

braunen Saucen einen charakteristischen Geschmack besitzen, so haben sie ihn nur dem Rösten des Mehles zu verdanken oder vielmehr seinen auflösbaren und gärungsfähigen Bestandteilen, die allein in der Sauce bleiben. Aus diesem Grunde kann man ebensogut Butter als auch Fett für den braunen Roux verwenden.

Endlich darf bei dem Studium dieses Artikels, der bei den Saucen eine so große Rolle spielt, nicht vergessen werden, daß ein Roux von reinem Stärkemehl oder von Kartoffelmehl (isomere Substanzen oder gleichartige Eigentümlichkeiten) das gleiche Resultat ergeben würde, da ja gerade das Stärkemehl dasjenige Element des Mehles ist, von dem die richtige Verbindung der Saucen abhängt. Ein solcher Roux würde allerdings viel mehr Sorgfalt verlangen, als ein Roux von Mehl; auch müßte dem Mangel träger Stoffe Rechnung getragen werden, um die richtigen Proportionen zu bestimmen.

### Roux blond.

### Blonde Mehlschwitze.

— Für 1 Kilogramm. —

Die Proportionen sind dieselben wie bei der braunen Mehlschwitze, also 500 Gr. Butter und 600 Gr. Mehl. Da jedoch das Auskochen der Saucen, zu welchen diese Schwitze dient, eine viel kürzere ist als bei den braunen Saucen, so darf nur Butter zu ihrer Herstellung verwendet werden. Die Herstellung der blonden Mehlschwitze soll eine recht langsame sein und muß dieselbe daher vom Feuer zurückgezogen werden, sobald die blonde Farbe erreicht ist.

### Roux blanc.

### Weißer Mehlschwitze.

— Für 1 Kilogramm. —

500 Gr. Butter und 600 Gr. Mehl.

Die Herstellung ist in einigen Minuten erledigt, d. h. die Schwitze braucht nur so lange, bis der rohe Mehlgeschmack beseitigt ist.