

Thymian, eine Hand voll Petersilie, wascht alles zusammen aus frischem Wasser, läßt sie abtrocknen, pflückt sie von den Stielen ab, legt sie auf ein weißes Papier an einen schattigen Ort, bis sie ganz dürr sind, alsdann zerreibt man es zu Pulver, und bewahrt es in einem Schächtelchen auf. Will man es stärker haben, so kann es verhältnißmäßig mit weißem Pfeffer, Muskatblüthe und Nägelein vermischt werden. Dieses Pulver verschafft den Speisen einen sehr feinen Geschmack, und macht alles übrige Gewürz entbehrlich. — Es ist im Winter, wenn man keine grünen Kräuter mehr hat, zu gebrauchen.