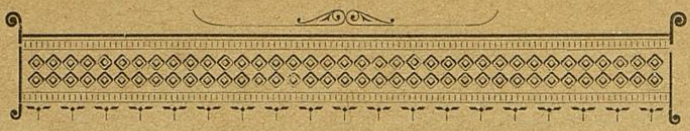

## II. Kapitel.

# Von der Butter.

### 61. Eine Butter-Artischocke zum Thee.

Man nimmt 3 Deciliter sehr guten, süßen rohen Schmetten, gebe 2—3 frische Eiklar darein, fein gestoßenen Zucker zum gehörigen Süßwerden und schlage das Ganze zu Schnee, der feste Faum wird von oben mit einem Löffel abgenommen, auf ein Sieb gelegt, bis das Ganze zu Faum geworden ist; nun wird eine sehr gute frische, recht harte Butter wie eine Artischoke geformt, auf eine Schüssel gelegt, mit dem Radel zu einer schönen Artischoke abgeradelt und der Faum berghoch herumgegeben, so zwar, daß die Artischoke in der Mitte frei und höher steht als der Berg, es wird unter die Bäckereien zum Thee servirt. Zu bemerken ist, daß die ganze Operation in einem sehr kalten Keller, oder auf dem Eise geschehen muß, damit es recht kalt servirt werden kann. Statt einer Artischoke kann man auch einen Berg von Butter-Muscheln in die Mitte stellen. (Nr. 66.)

### 62. Weiße Butter.

28 Deka frische Butter wird gehörig mit Salz und weißem, sehr fein gestoßenem Pfeffer bestaubt, im Winter, wo selbe sehr hart ist, in einem Porzellan-Mörser sehr flaumig und weiß gestoßen; unter währendem Stoßen mit 28 Deka des feinsten Tafelöls vermengt. Im Sommer hingegen auf einer weißen Schüssel flaumig und weiß abgetrieben, nämlich mit einem Kochlöffel, das Öl wird während des Abtreibens nach und nach verrührt.

### 63. Grüne Butter.

Die rohen Spinatblätter werden, wenn sie rein ausgewaschen sind, im Mörser sehr fein gestoßen und durch ein Tuch in eine blecherne Form gepreßt, dann aber im Dunst gekocht, jedoch nur so lange, bis es nach und nach zu einem leichten Topfen (Quark) stockt; endlich wird es herausgenommen, das klare Wasser abgeseiht und der kalt gewordene Topfen mit frischer Butter recht abgetrieben, welche dadurch schön grün wird und zu verschiedenen Speisen verwendet werden kann.

### 64. Rothe Butter.

28 Deka Krebsenbutter und 14 Deka frische gut ausgewaschene Butter werden mit 20 Deka Sardellenbutter und 6 hart gekochten durch ein Haarsieb gestrichenen Eidottern fein abgetrieben, während des Abtreibens mit 28 Deka feinsten Öls vermengt, zugleich aber auch 2 Eßlöffel voll starken Bertram-Essig, ebenso viel Kappern-Essig verrührt, mit feinem weißen Pfeffer und Muskat gewürzt, mit Cochenille zart roth gefärbt und gebraucht. Je nach der Zahl der Personen vermindert.

### 65. Sardellen-Butter.

28 Deka frische Sardellen werden, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, fein gestoßen und mit 28 Deka guter Butter während des Stoßens vermengt, mit etwas fein gestoßenem weißen Pfeffer gewürzt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, wie ferner angezeigt wird, verwendet.

### 66. Muscheln von Butter.

½ Kilo sehr frische, harte gute Butter wird auf ein reines Brett gelegt; man nimmt ein spitziges Messer und schabt mit der Spitze ganz fein die Butter, welche eine geschnürlte Muschel bildet, man nimmt selbe vorsichtig von der Messerspitze herab und stellt sie in

die Mitte des Buttertellers; so verfährt man, eine Muschel neben der andern setzend, bis man 4—5 Reihen fertig hat; nun setzt man die Muscheln zierlich oben auf, so fort, bis es eine schöne Pyramide macht. Nun kann man einen Kranz von der färbigen Butter herum machen, so daß die Farben gut zusammen passen, man kann die färbige Butter durch eine Spritzkrapfenform spritzen, oder durch ein Drathsieb passiren, es macht viel Effekt; jedoch muß das Ganze im Kalten gemacht werden, damit die Butter nicht zu weich wird.

### 67. Schwarze Butter.

Die weiße Butter kann mit fein geriebener Chocolade schön schwarz und mit aufgelöstem Safran gelb gefärbt werden.

Alle diese Gattungen Butter können zum Thee servirt und schön nach den Farben geordnet und angerichtet werden. Man muß nach der Zahl der Personen jedes Quantum vermindern oder vermehren.

### 68. Krebs-Butter.

Die im Salzwasser abgekochten Krebse werden ausgelöst, die reine rothe Schale (Schilde) fein gestoßen, mit der Hälfte eben so viel Butter vermengt und langsam eine Weile geröstet, dann durch ein Haarsieb in einen Topf über recht kaltes Wasser gepreßt, nach dem völligen Erkalten herabgenommen und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt.

### 69. Moos von Butter.

14 Deka gute harte Butter wird mit 4 hart gekochten Dottern, welche früher durch ein Haarsieb passirt wurden, gut abtrieben; dazu kommt so viel Spinat-Topfen (Nr. 63), daß es schön grün wird, die Butter, Dotter und Spinat-Topfen werden nun gut abgetrieben, es muß alles in der Kälte gearbeitet werden, dann wird es durch ein schütteres Drathsieb, wo man es nöthig hat, passirt, damit es wie Moos leicht aufliegt. Man kann kalte Speisen statt Aspic mit Moos aufputzen; es ist ungewöhnlicher.

---