

Wasser, ob sie gut ist. Findet man sie zu steif, so thut man etwas guten Rahm oder Bechamelle dazu, ist sie zu fein, so rührt man noch ein Ey darunter. Der mannigfaltige Gebrauch dieser Farce wird in der Folge gezeigt werden. Man macht davon Klößchen zur Suppe, zu Ragouts, kleine Cotelettes zum feinem Gemüse, oder Poudings à la Richelieu und dergleichen mehr.

Nr. 99.

**La farce des perdreaux et perdrix,**

oder

**Farce von jungen und alten Rebhühnern.**

Man nimmt von 2 Rebhühnern die Brüste, und verfährt eben so, wie oben gezeigt ist.

Nr. 100.

**La farce des lièvres,**

oder Hasen - Farce.

Man löset das Fleisch von einem Hasen, häutet es ab, schneidet es mit 1 Pfd. Speck recht fein thut von der Panade (sich Nr. 98.) dazu, nebst etwas Salz, einer Prise gestoßener Muskatn, Nelken und Pfeffer, stößt und streicht es durch ein grobes Sieb. Auf diese Art macht man auch Farce von Reh- und Hirschfleisch.