

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 bezeugt. 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.

Dreizehnter 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 Maas 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 Ragout.)

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

Drehen der linken Hand gegen die rechte, in welcher das Messer fest an den Daumen und an die Artischocke gehalten wird, leicht unter gleicher Bewegung weiß abgeschälet, das Fleisch wird, auf vier bis sechs Theile zerschnitten, die Haare herausgenommen, nett parirt, und langsam in einer Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) weich gekocht. Eben so schön lassen sie sich in Wasser mit Butter, Limoniensaft und Salz langsam weich kochen.

Obergaumen zum Ragout. (Des Palais de Boeuf pour Ragoût.)

Die obern Gaumen werden in gesalzenem vielen Wasser bis zum leichten Ablösen des papierdünnen Häutchens langsam gekocht; nach dem genauen Ablösen dieses Häutchens werden sie sodann der Länge nach von einander geschnitten, der schwammigte, mit gestocktem Blute angefüllte Theil abgelöset, und nun auf zwey fingerbreite ovale nett zugeschnittene Stückchen geschnitten, dann in einer Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) ganz weich gekocht.

Hahnen-Kämme zum Ragout. (Crêpes Coques pour Ragoût.)

Diese Kämme werden an den Spitzen ihrer Zacken, dann unten, wo sie vom Kopfe abgenommen werden, etwas gestuft und nett zugeschnitten, dann in ein kaltes Wasser an die Ecke eines Windofens gestellt, beständig mit der Hand herum gerührt und ausgedrückt, um den Ausfluß des gestockten Blutes zu bewirken; wenn das Wasser zu heiß wird, so werden sie mit einem Kochlöffel fortbewegt, bis das feine Häutchen sich leicht herunter schälen läßt, es wird nun etwas kaltes Wasser hinzu gegossen, um das Überbrennen (in welchem Falle sie sich nicht mehr putzen lassen) zu verhüten, dann werden sie Stück für Stück in Salz gerunkt, zwischen den Fingern gerieben, bis das Häutchen sich überall abgespület hat, endlich in's kalte Wasser geworfen, an einem warmen Ort gestellt, und von Stunde zu Stunde das immer lauer werdende Wasser wieder gewechselt, bis

sie möglichst weiß geworden sind, und nun in der Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) weich gekocht. Andere machen mit dieser Operation weit weniger Umstände. Ich muß indessen gestehen, daß ich sie fast nie auf solche Weise vollkommen weiß sah. Sie nehmen die Kämme, nachdem sie zugeschnitten worden sind, in ein grobes Tuch, bestreuen sie mit Steinsalz, tauchen sie in kochendes Wasser, reiben das Ganze durcheinander, und so schälet ein Kamm den andern. Beträchtliche Zeit ist unstreitig gewonnen, allein das Blut wird durch das Abbrennen gestockt, und läßt sich nie wieder so genau heraus bringen.

Hahnen-Nierchen zum Ragout. (Oeufs de Coque pour Ragoût.)

Diese werden, nachdem sie einige Stunden abgewässert haben, nur zwey Minuten lang in die kochende Presse zu den Hahnen-Kämmen gethan, zu diesem Ende müssen die Kämme völlig gargekocht seyn, wenn diese hinzu kommen. Zum Herausnehmen müssen beyde wenigstens fünf Minuten abkühlend ruhig gestanden haben, denn alles, was aus einer kochenden Presse herausgenommen, und zum Abfließen auf ein Tuch in die Luft gelegt wird, trocknet schnell und wird braun.

Kalbs-Briesen (Drüsen) zum Ragout. (Ris de Veau pour Ragoût.)

Die aus den Briesröhren ausgelösten Briesen werden in kaltem Wasser an einem warmen Ort gestellt, damit das Wasser lau wird, und das Blut nach und nach heraus ziehe. Nach dem hinlänglichen Auswässern (wozu das Wasser mehrmahlen gewechselt wird) werden sie neu blanschirt (weißgekocht), welches denn wieder in frischem Wasser geschieht, worin sie nur einige Mahl aufkochen dürfen, dann werden sie wieder in's frische Wasser gethan; endlich auf halbeykleine Stückchen gebrochen, von allen Häutchen und Fasern sorgsam abgeklaubt, und in eine Presse (S. Abschnitt Sauerbrühe) weich gekocht, welches ungefähr fünfzehn Minuten lang dauern mag. Nach einer Ruhe von fünf Mi-

nuten nach dem Garfochen werden sie heraus gehoben, und zu den übrigen Ingredienzien gethan.

Kalbschulter = Drüschén. (Des Noisettes de Veau.)

Kommen als selbstständige Speise vor (S. Abschnitt von Kalb.), und können, eben so bereitet, auch zu dem Ragout gebraucht werden.

Trüffeln zum Ragout. (Truffes pour Ragoût.)

Ein Pfund rein geschälter in gefälliger Form zugeschnittener Trüffeln (S. Abschnitt von Schwämmen) werden mit etwas Salz, Concassé, einem Lorbeerblatt, sehr wenig Thymian, und etwas wenig Knoblauch gewürzt, in acht Loth Butter ungefähr eine Viertelstunde lang über der Gluth passirt, dann Stück für Stück auf eine Serviette gelegt, alle Butter abgetrocknet, und so in das bestimmte Ragout gethan. Sie müssen recht warm in das ebenfalls warme Ragout kommen, um demselben ihren den Fein-essern so angenehmen Geruch mitzutheilen.



Vierzehnter Abschnitt.

Von dem Ragout selbst.

Ein gelungenes Ragout ward von je her als die höchste Vergleichungsstufe des guten und feinen Geschmacks angesehen; vermuthlich weil man es so selten wirklich gelungen findet, und dieses wieder, weil ein gelungenes Ragout den Künstler ausschließend beschäftigt, dessen Aufmerksamkeit doch über so viele andere Gegenstände ausgebreitet seyn muß; endlich auch, weil ein Ragout das Urtheil eines jeden Kenners und Nichtkenners gleichsam auffordert, indem es nicht sowohl zum Sättigen, als vielmehr zum Versuchen da zu seyn scheint. Ein wahrer Expedient, der anspruchlos einem jeden Gerichte eine Unterlage bildet, um desselben Werth zu erhöhen.