

## Herstellung von Saucenwürfeln.

Über die Herstellung von Saucenwürfeln läßt sich wesentlich neues nicht sagen. Die Saucenwürfel dienen lediglich zur schnellen Bereitung pikanter Saucen und gleichen in ihrer Form und Größe vollkommen den Bouillonwürfeln.

Sie enthalten neben geringen Mengen Fleischextrakt bei besseren Fabrikaten noch reichliche Mengen Kochsalz, staubfein gemahlener Pfeffer, Stärkemehl, Getreidemehl, Farbstoff und Würze. Durch Lösen der Würfel in warmem Wasser und Aufkochenlassen erhält man eine Sauce, wie sie jede Hausfrau in der Küche mit Fleischbrühe, Fett, Salz, Pfeffer usw., sowie etwas geröstetem Mehl zum Sämig-machen herstellt. Die Zusammensetzung von Saucenwürfeln läßt sich also ohne besondere Schwierigkeiten nach den Saucenrezepten in einem Kochbuch bewirken. Da ein Saucenwürfel selbstverständlich nicht ausreichend Fleischextrakt enthält, dieser vielmehr in der Hauptsache nur als Bindemittel für die übrigen pulverförmigen Bestandteile dient, so findet die Bereitung einer Sauce aus einem Saucenwürfel meist noch unter Beigabe von Fleischbrühe statt. Der Saucenwürfel dient also gewissermaßen nur als Würz- und Verdickungsmittel.

Die Formgebung der Saucenwürfel erfolgt lediglich durch Pressen mittelst der Bouillonwürfelpresse. Die Würfelmasse wird in einer Misch- und Knetmaschine gut durcheinandergemischt und stellt dann ein etwas feucht sich anfühlendes, krümeliges Produkt dar, welches sich gut zu scharfkantigen Würfeln pressen läßt.

Die Verpackung bzw. Einwickelung erfolgt maschinell in derselben Weise, wie bei den Bouillonwürfeln, jedoch dient zum Einwickeln nicht Wachspapier, sondern man verwendet zur Unterscheidung von den Bouillonwürfeln eine Art Metallpapier (Stanniolersatz), so daß der einmal umwickelte Würfel ohne Streifband um die Einwickelung zum Versand kommt.