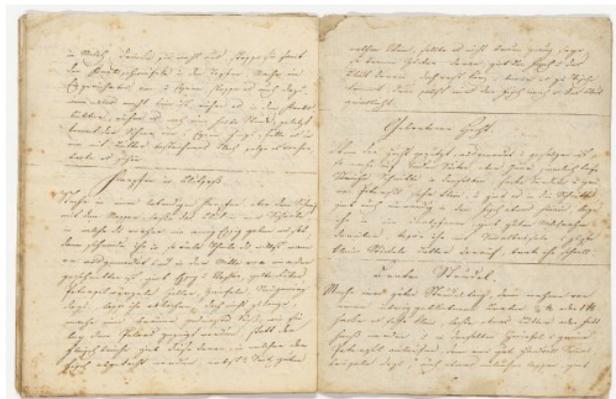


# Kochbuch Petersmann [Nr. 7]

ÖMV/63.707/009



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

[16]

in Milch, drücke sie wohl aus, stosse sie samt den Krebssschweifeln<sup>200</sup> in den Topfen. Mache ein Eingerührtes von 3 Eyern<sup>201</sup>, stosse es auch dazu, wenn alles recht fein ist, rühre es in den Krebsbutter, rühre es noch eine halbe Stunde; zuletzt kommt der Schnee von 6 Eyern hinzu; fülle es in ein mit Butter bestrichenenes Blech, salze es vorher, backe es schön.

Karpfen in Blutsoß.

Stechen in einen lebendigen Karpfen, ober dem Schweiß<sup>202</sup> mit den Messer, laße<sup>203</sup> das Blut in eine Schaaln<sup>204</sup>, in welche du vorher ein wenig Essig geben muß; dann schneide ihn in so viele Theile<sup>205</sup> du willst, wann er ausgewaidet<sup>206</sup> und in der Mitte von einander geschnitten ist, gieb <sup>207</sup> Essig u Wasser, gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Zeller<sup>208</sup>, Zwiefeln<sup>209</sup>, Neugewürz<sup>210</sup> dazu, lasse ihn abkochen, doch nicht zu lange, mache eine braune gedünste Soß, wie sie bey<sup>211</sup> dem Pulard<sup>212</sup> gezeigt worden, statt der Fleischbrühe gieb diese daran, in welcher der Fisch abgekocht worden, nebst  $\frac{1}{2}$  Seitl<sup>213</sup> guten

[17]

rothen<sup>214</sup> Wein, sollte es nicht braun genug seyn<sup>215</sup>, so brenne Zucker<sup>216</sup> daran; gieb den Fisch u das Blut daran, doch recht kurz, bevor er zu Tische kommt, denn sonst wird der Fisch weich u das Blut gwierlicht<sup>217</sup>

Gebratener Hecht.

Wenn der Hecht geputzt, ausgewaidet u gesalzen ist, so mache auf beiden Seiten über Quer ziemlich tiefe Schnitte in denselben, hacke Sardeln<sup>218</sup> u grüne Petersil sehr klein, u gieb es in die Schnitte, gieb auch einwendig<sup>219</sup> in den Fisch etwas hinein, lege ihn in ein Bratpfanne, gieb guten Milchrahm darüber, besäe<sup>220</sup> ihn mit Semmelbröseln u zupfe kleine Stückeln Butter darauf, brat ihn schnell.

Braten Strudel.

Mache einen guten Strudeltaig<sup>221</sup>, dann nehme von einen übrig gebliebenen Braten  $\frac{3}{4}$  lb<sup>222</sup> oder 1 lb hacke es sehr klein, laße etwas Butter oder Fett heiß werden, u in denselben Zwiefel u grüne Petersil anlaufen<sup>223</sup>, dann eine gute Handvoll Semmelbröseln dazu, auch etwas anlaufen lassen, gieb

[200 Krebssschwänzen](#)

[201 Eiern](#)

[202 Schwanz](#)

[203 Lasse](#)

[204 Schale](#)

[205 Teile](#)

[206 Ausgeweidet; ausweiden: einem geschlachteten Tier die Eingeweide entnehmen](#)

[207 Gib](#)

[208 Sellerie](#)

[209 Zwiebeln](#)

[210 Piment oder Nelkenpfeffer](#)

[211 Bei](#)

[212 Poulard: junge, verschnittene oder vor der Geschlechtsreife geschlachtete Masthenne](#)

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

[214 Roten](#)

[215 Sein](#)

[216 Zucker brennen: karamellisieren](#)

[217 Zerrinnend, dünnflüssig](#)

[218 Sardellen](#)

[219 Inwendig, innen](#)

[220 Bestreue](#)

[221 Strudelteig](#)

[222 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](#)

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

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](#).