

III. Abschnitt.

Von den Buttern.

Sardellenbutter.

10 Stück rein gepuhte Sardellen, von denen die Gräten ausgelöst wurden, werden mit $\frac{1}{8}$ Kilo Butter fein gestoßen und passirt, dann die Masse glattgestrichen und kaltgestellt.

Krebsbutter.

Von den gekochten Krebsen wird das Fleisch ausgelöst, die Schalen werden jedoch im Mörser fein zerstoßen; dann gibt man je ein Stück Mark und Butter dazu, und während man auch diese stößt, wurde Wasser kochend gemacht, in welches man das Gestoßene gibt und einige Minuten aufkochen läßt. Ferner richtet man sich in einem Weidling frisches Wasser (auch Eis kann man hineingeben), spannt ein starkes Tuch über denselben, schüttet das Gekochte darauf, und nun drehen zwei Personen und zwar die eine nach links, die andere nach rechts, bis Alles ausgepreßt ist, worauf man die Butter vom Wasser abnimmt und nochmals zergehen, aber nicht zu heiß werden läßt, weil sie sonst die Farbe verliert, und schließlich kaltstellt.

Gräuterbutter.

Suppenkräutel, Pimpernelle und Chalotten werden im Salzwasser blanchirt, dann kalt abgeschwenmt, gut ausgedrückt und

im Mörser mit einem Stück Butter, etwas Salz und Pfeffer und Muscatnuß gestoßen und passirt.

Trüffelbutter.

6 Stück Trüffel werden im Mörser fein gestoßen, dann ein Stück Butter dazugegeben, hierauf wird das Gemisch passirt und schön dressirt.

Ebenso wird der

Champignonbutter

gemacht.

Französische Butter.

Diese ist nur frische, in Mehl eingewalzte Butter und wird zu Saucen und Säften, welche zu dünnflüssig sind, verwendet.
