

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 467. Nun von den Pasteten insbesondere

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

zeit nützlich und gut zu gebrauchen, und was man von denen übrigen Ingredientien zur Zeit haben kann, solches präpariret man zurecht, und thut es zum Theil anfänglich mit in die Pastete, und auch zum Theil zulezt mit in die Sose.

Nun von den Pasteten insbesondere, als:

Regula 467.

Pastete von Rindfleisch, von Hirschen, vom Rehe, vom wilden Schweine, vom Hammelbuge, von Hasen, von Gänsen, von Kalckuten, von Kapauen, von erwachsenen jungen Hünern, von Ruchlein, von Enten, von Tauben, von Berghünern, von Rebhünern, von Fasanen, von Schnepfen und von allem, was dergleichen seyn mag, wird alles nach Reg. 462. präpariret und eingerichtet, nach Reg. 463. einmarginiret oder einpaßiret, und denn nach Reg. 464. oder nachdem die Sachen sind, nach Reg. 465. in eine Pastete verfertigt, mit guter Aufsicht gebacken, und denn eine Sose dazu, welche man beliebt, wie es nach Reg. 466. angezeigt ist. Zu denen Pasteten von großen und groben Sachen dient insonderheit eine braune Sose mit kleingehackten Cappern, Oliven, Anschowis und dergleichen, und etwas scharf von Scharlotten, und wer es vermag, auch Knoblauch, so werden die Pasteten recht gut.

Regula 468.

Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk ohne Knochen machen will, es sey von Gänsen, Hünern,