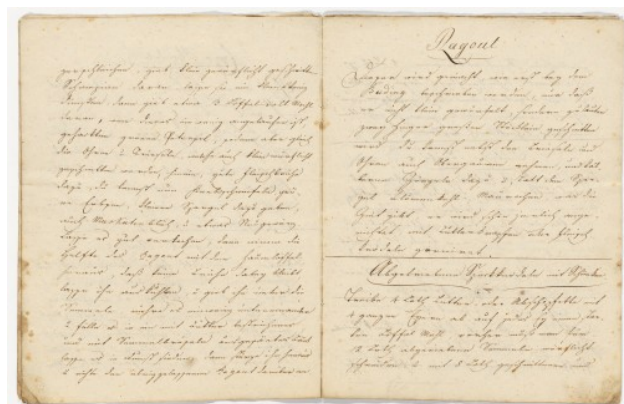


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/004



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital

[6]

Zerschleichen⁶³, gieb⁶⁴ klein gewürflicht⁶⁵ geschnitten Schampian⁶⁶ daran, lasse sie ein klein Wenig dünsten, dann gieb etwa 3 Löffel voll Mehl daran, wenn dieses ein wenig angelaufen⁶⁷ ist, gehackten grünen Petersil, sodann aber gleich die Ohren u Brieseln⁶⁸, welche auch klein würflicht⁶⁹ geschnitten werden, hinein, gute Fleischbrühe dazu, du kannst nun Krebssschweifeln⁷⁰, grüne Erbsen, kleinen Spargel dazu geben, auch Muskatblüh⁷¹, u etwas Neugewürz⁷². Lasse es gut verkochen, dann nimm die Helfte⁷³ des Ragout mit dem Faumlöffel⁷⁴ heraus, daß keine Brühe dabey⁷⁵ bleibt, lasse ihn auskühlen, u gieb ihn unter die Semmeln, rühre es einwenig untereinander u fülle es in ein mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln ausgepätes⁷⁶ Bäck⁷⁷ lasse es in dunst sieden, dann stürze ihn heraus u richte den übriggelassenen Ragout darüber an.

[7]

Ragout

Dieser wird gemacht, wie einst bey⁷⁸ dem Buding⁷⁹ beschrieben worden, nur daß er nicht klein gewürfelt, sondern zu lauter zwey⁸⁰ Finger großen Stücklein geschnitten wird, du kannst nebst den Brieseln und Ohren auch Obergaumen⁸¹ nehmen, und kälberne Züngeln⁸² dazu, u statt dem Spargel Blumenkohl, Maurochen⁸³, was die Zeit gibt, er wird schön zierlich angerichtet, mit Butterkrapfen oder Fleischknödeln garniret⁸⁴.

Abgetriebene⁸⁵ Speckknödeln mit Schünken⁸⁶.

Treibe 4 Loth⁸⁷ Butter, oder Abschöpfette⁸⁸ [sic] mit 4 ganzen Eyern⁸⁹ ab, auf jedes Ey⁹⁰ einen starken Löffel Mehl, vorher muß man für 12 Loth abgeriebene Semmeln würflicht⁹¹ schneiden, u mit 8 Loth geschnittenen und

[63 Langsam zergehen lassen](#)

[64 Gib](#)

[65 Gewürfelt](#)

[66 Champignons](#)

[67 Anlaufen: in heißem Fett bei schwacher Hitze leicht anrösten, bräunen oder anschwellen](#)

[68 Briesen: Thymusdrüsen](#)

[69 Würfelig](#)

[70 Krebssschwänze](#)

[71 Muskatblüte, Macis bzw. Mazis: getrocknete Samenhülle der Muskatnuss](#)

[72 Piment oder Nelkenpfeffer](#)

[73 Hälfte](#)

[74 Schaumlöffel zum Abschöpfen des Schaums](#)

[75 Dabei](#)

[76 Wort unklar, vermutlich ausgesäetes; ausgesät: ausgestreut](#)

[77 Geschirr oder Form zur Zubereitung von \(gebackenen\) Speisen](#)

[78 Bei](#)

[79 Pudding, ursprünglich von franz. boudin Blutwurst](#)

[80 Zwei](#)
[81 Teilstück des Rinderkopfs, der obere Teil des Gaumens](#)
[82 Zungen](#)
[83 Morcheln](#)
[84 Garniert](#)
[85 Abtreiben: flaumig rühren, meist Butter und Ei](#)
[86 Schinken](#)
[87 Lot: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Lot = 1/32 Pfund = 17,5 g](#)
[88 Abschöpf fett: von siedender oder erkalteter Rindsuppe abgeschöpftes Fett, das zu siedender Milch gegeben und bei mäßiger Hitze so lange stehen gelassen wird, bis die Milch verdunstet ist](#)
[89 Eiern](#)
[90 Ei](#)
[91 Würfelig](#)

H: 22 cm
B: 17,6 cm
T: 0,2 cm

Objektklasse

Kochbuch

Hersteller/in

Petersmann (Frau)

Beitragende/r

Rondonelli, Stefanie

Herkunft

Niederösterreich

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Ebreichsdorf

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Datierung

Um 1840

Material

Papier

Technik

handgeschrieben

Sammlung

Kochbücher aus der Handschriftensammlung: Petersmann [Nr. 7]

Weiterführende Informationen

Die im Kochbuch verwendeten abweichenden Schreibweisen und küchentechnischen Ausdrücke können sie in diesem [Glossar](#) nachschlagen.

Hier gibt es das vollständige Kochbuch als [Download](#).