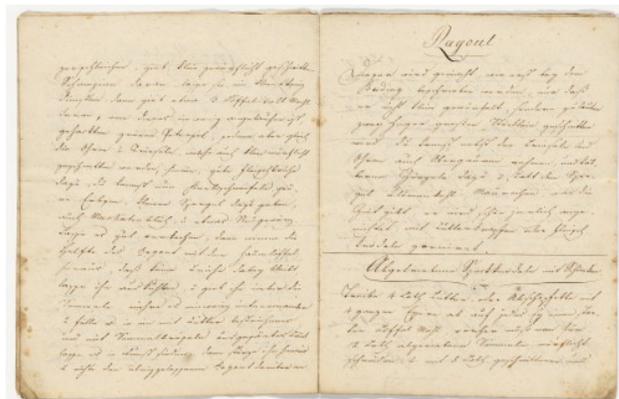


# Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/004



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

[6]

Zerschleichen<sup>63</sup>, gieb<sup>64</sup> klein gewürflicht<sup>65</sup> geschnitten Schampian<sup>66</sup> daran, lasse sie ein klein Wenig dünsten, dann gieb etwa 3 Löffel voll Mehl daran, wenn dieses ein wenig angelaufen<sup>67</sup> ist, gehackten grünen Petersil, sodann aber gleich die Ohren u Brieseln<sup>68</sup>, welche auch klein würflicht<sup>69</sup> geschnitten werden, hinein, gute Fleischbrühe dazu, du kannst nun Krebschweifeln<sup>70</sup>, grüne Erbsen, kleinen Spargel dazu geben, auch Muskatblüh<sup>71</sup>, u etwas Neugewürz<sup>72</sup>. Lasse es gut verkochen, dann nimm die Helfte<sup>73</sup> des Ragout mit dem Faumlöffel<sup>74</sup> heraus, daß keine Brühe dabey<sup>75</sup> bleibt, lasse ihn auskühlen, u gieb ihn unter die Semmeln, rühre es einwenig untereinander u fülle es in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelbröseln ausgepäetes<sup>76</sup> Bäck<sup>77</sup> lasse es in dunst sieden, dann stürze ihn heraus u richte den übriggelassenen Ragout darüber an.

[7]

## Ragout

Dieser wird gemacht, wie einst bey<sup>78</sup> dem Buding<sup>79</sup> beschrieben worden, nur daß er nicht klein gewürfelt, sondern zu lauter zwey<sup>80</sup> Finger großen Stücklein geschnitten wird, du kannst nebst den Brieseln und Ohren auch Obergaumen<sup>81</sup> nehmen, und kälberne Züngeln<sup>82</sup> dazu, u statt dem Spargel Blumenkohl, Maurochen<sup>83</sup>, was die Zeit gibt, er wird schön zierlich angerichtet, mit Butterkrapfen oder Fleischknödeln garniret<sup>84</sup>.

Abgetriebene<sup>85</sup> Speckknödeln mit Schünken<sup>86</sup>.

Treibe 4 Loth<sup>87</sup> Butter, oder Abschöpfette<sup>88</sup> [sic] mit 4 ganzen Eyern<sup>89</sup> ab, auf jedes Ey<sup>90</sup> einen starken Löffel Mehl, vorher muß man für 12 Loth abgeriebene Semmeln würflicht<sup>91</sup> 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 Briesel: Thymusrüsen](#)

[69 Würfelig](#)

[70 Krebschwänze](#)

[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](#).