

In Ansehung der Lorbeerblätter muß ich hier beyfügen, daß an keine Speise mehr als ein einziges Blatt gethan werden darf, die Sauce wird sonst davon bitter; zu einer Sulz oder gesottenem Wildbret aber kann man etliche Blätter nehmen.

Jede Sauce, welche mit Kräutern gekocht wird, hat nicht das geringste Gewürz nöthig, und ist auch der Gesundheit weit nützlicher als alles Gewürz, doch weil Kräuter nicht überall und immer zu haben sind, habe ich auch das gehörige Gewürz bey den Speisen angezeigt.

Kräuter-Essig.

Man nimmt einen Eßlöffel voll Lavendel, eben so viel Rosmarinblüthe, Basilikum und Esdragon, ein wenig Melissen und Thymian, zupft alles von den Stielen, schneidet es ein wenig durch, feuchtet es mit Zitronensaft an, und thut es nebst einem Stückchen ganzen Zimmet, einem halben Eßlöffel voll zerknirschten weißem Pfeffer, so viel 3 Finger fassen Muskatblüthe, und 8 ganzen Nägelein in eine Maasflasche, gießt recht guten Weinessig darüber, und läßt es in der Sonne destilliren. Wenn alle Säfte aus den Kräutern gezogen sind, gießt man den Essig durch ein Haarsieb, füllt ihn in Bouteillen, pstopft ihn zu, und hebt ihn in trockenem Sande im Keller auf. Dieser Essig kann zu allen Saucen, als: Ragouts, kalten Pasteten, wildem Geflügel, rothem und schwarzem Wildbret gebraucht werden.

Kräuterpulver.

Man nimmt eine starke Hand voll Basilikum, halb so viel Zitronenkraut, noch etwas wenig