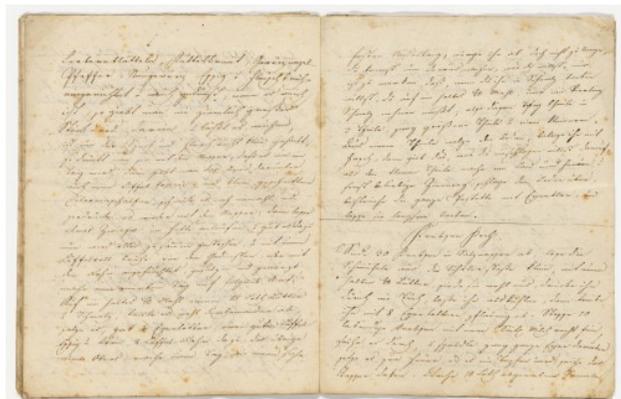


Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/008



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

[14]

Lorbeerblättern¹⁶³, Kuttelkraut¹⁶⁴, Gewürznageln¹⁶⁵ Pfeffer, Neugewürz¹⁶⁶ Essig u Fleischbrühe eingerichtet u weich gedünst, wenn es weich ist, so giebt¹⁶⁷ man ein ziemlich großes Stück Brod¹⁶⁸ darein, u läßt es weichen; ist nun der Speck und Fleisch recht klein gehackt, so drückt man sie mit dem Messer, daß es wie ein Taig¹⁶⁹ wird, dann giebt man das Brod darunter, auch einen Löffel Caprie¹⁷⁰, und klein geschnittene Citronenschälfn¹⁷¹, schneide es noch einmahl¹⁷², und zerdrücke es wieder mit dem Messer; dann lasse etwas Zwiebel¹⁷³ im Fette anlaufen¹⁷⁴, u gieb es dazu nun wird alles zu sammen gestossen, u mit einem Löffelvoll Brühe von den Gedünsten, oder mit den Rahm angefeuchtet, gesalzen und gewürzt, mache einen mürben Taig auf folgende Art: Auf ein halbes lb¹⁷⁵ Mehl nimm 12 Loth¹⁷⁶ Butter u Schmalz, brisle¹⁷⁷ es wohl durcheinander ab, salze es, gieb¹⁷⁸ 4 Eyer¹⁷⁹ tötter¹⁷⁹, einen guten Löffel Essig u Wein, 2 Löffel Rahm dazu, das übrige nimm Obers, mache einen Taig, wie einen sehr

[15]

festen Nudeltaig¹⁸⁰, würge ihn ab¹⁸¹, doch nicht zu lange, du kannst nun daraus machen, was du willst, nur ist zu merken, daß, wenn du ihn in Schmalz backen willst, du auf ein halbes lb Mehl, nur ein Viertel¹⁸² Schmalz nehmen mußst; also diesen Taig theile¹⁸³ in 3 Theile¹⁸⁴, zwey¹⁸⁵ größere Theile u einen kleineren. Aus einem Theile walze den Boden, belege ihn mit Fasch¹⁸⁶, dann gieb das, was du einschlagen willst darauf, aus den kleinen Theile mache ein Band rund herum, u sonst beliebige Ziererey¹⁸⁷, schlage den Boden über, bestreiche die ganze Pastette¹⁸⁸ mit Eyerklar¹⁸⁹, und lasse sie langsam backen.

Krebsen Koch¹⁹⁰.

Siede 30 Krebsen in Salzwasser ab, löse die Schweifeln¹⁹¹ aus, die Schäler¹⁹² stoße klein, mit einem halben lb Butter, siede sie wohl aus, drücke ihn durch¹⁹³ ein Tuch, laße¹⁹⁴ ihn auskühlen, dann treibe ihn mit 8 Eyer¹⁹⁵ töttern¹⁹⁵ pflaumig¹⁹⁶ ab¹⁹⁷. Stosse 10 lebendige Krebsen mit einen Seitl¹⁹⁸ Milch recht fein, seihe es durch, u sprudle zwey ganze Eyer¹⁹⁹ darunter setze es zum Feuer, das es ein Topfen wird, seihe das Wasser davon. Weiche 10 Loth abgeriebene Semmeln

[163 Lorbeerblätter](#)

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

[165 Gewürznelken](#)

[166 Piment oder Nelkenpfeffer](#)

[167 Gibt](#)

[168 Brot](#)

[169 Teig](#)

[170 Kapern](#)

[171 Zitronenschalen](#)

[172 Einmal](#)

[173 Zwiebel](#)

[174 In heißem Fett bei schwacher Hitze leicht anrösten, bräunen oder anschwellen](#)

[175 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](#)

[176 Lot: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Lot = 1/32 Pfund = 17,5 g](#)
[177 Brisle; briseln: bröseln](#)
[178 Gib](#)
[179 Eidotter](#)
[180 Nudelteig](#)
[181 Abwirken: durchkneten](#)
[182 Maßeinheit für das Gewicht, 1 Viertel = 1/4 Wiener Pfund = 8 Lot = 140 g](#)
[183 Teilen](#)
[184 Teile](#)
[185 Zwei](#)
[186 Farce: Füllung aus gehacktem Fleisch oder Fisch und anderen Zutaten](#)
[187 Verzierung](#)
[188 Pastete](#)
[189 Eiklar](#)
[190 Auflauf bzw. Gekochtes, besonders Brei, Mus](#)
[191 Schwänze](#)
[192 Schalen](#)
[193 Durchdrücken, durchschlagen: etwas Flüssiges durch ein Sieb oder Tuch fließen lassen, um gröbere Teile abzusondern, seihen](#)
[194 Lasse](#)
[195 Eidottern](#)
[196 Flaumig, weich und locker](#)
[197 Abtreiben: flaumig rühren, meist Butter und Eier](#)
[198 Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l](#)
[199 Eier](#)

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](#).