

Königspulver.

Dazu braucht man 3 Eßlöffel voll pulverisirte Spitzmorcheln, eben so viel Champignon'spulver, einen Löffel pulverisirten Thymian, einen Kaffeelöffel voll Gewürznelken, etwas weißen Pfeffer, und 4 Loth pulverisirte Trüffel. Man vermengt alles wohl, und bewahrt es wie das vorige auf.

Kräuterpulver.

Nimm 4 Löffel voll pulverisirten Basili, 2 Löffel Thymian, 4 Löffel voll Pfefferkraut und 4 Löffel voll Petersilienkraut, auch die letzten Sorten Kräuter müssen pulverisirt werden. Dann behandelt man es wie das Obige. Dieser Pulver bedient man sich zu Ragout's und Fricasseen, wo sie das ausländische Gewürz ersetzen.

Kräutereffenz.

Man nimmt frischen Basilicum, Körbelkraut, Fenchel, Pimpinelle, Dragon und Schnittlauch, befeuchtet es mit Essig und Zitronensaft, reibt von einer Zitrone die Schale am Zucker ab, läßt alles einige Stunden stehen, und preßt den Saft durch ein Tuch. Dann hebt man ihn in Flaschen auf. Auch dieser Essenz bedient man sich zu Saucen.

Kräutereffig.

Petersilienkraut, Körbelkraut, Estragon, Basilicum, Sellerikraut, von jedem eine Hand voll, und von Melissen, Fenchelkraut und Pimpinelle eine halbe Hand voll braucht man hiezu. Alle diese Kräuter werden gereinigt, klein gehackt, und nebst der auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone in eine Bouteille gethan. Auf die Kräuter gießt man $\frac{1}{2}$ Maas Weinessig, und läßt alles an der Sonne destilliren. Nach 3 bis 4 Wochen gießt man den Essig ab, und hebt ihn in einer zugespöpften Bouteille auf. Wer will, kann einige Nelken und Pfefferkörner und etwas Ingwer mit destilliren lassen. Zu sauern Saucen ist dieser Essig sehr gut.

F a s t e n s p e i s e n.

Fisch = Jus.

Gepuzte und zerschnittene Fische, als: Karpfen, Hecht, Schleien und dgl. dämpft man mit Wurzeln und Zwiebeln in Schmalz braun, nimmt einige Nelken dazu, gießt Erbsenbrühe darauf, kocht die