

Beurre d'Estragon.**Estragon - Butter.**

125 Gr. recht frische, 2 Minuten blanchierte, abgegossene, abgekühlte und gepresste Estragonblätter fein stoßen, 250 Gr. Butter hinzufügen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre de Harengs.**Herings - Butter.**

Die Filets von 3 abgezogenen, in Würfel geschnittenen schönen Heringen stoßen, 250 Gr. Butter hinzufügen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre d'Herbes.**Kräuter - Butter.**

125 Gr. Kopfsalatblätter, Sauerampfer und Kresse, zu gleichen Teilen genommen, ganz blanchieren, abschütten, abkühlen, pressen, mit gleichem Gewicht Butter stoßen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre de Homard.**Hummer - Butter.**

Die weichen Teile des Hummers, Eier und Hummermark, wenn man solches hat, stoßen, das gleiche Gewicht Butter hinzufügen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre de Laitances.**Butter von Fischmilchern.**

125 Gr. pochierte, recht kalte Fischmilcher stoßen, 250 Gr. Butter und 1 Kaffeelöffel Senf hinzufügen und durchs Passiertuch streichen.

Beurre à la Maitre d'hôtel.**Haushofmeister - Butter.**

250 Gr. Butter pomadenartig weich werden lassen und einen großen Löffel gehackte Petersilie, 8 Gr. Salz, 1 Gr. Pfeffer und den Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone hinzugeben.

Beurre manié.**Mehl - Butter.**

Diese Butter, die zur schnellen Bindung von Sauce dient, wie derjenigen à la Matelote, wird aus 75 Gr. Mehl mit 100 Gr. Butter hergestellt. Eine mit Beurre manié gebundene Sauce darf, so weit nur möglich, nicht mehr kochen, da sie sonst einen unangenehmen Mehlgeschmack bekommen kann.

Beurre Marchand de Vins.**Rotwein - Butter.**

2 Deziliter Rotwein mit 25 Gr. gehackten Schalotten zur Hälfte einkochen, 1 Prise Salz, 1 Prise frischgemahlene Pfeffer (oder Mignonnette), 1 Löffel aufgelöste Fleischglace, 150 Gr. zu Pomade erweichte Butter, den Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone und 1 Löffel gehackte Petersilie hinzufügen und alles gut durcheinandermischen.

— Speziell für Entrecôtes grillés.

Beurre à la Meunière.**Müllerin - Butter.**

Ist eine gebräunte Butter, unter die man, wenn sie fertig ist, einige Tropfen Zitronensaft gibt.

— Speziell für Fische à la Meunière.

Beurre de Montpellier.**Montpellier - Butter.**

In einen Kessel kochendes Wasser 90 bis 100 Gr. Kresseblätter, Petersilienblätter, Kerbel, Schnittlauch und Estragon zu gleichen Teilen und ebenso 25 Gr. Spinatblätter werfen. Zu gleicher Zeit extra 40 Gr. feingehackte Schalotten blan-