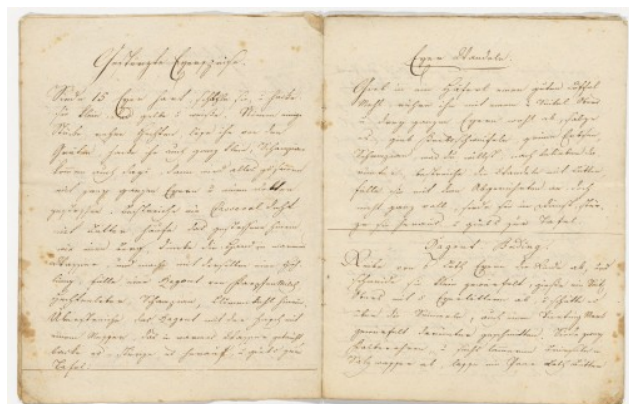


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/003



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

[4]

Gestürzte Eierspeise[40](#).

Siede 15 Eyer[41](#) hart, schähle[42](#) sie, u hacke sie klein, das gelbe u weiße. Nimm einige Stücke rohen Hechten, löse ihn von den Gräten, hacke ihn auch ganz klein, Schampian[43](#) kommen auch dazu, dann wird alles zusammen mit zwey[44](#) ganzen Eyern u einen dotter gestossen. Bestreiche ein Casserol[45](#) dicht mit Butter, häufe das gestossene hinein, wie einen Berg, dunke[46](#) die Hand in warmes Wasser, und mache mit derselben eine Höhlung, fülle eine Ragout[47](#) von KarpfenMilch[48](#), Hechtenleber, Schampian, Blumenkohl hinein. Überstreiche das Ragout mit der Fasch[49](#) mit einem Messer, das in warmes Wasser getaucht, backe es u stürze es heraus, u giebs[50](#) zur Tafel.

[5]

Eyer Wandeln[51](#).

Gieb in ein Häferl einen guten Löffel Mehl, rühre ihn mit einem ¼ Seitel[52](#) Obers u drey[53](#) ganzen Eyern wohl ab, salze es, gieb Krebschwefeln [54](#), grüne Erbsen, Schampian, was du willst, nach belieben darunter, bestreiche die Wandeln mit Butter, fülle sie mit dem Abgerührten an, doch nicht ganz voll, siede sie in Dunst, stürze sie heraus u giebs zur Tafel.

Ragout - Buding[55](#).

Reibe von 6 Loth[56](#) Eyern [sic: gemeint sind Semmeln] die Rinde ab, und schneide sie klein gewürfelt, gieße ein Seitl[57](#) Obers mit 5 Eiertöttern [58](#) ab, u schütte es über die Semmeln, auch einen Viertel[59](#) Mark[60](#) gewürfelt darunter geschnitten. Siede zwey Kalberohren[61](#), u sechs lammerne Brieseln[62](#) in Salzwasser ab, lasse ein Paar Loth Butter

[40 Eierspeise](#)

[41 Eier](#)

[42 Schäle](#)

[43 Champignons](#)

[44 Zwei](#)

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

[46 Tunken: eintauchen](#)

[47 Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch oder Fisch und anderen Zutaten mit Sauce](#)

[48 Karpfensperma](#)

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

[50 Gib es](#)

[51 Blechmodel, Blechform, im übertragenen Sinn auch die darin gegarten Gerichte bzw. gebackenen Mehlspeisen](#)

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

[53 Drei](#)

[54 Krebschwänze](#)

[55 Pudding, ursprünglich von franz. boudin Blutwurst](#)

[56 Lot: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Lot = 1/32 Wiener Pfund = 17,5 g](#)
[57 Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l](#)
[58 Eidottern](#)
[59 Maßeinheit für das Gewicht, 1 Vierting = 1/4 Wiener Pfund = 8 Lot = 140 g](#)
[60 Knochenmark](#)
[61 Kalbsohren](#)
[62 Lämmerne Briese: Thymusdrüsen vom Lamm](#)

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](#).