### Legirte Kräuter zu Papierwickeln. La ducelle.

Zu vorstehenden Kräutern wird noch ein fein gehacktes Lorbeerblatt genommen und diese mit einem Viertelpfund Butter und einem Viertelpfund geschabten Speck langsam geschwitzt, nachher drei bis vier kleine Anrichtlöffelvoll eingekochte braune oder weiße Sose dazu gefügt, kochen lassen und dann mit einigen Eierdottern legirt; nach Belieben kann ein Citronsaft daran gedrückt werden; darauf werden sie in eine kleine Terrine ausgeschüttet und zu Allem, was man in Papierwickeln geben will, angewendet.

### Spinatmatte, oder Spinatgrün. Vert d'epinards, ou vert d'office.

Einige Händevoll schöngrüne Spinatblätter werden rein gewaschen, ausgeschleudert, im Mörser recht fein gestoßen und hernach der Saft durch eine reine Serviette ausgerungen; dieser Saft wird in einem Kasserol über glühende Asche, so daß er nicht kocht, oder in das heiße Bad gestellt; sobald sich Käse oder Matte geformt hat, so wird das Ganze gleich auf ein feines Sieb gegossen und mit kaltem Wasser abgespült; der Käse, welcher zurück bleibt, wird durch das Sieb gestrichen und als Farbe zu Gemüsen, Sosen, Sulzen, Zuckereis, grünen Eierkuchen ꝛc. gebraucht; und wird vor dem Gebrauch mehrstens erst mit ein wenig Butter oder Zucker recht fein gerührt.

### Würzstrauß. Würzbündel. Würzbüschel. Bouquet garni.

Drei oder vier kleinfingerdicke grüne Zwiebeln mit ihren zarten Stämmchen (Zipollen), einige Petersiläſtchen, ein Stückchen oder ein ganzes Lorbeerblatt, zwei Gewürznägeln, nach Belieben ein kleines Sträußchen Thimian und eine Zehe Knoblauch werden mit Bindfaden vest zusammen gebunden, damit es beim Kochen nicht auseinander gehet, und so nach Anweisung gebraucht.

## Von den Gemüsen. Des légumes.

### Sauerampf. Oseille.

Der Sauerampf ist verschiedner Art; der wilde wächst auf Wiesen und in Grasgärten, und der veredelte davon, welcher große, fette Blätter hat und eine angenehmere Säure besitzt, wird in Gemüs-Gärten gebaut; so giebt es auch noch einen rundblättrigen, welcher in Gemüsgärten gebauet wird. Alle drei Arten sind für die Küche brauchbar; doch halte ich den veredelten fetten und langblättrigen für den besten.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/414 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG