

II. Kapitel.

Saucen.

Wir vermeiden es absichtlich, in dieser Abtheilung solche Saucearten anzuführen, welche sich zwar ihres pikanten Geschmacks großer Beliebtheit erfreuen, auf eine naturgemäße Lebensweise aber ein wahrer Hohn sind, und das große Heer der Magen- und Darmkrankheiten nur noch mehren würden. Unser Buch hat sich zwar die Aufgabe gestellt, so reichhaltig als nur irgend möglich zu sein, will aber von allen Kochvorschriften Umgang nehmen, welche den vegetarischen Principien entgegen sind.

Zunächst empfiehlt es sich, in jedem größeren Haushalt die sogenannten Vorrathssaucen, auch „Coulis“ genannt, „Sauce Espagnole“ und „Sauce Allemande“ erstere braun, letztere weiß, vorräthig zu halten, da diese zur Bereitung verschiedener anderer kleiner Saucen verwendet und lange aufbewahrt werden können.

A. Sauce Espagnole.

Den Boden einer tiefen Casserole bestreicht man 1 cm stark mit Palmin, thut 4 Zwiebeln, 4 Wöhren, 2 Sellerieknollen und 2 Pastinakwurzeln, etwas Portulak, Estragon, 2 Hände voll verschiedener Schwämme hinein, begießt es mit 1 Liter heißem Wasser und läßt es am Herd langsam einkochen, wobei man es fortwährend rein abschäumt, und noch einige gelbe Rüben, Porree, Pastinake und Pilze zusetzt. Nun macht man aus 20 dg Palmin mit Mehl bei langsamem Kohlenfeuer eine lichtbraune Einbrenne, die man mit heißem Wasser dünnflüssig anrührt und mit dem Obigen vermischt.

Das Ganze läßt man nun 2 Stunden ununterbrochen auf dem Herd langsam kochen und nimmt öfters den Schaum ab. Sodann passiert man die Sauce durch ein Haarsieb, rührt sie kalt und verwahrt sie gut zugebunden an einem kühlen Orte bis zum ferneren Gebrauch. Es muß eine glatte, dickflüssige Sauce sein.

B. Sauce Allemande.

Die weiße Coulis wird ebenso wie die braune „Sauce Espagnole“ zusammengesetzt und bereitet, nur darf das Palmin nicht gebräunt, sondern nur geschmolzen sein, wenn die Zwiebel und das Wurzelwerk dazugegeben wird, und dieses, sowie das Mehl, werden zwar auch gedämpft, dürfen aber keine Farbe annehmen. Dann wird alles so gemacht, wie bei der braunen Coulis und auch ebenso damit weiter verfahren.

1. Apfelsauce.

6 saure Aepfel werden geschält, die Kerne entfernt, mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser in einem höhnernen Topfe zu Brei verkocht, 3 dg Palmin und 2 dg Zucker beigemischt und durch ein Sieb passiert.

2. Brotsauce englische.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch werden zwei zerschnittene Zwiebeln zu Brei gekocht, dieser über geriebenes Schrotbrot gegossen, nach 1 Stunde mit 5 dg Palmin und 5 dg Mehl aufgekocht und serviert.

3. Butter sauce.

5 dg Butter, 3 dg Weizenmehl und 1 Prise Salz werden zu einem leichten Teig angemacht, in einer Casserole mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser unter stetigem Umrühren gekocht und sodann noch 3 dg Butter, 1 Theelöffel Citronensaft und 2 Eigelb zugesetzt.

4. Champignonsauce.

5 dg frische, kleine Champignons werden rein gewaschen, gepußt, mit 1 Prise Salz, 1 dg Palmin, und dem Saft zweier Citronen etwas kleine Zwiebeln, Sellerie, gelbe Rüben und Schwarz-

wurzeln $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann herausgenommen, in Scheiben geschnitten und mit Sauce Espagnole (siehe A) vermengt, nochmals aufgekocht und serviert. Eignet sich besonders zu Linsen-Coteletts und Vegetarierschnitzel.

5. Chokoladesauce.

10 dg Chokolade fein gerieben wird in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser gerührt. Nachdem man 3 dg Palmin mit 1 Eßlöffel Mehl geröstet, wird es der Chokolade zugegossen und mit 2 zerquirten Eigelb und 1 Eßlöffel Kartoffelmehl kurz aufgekocht.

6. Citronensauce.

1 Eßlöffel Citronensaft, 5 dg Staubzucker, 3 Eigelb, 5 dg Mehl, 3 dg Palmin und 1 Prise Salz werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser gequirlt und dann langsam zu einer Sauce gekocht, die sich besonders zu Spargel und Blumenkohl eignet.

7. Eiersauce.

Zu $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gibt man 1 Theelöffel voll Citronensaft, verquirlt darin 3 Eigelb und ein wenig Mehl, setzt dann 5 dg Palmin hinzu und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren aufkochen.

8. Erdbeer-, Himbeer- und Johannisbeersauce.

Man drückt eine dieser Obstgattungen durch ein reines Tuch, kocht den Saft mit Wasser, Citronensaft und ganz wenig Zimmt ab und verdickt die Sauce mit 1 Löffel Kartoffelmehl, das mit kaltem Wasser angerührt wird.

9. Floridsdorfer Kraftsauce.

10 dg Kraftsuppenmehl von Math. Arnold in Floridsdorf bei Wien werden unter stetem Umrühren durch eine halbe Stunde in 1 Liter Wasser gut verkocht, mit etwas gerösteten Zwiebeln, 5 dg Palmin und 1 Theelöffel Citronensaft vermengt und zu vegetarischen Schnitzeln oder Plathaser-Coteletts serviert.

10. Gurkensauce.

Eine große Gurke, zwei Zwiebeln und 3 Kappern werden zerhackt in Palmin gedünstet, mit Mehl bestäubt und mit einer Prise Salz in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht, sodann mit Citronensaft gewürzt.

11. Hagebuttenauce.

Man wäscht $\frac{1}{2}$ kg Hagebutten mit warmen Wasser und stellt sie dann in 1 Liter kaltem Wasser zum Herd. Sobald sie weich gekocht sind, werden sie abgeschüttet und mit 1 Liter Wasser, 2 dg Citronensaft und 5 dg Zucker durch ein Haarsieb getrieben. Man rührt 1 Eßlöffel voll gelbe Einbrenne zur Sauce gegeben und mit 5 dg Staubzucker nochmals gut durchgekocht. Eignet sich besonders zu Pudding und Auflauf.

12. Kappernauce.

Man läßt etwas feinen Zucker in Palmin bräunen, gibt dann das nöthige Mehl hinzu, läßt es zweimal aufschäumen, füllt mit Wasser auf, salzt, gibt etwas Citronensaft, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian und 5 dg Kappern hinzu, läßt alles gut aufkochen und richtet diese vorzügliche Sauce — in welche man noch etwas Rahm geben kann — mit Beigabe von Semmelknödeln an.

13. Kartoffelsauce.

Man rühre 20 dg gekochte gelbe Kartoffel, welche vorher gerieben und durch ein Sieb passiert worden, mit einer gelben Einbrenne und gerösteten Zwiebeln ab, verdünne es allgemach mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, und würze die Sauce schließlich mit einigen Lorbeerblättern, 1 Theelöffel Citronensaft und 1 Prise Salz.

14. Kirschensauce.

$\frac{1}{2}$ kg getrocknete Kirschen werden im Mörser zerstoßen, mit 1 Liter Wasser, etwas Zimmt und 1 Semmel weich gekocht, durch ein Sieb passiert, und schließlich mit 3 dg Staubzucker und 1 Theelöffel Citronensaft vermischt, serviert.

15. Kräuter sauce.

Verschiedene Kräuter fein zerschnitten, etwa 1 Liter, werden in 5 dg Palmin geröstet, mit $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser begossen, weich gekocht. Sodann werden 3 Eigelb in $\frac{1}{5}$ Liter saurem Rahm abgespridelt, dazu gegossen und mit 1 Eßlöffel Citronensaft und einer Prise Salz vermengt.

16. Percheneiersauce.

20 dg Percheneier (eine untersteirische sehr schmackhafte Bohnensorte zu beziehen von Alois Quandest in Marburg a. D. oder auch durch die Gesundheitswarte) werden abends vorher in Wasser eingeweicht, anderen Tags abgeseiht und in 1 Liter kalt gewordenem gekochten Wasser langsam gekocht, mit 5 dg Palmin vermengt, durch ein Sieb passiert, und mit einer lichten Einbrenne und 1 Theelöffel Citronensaft vermengt, serviert.

17. Mandel sauce.

Man rührt in $\frac{1}{4}$ Liter Milch 10 dg fein zerstoßene Mandeln mit 4 Eigelb und 1 Eßlöffel Mehl glatt an, läßt es langsam kochen, und gibt allmählig unter fleißigem Umrühren noch $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 5 dg Staubzucker hinzu. Nachdem die Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, kann sie zu allen süßen Speisen serviert werden.

18. Meerrettig sauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird über eine Einbrenne aus 5 dg Palmin und 3 dg Mehl geschüttet und langsam gekocht, sodann setzt man eine Prise Salz und 5 dg geriebenen Krenn hinzu, lasse ganz kurz aufkochen und die Sauce ist fertig.

19. Milch sauce.

In 5 dg Palmin wird 1 Eßlöffel Mehl gedämpft, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut verrührt, 1 Prise Salz und 3 dg Staubzucker zugefetzt, langsam gekocht und mit 1 Eigelb vermengt, serviert.

20. Morcheln sauce.

Man gibt 5 dg klein geschnittene gut ausgebrückte Morcheln mit fein zerhackter Petersilie in eine gelbe Einbrenne von 3 dg Palmin

und 2 dg Mehl, läßt es darin dämpfen, schüttet dann $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser darauf, läßt alles gut durchkochen und wiegt es dann mit 1 Prise Salz und 1 Theelöffel voll Citronensaft.

21. Petersilienjauce.

2 Eßlöffel voll gewaschene Petersilie wird im siedenden Wasser ausgekocht, durch ein Sieb passirt und mit kaltem Wasser überspült. Nun werden in einer Casserole 6 dg Palmin zerlassen, darin einige Löffel Semmelbrösel geröstet, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser mit 1 Prise Salz und 1 Theelöffel Mehl hinzugesetzt, aufgekocht und schließlich die ausgedrückte und gehackte Petersilie hinzugegeben.

22. Pfifferling- oder Eierchwämmejauce.

10 dg Pfifferlinge werden rein gewaschen, gepuzt und zerschnitten in 2 dg Palmin und 2 Eßlöffel voll Mehl $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft, sodann mit 1 Liter heißem Wasser übergossen, mit etwas geschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben vermengt, aufgekocht, mit 1 Prise Salz und 1 Eßlöffel voll Citronensaft gewürzt und serviert. Eignet sich besonders zu Semmelklößen und Matthaferklößen.

23. Sauerampferjauce.

Etwa 10 dg Sauerampfer werden mit 5 dg Palmin, 5 dg Mehl gedämpft und sodann $\frac{1}{4}$ saurer Rahm und 1 Prise Salz zugesetzt.

24. Saure Rahmjauce.

In 15 dg geschmolzenes Palmin gibt man feinzerschnitten einen Knollen Sellerie, eine große Zwiebel, eine Mohrrübe und eine Petersilienwurzel und lasse es darin, gut zugedeckt durch $\frac{1}{2}$ Stunde bei schwachem Feuer dampfen. Nunmehr wird eine lichte Einbrenne mit etwas Wasser verrührt, hinzugethan, das Ganze aufgekocht, 1 Prise Salz, 1 Theelöffel Citronensäure, 2 dg Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Liter siedender saurer Rahm zugegeben und das Ganze durch ein feines Sieb passirt.

25. Schnittlauchjauce.

Man macht aus 6 dg Palmin und 1 Eßlöffel voll Mehl eine lichte Einbrenne, gibt $\frac{3}{4}$ Liter siedendes Wasser darauf, und läßt

das Ganze durch $\frac{1}{2}$ Stunde unter öfterem Umrühren kochen. Schließlich werden 4 Eßlöffel voll weißer Coulis (siehe B. Sauce Allemande) mit $\frac{1}{8}$ Liter süßem Rahm und 3 Eßlöffel voll klein geschnittenem Schnittlauch mit 1 Prise Salz zugesetzt und alles nochmals aufgeköcht. Eignet sich besonders zu Salzkartoffeln oder auch zu hartgekochten Eiern.

26. Schweizer sauce.

Man röstet 5 dg Kraftsuppenmehl von Math. Arnold in Floridsdorf in 10 dg heißem Palmin über schwachem Feuer, verrührt es dann mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 5 dg Staubzucker und 1 Prise Salz und läßt das Ganze aufkochen. Die Schweizer sauce wird mit Spiegeleiern (Ochsenaugen) serviert.

27. Sellerie sauce.

$\frac{1}{2}$ kg gewürfelte Selleriewurzel wird mit 1 Prise Salz durch $\frac{1}{2}$ Stunde unter fortwährendem Umrühren in 5 dg Palmin gedämpft, sodann mit 5 dg Palmin und Mehl bestreut und $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser begossen, dann noch einmal aufkochen gelassen.

28. Sultaninensauce.

Zu einer braunen Einbrenne von 10 dg Palmin und 5 dg Mehl rühre man $\frac{1}{2}$ Liter siedendes Wasser, 2 Eßlöffel voll braune Coulis (siehe B. Sauce Espagnole), 1 Prise Salz, 3 dg Staubzucker, 1 Theelöffel Citrone und 10 dg aufgequellte Sultan-Kosinen und lasse das Ganze aufsieden.

29. Tomaten- oder Paradeisäpfelsauce.

$\frac{1}{2}$ kg Tomaten werden mit 5 dg Palmin zum Feuer gesetzt, weich gedämpft, hierauf durch ein Sieb passiert und sodann mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und 1 Prise Salz nochmals aufgeköcht. Diese Sauce eignet sich ganz besonders zum Buchweizenmehlsterz, gedünstetem Reis, Schrotbrotklößen, Topfenknödeln, aber auch zu vielerlei anderen Speisen.

30. Trüffelnsauce.

Je 1 dg gehackte Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie werden mit 3 dg Palmin gedämpft, sodann die Trüffel hineingegeben, und letztere, wenn sie weich geworden, herausgenommen und zerhackt. Sodann wird obiges Gehackte mit brauner Coulis (A. Sauce Espagnole) vermengt und recht dick eingekocht. Nunmehr wird die Sauce auf die Trüffel passirt und serviert.

31. Wiener Sauce.

In 1 Liter kochenden süßen Rahm werden unter fleißigem Umrühren 6 dg Palmin und 5 dg Mehl zugesetzt, schließlich mit 1 Prise Salz und etwas gehackter Petersilie vermengt und mit heißen Salzkartoffeln serviert.

32. Zwiebelsauce.

3 Eßlöffel voll feingehackte Zwiebeln werden mit 5 dg Palmin und 3 dg Mehl braun geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 1 Theelöffel Citronensaft verrührt, 1 Prise Salz hinzugegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen.

Eignet sich ganz besonders zu Semmelknödeln, Maizsturz, Heidensturz, Plathäfer-Cotelett.