

III. Capitel.

Von Farcen oder Füllseln.

Nr. 98.

Farce de volaille,

oder Farce (Füllsel) von Geflügel.

Von 2 Stück Hühnern oder Kapauern löset man die Brüste heraus, häutet sie ab, und schneidet sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. Mark, oder auch 6 Stück Kalbseutern, die in dem Kessel oder in Salzwasser gahr gekocht worden sind. Alsdann macht man eine Panade auf folgende Art: Man nimmt 3 Mundsemeln, das Stück zu 6 Pf., reiset das Braune ab, schneidet sie in Scheibchen, thut Milch dazu und läset sie $\frac{1}{2}$ Stunde weichen, giebet alsdann die Milch, die nicht in die Semmel eingezo- gen ist, ab, und rühret diese Masse auf dem Feuer, bis sie kocht, schlägt 3 bis 4 Eyer dazu, läst sie gahr werden und erkalten. Nun stößt man das Geschnittene in einem Mörser recht fein, thut den Panade dazu nebst Salz und Muskatennuß, stößt die Farce noch eine Weile, streichet sie durch ein Sieb, und versuchet in kochendem