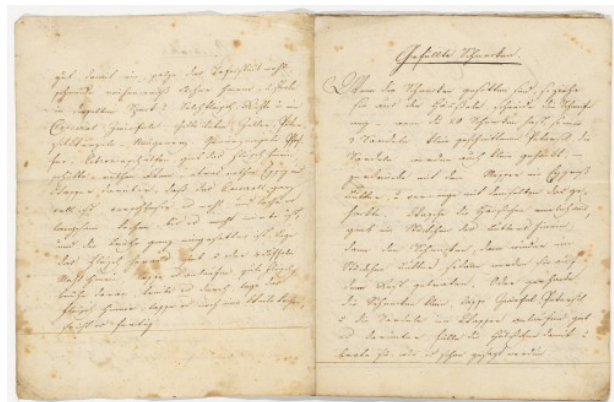


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/002



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

[2]

gut [sic] damit ein, salze das Tafelstück wohl, schneide reihenweiß Löcher hinein, u stecke in dieselben Speck u Selchfleisch. Richte in ein Casserol [22](#) Zwiebeln [23](#), Gelbe Rüben, Zeller [24](#), PetersilWurzeln - Neugewürz [25](#). Gewürznageln [26](#) - Pfeffer, Citronenschälchen [27](#), gieb [28](#) das Fleisch hinein, schütte rothen [29](#) Wein, etwas rothen Essig [30](#) und Wasser darüber, daß das Casseroll ganz voll ist, verschließe es wohl, und lasse es langsam kochen, bis es recht mürbe ist, und die Brühe ganz eingesotten [31](#) ist. Lege das Fleisch heraus, gieb 3 oder 4 Löffeln Mehl hinein, lasse es anlaufen [32](#), gute Fleischbrühe daran, treibe es durch [33](#), lege das Fleisch hinein, lasse es noch eine Weile kochen, so ist es fertig.

[3]

Gefüllte Schnecken.

Wenn die Schnecken gesotten [34](#) sind, so ziehe sie aus den Häußeln [35](#), schneide die Schweife [36](#) weg - wenn du 20 Schnecken hast, so nimm 3 Sardeln [37](#), klein geschnittenen Petersil, die Sardeln werden auch klein gehackt, - zerdrücke mit dem Messer ein Eygroß [38](#) Butter, u vermene mit demselben das gehackte. Wasche die Häußchen [39](#) reinlich aus, gieb ein Stückchen des Butter hinein, dann den Schnecken, dann wieder ein Stückchen Butter, so dann werden sie auf dem Rost gebraten. Oder zerhacke die Schnecken klein, lasse Zwiebel, Petersil u die Sardeln im Wasser anlaufen, gieb es darunter, fülle die Häußchen damit, u brate sie, wie es schon gesagt worden.

[22](#) Kasserolle: runder Kochtopf mit Deckel und Henkeln bzw. Stiel

[23](#) Zwiebeln

[24](#) Sellerie

[25](#) Piment oder Nelkenpfeffer

[26](#) Gewürznelken

[27](#) Zitronenschalen

[28](#) Gib

[29](#) Roten

[30](#) Essig aus Rotwein

[31](#) Eingesiedet; einsieden: Flüssigkeiten stark einkochen, um den Wassergehalt zu verringern und den Geschmack zu intensivieren, reduzieren

[32](#) In heißem Fett bei schwacher Hitze leicht anrösten, bräunen oder anschwellen

[33](#) Durtreiben: etwas Dickliches mit einem Löffel oder einem Passierholz durch ein grobes Haarsieb streichen, passieren

[34](#) Gesiedet, gekocht

[35](#) Häuschen: Schneckenhäuser

[36](#) Schwänze

[37](#) Sardellen

[38](#) Eigroß: Maßeinheit, so groß wie ein Ei

[39](#) Häuschen

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](#).