

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1791**

Anhang von Kräutern.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**

## Anhang von Kräutern.

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

Die beste Kräuter zu feinen Saucen sind: 1) Basilikum, 2) groß- und kleinblattiges Zitronenkraut, und 3) Esdragon. Diese kan 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 Beispiel: zu einer Frikassee Geflügel, es seye von welcher Art es wolle, zu geklopftem Kalbfleisch oder zu einem weißsoofigten Ragout wird von jeder Art der hier oben angeführten Kräuter aethan, wäre es auch nur von einer Sorte, nebst etwas Petersilien, einem halben verschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt und 2 Zitronen-Rädlein, in ein zartes Luchlein gebunden, gleich mit dem bestimmten Fleisch oder Geflügel in die Sauce gelegt, und das Luchlein erst beim Anrichten mit dem Kochlöffel ausgedrückt, damit die Kraft herauskommt. Zu braunen Saucen, als: zum Wildpret, Ochsenfleisch, wilden Geflügel und zu braunen Ragouts wird ein fingerlanges Stücklein Esdragon mit einem Lorbeerblatt und Zitronen-Rädlein



lein ganz in die Sauce gelegt, und wann die Kraft ausgezogen ist, wieder daraus genommen. Hat man einen angeetzten Eßig von Esdragon, so werden statt andern Eßig etliche Eßlöffel davon an die Sauce gethan, und das Kraut selbst bleibt dagegen weg. Zu einem solchen Eßig müssen die Kräuter mit gutem Weineßig angeetzt werden. Es darf auch nur allein Esdragon seyn, weil sich das Basilikum und Zitronenkraut nicht so stark ausbreiten. Die Kräuter werden mit dem Eßig in der Sonne wohl destillirt, und zum Gebrauch aufbehalten. Man kan auch die Kräuter im Schatten trofnen, und sie in Schachteln oder Pappier aufbehalten, daß sie im Winter zu gebrauchen sind.

Zu gesottenen Fischen bindet man von den vorbeschriebenen Kräutern einen Strauß oder ein Büschlein, und läßt es in dem Salzwasser ein wenig sieden, ehe der Fisch hineinkommt. Zu Schinken, Zungen, Bockelfleisch 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 Tymian (auch Bohnenkraut oder Isopen genannt) ist auch sehr gut. Es wird aber immer nur ein wenig davon zu den Kräutern in's Tüchle gebunden, sonst ist der Geruch unangenehm. Zu einem Schweinsbraten, einer gebratenen Gans oder zahmen Ente ist der Tymian vorzüglich brauchbar, wenn er unter das Salz gethan,

P p

than,



than, und der Braten außen und innen stark damit eingerieben wird. Bei keiner Speise aber ist der Tymian besser als bei den Bohnen.

Das Kraut Majoran ist zu gehakttem Fleischwerk am besten, als: zu Leber- und Fleischklößen auch zu Schlegeln, wenn sie in einer Raumsauce gekocht werden. Man kan auch immer etwas davon in die Fleischbrühe oder das Wasser legen, worinn die Klöße gekocht werden. Zu Hünern auch andern Würsten kan es ebenfalls genommen werden.

In Ansehung der Lorbeerblätter muß ich hier beifügen, daß an keine Speise mehr als ein einziges Blatt gethan werden darf, die Sauce wird sonst davon bitter, zu einer Sülz oder gesotttenem Wildpret aber kan 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 alle Gewürz, doch weil Kräuter nicht überall und immer zu haben sind, habe ich auch das gehörige Gewürz bei den Speisen angezeigt.

Speis