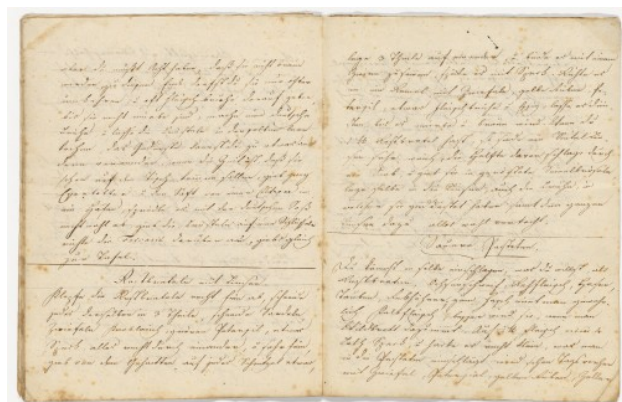


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/007



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

[12]

aber du mußt Acht haben, daß sie nicht braun werden, zu diesen Ende darfst du sie nur öfter umkehren, u oft Fleischbrühe darauf geben, bis sie recht mürbe sind, mache eine deutsche Brühe, u lasse die Brüsteln¹⁴¹ in derselben leer kochen, das Gedünste kannst du zu etwas andern verwenden, wenn die Zeit ist, daß sie schon auf den Tisch kommen sollen, gieb¹⁴² zwey¹⁴³ Eyertotter¹⁴⁴ u den Saft von einer Citrone¹⁴⁵ in ein Häfen, sprudle es mit der deutschen Soß recht wohl ab, gieb die Brüsteln auf eine Schlüssel [sic: Schüssel] u. richte die Fricassé¹⁴⁶ darüber an, giebs¹⁴⁷ gleich zur Tafel.

Rostbrateln mit Linsen.

Klopfe die Rostbrateln recht fein ab, schneide jedes derselben in 3 Theile¹⁴⁸, schneide Sardeln¹⁴⁹, Zwiebeln¹⁵⁰ Knoblauch, grünen Petersil, etwas Speck, alles recht durch einander, u sehr fein, gieb von dem Gehackten auf jedes Schnitzel etwas,

[13]

lege 3 Theile auf einander, u binde es mit einem Zwirn zusammen, spicke¹⁵¹ es mit Speck. Richte es in ein Reinel¹⁵² mit Zwiebeln¹⁵³, gelbe Rüben, Petersil, etwas Fleischbrühe u Essig, lasse es dünsten bis es mürbe u braun wird. Wenn du 1 lb¹⁵⁴ Rostbratel hast, so siede ein Seitel¹⁵⁵ Linsen sehr weich, die Helfte¹⁵⁶ davon schlage durch¹⁵⁷ ein Sieb, u gieb sie in geröstete Semmelbröseln, lege selbe in die Linsen, auch die Brühe, in welcher sie gedünstet haben samt den ganzen Linsen dazu, alles wohl verkocht.

Sauere Pasteten.

Du kannst in selbe einschlagen, was du willst, als Rostbraten, Ochschweif¹⁵⁸, Rehfleisch, Hasen, Tauben, Rebhühner; zum Fasch¹⁵⁹ nimmt man gewöhnlich Kalbfleisch, besser wird sie, wenn man Wildbrett dazu nimmt. Auf ½ lb Fleisch nimm 4 Loth¹⁶⁰ Speck, u hacke es recht klein, was man in die Pasteten einschlägt wird schon Tags vorher mit Zwiebel¹⁶¹, Petersiel, gelben Rüben, Zeller¹⁶²

[141 Briese: Thymusdrüsen](#)

[142 Gib](#)

[143 Zwei](#)

[144 Eidotter](#)

[145 Zitronen](#)

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

[147 Gib es](#)

[148 Teile](#)

[149 Sardellen](#)

[150 Zwiebeln](#)

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

[152 Rein: flacher Kochtopf, ursprünglich mit drei Füßen](#)

[153 Zwiebeln](#)

[154 Abkürzung für libra \(lateinisch für Waage, Gleichgewicht bzw. das römische Pfund\) und für das Gewichtsmaß Pfund bzw. Wiener Pfund, 1](#)

[Pfund = 32 Lot = 560,012 g](#)

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

[156 Hälfte](#)

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

[158 Ochsen Schwanz](#)

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

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

[161 Zwiebel](#)

[162 Sellerie](#)

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](#).