

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 464. Von Verfertigung oder Zusammensetzung der Pasteten, und zwar erstlich einer aufgesetzten Pastete.

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

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

dem Kollholz ein wenig platt gerollt, aber nicht zu dünn und zu breit, denn auf beyden Seiten eben geschnitten, daß es ohngefähr zwey Finger breit hoch bleibt, denn das Unterblatt mit Eiern bestrichen, und von dem ausgerollten Teige einen Rand herumgesetzt, nach der Größe, als man die Pastete haben will, entweder rund, oder viereckigt, oder dreyeckigt, oder oval, oder wie ein Herz, wie es sich schicken will, und es einem jeden beliebt, denn erstlich unten ein paar Scheiben Speck gelegt, und so die Pastete von Flügelwerk ist, etwas nach der 460. Regel gemachten Speck- und Leber-Farce unten eingestrichen, und sodann die präparirten Sachen, wovon die Pastete eigentlich seyn soll, zierlich darauf eingepackt und eingelegt, ist noch etwas Speck-Farce übrig, so kann man solche allenthalben zwischen legen; bey jungen Sachen, als Rüklein, Tauben, Lammfleisch und dergleichen, kann man zuweilen auch wol einige Saucischen mit einlegen; denn mit einer guten feinen Farce von Kalbfleisch, nach der 8. Regel, oder mit einer Schinken-Farce, nach der 461. Regel, überher und rund herum als einen halben Finger dick sein glatt und sauber belegt, mit einem warmen Messer glatt angedrückt und übergestrichen, die Brühe oder das Masse, so bey den einpackirten oder einmarginirten Sachen übrig ist, muß man zurücklassen und wohl aufheben, denn nimmt man abermal ein gut Stück Teig, wälget es erstlich rund zusammen, denn ausgerollt zu einem Deckel oder Oberblatt, den Rand von dem Pastetenboden rundum mit Eiern wohl

E

bestri.

bestrichen, und dann den Deckel überher gemacht und allenthalben zierlich angedrückt, daß die Pastete eine gute Form oder Geschick bekomme, denn rundum den Rand abgeschnitten, so weit als es nöthig thut, denn so kann man von dem übrigen Teig einen krausen und bunten Rand um die Pastete setzen, der Rand muß ein wenig höher als die Pastete seyn, damit eine vollkommene Sose in die Pastete gegeben werden könne; denn so kann man auch einen kleinen Deckel etwas bunt ausschneiden und oben über legen, und sonst allerhand Zierrathen mehr, welche man selbst und nach eigenem Belieben daran künsteln und machen kann, denn mit Eiern bestrichen und im Backofen oder in einer Tortenpfanne gar gebacken, und wie lange eine solche Pastete backen muß, solches kann man leicht wissen, nachdem die Sachen jung oder alt sind. Und so kann man von allen vorkommenden Sachen eine aufgesetzte Pastete verfertigen, entweder in einer Tortenpfanne oder auf einer eisernen Platte, wie es einem beliebt und die Umstände es geben.

#### Regula 465.

Von Verfertigung und Zusammensetzung aller Pasteten in mürben Teig und auch, nachdem die Sachen sind, in Buttermteig.

Die Pasteten werden alle und überhaupt in Tortenpfannen oder Pastetenpfannen gemacht, und auch alle Sachen dazu wie vorher präpariret, und nachdem die Sachen sind, verfertiget man auch den Teig, nämlich, zu jungen feinen Sachen macht man  
auch