

Butter und Käse.

Nr. 1281. **Sardellenbutter.** Preis: 88 h.

$\frac{1}{8}$ kg Butter stößt man im Mörser mit 6 Stück entgräteten Sardellen und passiert die Masse dann durch ein Haarsieb. Nun macht man kleine Holzformen für Butter feucht, streicht die Butter hinein, zerlegt sie und richtet die Butter auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Kapern oder verwendet sie zu jener Speise, wo Sardellenbutter angegeben ist.

Nr. 1282. **Senfbutter.** Preis: 78 h.

3 hartgekochte Dotter werden passiert und mit 8 dkg Butter abgetrieben. Nun mischt man Salz, Pfeffer, um 6 h Kapern und Senf nach Geschmack daran, vermischt alles gut und richtet die Butter auf einer Glaschüssel an.

Nr. 1283. **Seringbutter.** Preis: 70 h.

Man stößt 3 hartgefottene Dotter mit 1 entgräteten Ostseehering, gibt um 6 h geschnittene Kapern, Pfeffer, Salz und Zitronensaft dazu, mischt die Masse durcheinander, passiert sie durch ein Haarsieb, richtet die Butter auf einer Glaschüssel an und serviert sie.

Nr. 1284. **Butter mit Kaviar.** Preis: 1 K 50 h.

Man rührt 10 dkg Butter ab und mischt 5 dkg Kaviar darunter, richtet die Butter an und legt rundherum kleine, rote Radieschen.

Nr. 1285. **Butter mit Trüffeln.** Preis: 1 K 70 h.

10 dkg Butter rührt man mit 4 dkg gedünsteten Trüffeln ab, passiert sie dann und stellt sie bis zum Servieren kalt.

Nr. 1286. **Butter mit Roquefort und Gorgonzola.** Preis: 88 h.

Man passiert durch ein Haarsieb um 40 h Roquefort mit 10 dkg Butter und gibt sie mit Schnittlauch bestreut zu Tisch. Auch mit Gorgonzola wird die Butter so bereitet.

Nr. 1287. Diptauer. Preis: 84 h.

Hiezu verwendet man um 20 h Primfen, um 30 h Butter, Schnittlauch, um 10 h Kapern und 2 Stück entgrätete Sardellen. Nun schneidet man Kapern, Schnittlauch, Sardellen und Zwiebel fein. Dann rührt man die Butter mit dem Primfen gut ab, gibt das Geschnittene, ferner Kümmel, Salz, Paprika und Senf nach Geschmack dazu, vermischt die Masse gut, richtet sie auf einer Glasschüssel an, streut Schnittlauch darüber und serviert den Diptauer.

Nr. 1288. Topfenkäse. Preis: 72 h.

15 dkg Topfen, 10 dkg Butter und $\frac{1}{8}$ l Rahm, Salz, Kümmel und Paprika verrührt man gut durcheinander und gibt den Käse auf einer Glasschüssel mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 1289. Kräuterbutter. Preis: 60 h.

Man schneidet grüne Petersilie, um 2 h Schnittlauch, um 2 h Sauerampfer, um 2 h Kerbelkraut, und um 2 h Bertramblätter sehr fein. Nun gibt man in den Mörser $\frac{1}{8}$ kg Butter, die geschnittenen Kräuter, ein wenig Zwiebel, Salz, Pfeffer, ferner nach Geschmack Zitronensaft, stößt das Ganze ein wenig und passiert es durch ein Haarsieb. Nun richtet man die Butter auf einer Schüssel an und serviert sie mit Brotschnitten. Auch legt man ein Stückchen dieser Butter gerne auf Speisen, die am Rost gebacken werden.

Nr. 1290. Maitre d'hotel Butter. Preis: 56 h.

10 dkg Butter rührt man mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuß und grüner Petersilie gut ab. Von der Butter legt man meist ein Stückchen auf am Rost gebratene Speisen, auf Fische, Rumpsteaks oder Beefsteaks.

Nr. 1291. Pilzlingbutter. Preis: 86 h.

$\frac{1}{8}$ kg Pilzlinge werden gepuht, in Salzwasser gekocht und ausgekühlt. Dann rührt man $\frac{1}{8}$ kg Butter gut ab, gibt die feingeschnittenen Pilzlinge, grüne Petersilie, Pfeffer, Salz und Zitronensaft daran, passiert die Masse durch ein Haarsieb und bestreut die Butter mit Schnittlauch; man kann auch 2 gekochte Dotter dazumischen.

Nr. 1292. **Krebsbutter.** Preis: 1 K 20 h.

Man kocht 3 Stück Krebse, stößt hierauf die Schale sehr fein, röstet mit den Schalen Butter, gießt sie dann mit Wasser auf, läßt sie schön rot einkochen, nimmt die Butter vorsichtig ab und stellt sie bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 1293. **Hummerbutter, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Diese wird wie obige bereitet; auch kann man Stambis- und Crevettenbutter auf diese Art bereiten.

Nr. 1294. **Hummerbutter, 2. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Die Eier, die sich unter den Schwänzen der gekochten Hummer befinden, nimmt man heraus, stößt sie mit Abfällen vom Hummer und mit frischer Butter, passiert diese dann und stellt sie bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 1295. **Rote Butter.** Preis: 48 h.

Man rührt 10 dkg Butter gut ab, gibt Breton darunter, bis sie eine schöne rote Farbe hat, stellt sie hierauf auf Eis und verwendet sie zum Verzieren der Mehlspeisen.

Nr. 1296. **Grüne Butter.** Preis: 52 h.

Diese wird wie obige bereitet, nur gibt man Spinatopfen dazu, den man sehr gut verrühren muß. Auch gibt es grünen oder gelben Breton, aber vorzuziehen ist der Spinatopfen.

Nr. 1297. **Schokoladebutter.** Preis: 88 h.

4 Tafeln Schokolade reibt man und verrührt sie mit 6 dkg Zucker und 10 dkg gut ausgedrückter Butter sehr gut, stellt sie aufs Eis und verwendet sie dann als Aufpuß verschiedener Bäckereien.

Nr. 1298. **Kakaobutter.** Preis: 88 h.

Diese wird wie obige bereitet, nur nimmt man statt Schokolade 6 dkg Kakao und verwendet sie auch nur zur Verzierung.

Nr. 1299. **Butter zum Aufbewahren.**

Man knetet Butter mit Salz gut ab, wickelt sie in Pergament und hebt die Butter bis zum Gebrauche auf.