



## X. KAPITEL

# Galantinen, Kalte Pasteten und Terrinen.

### FARCEN.

Die verschiedenen Farcen für Galantinen, kalte Pasteten und Terrinen sind im Kapitel „Garnituren“ (S. 67) beschrieben.

### ESSENZEN FÜR PASTETEN UND TERRINEN.

Die Essenzen (Fumets) werden aus den Knochen und Abfällen des zur Verwendung kommenden Hühnergeflügels oder Wildes gewonnen und erhalten einen entsprechenden Zusatz von Gelee. Sie müssen immer von großer Feinheit und recht kräftig sein.

### TEIGE FÜR PASTETEN IN FORMEN.

Es gibt zwei Teigsorten: 1. Den gewöhnlichen Teig, der sich wie folgt zusammensetzt: 1 Kg. Mehl, 250 Gr. Butter, 2 ganze Eier, 30 Gr. Salz und 4 Deziliter Wasser. Anrühren, zweimal durcharbeiten, um alles gut zu vermischen und die Masse glattstreichen. Dann zu einem Klumpen aufrollen und bis zum Gebrauch an kühlem Ort aufbewahren. — 2. 1 Kg. Mehl, 250 Gr. lauwarms zerlassenes Schweinefett, 2 Eier und 4 Deziliter lauwarms Wasser. Wie oben behandeln.

Die Pastetenteige müssen, wenn irgend möglich, 24 Stunden vorher angemacht werden, damit sie nicht mehr elastisch sind. Auf diese Weise lassen sie sich viel leichter verarbeiten und nehmen auch beim Backen eine schönere helle Farbe an, als wenn man frisch angemachten Teig verwendet.

### Grundrezept für Galantinen.

*Herstellung:* Die zu diesem Zweck bestimmten Geflügel- und Wildarten können ohne Nachteil etwas fest sein. Geflügel und Wild werden ausgebeint