

soins qu'un roux à la farine, et il y aurait lieu de tenir compte de l'absence de matières inertes pour en doser les proportions.

NOTA. — Pour la préparation du *roux brun*, nous indiquons l'emploi du beurre classifié à l'exclusion de toute graisse, qui ne doit être employée que pour de sérieuses raisons d'économie. Et si la question « économie » se pose, il est à remarquer que le beurre du roux peut, avec un peu de soins, être récupéré pendant le dépouillement de la sauce et trouver un nouvel emploi économique.

ROUX BLOND (Proportions pour un kilo).

Les proportions sont les mêmes que pour les roux bruns, soit 500 grammes de beurre et 600 grammes de farine tamisée.

La cuisson doit être conduite très doucement, jusqu'au moment où le roux a pris une teinte légèrement blonde.

ROUX BLANC (Proportions pour un kilo).

500 grammes de beurre et 600 grammes de farine tamisée.

La cuisson de ce roux est limitée à quelques minutes, c'est-à-dire simplement le temps nécessaire pour faire disparaître le goût de farine crue.
