

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 492. Feine Pasteten von gekochtem und gehacktem Schinken.

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

ben glaziret und mit Granatkörnern oder bunten Streuzucker bestreuet; so ist sie recht.

## Regula 491.

Feine Pastete von Maynzischen Schinken.

Man nehme schönen gekochten geräucherten Schinken, und schneide solchen in dünne Scheiben, denn so kann man auch von demselben Schinken ein wenig Farce machen, nämlich, man schneide etwas davon in Würfel, denn solchen klein gehackt mit etwas geriebenem Brodte, ein paar Eiern, Kräutern, und ein wenig Gewürz, und sodann eine Pastete in einen feinen Teig davon verfertiget und gebacken, eine Sose darein, welche man beliebet.

## Regula 492.

Feine Pasteten von gekochtem und gehacktem Schinken.

Man nehme ein Stück von einem kalten gekochten geräucherten Schinken, solches etwas gröblich klein gehackt, denn angemengt mit Zimmet, Zucker, ein wenig weißem Pfeffer, eingemachten Citronschalen und etwas gestoßenem Speck, denn in einen feinen Teig zu einer Pastete verfertiget und gebacken.

## Regula 493.

Feine Pastete von Kälbergekröse.

Die Kälbergekröse muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen, und wieder kalt werden lassen, denn in feine Würfel schneiden, und mit rein gemachten eingeweichten Morcheln, geweichten Championen, Salz, klein gestoßenem Gewürz,  
klein