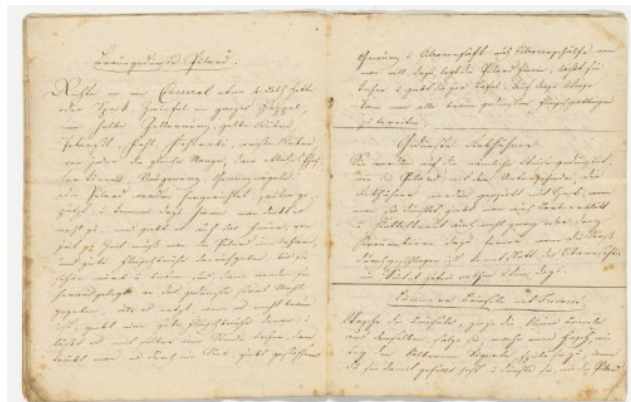


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/006



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

[10]

Braungedünste Pulard[112](#).

Richte in ein Casserol [113](#) etwa 4 Loth [114](#) Fette oder Speck, Zwiebel [115](#) ein ganzes Happel [116](#), eine halbe Zellerwurz [117](#), gelbe Rüben, Petersil, Kohl, Kohlrabi, weiße Rüben, von jeder die gleiche Menge, dann etliche Pfefferkörner, Neugewürz [118](#), Gewürznägel [119](#). Die Pulard werden hergerichtet, sauber geputzt, u kommen dazu hinein, man deckt es wohl zu, und giebt [120](#) es auf das Feuer; von Zeit zu Zeit muß man die Pulard umkehren, und gute Fleischbrühe daraufgeben, bis sie schön mürb u braun sind; dann werden sie heraus gelegt, an das gedünste soviel Mehl gegeben, als es netzt [121](#), wenn es recht braun ist, giebt man gute Fleischbrühe daran; u läßt es mit selber eine Stunde kochen, dann treibt man es durch [122](#) ein Sieb, giebt gestossenes

[11]

Gewürz u Citronensaft [123](#) auch Citronenschälfe [124](#), wenn man will, dazu, legt die Pulard hinein, läßt sie kochen u giebt sie zur Tafel. Auf diese Weise kann man alle braun gedünsten Fleischgattungen zu bereiten.

Gedünste Rebhühner.

Sie werden auf die nämliche Weise gedünstet, wie die Pulard, mit dem Unterschiede, die Rebhühner werden gespickt [125](#) mit Speck, wenn man sie dünstet, giebt man auch Lorbeerblätt [126](#) u Kuttelkraut [127](#) auch wohl zwey [128](#) oder drey [129](#) Kronenbeere [130](#) dazu, ferner, wenn die Soß durchgeschlagen [131](#) ist, kommt statt des Citronensaftes ein Seitel [132](#) guten rothen [133](#) Wein dazu.

Lämmern Brieseln [134](#) mit Fricassé [135](#).

Wasche die Brieseln, ziehe die kleinen Beineln [136](#) aus demselben, salze sie, mache einen Fasch [137](#), wie bey [138](#) den kälbernen Vögerln [139](#), spüle sie zu [140](#), wenn du sie damit gefüllt hast, u dünste sie, wie die Pulard

[112](#) Poulard: junge, verschnittene oder vor der Geschlechtsreife geschlachtete Masthenne

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

[114](#) Lot: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Lot = 1/32 Pfund = 17,5 g

[115](#) Zwiebel

[116](#) Häutel: Knolle

[117](#) Sellerieknolle

[118](#) Piment oder Nelkenpfeffer

[119](#) Gewürznelken

[120](#) Gibt

[121](#) Netzen: nass machen, benetzen

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

[123](#) Zitronensaft

[124](#) Zitronenschale

[125 Spicken: Fleisch vor dem Braten mit Speckstreifen durchziehen](#)

[126 Lorbeerblätter](#)

[127 Thymian \(Thymus vulgaris\)](#)

[128 Zwei](#)

[129 Drei](#)

[130 Kronsbeeren: Preiselbeeren](#)

[131 Durchschlagen: etwas Flüssiges durch ein Sieb oder Tuch fließen lassen, um gröbere Teile abzusondern, seihen](#)

[132 Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l](#)

[133 Roten](#)

[134 Lämmerne Brieze: Thymusdrüsen vom Lamm](#)

[135 Frikassee: eine mit Zitronensaft gesäuerte und mit mehreren Eidottern legierte helle Einmach für Fleisch- und Fischspeisen](#)

[136 Beine: Knochen](#)

[137 Farce: Füllung aus gehacktem Fleisch oder Fisch und anderen Zutaten](#)

[138 Bei](#)

[139 Kälberne Vögerl: gefüllte, gerollte und gebratene Fleischstücke aus der ausgelösten vorderen Kalbsstelze, die in Form gebunden an Geflügel erinnern](#)

[140 Zuspulen: mit Faden umwickeln und in Form binden](#)

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](#).