

XXII. Verschiedenes.

1. **Sardellenbutter:** Man stoße $\frac{1}{8}$ Kilo rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen mit eben so viel frischer Butter fein und streiche sie durch ein feines Sieb. Statt von Sardellen, kann man sie auch von Häringmilchnern machen, wo sie fast noch feiner wird.

2. **Häringsbutter:** Man hacke zwei gut ausgewässerte, gereinigte und sorgfältig abgetrocknete Häringe, sehr fein, verknete sie mit $\frac{1}{4}$ Kilo frischer Butter, so lange bis Beides gehörig vermengt ist und eine gleichmäßig aussehende Buttermasse bildet und treibe sie dann durch ein Haarsieb. — Sehr gut zu, mit der Schale gebratenen oder gekochten Kartoffeln.

3. **Englische Butter:** Man rühre 60 Gramm frische Butter mit einem Theelöffel voll sehr fein geschnittener Petersilie, eben so viel Chalotten, etwas Salz und dem Saft einer halben Citrone, gut ab und benutzt sie meistens, um sie in Haselnuß großen Stückchen, unter oder über gebackenen oder gebratenen Fisch zu legen.

4. **Senfbutter:** Man verarbeite $\frac{1}{8}$ Kilo frische Butter mit zwei hart gekochten Eidottern, gebe es dann durch ein feines Sieb, verrühre es mit drei Eßlöffeln Senf und würze mit Salz und fein gestoßenem weißen Pfeffer. — Meistens zu belegtem Butterbrod gebraucht.