zuckert es nach Bedarf, und gibt, wenn man will, 1 Messerspitze Muscatnuss hinein. Man lässt dies gut verkochen, rührt und passiert es. Man serviert diese Saucen zu Wildbret oder dergleichen Fleischgattungen und kann von jedem beliebigen Obst bereitet werden.

Kalte Saucen.

298. Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois, froide.)

6 Stück geputzte Sardellen, etwas grüne Petersilie, 6 hartgekochte Eierdotter und 8 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden zusammen gestoßen, in eine tiefe Schüssel passiert, mit Essig und Wasser zu einer dicken Sauce aufgerührt, so dass der umgekehrte Löffel bedeckt bleibt; dann gibt man noch 2 Esslöffel Öl, eine Messerspitze Pfeffer, etwas Salz dazu und verrührt es gut. Wenn man will, kann man vor dem Anrichten $^1/_2$ Kaffeelöffel Zucker dazugeben. Zu den Sardellen kann man auch etwas Zwiebel stoßen.

299. Schnittlauch-Sauce. (Sauce ciboulette, froide.)

12 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit 6 hartgekochten Eierdottern im Mörser gestoßen, durch ein Sieb passiert, mit etwas Essig und Wasser aufgerührt, mit 6 Esslöffel Öl, etwas Salz und Pfeffer, 2 Esslöffel fein geschnittenem Schnittlauch und 1 Kaffeelöffel Zucker gut untereinandergemischt.

300. Gurken-Sauce mit Senf und Sardellen. (Sauce aux concombres.)

Etwas Petersilie, Kerbelkraut mit Bertram, von jedem 10 Sträußchen, werden in Salzwasser abgekocht, in kaltes Wasser gethan, abgeseiht, gut ausgedrückt und mit 4 Stück geputzten Sardellen, 1 Esslöffel Kapern, 5 Stück kleinen Essiggurken zusammen fein geschnitten, in einem Mörser mit 6 hartgekochten Eierdottern, 4 Deka in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 1 Löffel französischem Senf zusammen gestoßen, durch ein Sieb in eine Schüssel passiert, aufs Eis gestellt und ungefähr mit 4 Löffel Öl, 1 Messerspitze Pfeffer und etwas Salz gut untereinandergerührt. Sollte sie zu wenig sauer sein, so muss mit Essig oder Citronensaft nachgeholfen werden.

301. Senf-Sauce. (Sauce rémolade, froide.)

1 Handvoll Bertramblätter, ebensoviel Kerbelkraut, etwas grüne Petersilie und etwas Pimpernelle werden in Salzwasser weichgekocht, mit 4 hartgekochten Eierdottern im Mörser gestoßen, mit 6 Löffel Öl verdünnt, 2 Löffel französischer Senf, das nöthige Salz und etwas Gewürz dazugethan, dann durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel gestrichen, aufs Eis gestellt und nach und nach mit $^1/_8$ Liter Öl und 3 Esslöffel Bertramessig oder mit dem Safte einer ganzen Citrone verrührt.

302. Hetschepetsch- oder Hagebutten-Sauce mit Senf.

Man gibt in eine Saucière 3 Esslöffel französischen Senf und 1 Esslöffel Hetschepetsch-Marmelade, mischt dies gut untereinander und gibt den nöthigen Zucker dazu. Nach Belieben etwas Pfeffer und Salz.

303. Senf-Sauce mit Bertram.

8 Stück geputzte Sardellen werden mit einem Büschel Bertram, Kerbelkraut und einem Büschel Schnittlauch, 3 Stück abgeschälten Schalotten zusammen

fein geschnitten, mit 6 hartgesottenen Eierdottern in einem Mörser gestoßen, mit 4 Löffel französischem Senf in eine Schüssel passiert und mit 4 Löffel Öl und einer Messerspitze Pfeffer gut untereinandergerührt.

304. Bertram-Sauce (Sauce à l'estragon, froide)

wird so wie Senfsauce (Nr. 303) bereitet, nur mit dem Unterschiede, dass statt Schnittlauch 1 Eslöffel geschnittener Bertram dazugerührt wird.

305. Sauce tartare.

4 Deka Butter, 5 Sträußchen Petersilie, ebensoviel Bertramblätter, etwas weißen und etwas Cayennepfeffer, 3 Stück Sardellen, 5 Wacholderbeeren, 1 Eslöffel Kapern, 1 Stück Schalotte, 1 Stück Rocambole und 1 Stück Essiggurke wird im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Dieses Passierte wird mit einer aus 3 rohen Eierdottern bereiteten Mayonnaise (Nr. 320) und mit 2 Eslöffel französischem Senf und nach Belieben 1 Eslöffel Hetschepetsch-Marmelade gut verrührt. Mit Ausnahme der Wacholderbeeren können die oben angegebenen Ingredientien anstatt gestoßen, sehr fein geschnitten werden, in welchem Falle keine Butter genommen wird.

306. Bohnen- (Fisolen-) Sauce. (Sauce aux haricots blancs.)

Man stellt $^1/_2$ Liter Bohnen (Fisolen) mit kaltem Wasser zum Feuer, lässt sie weich kochen, seiht und passiert sie durch ein Sieb; hierauf rührt man 2 Eslöffel Öl, etwas Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, Essig nach Geschmack, und nach Belieben 1 Kaffeelöffel Zucker dazu.

307. Linsen-Sauce (Sauce aux lentilles)

wird wie die Bohnensauce bereitet (Nr. 306).

308. Erdäpfel-Sauce. (Sauce à la purée de pommes de terre.)

Man kocht 4 große Erdäpfel weich, seiht das Wasser ab, passiert diese warm durch ein Sieb, rührt dann 2 Eslöffel Öl, etwas Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, Essig nach Geschmack und nach Belieben 1 Kaffeelöffel Zucker dazu. Wenn man will, kann man 1 Eslöffel geriebenen Kren oder Schnittlauch dazugeben. Statt der gekochten kann man auch gebratene Erdäpfel nehmen.

309. Orangen-Kren. (Raifort d'oranges.)

An einer Orange reibt man 12 Deka Zucker ab und gibt diesen Zucker nebst dem ausgedrückten Saft einer Orange, einer Citrone und einigen Löffeln kalten Wassers in eine Schale und lässt sie zugedeckt stehen; unterdessen werden 12 Deka abgeriebene, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln mit 6 hartgekochten Eierdottern passiert. Der aufgelöste Orangenzucker wird mit dem Passierten und einigen Löffeln Essig, 4 Löffel Öl, 2 Eslöffel geriebenen Kren und etwas Salz gut untereinandergerührt. Er kann, wenn er zu dick sein sollte, mit etwas Wasser verdünnt werden. Der Geschmack muss angenehm süß und doch säuerlich sein.

310. Äpfel-Kren. (Raifort de pommes.)

6 Stück Äpfel werden in je 4 Theile geschnitten, geschält und in 1 Liter kaltes Wasser gegeben, das man mit Citronensaft oder Essig gesäuert hat. (Anstatt Citronensaft oder Essig kann man auch eine Messerspitze Alaun geben.) Durch dieses ebengenannte Säuern bleiben die Äpfel weiß. Unterdessen gibt man in eine Casserolle $^1/_4$ Liter kaltes Wasser, 6 Deka Zucker, von $^1/_2$ Citrone

den Saft; sobald dieses Zuckerwasser kocht, gibt man die Äpfel hinein, deckt sie zu und läßt sie weich dünsten; dann gibt man die Äpfel auf ein Sieb und zu diesen 8 Deka abgerindete, in kaltem Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln und passiert sie in eine tiefe Schüssel; wenn die Äpfel vollkommen ausgekühlt sind, gibt man etwas Salz, 2 Eßlöffel geriebenen Kren, 1 Löffel Öl, Essig soviel nöthig ist, und rührt es zu einer dicken Sauce. Sollte sie zu wenig süß sein, so gibt man den nöthigen Zucker dazu.

311. Essig-Kren. (Sauce raifort, froide.)

8 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit 3 hartgekochten Eierdottern durch ein Sieb in eine Schüssel passiert, mit etwas Essig, 2 Eßlöffel Öl, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 4 Löffel Kren, etwas Salz und ½ Kaffeelöffel Zucker zu einer dicken Sauce abgerührt. Man kann auch obenauf feingeschnittenen Schnittlauch geben.

312. Essig-Kren gewöhnlicher Art.

Geputzten und gewaschenen Kren reibt man, gibt 4 Eßlöffel voll davon in eine Schüssel und brennt ihn mit 3 Löffel kochender Suppe ab, stellt ihn beiseite und läßt ihn auskühlen. Sodann rührt man den Kren mit 2 Eßlöffel Öl, etwas Salz und dem nöthigen Essig gut untereinander. Beim Anrichten gibt man obenauf etwas Pfeffer, wenn man will, fein geschnittenen Schnittlauch und etwas gestoßenen Paprika. Dieser Kren wird auch zu Knödeln, Strudeln, Fleisch und allen Fischgattungen serviert.

313. Essig-Kren anderer Art.

6 hartgekochte, passierte Eier werden mit 2 Löffel Essig und ebensoviel Öl aufgerührt, sodann gibt man 1 Kaffeetasse geriebenen Kren dazu, etwas Salz und Zucker und rührt es mit dem nöthigen gewöhnlichen oder Himbeer-Essig gut ab.

314. Kartoffel-Kren.

4 Stück gekochte und geriebene Kartoffeln werden mit Essig und Öl angemacht, gesalzen, gepfeffert und Kren dazugegeben. Wenn man will, kann auch etwas Schnittlauch dazukommen.

315. Kalter Mandel-Kren. (Sauce raifort aux amandes.)

16 Deka geschälte Mandeln werden mit 2—3 Löffel Wasser fein gestoßen, mit 4 hartgekochten passierten Eierdottern gut verrührt und mit Öl, Essig und etwas Zucker angemacht und 2 Eßlöffel geriebener Kren dazugegeben.

316. Schwarzer Rettig als Sauce.

3 Stück schwarze Rettige werden geschält, abgewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, auf einem Krenreißer oder Reibeisen in eine Schüssel schnell gerieben und mit etwas Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Löffel Öl, Essig nach Bedarf, gut untereinandergerührt. Wenn man will, kann man beim Anrichten etwas gestoßenen Zucker, auch obenauf fein geschnittenen Schnittlauch geben.

Anmerkung. Diese Sauce darf erst einige Minuten vor dem Anrichten bereitet werden.

Schwarzer Rettig, wenn er gewaschen und abgetrocknet ist, kann auch auf einem Gurkenhobel oder mit dem Messer sehr fein geschnitten und angemacht werden, wie der obige.

317. Häring-Sauce. (Sauce aux harengs.)

1 ausgewaschener Häring (Milchner) wird abgehäutet und die Gräten davon entfernt, 6 hartgekochte Eierdotter, 2 geschälte von den Kernen befreite Maschanskeräpfel, 4 Deka abgerindete, in Wasser erweichte und gut ausgedrückte Semmeln, einige Schalotten, 5 Stück Wacholderbeeren gibt man in einen Mörser, stoßt alles sammt dem Häring und dem Milchnerbeuschel fein zusammen und passiert es durch ein Sieb. Das Passierte verrührt man mit 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Eslöffel Öl, dem nöthigen Essig und serviert diese Sauce zu kaltem Wildbret oder beliebigem Braten.

318. Kräuter-Sauce. (Sauce aux fines herbes.)

Von 1 Handvoll Spinat und von ebensoviel gewöhnlichen Suppenkräutern entfernt man die Stengel, wäscht ersteres aus, siedet es in Salzwasser weich, seiht dann das Wasser davon ab, gibt es in kaltes Wasser und drückt es gut aus. Man schneidet es dann mit 4 Stück Sardellen, etwas Bertram und 1 Eslöffel Kapern sehr fein, stoßt das Geschnittene mit 6 hartgekochten Eierdottern, passiert das Ganze, macht es mit 4 Löffel Öl, etwas Essig und Wasser an und rührt Zucker und Pfeffer nach Geschmack darunter.

319. Cumberland-Sauce.

3 Eslöffel Johannisbeerengelée (Nr. 1842) wird mit $^1/_8$ Liter Rothwein, 1 Eslöffel französischem Senf und dem Safte von 1 Orange und $^1/_2$ Citrone gut verrührt. Diese Sauce wird zu Wildschwein, Schweinefleisch, wildem Geflügel u. dgl. serviert. Statt des Johannisbeerengelée kann man eine beliebige Marmelade nehmen, auch kann man zwei Sorten, z. B. Marillen- und Ribiselmarmelade mischen und mit weißem Wein verrühren, und wenn man will, auch etwas fein geschnittene Citronenschale dazugeben.

320. Mayonnaise von rohen Eierdottern.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 6 rohe Eierdotter und rührt diese am Eis dick an, hierauf rührt man tropfenweise nach und nach $^1/_8$—$^1/_4$ Liter in Eis gekühltes Öl mit dem Saft 1 Citrone oder 2 Eslöffel Essigessenz ein. Wenn Essig und Öl gut verrührt ist, gibt man das nöthige Salz und 2 Messerspitzen Pfeffer dazu und läßt diese Mayonnaise bis zu ihrem Gebrauche zugedeckt am Eis stehen. Diese Mayonnaise wird zu abgekochten kalten Hühnern, ebensolchem Hirn und zu Fischen oder beliebigem kalten Fleische serviert.

321. Mayonnaise von hartgekochten Eierdottern. (Sauce mayonnaise.)

4 hartgekochte, passierte Eierdotter werden mit 4 rohen Eierdottern in einer tiefen Schüssel 15 Minuten lang auf dem Eise gerührt. Nach dieser Zeit rührt man $^1/_8$—$^1/_4$ Liter in Eis gekühltes Öl, den Saft von 2 Citronen oder 2 Eslöffel Essigessenz tropfenweise nach und nach ein, jedoch kann man mit dem Eintropfen des Essigs oder der anderen Säure erst beginnen, bis die Hälfte des Öls mit den Eierdottern verrührt ist. Man muss bei dieser Behandlung sehr vorsichtig und genau sein, damit die Mayonnaise nicht zusammenrinnt (topfig wird). Pfeffer und Salz wird zum Schlusse eingerührt. Die Mayonnaise läßt man zugedeckt am Eis stehen. Sollte sie doch zusammengeronnen (topfig geworden) sein, so gibt man in eine in Eis eingegrabene, sehr kalte Schüssel 2 rohe Eierdotter und rührt damit die Mayonnaise langsam noch einmal auf. Dasselbe ist auch bei der vorhergehenden Mayonnaise zu beobachten. Bemerkt

wird, dass die Mayonnaise von hartgekochten Eiern nicht solche Schwierigkeiten macht, wie jene mit rohen Eierdottern und der Geschmack des Öles nicht so vorherrschend ist, wie bei der ersteren.

322. Butter-Mayonnaise zu Fischen und Hühnern ꝛc. (Mayonnaise au beurre frais.)

Anfängerinnen und solchen, welche die Mayonnaise schnell und sicher bereiten wollen, diene folgendes Verfahren:

6 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel sehr flaumig abgetrieben, dann werden 4 rohe Eierdotter nach und nach hineingerührt, beides zusammen 10 Minuten abgetrieben und dann ins Eis gestellt, nun wird $^1/_{16}$—$^1/_8$ Liter feines Öl mit dem Safte von 2 Citronen oder 2 Löffel Essigessenz tropfenweise eingerührt und nun das nöthige Salz sammt 1 Messerspitze weißem Pfeffer dazugerührt, zugedeckt und bis zum Gebrauche auf dem Eise stehen gelassen. Vor dem Gebrauche können Senf oder Kräuter, wie bei der vorher beschriebenen Mayonnaise angegeben, dazugerührt werden. Wird zu Fischen oder kaltem Fleisch serviert.

323. Fische, Hühner, beliebiges Fleisch in Mayonnaise.

Man gibt auf eine Schüssel beliebige Mayonnaise, bedeckt sie mit gekochten Stücken von beliebigem Fleisch oder Fisch, dann wieder eine Schichte Mayonnaise und fährt so fort, bis die Schüssel erhöht von der Masse bedeckt ist. Nun gibt man der Masse eine zierliche Form, dressiert sie mit der festen Mayonnaise mittelst einer Düte auf. Obenauf gibt man, ist es von Fischen, einen Fischkopf, ist es von Hühnern, einen Hahnenkamm mit einer Trüffel besteckt, oder eine körbchenförmig ausgeschnittene Limone mit Caviar gefüllt. Die Schüssel wird rundlaufend mit Aspik, Limonenspalten, hartgekochten Eiern und Butterrosen mit Caviar gefüllt, verziert.

324. Kalte Fricassée-Sauce (Mayonnaise mit Aspik).

6 hartgekochte, passierte Eierdotter und 3 rohe Eierdotter gibt man in eine tiefe Schüssel und rührt sie 15 Minuten am Eis; zu diesem rührt man tropfenweise $^1/_8$—$^1/_4$ Liter Öl nach und nach ein. Von 2 Citronen der Saft oder 1 Esslöffel Essigessenz oder einige Tropfen aufgelöste Citronensäure oder 4 Löffel sehr starker Bertramessig wird mit $^1/_4$ Liter zerlassenem Aspik tropfenweise eingerührt, zuletzt wird etwas Salz mit 2 Messerspitzen Pfeffer dazugerührt. Diese Sauce wird zu Fischen, kaltem Fleisch oder kaltem Gemüse serviert.

325. Geschlagene Mayonnaise.

Man gibt in einen Schneekessel $^1/_4$ Liter klares, heißes Aspik und schlägt dieses mit der Schneeruthe am Eis solange, bis es einen festen Schnee bildet. Wenn dies der Fall ist, gießt man unter beständigem Rühren mit der Schneeruthe $^1/_{16}$ Liter feines Tafelöl dazu, säuert es nach Geschmack mit Citronensaft und Estragonessig, gibt nach Bedarf Salz, weißen Pfeffer und, wenn man will, 1 Kaffeelöffel französischen Senf und $^1/_2$ Kaffeelöffel gestoßenen Zucker dazu, gibt es in ein irdenes Geschirr und lässt es bis zum Servieren auf dem Eise stehen. Wird zu Fischen, Hummer, kaltem Fleische und Langust serviert.

326. Grüne Mayonnaise mit Biscuit. (Sauce verte au biscuit.)

1 Handvoll Spinat wird mit 10 Sträußchen grüner Petersilie und Kerbelkraut in Salzwasser gekocht, in kaltes Wasser gegeben, dann das Wasser

abgeseiht, das Gekochte stark ausgedrückt und mit 1 Löffel fein geschnittenem Bertram, 6 hartgekochten Eierdottern, 12 Deka in Wasser getauchtem und gut ausgedrücktem Biscuit in einem Mörser fein gestoßen, passiert und erst vor dem Anrichten mit ein wenig Salz, dem nöthigen Zucker, etwas Essig und 4 Esslöffel Öl zu einer Sauce gerührt. Die Beimischung des Essig und Salzes geschieht aber erst vor dem Anrichten, da sonst die grüne Farbe verloren gienge.

327. Mayonnaise von Kräutern. (Sauce ravigote.)

5 Sträußchen Bertramblätter, 5 Sträußchen grüne Petersilie, etwas Sauerampfer, Gundelkraut und 5 Sträußchen Kerbelkraut werden fein geschnitten, dann mit 5 Wacholderbeeren, 4 Deka Butter und 1 Esslöffel Öl im Mörser gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, hierauf wird die aus rohen Eierdottern bereitete Mayonnaise (Nr. 320) hinzugerührt und dann serviert. Wenn man will, kann man auch 1 Esslöffel französischen Senf dazurühren.

328. Lachs-Butter.

20 Deka geräucherter Lachs wird fein geschnitten, mit 10 Deka frischer Butter gestoßen, sodann durch ein Sieb passiert, in kaltes Wasser gegeben und beliebig geformt. Man nimmt sie zum Bestreichen von Semmel- und Brotschnitten oder zur Verzierung von Assietten, z. B. zum kalten Fisch, Fleisch 2c.

329. Krebs-Butter. (Beurre d'écrevisses.)

Von 12 Stück in Salzwasser gekochten Krebsen nimmt man das Fleisch aus der Schale und stößt die rothe Schale mit 16 Deka Butter sehr fein, gibt diese in eine Casserolle und läßt sie etwas rösten. Auf ein Sieb, welches man über eine Schüssel mit kaltem Wasser legt, gießt man das Geröstete und streicht es durch, damit die Butter im Wasser kalt wird. Wenn sie steif ist, nimmt man sie aus dem kalten Wasser, gibt ihr eine beliebige Form und verwendet sie zu beliebigem Gebrauche.

330. Sardellen-Butter. (Beurre d'anchois.)

8 Deka geputzte, schnell gewaschene Sardellen werden mit 15 Deka Butter im Mörser fein gestoßen, durch ein Sieb passiert und auf einem Teller zierlich angerichtet.

331. Kräuter-Butter.

Bertramblätter, Schnittlauch, grüne Petersilie, Kerbelkraut, Sauerampfer, Gundelkraut, Brunnenkresse, Bibernell, von jedem 8 Sträußchen, 8 ganz kleine Zwiebel und 1 Stück Rocambole werden fein geschnitten, mit 24 Deka Butter, etwas Citronensaft, ein wenig Salz und Pfeffer im Mörser sehr zähe gestoßen, durch ein Sieb passiert und auf einem Teller zierlich angerichtet.

332. Maître-Butter. [Butter mit Citronen und grüner Petersilie.] (Beurre à la maître d'hôtel.)

8 Deka Butter werden mit einem halben Esslöffel fein geschnittener grüner Petersilie, wenn man hat, etwas Kerbelkraut, ein wenig Salz, weißem Pfeffer und dem Saft von einer Citrone im Mörser fein gestoßen und zerdrückt, dann zu Beefsteaks oder Cotelettes gegeben.

333. Butter mit Schalotten. (Beurre aux échalotes.)

Zu der vorhergehenden Butter gibt man 3 zerdrückte Schalotten und mischt sie gut darunter. Man gibt diese Butter besonders zu Schöpsenfleisch.

334. Butter mit Öl zu verschiedenen Fischen.

Zur Bereitung der in den folgenden Nummern angegebenen Arten färbiger Butter bedarf es einer besonderen Genauigkeit und Reinlichkeit. Da sie meistens zu Verzierungen, und zwar auf Schüsseln mit kalten Speisen verwendet werden, muss die Ausführung leicht und geschmackvoll sein.

335. Weiße Butter. (Beurre blanc.)

10 Deka Butter werden mit Salz und weißem, fein gestoßenem Pfeffer bestreut. Wenn die Butter hart ist, wird sie im Mörser flaumig gestoßen und während dessen nach und nach 3 Eßlöffel feines Öl damit vermengt. Ist die Butter jedoch weich, so wird sie in einer Schale mit einem Holzlöffel abgerührt und aufs Eis gestellt.

336. Spinat-Topfen. (Beurre à l'épinard.)

2 Hände gewaschenen Spinat stoßt man sehr fein im Mörser, passiert das Gestoßene, gibt den passierten Saft in eine flache Casserolle und läßt ihn solange am Feuer, bis er zu kochen anfängt und topfig wird; hierauf gibt man das Ganze auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft. Die übriggebliebene topfige Masse gibt dann das Färbemittel zu Butter, Mayonnaisen, Suppen, Saucen, Gemüsen und dergleichen.

337. Grüne Butter. (Beurre vert.)

Man gibt 8 Deka Butter mit 1 Eßlöffel Spinattopfen, 1 Messerspitze weißen Pfeffer und etwas Salz in einen Mörser, stoßt alles und streicht es durch ein weites Sieb; hierauf nimmt man mittelst eines Blechlöffels das Durchgestrichene in langen Streifen vom Siebe ab, gibt es auf einen Teller und stellt es kalt. Die Verzierungen aus färbiger Butter werden durch Ausstechen oder mittelst Passieren durch ein Sieb oder Reibeisen, dann auch mittelst einer Spritze gemacht.

338. Gelbe Butter (Beurre jaune)

wird mit Safran gelb gefärbt, und zwar: einige zerriebene Safranfäden rührt man in ungefähr 2 Eßlöffel kaltem Wasser und läßt sie an einem warmen Orte solange stehen, bis sie sich gut aufgelöst haben. Man drückt sie dann durch ein Tuch und erhält die gewünschte Farbe. Alles weitere geschieht so, wie es bei der grünen Butter (Nr. 337) angegeben ist.

339. Braune Butter. (Beure brun.)

12 Deka geriebene Chocolate wird ebenso wie Spinattopfen (Nr. 336) zur Butter eingerührt.

340. Schwarze Butter. (Beurre noir.)

Man erwärmt auf einem Blech in der Röhre 8 Deka Chocolate, gibt diese dann in eine Casserolle, rührt 8 Deka Butter dazu, und wenn beides gut vermengt ist, stellt man es aufs Eis.

341. Senf-Butter. (Beurre à la moutarde.)

3 hartgesottene, in eine tiefe Schüssel passierte Eierdotter werden mit 10 Deka weißer Butter (siehe Nr. 335) flaumig abgetrieben, gesalzen und etwas weißer Pfeffer beigegeben, dann nach und nach 1 Eßlöffel französischer Senf eingerührt. Man kann auch etwas Spinattopfen dazumischen.

342. Brabanter-Butter.

Man bereitet Senfbutter wie in Nr. 341 angegeben, gibt dann dazu: etwas grüne Petersilie, 1 Champignon, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Oliven, 1 Trüffel und 2 geputzte Sardellen, alles fein gehackt, mengt es gut mit der Senfbutter untereinander und formt es nach Belieben. Diese Butter eignet sich am besten zum Bestreichen von Semmeln und Brot.

343. Champignons-Butter.

10 Stück schöne, geputzte, blätterig geschnittene Champignons werden in 10 Deka Butter 8—10 Minuten gedünstet, hierauf im Mörser fein gestoßen, mit 15 Deka Butter gut vermengt, durch ein Haarsieb passiert, in kaltes Wasser gegeben und nach Belieben geformt. Man kann auch statt Champignons, Pilzlinge oder Brätlinge (Schwämme) nehmen und nennt sie dann Pilzling- oder Brätling-Butter. Diese Butter verwendet man zu feinen Saucen, Ragouts ꝛc.

344. Rothe Butter. (Beurre rouge.)

5 Deka Krebsbutter (Nr. 329) und ebensoviel gewöhnliche Butter treibt man mit 5 Deka Sardellenbutter und 3 hartgekochten, passierten Eierdottern flaumig ab und rührt 2 Eßlöffel Öl nach und nach dazu. Gleichzeitig mit dem Öl rührt man 1 Eßlöffel starken Essig hinein, salzt und färbt die Butter zart roth mit Cochenille oder Alkermessaft.

345. Kalte Butter vom Wildbret. (Beurre de gibier.)

Das ausgelöste Fleisch einer gebratenen Schnepfe wird mit 10 Deka Butter und 5 Stück Wacholderbeeren im Mörser sehr fein gestoßen, durch ein Sieb passiert und kalt gestellt. Auf gleiche Weise kann man von allen Gattungen nicht bloß wildem, sondern auch zahmem Geflügel Butter bereiten. Bei Wildbretfleisch kann man mit der Butter auch ein Stück in Madeirawein gedünstete Trüffel mitstoßen.

346. Vanille-Butter. (Beurre à la vanille.)

8 Deka gestoßener Vanille-Zucker werden in 16 Deka abgetriebene Butter eingerührt und 1 Stunde auf dem Eise stehen gelassen. Wenn die Butter steif ist, gibt man sie in zierlicher Form auf einen Teller und kann sie mit Milchbrotschnitten garnieren oder mit gesprudeltem Obers oder Erdbeeren servieren. Alle diese Butter werden zu Frühstücken, Dejeuners, Thees, Soupers, zur Verzierung der Speisen beigegeben oder auf Brotschnitten zierlich aufdressiert.

Gemüse.

Bemerkung über das Kochen von Obst und Gemüse im allgemeinen.

Frisches Gemüse und Obst soll in siedendes, gesalzenes Wasser gelegt werden, damit die im Gemüse und Obst vorhandenen Säfte beisammen bleiben und jenes seinen Geschmack beibehält, jedoch nicht zugedeckt. Getrocknetes Gemüse und Obst dagegen soll immer ins kalte Wasser gelegt und langsam zum Kochen gebracht werden und soll immer zugedeckt sein.