ist zu einem süßen Krebs-Euter oder süßen Krebs-Pudding zu gebrauchen.

Gesalzene Krebs-Sauce.

Man siedet ein Viertel (25) Krebse, nimmt die Schwänze davon, stoßt die Schalen mit einig Butter fein, dämpft sie in einem Stücklein Butter, thut ein zerschnittenes Milchbrod dazu, und gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, preßt man's fest durch, erhält es auf Kohlen heiß, thut klein geschnittene Petersilie und etwas Muskatn dar, schneidet die Krebschwänze und eine Hand voll verwellte Morchen darein, und zieht die Sauce, ehe sie über die Speise angerichtet wird, mit 3 bis 4 Eyer gelb ab. Diese Sauce kann zu den unter den Gemüse beschriebenen Krebschnitten, Krebsstruclen, Flädlein oder Puddings gegeben werden.