

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 465. Von Verfertigung und Zusammensetzung aller Pasteten in mürben Teig und auch, nachdem die Sachen sind, in Buttermteig.

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

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

auch gerne einen feinen mürben Teig oder auch einen Blätterteig, welches man am liebsten vermag, zu gröbern Sachen aber, als Hasen, Wild, wilden und zahmen Enten und dergleichen macht man einen ordinären mürben Teig, wie man alles nach der 70. Regel ersehen kann. Wem nun die aufgesetzten Pasteten nicht gefallen, sondern wer den Teig, welcher bey einigen das Beste ist, mit essen will, der mache seine Pasteten also: Man nimmt einen Bogen Papier, und schneidet ihn nach der Größe der Pfanne, und legt solches unten ein, denn einen mürben Teig oder Blätterteig, wie man es haben will, nach Reg. 68. 69. und 70. verfertiget, und einen Boden oder Unterblatt davon auf das Papier in die Pfanne gelegt, der nicht zu dick und auch nicht zu dünn ist, denn die dazu in Bereitschaft habende Sachen ordentlich und zierlich mit Farce und Speckscheiben eingelegt, wie bey den vorigen angezeigt ist, denn einen Deckel oder Oberblatt darüber gemacht, der gleichfalls weder zu dünn noch zu dick ist, nachdem die Pastete und Sachen sind, aber erstlich den Rand wohl mit Eyern bestrichen, denn rundum zierlich angedrückt, den Teig nach der Höhe des Randes der Pastetenpfanne rundherum glatt abgeschnitten und mit einem Messerrücken eingekräuset, wobey man den linken Daumen allezeit gegen halten muß, denn auch einen kleinen ausgeschnittenen Deckel darüber gemacht, und denn unten und oben mit Feuer mit guter Aufsicht gar gebacken, und weitere Umstände sind bey denen Pasteten in mürben Teig und Butter-

teig nicht zu machen; denn wenn man gleich Zier-
rathen und Figuren daran machen wollte, so hält
dergleichen Teig nicht die Form, sondern es bäckt
sich aus.

Regula 466.

Von Sosen und Ingredientien, womit die
Pasteten können verändert werden, als:

Eine gelbe Sose nach der 22. und 46. Regel; Ei-
ne Brühsose nach der 23. Regel; weiße und braune
Cappersose nach der 26. und 27. Regel; weiße Char-
lottensose nach der 28. Regel; Anschowisose nach
der 29. Regel; Austerose nach der 30. Regel; Mu-
schelose nach der 31. Regel; eine Rohmose zu jun-
gen Küchleins- und Lammfleisch-Pasteten, es müs-
sen aber Champion und Morcheln mit daran, nach
der 33. Regel; eine Sauce Hachee nach der 38. Re-
gel, und so ferner, wie es einem beliebt. Was
man nun von obigen Sosen vor eine erwählt und
macht, so muß man allemal die aufgehobene Brü-
he, wo die Sachen zu den Pasteten einmarginiret
und einpaziret gewesen sind, mit dazu thun, wie
auch von nachfolgenden Ingredientien, als Cham-
pion, Championpuder, Morcheln, Pingeln, Pista-
cien, Kälberbrissel, Ochsen gaumen, Hahnkämme,
ausgemachte Abschwänze, Artischockenstüble,
Spargel und alle dergleichen feine Sachen, was
man haben kann. Es ist hier die Meynung nicht,
daß obiges alles auf einmal in eine Pastete soll, son-
dern was man nur zur Zeit davon haben kann, die
trockenen Champion und Championpuder sind alle-
zeit