

Saucen.

Vorbemerkung.

Es giebt für sämtliche Saucen zweierlei Grundmassen, eine weiße und eine braune, welche nachher durch verschiedene Zuthaten in die verschiedensten Saucenarten umgewandelt werden.

Warme Saucen.

1. Weiße Einbrennmasse.

Diese bildet die Grundlage aller weißen Saucen und kann mehrere Tage unbeschadet in einem irdenen Gefäße aufgehoben werden. Man läßt hiezu 30 Grammt Butter in einer Kasserole auf schwachem Feuer zergehen und dämpft unter beständigem Umrühren 4 Eßlöffel voll feines Mehl so lange darin, bis das Mehl Farbe nehmen will, was zu weißen Saucen nicht der Fall sein darf. Dann füllt man kräftige Fleischbrühe auf, bis die Sauce die Dicke einer feimigen Suppe hat.

2. Braune Einbrennmasse.

Man röstet 3 Eßlöffel voll Mehl in 30 Grammt Butter oder Schmalz schön hellbraun und rührt sie wie die obige Masse mit kräftiger Fleischbrühe zu einer ziemlich dicken Sauce an.

3. Weiße Sauce.

Man rührt die weiße Einbrennmasse langsam mit kochender Fleischbrühe an, bis sich eine dünnflüssige Sauce bildet, in der man nach Belieben eine kleine