

kalt geworden sind, werden abgepuzt, eben auch recht fein gestoßen, durch das nämliche Sieb gestrichen, zusammen geballt und neben das Fleisch gelegt; Semmelteig (m. s. weiter unten,) wird dann ebensowohl fein gestoßen, durchgestrichen, zusammen geballt und daneben gelegt; darauf wird Kalbseuter und Semmelteig, jedes für sich, genau nach dem Umfang des Fleisches abgemessen; erst Euter und Semmel zusammen fein gestoßen, bis daß diese genau zusammen verbunden sind, hernach das Fleisch dazu gefügt, und nachdem alles genau untereinander gestoßen und verbunden ist, mit gewürztem Salz und Muscatnuß, oder mit lauterem Salz, weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, zwei Eierdotter dazu gefügt und untereinander gestoßen, und nachher noch ein oder zwei Eierdotter darunter gemischt; wenn alles genau vereinigt ist, wird ein Eierdottergroßes Stückchen, vermittelst ein wenig Mehl, rund gerollt und als Probe in kochende Brühe oder gesalzenes Wasser gethan, zugedeckt und zwei Minuten ziehen (grübeln) gelassen, bis daß es gar ist und nachher herausgenommen; fühlt sich das Klöschen zart an, und hat es im Durchschneiden einen zarten Kern; desgleichen ist es beim Genuß markig und dem Gaumen angenehm, so ist die Fülle gut; ist das Klöschen hingegen zu zart, so wird noch ein oder zwei Eierdotter nachgegeben, im Gegentheil aber, wenn es zu veste seyn sollte, ein wenig Beschamel oder weiße Kraftsose darunter gemischt; darauf wird die Fülle in ein Terrinchen gethan, mit einem runden Papier, welches mit Butter bestrichen worden ist, zugedeckt und auf Eis gestellt.

Auch kann etwas gewällte und fein geschnittene Petersilie darunter gemischt werden.

Diese Fülle wird auch noch in einem andern Verhältniß zusammen gesetzt; es wird nämlich zu zwanzig Loth Fleisch bloß zwölf Loth Kalbseuter und nur acht Loth Semmelteig genommen, und übrigens nebst den Eierdottern auch zugleich ein Nagulöffelvoll kalte Beschamel oder eingekochte weiße Kraftsose darunter gestoßen.

Ebenso wird die Nockenfülle von Kapphahn, Truthahn, Fasan, Rebhühnern, Feldkaninchen, Kalb &c., so wie desgleichen auch von Fischen, bereitet.

Statt dem Kalbseuter kann eben so wohl recht gute Butter, welche erst recht ausgedrückt worden ist, zu der Fülle genommen werden.

Semmelteig. Panade.

Ein halbes Pfund schöne weiße Semmelbrosse wird in Scheiben geschnitten, mit Fleischbrühe übergossen und auf mäßiges Feuer gesetzt, wenn sie kocht, abgerührt und sofort zu einem festen Teig ausgetrocknet, welcher sich endlich vom Kasserol löst, nachher mit zwei Eierdottern legirt; diese können übrigens auch wegbleiben;