

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 463. Wie alle Sachen zu einer Pastete vorher müssen einmarginiret oder einpaßiret werden.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

7) Kalbfleisch, Lammfleisch und was sonst von dergleichen Sorten seyn mag, wird in mittelmäßige Stücke gehauen, ein paarmal mit Wasser rein ausgewässert, und denn in heißem Wasser bestarret. Und so siehet man, wie alle Sachen vorher zu einer Pastete müssen präpariret werden.

### Regula 463.

Wie alle Sachen zu einer Pastete vorher müssen einmarginiret oder einpaßiret werden.

Wenn man von einem oder andern von obigen Sachen eine Pastete machen will, und nach obiger Anweisung präpariret ist, so thut man etwas Weinessig, Salz, gestoßene Negelein und Muskatblumen, Zwiebeln, Petersillie, ein wenig Thymian und Basilicum, alles klein gehackt, Lorbeerblätter und Citronen, alles zu dem Weinessig gethan und durch einander geschlagen, denn die Sachen eines nach dem andern darin umgekehret, und in eine tiefe Schüssel geleyet, das Masse, so übrig ist, überher gegossen, denn zugedeckt, und eine Weile damit stehen lassen, solches heißet einmarginiren. Und zwentens: So kann man auch die Sachen in eine Casseroll legen mit einem kleinen Stückchen Butter, Salz, Zwiebeln, Petersillie, Thymian, Basilicum, Negelein, Muskatblumen, alles klein gemacht und daran, auch Lorbeerblätter und Citronen, denn zugedeckt, und auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, und zuweilen umgekehrt, daß es allenthalben und durchgehends nur ein wenig durchschmohret, denn hingesezt, daß  
es

es abfühlet, solches heißet einpassiren oder etwas zu einer Pastete abschwizen.

## Regula 464.

Von Verfertigung oder Zusammensetzung  
der Pasteten, und zwar erstlich einer  
aufgesetzten Pastete.

Diese Art Pasteten werden alle überhaupt mit einem gebrannten Wasserteig verfertigt, und zwar also: Wenn man die Sachen, wovon man eine Pastete machen will, erstlich nach den vorhergehenden Regeln 462. und 463. präpariret und eingerichtet hat, so macht man einen gebrannten Wasserteig nach Regula 71. der recht steif und wohl durchgearbeitet ist, und so viel man nöthig zu haben vermeynet, denn so nimmt man erstlich ein Stück zum Boden ode Unterblatt, wälget es rund zusammen, und denn ausgerollet, nicht allzu dünn und auch nicht allzu dick, welches man leicht nach Augenmaaß ersehen und abnehmen kann; zu grossen und groben Pasteten muß der Teig überall, sowohl unten als oben, allezeit etwas dicker und stärker gelassen werden, als zu den kleinern und feineren nöthig thut; soll die Pastete im Backofen gar gemacht werden, so nimmt man eine eiserne Plate, oder will man sie in einer Sortenpfanne gar backen, so muß selbige einen etwas hohen Deckel haben, denn so legt man erstlich einen Bogen Papier unten, und den ausgerollten Teig zum Unterblatt darauf, denn so nimmt man abermal ein Stück Teig, und wälget es in die Länge aus, als wenn man einen Kringel machen will, denn solches mit  
dem