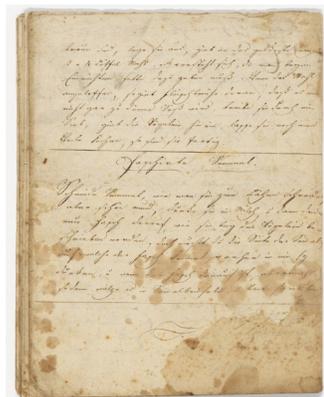


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/011



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

[20]

braun [sic] sind, lege sie aus, gieb [245](#) an das gedünste Wurzelw[erk] 3 o 4 Löffel Mehl, es versteht sich, das man bey [246](#) Einrichten Fette dazu geben muß. Wenn das Mehl angeloffen [247](#), so gieb Fleischbrühe daran, daß es eine nicht gar zu dünne Soß wird, treibe sie durch [248](#) ein Sieb, gieb die Vögelein [249](#) hinein, lasse sie noch eine Weile kochen, so sind sie fertig.

Faschirte [250](#) Semmel.

Schneide Semmel, wie man sie zum Bähnen [251](#) schneidet, aber schön rund, dunke [252](#) sie in Milch, u dann drücke [253](#) eine Fasch [254](#) darauf, wie sie bey [255](#) den Vögelein [256](#) beschrieben worden; doch muß du die Seite der Semmel, auf welche der Fasch kommt, vorher in ein Ey [257](#) dunken, u wenn der Fasch darauf ist, abermahl, so dann wälz es in Semmelbröseln, u backe sie in Schmalz

[245](#) Gib

[246](#) Beim

[247](#) Angelaufen; anlaufen: in heißem Fett bei schwacher Hitze leicht anrösten, bräunen oder anschwellen

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

[249](#) Vögelchen: Kälberne Vögerl

[250](#) Faschierte

[251](#) Bräunen, leicht rösten, aufbacken

[252](#) Tunken: eintauchen

[253](#) Drücke

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

[255](#) Bei

[256](#) Kälberne Vögerl

[257](#) Ei

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](#).