

Siebenter Abschnitt.

Von den verschiedenen Buttern.

Ob diese Butter schon selten gegossen werden, so verlangen sie nichts desto weniger eine seltene Reinlichkeit und Behutsamkeit in der Behandlung, und da ihre Verwendung meistens in der Verzierung besteht, so muß auch diese so gewählt werden, daß sie leicht und elegant erscheine, indem das Mühsame und sehr künstlich Scheinende niemahls die Lust reizt, ja im Gegentheile sie abhält.

Weißer Butter. (Beurre de Montpellier.)

Ein halb Pfund reine Butter wird gehörig mit Salz und weißem, sehr fein gestoßenem Pfeffer bestäubt. Im Winter, wo die Butter sehr hart ist, in einem steinernen Mörser flaumig und weiß gestoßen, unter währendem Stoßen aber mit einem halben Pfunde des feinsten Öls nach und nach vermengt. Im Sommer hingegen flaumig und weiß in einer Porzellanschale mit einem buchsbaumenen Löffel abgerührt, aufs Eis gestellt und dann gebraucht.

Grüne Butter. Mit Spinat grün gefärbt.

Gelbe Butter. Mit Safran gelb gefärbt.

Braune und schwarze Butter. Mit Chocolate etc.

Um die Butter aber angenehm genießbar zu machen, werden unter währendem Abrühren, zwey Eßlöffel voll starker Bertram-Essig und zwey Eßlöffel Capern-Essig nebst sechs hart gekochten, und dann fein abgetriebenen Eyerdottern, beygemischt.

Senf-Butter. (Beurre à la Moutarde.)

Sechs hart gekochte Eyerdotter werden durch ein feines Haarsieb in einen Porzellantopf gestrichen, mit einem halben Pfunde der vorhergehend bereiteten weißen Butter sehr flaumig abgetrieben, mit Salz und Concassé gewürzt, dann nach und nach ein Diegel französischer Senf beygemischt, und so gebraucht.

Weil aber diese Butter durch diese Bestandtheile dem Auge nicht genug angenehm erscheint, so wird gewöhnlich Spinatgrün beygemischt.

Knoblauch-Butter. (Beurre à l'Ail.)

In die vorhergehend bereitete weiße Butter werden drey bis vier Gliedchen Knoblauch, der mit Salz und Concassé abgetrieben ist, vermengt.

Krebs-Butter. (Beurre d'Ecrevisse.)

Die in Salzwasser abgekochten Krebse werden ausgelöset, die reine rothe Schale fein gestoßen, mit der Hälfte so viel Butter vermengt, und langsam eine Weile geröstet; dann durch ein Haartuch in einen Topf über kaltes Wasser gepreßt, und kalt zu einem Walle oder sonst einer beliebigen Form geschlagen.

Rothe Butter. (Beurre de Montpellier aux Ecrevisses.)

Ein Viertelfund der gewöhnlichen Krebsbutter und eben so viel frische, rein ausgewaschene Butter werden mit einem halben Viertelfund Sardellenbutter und sechs hart gekochten Eyerdottern fein abgetrieben, während des Abtreibens mit einem halben Pfunde des feinsten Öhls vermengt, zugleich aber auch mit zwey Eßlöffel starkem Bertram-Essig und eben so viel Capern-Essig verrührt, mit gehörigem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit Cochenille zart roth gefärbt und so aufs Eis gestellt.

Sardellen-Butter. (Beurre d'Enchois.)

Ein Viertelfund Sardellen werden, nachdem sie gewaschen und ausgelöset sind, sehr fein gestoßen, mit einem halben Pfund Butter während des Stoßens vermengt, mit etwas Concassé gewürzt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, und so wäre die Sardellen-Butter zum Gebrauche anderer Speisen fertig; allein als selbstständig muß sie den Vorhergehenden ähnlich mit Öhl und Essig gehörig gehoben werden.

Öhl-Butter. (Beurre de Provence.)

Sechs rohe Eyerdotter werden in einer Porzellanschale unter emsigen Rühren mit einem Pfund des feinsten Provencer-Öhls

in einer langen Zeit nach und nach verrührt, mit Salz, Concassé und Vertram-Essig gewürzt. Durch diese Operation bildet sich eine dicke, angenehm schmeckende Butter, die sich von der Öhl-Dunke durch bedeutende Consistenz und auszeichnende Lieblichkeit unterscheidet. Dort heben Salz, weißer Pfeffer und Essig die Dunke zum Haut-gout, hier heben diese Ingredienzen, in geringerer Menge angewendet, den feinen Öhlgeschmack bis zum Lieblichsten.

Achter Abschnitt.

Durchgeschlagene Hülsenfrüchte.

Das Purée, für welches wir im Deutschen kein Wort haben, ist das Mark durchgeschlagener Hülsenfrüchte; man hat es hernach mit Fleisch und sogar mit Schwämmen versucht, welches glückte, und nun zur vorzüglichsten Art geworden ist, wie zum Beispiele Repphühner- und Champignon-Purée, wie sie weiterhin vorkommen.

Durchgeschlagen dürre Erbsen. (Purée de Pois secs.)

Ein Viertelmaaß Erbsen (S. Abschn. v. Erbsen) werden mit vier Mahl so viel Wasser zugesetzt, langsam kochen gelassen, bis alles Wasser eingekocht ist und sie sich leicht zermalmen lassen, dann werden sie durch ein feines Sieb gestrichen. Bei dem Anrichten über dem Feuer mit der Hälfte so viel Butter durch immerwährendes Rühren vermengt, mit feinem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt und siedend heiß gebraucht.

Die grünen durchgeschlagenen Erbsen werden mit einem Stückchen Butter gedünstet, und wie die vorhergehenden behandelt. Sie fordern etwas weniger Butter, oft muß man ihnen mit etwas Zucker zu Hülfe kommen.

Durchgeschlagene Linsen. (Purée de Lentilles.)

Ganz so wie die Erbsen.