

nem Eis gestoßen und wenn die Fülle genau gebunden ist, ein zweites solches Stückchen Eis darunter gestoßen; und dann in eine Terrine gethan; nachher die zweite Hälfte ebenso gestoßen und dazu gefügt; nach diesem Vorgang muß die Fülle geschmeidig und gut gebunden seyn; zuletzt werden zwei Eßlöffelvoll kalte bearbeitete Kraftsose oder Beschamel darunter gerührt und so zu Klöschen *ic.* verwendet.

Statt des gewürzten Salzes kann, außer dem gewöhnlichen Salz, auch bloß noch weißer Pfeffer und Muscatnuß hinzu gefügt werden; übrigens wird nur während des Sommers Eis darunter gestoßen, im Winter wird dafür bloß ein wenig frisches Wasser nach und nach dazu genommen; auch wird dieses Manchmal ganz weggelassen.

In bürgerlichen Küchen, wo der Marmor- oder Mörtel mangelte, da kann auch das Stoßen der Fülle unterbleiben.

Godiwofülle mit Schnittlauch. *Godiveau à la ciboulette.*

Unter die vorgehende Fülle wird ein Eßlöffelvoll recht fein geschnittener Schnittlauch, roh oder gewässelt, gemischt, und so zu Pasteten oder auch zu Klöschen verwendet.

Godiwofülle von Weißgeflügel. *Godiveau de volaille.*

Statt des Kalbfleisches wird hier ein Pfund Brustfleisch von Kapphahn oder andrem Weißgeflügel genommen; übrigens wird diese Fülle ganz wie die vorgehende beendet.

Will man diese Fülle mit Trüffeln bereiten, so werden davon vier Eßlöffelvoll, ganz fein gewiegt, darunter gemischt.

Godiwofülle von Wildgeflügel. *Godiveau de gibier.*

Hier wird ein Pfund Rebhühner- oder Fasan-Brustfleisch, oder eben so viel zartes Fleisch von Feldkaninchen genommen, und die Fülle übrigens wie die von Kalbfleisch bereitet.

Nach Belieben können vier Eßlöffelvoll recht weiße, feingewiegte Champinionen, welche in ein wenig Butter geschwitz worden sind, darunter gemischt werden.

Geflügelfülle zu Nocken (Knöteln). *Farce à quenelles de volaille.*

Das Brustfleisch von zwei bis drei großen, guten, jungen Hühnern wird von allen Häuten und Nerven befreit, im Marmor- oder Mörtel recht fein gestoßen, nachher durch ein Füll- (Fars-) Sieb gestrichen, zusammen geballt, auf einen Teller gelegt und zugedeckt; Kalbseutern, welche erst in der Brühe weich gekocht und wieder