

Zwölfter Abschnitt.

Das feine Coteletten-Kräutchen. (*Fines herbes pour le papillotte.*)

Diese so wie die vorhergehenden Zusammensetzungen bilden eigene Würzen, die sich dadurch der Kunst sehr nothwendig machen, daß sie ihr den wesentlichsten Zweck, nemlich die Vermehrung oder Erhöhung des Wohlgeschmackes, zu erreichen helfen. Das Verhältniß ist zwar genau angegeben, allein der feinsinnige Künstler wird sich dadurch in seinen Nachforschungen und neuen Combinationen nicht aufhalten lassen.

Es werden vier Eßlöffel voll fein geschnittener und durch ein Haarsieb ausgepreßter Champignons mit zwey Eßlöffel eben so fein geschnittener Schalotten, einem Eßlöffel voll eben so geschnittener grüner Petersilie, einem Eßlöffel voll Körbelkraut und zwey Eßlöffel Trüffeln, mit gehörigem Salz, Concassé, Muskatnuß, fein geschnittenem Vorbeerblatt, und einem kleinen Sträußchen Thymian, in einem Viertelpfund Butter und einem halben Pfund rappirten Speckes eine halbe Stunde lang langsam geröstet und sonach kalt gestellt, dann nach Maassgabe gebraucht.

Grünes Kräutchen. (*Ravigote.*)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Bertram-Blätter, die Hälfte so viel eben so fein geschnittener abgezupfter grüner Petersilie, und endlich so viel wie letztere fein geschnittenes Körbelkraut, werden ein jedes für sich im gesalzenen Wasser zwey Secunden lang abgekocht, auf ein Seidensieb gegossen, und so abgeseiht, dann zusammen mit etwas feinem Salz und Concassé mit einem eygroßen Stückchen frischer Butter abgerührt, und nach Anzeige gebraucht. Man pflegt fein geschnittene grüne Sellerie beyzumischen, ob es gleich nach strengen Regeln nicht gestattet ist.

Bouquet. (*Bouquet.*)

Das Bouquet ist eine Würze, die man gerne zu den Tunken und Pressen braucht, um den Wohlgeschmack lieblich zu bilden

und zu erhöhen; dem zu Folge wird es aus folgenden Bestandtheilen zusammen gesetzt. Es werden nehmlich sechs bis acht halbe fingerdünne Stämmchen Zwiebel, über eine Handvoll grüner Petersilie, zwey Lorbeerblätter, ein kleines Sträußchen Thymian und eine halbe Rocambole zu einem faustgroßen Bündchen gewunden und mit Bindfaden überbunden. Dann der Funke oder Presse beigelegt. Diese Bestandtheile bleiben nicht immer dieselben, je nachdem das Bouquet zu einem Gerichte gebraucht wird. Z. B. statt der Petersilie wird Vertram, und statt der Rocambolen ein Gliedchen Knoblauch zu einem Bouquet genommen, welches dann vorzugsweise zu heißabgekochten Hühnchen gebraucht wird.



Drenzehnter Abschnitt.

Zu den Ragout gehörige Ingredienzien.

Passierte Champignons. (Des Champignons passés au beurre.)

Die Champignon (S. Abschn. v. Schwämmen), die weißen, festen und stärksten im Fleische, werden, nachdem die Stängel abgeschnitten worden sind, in mehreren Wassern gewaschen und abgeschälet. (Es gibt eine Art sie zwischen den Fingern drehend zu schälen, daß man den Schnitt nicht bemerkt, und der Schwamm wie gedrehselt glatt hervor kommt.) Eine Maaß solcher geschälter Schwämme werden in zwey Schöpfelöffeln Wasser mit dem Saft von zwey Limonien und einem Viertelpfund Butter am starken Feuer abgekocht, aus der Casserole in einen Porzellantopf gethan, und mit einem mit Butter bestrichenen, rund geschnittenen Papiere bedeckt, damit keine Luft auf sie wirken und braun färben kann, und so an kaltem Orte zum Gebrauche aufbewahrt.

Artischocken zum Ragout. (Des Artichaux pour Ragoût.)

Die Artischocken werden bis zum Stängel hin entblättert und die grüne Schale nebst dem Stängel durch ein gewisses