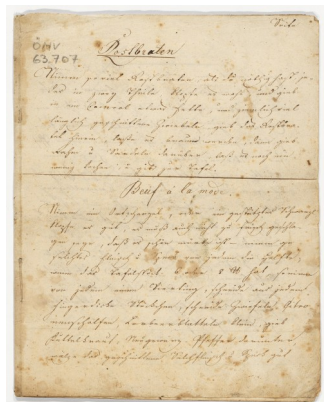


# Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/001



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

[1]

Seite

## Rostbraten

Nimm so viel Rostbraten, als du nöthig<sup>1</sup> hast, jeder in zwey<sup>2</sup> Theile<sup>3</sup>, klopfe es wohl, und gieb<sup>4</sup> in ein Casserol<sup>5</sup> etwas Fette, und ziemlich viel länglich geschnittene Zwiebeln, gieb das Rostbrat hinein, laße<sup>6</sup> es braun werden, dann gieb Rahm u Sardeln<sup>7</sup> darüber, laß es noch ein wenig kochen, u gib's zur Tafel.

Beuf<sup>8</sup> à la mode<sup>9</sup>.

Nimm ein Ortscherzel<sup>10</sup>, oder ein gestutztes Schwanz<sup>11</sup> klopfe es gut, es muß auch nicht zu frisch geschlagen<sup>12</sup> seyn<sup>13</sup>, daß es schön mürbe ist – nimm geselchtes Fleisch u Speck von jedem die Helfte<sup>14</sup>; wenn das Tafelstück 6 oder 8 lb<sup>15</sup> hat, so nimm von jedem einen Viertel<sup>16</sup>, schneide aus jedem fingerdicke Stückchen, schneide Zwiebeln<sup>17</sup>, Citronenschälchen<sup>18</sup>, Lorbeerblättern<sup>19</sup> klein, gieb Kuttelkraut<sup>20</sup>, Neugewürz<sup>21</sup> - Pfeffer darunter, wälze das geschnittene Selchfleisch u Speck gut

[1 Nötig](#)

[2 Zwei](#)

[3 Teile](#)

[4 Gib](#)

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

[6 Lasse](#)

[7 Sardellen](#)

[8 Bśuf: franz. Rindfleisch](#)

[9 Franz. nach der neuesten Mode](#)

[10 Teilstück des Rinderschlögels, das oberste Stück vom weißen Scherzel, auch Eckschwanzstück genannt](#)

[11 Teilstück des Rinderschlögels, vermutlich von der Schale bzw. vom Ortsschwanzel oder vom weißen Scherzel](#)

[12 Geschlachtet](#)

[13 Sein](#)

[14 Hälfte](#)

[15 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](#)

[16 Maßeinheit für das Gewicht, 1 Viertel = 1/4 Wiener Pfund = 8 Lot = 140 g](#)

[17 Zwiebeln](#)

[18 Zitronenschalen](#)

[19 Lorbeerblätter](#)

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

[21 Piment oder Nelkenpfeffer](#)

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](#).