

man einen angefezten Essig von Esdragon, so werden statt andern Essigs etliche Eßlöffel davon an die Sauce gethan, und das Kraut selbst bleibt dagesgen weg. Zu einem solchen Essig müssen die Kräuter, wie in der folgenden Vorschrift ausführlicher gesagt wird, mit gutem Weinessig angefezt werden. Es darf auch nur allein Esdragon seyn, weil sich das Basilikum und Zitronenkraut nicht so stark ausbreiten.

Zu gesottenen Fischen bindet man von den vorbeschriebenen Kräutern einen Strauß oder ein Büschelein, und läßt es in dem Salzwasser ein wenig sieden, ehe der Fisch hineinkommt. Zu Schinken, Zungen, Pöckelfleisch wird ebenfalls ein Strauß Kräuter gelegt und mitgesotten. Nur darf man keinen Schinken zum sieden kommen lassen, wenn er delikat seyn soll.

Das kleine Kraut *Thymian* ist auch gut. Es wird aber immer nur ein wenig davon zu den Kräutern ins Tüchlein gebunden, sonst ist der Geruch unangenehm. Zu einem Schweinsbraten, einer gebratenen Gans oder zahmen Ente ist der *Ysopen* (das sogenannte *Bohnenkraut*) vorzüglich brauchbar, wenn er unter das Salz gethan, und der Braten von außen und innen stark damit eingerieben wird. Bey keiner Speise aber ist der *Ysopen* besser, als bey den Bohnen.

Das Kraut *Majoran* ist zu gehacktem Fleischwerk am besten, als: zu Leber- und Fleischklößen, auch zu Schlegeln, wenn sie in einer Rahmsauce gekocht werden. Man kann auch immer etwas davon in die Fleischbrühe oder das Wasser legen, worin die Klöße gekocht werden. Zu Hühner- auch andern Würsten kann es ebenfalls genommen werden.

In