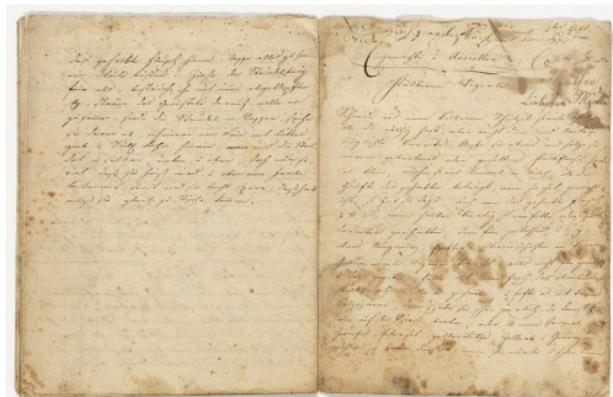


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/010



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

[18]

das gehackte Fleisch hinein, lasse alles zusamm eine Weile rösten. Ziehe den Strudeltaig²²⁴ fein aus, bestreiche ihn mit einen abgeklopften Ey²²⁵, streue das Geröstete darauf, rolle es zusammen, siede die Strudel in Wasser, seihe sie davon ab, schmiere eine Rein²²⁶ mit Butter, gieb²²⁷ ½ Seitel²²⁸ Rahm hinein, und die Strudel in selben, unten u oben, doch nur soviel, daß sie heiß wird, u oben eine Farbe bekommt, sonst wird sie leicht speer²²⁹, deßhab²³⁰ muß sie gleich zu Tische kommen.

[19]

[Am oberen bzw. rechten Blattrand einige schwer lesbare Zeilen in anderer Handschrift]

2tes Heft.

Eingemachte u Assietten²³¹.

Kälberne Vögerln.

Schneide aus einem kälbernen Schnitzel so viele Theile²³², als du nöthig²³³ hast, aber recht dünn, und lauter länglichte Vierecke, klopfe sie etwas und salze sie, nimm gebratenes oder gesottenes²³⁴ Kalbfleisch, hacke es klein, weiche so viel Semmel in Milch, als die Helfte²³⁵ des gehackten beträgt, wenn sie gut geweicht ist, so gieb sie dazu, auch wenn das gehackte Fleisch ½ lb²³⁶ ist, nimm halben Viertig²³⁷ Kern fette²³⁸ oder Speck darunter geschnitten, dann fein gestossen, u 1 Ey, etwas Neugewürz²³⁹, Pfeffer, Citronenschahlen²⁴⁰ ein Paar Gewürz nägeln²⁴¹ u grüne Petersil, alles recht fein gemacht, u dazu gegeben, fülle mit diesem Fasch das obenbenannte Kalbfleisch, rolle es zusammen, u hefte es mit kleinen Holzspänen, dann spieße sie schön zierlich, du kannst sie nun auf den Spieß braten, oder in einen Casserol²⁴², mit Zwiefel²⁴³, Petersil, gelben Rüben, Zelleri²⁴⁴ u Gewürz einrichten, u braun dünsten; wenn sie mürbe u schön braun

224 Strudelteig

225 Ei

226 Flacher Kochtopf, ursprünglich mit drei Füßen

227 Gib

228 Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l

229 Trocken, spröde

230 Deshalb

231 Franz. Teller, im weiteren Sinn jede Schüssel zum Auftragen einer Speise bzw. kleines Vor- oder Zwischengericht

232 Teile

233 Nötig

234 Gesiedetes, gekochtes

235 Hälfte

236 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

237 Vierting: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Vierting = 1/4 Wiener Pfund = 8 Lot = 140 g

238 Kernfett: Nierenfett, Nierentalg

[239 Piment oder Nelkenpfeffer](#)

[240 Zitronenschalen](#)

[241 Gewürznelken](#)

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

[243 Zwiebel](#)

[244 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](#).