

Zucker in einem Kannentopfe durcheinander gequirrt, dann wird der Topf auf glühende Kohlen gesetzt und immerfort gequirrt, bis es dick wird. Die Sauce wird zu Mehlspeisen und Budding gegeben. Auch muß man noch etwas kalten Wein zugießen, wenn die Sauce zu schnell dick wird.

### Himbeersauce.

Man drückt die Himbeeren durch ein reines Tuch, kocht sie mit etwas Wasser und Wein, Zucker und Zimmt; wenn es kocht, wird die Sauce mit ein wenig Kartoffelmehl abgezogen und zu Mehlspeisen gegeben. Hat man keine frischen Himbeeren, so nehme man Saft. Auf die nehmliche Art macht man

### Johannisbeersauce,

nur erfordert diese etwas mehr Zucker als Himbeersauce.

### Chocoladensauce.

$\frac{1}{2}$  Kanne Rahm wird kochend gemacht, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Chocolate dazu gethan und wieder ein wenig anziehen gelassen. Dann werden 2 Dotter nebst 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl in etwas Milch zerquirrt und die Sauce damit abgezogen. Sollte es von der Chocolate nicht süß genug werden, so kann man noch Zucker dazu thun.

### Senfsauce.

Man bratet eine geschnittene Zwiebel in Butter mit Mehl hellbraun, thut dies in einen Topf, gießt Fleischbrühe oder Wasser darauf, giebt