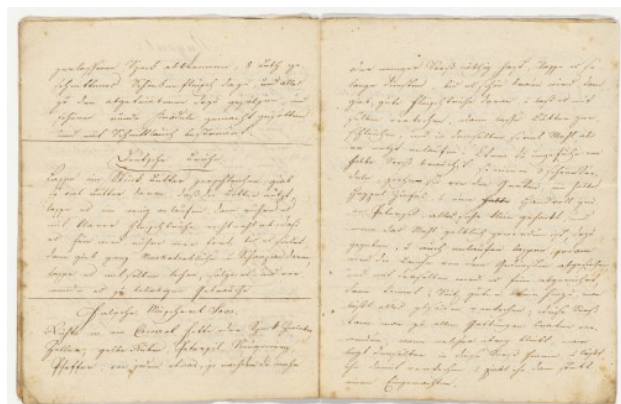


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/005



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

[8]

zerlassenen Speck abbrennen, 8 Loth⁹² geschnittenes Schinkenfleisch dazu, und alles zu den abgetriebenen dazu gesalzen, und schöne runde Knödeln gemacht gesotten⁹³ und mit Schnittlauch bestreuet.

Deutsche Brühe.

Lasse ein Stück Butter zerschleichen⁹⁴, gieb⁹⁵ so viel Butter daran, daß die Butter netzt⁹⁶, lasse es ein wenig an laufen⁹⁷, dann rühre es mit klarer Fleischbrühe recht wohl ab, daß es fein wird, rühre immer fort, bis es siedet, dann gieb ganz Muskatblühe⁹⁸ u Schampian⁹⁹ daran, lasse es mit selben kochen, salze es, und verwende es zu beliebigen Gebrauche.

Falsche Müscherl¹⁰⁰ Soss¹⁰¹.

Richte in ein Casserol¹⁰² Fette oder Speck, Zwiebel, Zeller¹⁰³, gelbe Rüben, Petersil, Neugewürz¹⁰⁴, Pfeffer, von jedem etwas, je nachdem du mehr

[9]

oder weniger Soß¹⁰⁵ nöthig¹⁰⁶ hast, lasse es so lange dünsten, bis es schön braun wird, dann gieb gute Fleischbrühe daran, u laß es mit selben verkochen. Dann lasse Butter zerschleichen, und in demselben so viel Mehl, als er netzt anlaufen. Wenn du ungefähr eine halbe Soß brauchst, so nimm 3 schöne Sardeln¹⁰⁷, ziehe sie von den Gräten, ein halbes Happel¹⁰⁸ Ziefel, u eine Handvoll grünen Petersil, alles sehr klein gehackt, und wenn das Mehl gelblich geworden ist, dazu gegeben, u auch anlaufen lassen, sodann wird die Brühe von dem Gedünsten abgesiehet¹⁰⁹ und mit derselben wird es fein abgerührt, dann kommt ½ Seil¹¹⁰ guter Wein hinzu, man läßt alles zusammen verkochen; diese Soß kann man zu allen Gattungen Braten verwenden, wenn welcher übrig bleibt, man legt denselben in diese Soß hinein u läßt ihn damit verkochen, u giebt¹¹¹ ihn dann statt einen Eingemachten.

⁹² Lot: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Lot = 1/32 Pfund = 17,5 g

⁹³ Gesiedet, gekocht

⁹⁴ Langsam zergehen lassen

⁹⁵ Gib

⁹⁶ Netzen: nass machen, benetzen

⁹⁷ Anlaufen: in heißem Fett bei schwacher Hitze leicht anrösten, bräunen oder anschwellen

⁹⁸ Muskatblüte, Macis bzw. Mazis: getrocknete Samenhülle der Muskatnuss

⁹⁹ Champignons

¹⁰⁰ Müscherlchen

¹⁰¹ Soße, Sauce

¹⁰² Kasserolle: runder Kochtopf mit Deckel und Henkeln bzw. Stiel

¹⁰³ Sellerie

¹⁰⁴ Piment oder Nelkenpfeffer

¹⁰⁵ Soße, Sauce

[106 Nötig](#)
[107 Sardellen](#)
[108 Häuptel: Knolle](#)
[109 Abgeseiht](#)
[110 Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l](#)
[111 Gibt](#)

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](#).