

## Rosinen = Sauce.

Ein halbes Pfund große und kleine Rosinen sind zu einer mittlern Platte genug. Sie werden verlesen, sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker und etwas kleingeschnittenen Zitronenschalen zugesetzt. Wenn sie zur Hälfte gekocht sind, röstet man einen kleinen Eßlöffel Mehl in Butter gelb, thut es an die Sauce, auch 4 Loth geschälte, und der Länge nach zart geschnittene Mandeln und ein Quint Zimmt eine Viertelstunde vor dem Anrichten daran. Sie ist dann zu jedem süßen Gemüse recht.

## Mandeln = Sauce.

Man nimmt 4 Loth abgezogene und ganz fein gestoßene Mandeln in eine messingene Pfanne oder Kastrol, einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, rührt dieß mit ein paar Eßlöffeln voll süßer Milch glatt, und 5 bis 6 Eyer gelb dazu. Wenn dieß zusammen recht glatt ist, thut man eine halbe Maas süße Milch uebst einem Stücklein Zucker daran, und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen. Sie kann zu allen süßen Speisen, hauptsächlich zu gebackenem Brey, Mandel- und Reis. Würsten gebraucht werden. Wer die bittern Mandeln liebt, kann auch ein wenig dazu nehmen, die Sauce wird dadurch angenehmer.

## Milch. Sauce.

Eine halbe Zitrone wird am Zucker abgerieben, ein kleiner Kochlöffel Mehl in eine messingene Pfanne genommen, mit ein wenig Milch glatt und das Gelbe von 6 Ethern dazu angerührt, eine halbe Maas Milch langsam daran gegossen, die abgeriebene Zitrone uebst dem Zucker daren