Anhang von Kräutern.

Ich habe es schon in diesem Buch angezeigt, zu welchen Speisen man sich der Kräuter bedienen kann. Nun will ich nur noch etwas weniges über ihren Gebrauch anführen, und einige allgemeine Bemerkungen darüber machen.

Die besten Kräuter zu feinen Saucen sind: 1) Basilikum, 2) groß- und kleinblattigtes Zitronenkraut, und 3) Esdragon. Diese kann man zu allen Fleisch-Saucen gebrauchen. Der Esdragon ist am stärksten, und es dürfen daher nur einige Blättlein dazu genommen werden. Zu jeder feinen Fleisch-Sauce, zum Beyspiel: zu einer Frikassee, zu Geflügel, es sey von welcher Art es wolle, zu geklopftem Kalbfleisch oder zu einem weiß-soosigen Ragout wird von jeder Art der hier oben angeführten Kräuter gethan, wäre es auch nur von einer Sorte, nebst etwas Petersilie, einer halben zerschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt und 2 Zitronen-Rädlein, in ein zartes Tüchlein gebunden, gleich mit dem bestimmten Fleische oder Geflügel in die Sauce gelegt, und das Tüchlein erst beym Anrichten mit dem Kochlöffel ausgedrückt, damit die Kraft herauskommt. Zu braunen Saucen, als: zu Wildpret, Ochsenfleisch, wildem Geflügel und zu braunen Ragouts wird ein Finger langes Stücklein Esdragon mit einem Lorbeerblatt und einem Zitronenrädlein ganz in die Sauce gelegt, und wenn die Kraft ausgezogen ist, wieder heraus genommen. Hat