

1545. Guter Kräuter=Essig.

Man nimmt einen Löffel voll Lavendelblüthe, eine starke Hand voll abgestreifte Estragonblätter, ein wenig Melisse, eine Hand voll Pimpernellblättchen, 3 Sträußchen Holderblüthe, einige kleine Stückchen Meerrettig, 10 Gewürznelken, 12 Pfefferkörner und, wenn man es liebt, Basilikum, Thymian und Majoran; dies wird alles klein geschnitten in eine Flasche gethan, 2 Maas (3 Liter) recht guter Wein=Essig daran geschüttet, dann 5 bis 6 Wochen in der Sonne destillirt; dann wird der Essig durchgeseiht, in Bouteillen gefüllt und im Keller aufbewahrt.

20 bis 22 Orangenblüthen sind auch sehr gut zu diesem Essig.

1546. Sehr starker Kräuter=Essig.

Zu einer Maas (1½ Liter) Essig werden Kressig, Körbelkraut, Estragon, Pimpernell, Petersilie und Schnittlauch, von jeder Sorte eine Hand voll, genommen, die Schale einer Zitrone, etwas ganzen Pfeffer, einige Schalottenzinken, ein paar Zinken Knoblauch, ein paar kleine Zwiebelchen, zwei Stück Sardellen und einen halben Löffel voll bitteren Senf, dies wird dann an der Sonne 3 Monate destillirt, hernach durch ein Tuch, auf welches man ein Fließpapier legt, passirt und in Bouteillen aufbewahrt.

1547. Estragon=Essig, sehr gut zu Saucen.

Auf eine Maas (1½ Liter) Essig schneidet man 2 Hände voll Estragonblätter klein, thut dieselben in eine Flasche mit einer kleinen, mit 6 Nelken besteckten Zwiebel und einem Stück fein abgeschnittener Zitronenschale, macht dann die Flasche gut zu und destillirt ihn so mehrere Wochen, wo man ihn dann abzieht und in gut zugemachten Flaschen in den Keller legt.

Dieser Essig gibt den Saucen einen außerordentlich guten Geschmack.

1548. Estragon=Essig zu Salat.

Hierzu ist es besser, wenn man obige Quantität nimmt, nur etwas mehr Estragon und ein Kaffeelöffelchen voll Salz, übrigens ganz so verfahren, nur daß Zwiebel, Nelken und Zitronenschale wegbleiben.