Eine Culli,
die zu allen Saucen zu gebrauchen ist, und welche das Mehlrösten erspart.

In eine Kachel oder Kastrol nimmt man ein Stücklein Butter, legt Zwiebelscheiben darauf, schneidet 2 bis 3 Pfund Kalbfleisch zu Stücklein, und legt es auf die Zwiebeln, man kann auch übriggelassenes Ochsen-, Kalb- oder Hammelfleisch dazu nehmen. Hat man auch etwas von Geflügel, so läßt man's mit etwas Schinken gelb dämpfen, thut Petersilien-Wurzeln, gelbe Rüben und ganzes Gewürz daran. Wenn es gelb ist, streut man so viel kleine Hände Mehl darauf, als man Saucen machen will, läßt es noch ein wenig anziehen, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, und kocht es, bis das Fleisch weich ist. Nun wird es durch ein Sieb getrieben, und zum Gebrauch aufbehalten. Alsdann kann man Trüffeln, Morchen, länglicht geschnittene Zitronen- oder Pomeranzen-Schalen, Kappern oder fein geschnittene Charlotten-Zwiebeln nehmen, je nachdem man eine Sauce machen will. Man kocht dieß zuvor im Wein auf, nimmt dann von dieser Culli, so viel man zur Sauce nöthig hat, thut es an das mit Wein Aufgekochte, noch ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es kochen. Sollte die Sauce nicht genug Farbe haben, so kann man etwas gebrennten Zucker daran thun, und bey dem Anrichten den Saft von einer halben Zitrone darauf drücken.

Anmerkung. Von feinen Kräutern macht man die Sauce eben so, kocht solche nach dem Hacken auch im Wein, und verfährt damit wie oben gemeldt.