

Farce pour les boudins de chapon,
oder Farce zu Kapaun = Würsten.

Man nehme von 2 Kapaunen die Brüste, schneide sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck recht fein, thue von der Panade, die in Nr. 98 beschrieben ist, dazu, nebst etwas Salz, einer Prise Muskat, Pfeffer und Nelken, stoße alles recht fein in einem Mörser, streiche es durch, thue einige Löffel voll Velouté, der auf englische Art gemacht ist, oder Bechamelle und etwas fein geschnittenes Schnittlauch hinzu, rühre alles durch einander und fülle die Farce in Bratwurstkörme, binde die Würste $\frac{1}{4}$ Elle lang, lasse sie in kochendem Wasser und in etwas Milch eine gute halbe Stunde ziehen, aber ja nicht kochen, worauf man sie heraus nimmt. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so bratet man sie in einem tiefen Deckel auf beyden Seiten braun und bringt sie sogleich mit den Pastetchen auf die Tafel.

Farce pour les boudins de gibier,
oder Farce zu Wildpret = Würsten.

Von 2 Rebhühnern werden die Brüste herausgenommen, und eben so bereitet, als die Kapaun-Würste. Eben so macht man sie auch von Hasen- und Rehfleisch. Es ist zu bemerken, daß man die Farce etwas feiner machen kann, als zu den Knödeln (oder Klößchen), alsdann ver-