

in ein kleines Kasserol mit heißem Wasser ausgepreßt; die Butter mit einem Löffel abgeschöpft und in kaltes Wasser gethan, damit sie veste wird, und endlich in einer Serviette trocken ausgerungen.

Nach diesem werden zwanzig Sardellen rein gewaschen und von den Gräten gelöst, nebst sechs harten Eierdottern und einem Glied Knoblauch fein gestoßen, hernach ein halbes Pfund Krebsbutter, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt und gut untereinander gestoßen, dann auch ein Glas feinstes Dehl und ein Viertelglas Dragun- oder Kräutereßsig und ein wenig Pflanzenroth dazu gefügt, um die Butter zartroth zu färben; endlich durch ein Haartuch oder feines Sieb gestrichen, in einem Terrinchen aufs Eis gesetzt und, wenn sie veste ist, gebraucht.

Grüne Dehlbutter. Beurre de Montpellier.

Eine starke Handvoll Körbel, eine kleine Handvoll Dragun, eben so viel Pimpernelle und ein wenig Schnittlauch werden rein gewaschen, in gesalzenes wallendes Wasser geworfen und fünf bis sechs Minuten gewälzt; um daß die Kräuter sich besser grün erhalten, so wird dieses in einem unverzinneten Einmachekessel vorgenommen; nach dem Wällen werden sie abgegossen, in kaltem Wasser recht abgefrischt und dann ausgedrückt, nachher in einem Marmormörser recht fein gestoßen, ohngefähr zwanzig reingewaschene und von den Gräten gelöste Sardellen, zwei Eßlöffelvoll feine Kapern, sechs kleine Pfeffergurkchen, acht harte Eierdotter und ein Gliedchen Knoblauch dazu gethan und recht fein darunter gestoßen; dann acht Loth Butter, eine Prise weißer Pfeffer, Salz und geriebene Muscatnuß hinzugefügt und fein darunter gestoßen, endlich ein volles Glas feinstes Olivenöhl und ein Viertelglas Dragunessig darunter gearbeitet; dieses giebt eine flaumige und markvolle Butter von außerordentlich gutem Geschmack; und um dieser Butter auch eine recht anziehende Farbe zu geben, wird ein wenig Spinatmatte, aber nur wenig auf ein Mal, darunter gemischt, damit sie bloß Pistaziengrün werde; hernach gekostet, ob sie von vollkommenem hohen Geschmack ist, denn keins der Kräuter und Gewürze darf vorschmecken; und sollte die Butter zu scharf vom Essig seyn, so wird noch ein wenig Dehl nachgenommen, wäre sie hingegen zu fade, so müßte noch ein wenig Salz und Essig dazu gefügt werden; endlich wird sie durch ein Haartuch oder durch ein feines Sieb gestrichen; nachher in ein Terrinchen gethan und aufs Eis gestellt, um daß sie veste wird, und dann Gebrauch davon gemacht.