

Von den Füllen (Farsen). Des farces.

Da die Füllen, besonders die zu Pasteten, Galantinen u. zu ihrem Hochgeschmack starke Würzung verlangen, und es dabei hauptsächlich darauf ankommt, ein richtiges Verhältniß der verschiedenen Gewürzen und Kräutern zu einander zu treffen, so mag zunächst eine verhältnißmäßige Zusammensetzung davon statt finden.

In hohen Küchen, wo man dieser Gewürze täglich bedarf, dient ein Vorrath davon nicht nur dazu, stets richtig zu würzen, sondern auch zugleich zu großer Bequemlichkeit.

Gemischte Gewürze und Kräuter. Epices et aromates mélangées.

Ein Loth Muskatnuß, ein Loth Gewürznägel, ein halbes Loth weißer Pfeffer, ein halbes Loth Piment, ein halbes Loth Muscatblumen, ein halbes Loth Lorbeerblätter, ein halbes Loth Thimian und ein halbes Loth Basilicum (die Kräuter erst im Ofenmund oder im Wärmeschränk getrocknet,) werden unter einander ganz fein gestoßen und dann durch ein feines Sieb getrieben; hernach in einer Kapsel von Weißblech wohlverschlossen, damit sich nichts verriechen kann, aufbewahrt.

Gewürztes Salz. Sel épice.

Ein Pfund weißes Salz wird im Ofenmund oder im Wärmeschränk getrocknet, feingestoßen und durchgeseiht; nachher mit zwei Loth von vorstehendem, gemischtem Gewürz wohl vermischt, in eine weißblechne Büchse gethan, wohl verschlossen und an einem trocknen Ort aufbewahrt.

Von diesem gewürzten Salz wird ohngefähr drei Viertelloth auf ein Pfund Fleisch gerechnet.

Godivo-Fülle. Godiveau.

Ein Pfund von allen Häuten befreites, zartes Kalbfleisch von der Unternuß wird erst allein fein gehackt, und nachher ein und ein halbes Pfund frischer, kurzer, aus allen Häuten gelöster Nierenstollen darunter gewiegt; nachdem beides recht fein geschnitten ist, so werden ohngefähr zwei Loth gewürztes Salz, etwas geriebene Muscatnuß und vier Eier dazu gefügt, und wieder einige Minuten recht durcheinander geschnitten; darauf wird diese Fülle gestoßen, bis daß man kein Krümchen mehr bemerkt und keinen Unterschied mehr zwischen Fleisch und Fett machen kann; nachher einige Stunden auf Eis oder sonst an einen kalten Ort gelegt. Dann wird die Hälfte nebst einem Eiesgroßen Stückchen gewasche-