Fleischbeschamel. Fleisch und Geflügelabgänge (Reste) werden mit feingeschnittenem Wurzelwerk und Gewürz in fetter Suppe eingedämpft, dann mit Suppe aufgegossen, mit einer kleinen lichten Buttereinbrenn glatt verrührt und mit süßem kalten Rahm aufgekocht.

Fischbeschamel wird aus billigem Fischfleisch und solchen Resten wie Fleischbeschamel zubereitet, dann durch ein Sieb gestrichen, nach Bedarf mit süßem kalten Rahm verdünnt.

Krebsbeschamel. Ist in der Küche Krebs- oder Hummerbutter vorräthig, so wird diese heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebel und Mehl darin geröstet, mit kaltem Rahm verkocht, wie die vorigen; oder man gibt eine entsprechende Menge Krebsfleisch in heiße Butter, staubt Mehl daran, verkocht das Ganze mit gutem süßen Rahm zur dicken Sauce, die passiert zur beliebigen Verwendung aufgehoben wird.

Fracen oder Füllen

für verschiedene Fleischspeisen, Pasteten, Ragouts, Knöderln, Fricandellen, Croquets u. s. w.

An erster Stelle hat man bei Herstellung von Fracen zu sorgen, dass nur zartes Fleisch sowohl roh als gekocht in Verwendung gelangt. Das Fleisch muss also von allen Sehnen, Häuten, Knorpeln, Splittern ꝛc. befreit werden, worauf es beschabt, gestoßen oder einigemale durch die Fleischmaschine getrieben wird. Ebenso müssen alle Ingredienzien, als Zwiebel, Wurzeln, Schwämme ꝛc., aufs feinste gewiegt oder gestoßen, daruntergemischt werden, so dass der Brei sich gleich einem feinen Wurstbrät streichen lässt. Als weitere Zuthat sind noch Eidotter und Semmel zu nennen, Panade und Gewürz. Die Panade soll ein Dritttheil, das zweite Drittel Fleischmasse, der dritte Theil Fett sein, doch nur im Großen und Ganzen. Abweichungen kommen auch hier öfters vor und wir wollen hier nur einen Theil der gebräuchlichsten Arten bringen.

Kalbfleischfrace. 300 *gr* zartes Kalbfleisch, 150 *gr* Speck wird fein faschiert mit 150 *gr* Beschamel oder Panade vermengt, nach Geschmack gewürzt, mit 1 Ei und 1 Dotter verrührt, bis zum Gebrauche kaltgestellt. Wird rohes Fleisch verwendet, so muss dieses erst gedünstet werden, ehe es zur Panade gemischt wird.

Rindfleischfrace. Der dünne Theil vom Filet oder Lungenbraten wird mit etwas Speck, Rindsmark, 2 entgräteten Sardellen, 1—2 Schalotten, Salz und Pfeffer feingestoßen, mit Panade verbunden, mit süßem Rahm verdünnt sehr gut abgerührt.

Schweinsfrace wird wie Rindfrace, doch mit Hinweglassung der Sardellen, gemacht, dafür aber wird geröstete Zwiebel, grüne Petersilie und etwas Citronengelb zugesetzt.

Geflügelfrace. Hiezu wird meist das Brustfleisch von größeren, das ist ausgewachsenen Thieren genommen, mit etwas Kalbsbries fein faschiert oder gestoßen, mit Semmelpanade in Butter verrührt, mit Eidotter und Rahm legiert, nach Geschmack mit Citronengelb und Muscatnuss gewürzt. Auch alte Hühner lassen sich, wenn nicht zu zähe, hiezu verwenden.

Rothe Geflügelfrace wird, mit Krebsbutter angerührt und gefärbt, wie die vorige gemacht und mit Salz und Muscatnuss gewürzt.

Grüne Frace kann sowohl aus Kalbfleisch wie auch aus Geflügelfleisch, unter Zusatz von Panade, feinfaschierten grünen Kräutern, fines-herbes gemacht werden.

Leberfrace. Die zu verwendende Leber wird erst auf Butter oder Geflügelfett weich gedämpft, mit rohem Schinkenspeck, Trüffel und feinen Kräutern fein faschiert, mit etwas Beschamel gebunden, mit 2 Eidotter und süßem Rahm verrührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ebenso mit einem Spritzer Madeira. Die gut verrührte Frace wird vor Gebrauch durch ein feines Sieb gestrichen.

Wildgeflügelfrace wird wie die Hühnerfrace, doch mit einem Zusatz von Champignons, Trüffel und etwas Wildessenz hergestellt.

Wildbretfrace für Pasteten ꝛc. wird sowohl aus bereits gekochtem wie auch rohem Fleische hergestellt. Das von allen zähen Theilen und Häuten befreite Fleisch wird feingestoßen, mit Wildsauer (Essenz) verdünnt, mit Panade verrührt, mit Wein und Gewürz abgeschmeckt, mit Eigelb und Rahm gebunden, dann passiert.

Fischfrace wird wie Geflügelfrace aus sorgfältig ausgelöstem Fischfleisch hergestellt, wie die Hühnerfrace auch gebunden, gewürzt und legiert.

Sardellenfrace. Eine Anzahl Sardellen werden abgespült, entgrätet, mit einigen Schalotten, feinen grünen Kräutern und einem Stück guter Butter sehr fein faschiert, nach Geschmack

gewürzt, mit Panade gebunden, mit Eidotter legiert und gut verrührt durch ein Haarsieb gestrichen.

Krebsfrace. Ausgelöstes Krebsfleisch wird feinst gestoßen, mit Krebsbutter verrührt, mit Panade vermischt, feingewiegte grüne Petersilie, Salz und Muscatnuss zugesetzt, mit 2 Eidotter und süßem Rahm legiert, dann passiert.

Assietten oder Speisen,

welche nach der Suppe gereicht werden. (Kalte Vorspeisen.)

Hat die Hausfrau Gäste, oder wird in einem Hause großer Tisch geführt, so schickt es sich, nach der Suppe und vor dem Fleisch eine kleine Vorspeise zu servieren.

Sardellenbutter zu weißen Brotschnitten.

6 Sardellen werden gewaschen, entgrätet, feingewiegt und mit circa 80 *gr* süßer Butter durch ein feines Sieb gestrichen. Die Butter wird nun beliebig geformt oder durch eine Straubenspritze gepresst auf einen Glasteller gegeben, kaltgestellt, dann beim Auftragen mit grüner Petersilie garniert. Dazu reicht man gebähtes Weißbrot.

Sardellenbrötchen.

Neugebackene Milchbrote oder dünne Schwarzbrotschnittchen werden erst mit süßer Butter bestrichen, dann gitterförmig mit entgräteten Sardellenfilets belegt. Die Zwischenräume der Gitter mit gehackten harten Eiern oder je einer Kaper garniert.

Caviar.

Der Caviar wird entweder in einer Glasdose oder erhöht auf einem Krystallteller oder in ausgeschnittenen Citronenkörbchen serviert. Man garniert den Caviar zumeist mit feingehackter weißer Zwiebel und Citronenspalten, gibt dazu gebähte oder frische Weißbrot-(Semmel- oder Toastbrot-)Schnitten.

Austern

sind nur geschlossen zu kaufen. Man wäscht sie rein, öffnet sie mit einem abgestumpften Messer, entfernt die obere Schale