

**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, 1833**

Anhang von Kräutern.

**urn:nbn:de:bsz:31-55078**

## Anhang von Kräutern.

Ich habe schon in diesem Buche angezeigt, zu welchen Speisen man sich hauptsächlich 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 kleinblattiges Zitronenkraut, und 3) Esdragon. Diese Kräuter 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 Beispiel: zu einer Frikassee, zu Geflügel, es sey von welcher Art es wolle, zu geklopftem Kalbfleisch oder zu einem weiß-soßigen 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, 1 Lorbeerblatt und 2 Zitronen-Rädlein in ein leinenes zartes Tüchlein gebunden, gleich mit dem bestimmten Fleische oder Geflügel in die Sauce gelegt, und das Tüchlein erst bey'm Anrichten mit dem Kochlöffel ausgedrückt, damit die Kraft herauskommt. Zu braunen Saucen, als: zu Wildbret, Ochsenfleisch, wildem Geflügel und zu braunen Ragouts wird ein Finger langes Stücklein Esdragon mit einem Lorbeerblatt und einem Zitronen-Rädlein ganz in die Sauce gelegt, und wenn die Kraft ausgezogen ist, wieder herausgenommen. Hat man einen angefehten Essig von Esdragon, so werden statt andern Essigs etliche Eßlöffel davon an die Sauce gethan, und das Kraut selbst bleibt dagegen weg. Zu einem solchen Essig müssen die Kräuter, wie in der folgenden Vorschrift ausführlicher gesagt wird, mit gutem Weinessig angefeht 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 Büschlein, 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 in's Luchlein 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 Fleisch-Klößen, 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 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 gesottentem 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 gehbrige Gewürz bey den Speisen angezeigt.

#### Kräuter-Essig.

Man nimmt einen Eßlöffel voll Lavendel, eben so viel Rosmarin-Blüthe, 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 Maassflasche, gießt recht guten Weinessig darüber, und läßt es in der Sonne desilliren. Wenn alle Säfte aus den Kräutern gezogen sind, gießt man den Essig durch ein Haarsieb, füllt ihn in Bouteillen, ppropft 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 weniger Thymian, eine Hand voll Petersilie, wascht Alles zusammen aus frischem Wasser, läßt die Kräuter 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 sie zu Pulver, und bewahrt dieß 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.

