

# Kochbücher aus der Handschriftensammlung Petersmann [Nr. 7]

[zu den Objekten >](#)

Das vorliegende Kochbuch, eigentlich ein „Kochheft“ mit 20 handbeschriebenen Seiten, ist Teil eines Konvoluts von insgesamt 12 Kochbüchern, die alle zwischen 1830 und 1840 in Ebreichsdorf in Niederösterreich entstanden sind und aus dem Besitz der Familie Petersmann stammen.

Einige der Kochbücher sind signiert und können den drei Schwestern Theresia, Zäzilia (auch Cäcilia geschrieben) und Katharina Petersmann zugeschrieben werden. Theresia (\* 2.3.1817) war das fünfte, Zäzilia (\* 5.3.1820) das siebte und Katharina (\* 24.11.1821) das achte von insgesamt zwölf Kindern der Cäcilia (geb. Sam, \* 22.11.1788, † 30.5.1842) und des Karl Petersmann (\* 13.9.1784, † 20.2.1858). Sowohl Cäcilia als auch Karl stammten aus Bauernfamilien, zudem übte Karl von 1832 bis zumindest 1842 das Amt des Dorfrichters in der Grundherrschaft Ebreichsdorf aus. Sohn Karl (\* 28.1.1811) war von 1832 bis 1834 Oberlehrer in der damals einklassigen Schule. Sohn Johann (\* 17.5.1813) wurde 1850 zum ersten Bürgermeister von Ebreichsdorf gewählt, verstarb aber bereits im Jänner 1851.

Ob die Rezepte in den Kochbüchern jene sind, die im Haushalt von Cäcilie und Karl Petersmann gekocht und von der Mutter an die Töchter weitergegeben wurden oder ob die Töchter sie aus beruflichen Gründen aufzeichneten, weil sie in bürgerlichen bzw. herrschaftlichen Haushalten oder in Gastwirtschaften als Köchinnen arbeiteten, konnte noch nicht geklärt werden.

Das Kochbuch [Nr. 7] enthält insgesamt 21 Rezepte: elf Rezepte für Fleisch- bzw. Fischgerichte, acht für Aufläufe, Pasteten, Strudel bzw. Knödel, ein Rezept für eine sgn. Deutsche Brühe und eines für eine Soße.

Die Kochbücher kamen 1967 aus dem Nachlass einer Nachfahrin der Verfasserinnen in die Sammlungen des Volkskundemuseums Wien.

## Zur Online Edition des Kochbuchs:

Die Abbildung der Buchseiten erfolgt – mit Ausnahme der letzten Seite – immer als Doppelseite. Die Rezepte wurden unter Beibehaltung der Originalschreibweise inkl. Zeichensetzung transkribiert. Im Original unterstrichene Stellen werden ebenso wiedergegeben. Lediglich die Zeilenumbrüche sind variabel und passen sich der vorhandenen Bildschirmbreite an. Da das Original keine Paginierung aufweist, werden die beschriebenen Seiten im transkribierten Text beginnend mit 1 durchgezählt. Seitenwechsel werden durch die jeweilige Zahl der Folgeseite, die zwischen zwei vertikale Linien gestellt ist, sichtbar gemacht.

Da Buch- bzw. Doppelbuchseiten, je nach Volltextsuche, auch als Einzelergebnis ohne Kontext des ganzen Kochbuchs in den Online Sammlungen dargestellt werden können, werden abweichende Schreibweisen und küchentechnische Ausdrücke jeweils bei ihrem ersten Vorkommen auf einer Seite in den Fußnoten erklärt.

Hier gibt es das vollständige Kochbuch als [Download](#).

Die im Kochbuch verwendeten abweichenden Schreibweisen und küchentechnischen Ausdrücke können sie in diesem [Glossar](#) nachschlagen.

## Literatur:

Bittermann, Adi & Katharina Puschnig: Barockes Kochbuch 1740. „... lasse den Saft ein wenig dicker sieden, bis er sich recht sultzet.“ Wien 2017.

Breuß, Renate: Das Maß im Kochen. Mengen- und Maßangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Maße im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien. Innsbruck 1999.

Dorn, Anna: Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch. Eine Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmack, der größten Eleganz und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen ... Wien 1834. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Endres, Werner: Gefäße und Formen. Eine Typologie für Museen und Sammlungen. München 1996 (= Museums-Bausteine 3).

Hornung, Maria & Leopold Swossil: Wörterbuch der Wiener Mundart. Wien 1998.

Karrer, Andrea & Hradecny Johannes: Frau Johannas Biedermeier Kochbuch. St. Pölten, Salzburg 2011

Krünitz, Johann Georg: Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- u. Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung. Berlin 1773-1858. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Rottleuthner, Wilhelm: Alte lokale und nichtmetrische Gewichte und Maße und ihre Größen nach metrischem System. Ein Beitrag in Übersichten und Tabellen. Innsbruck 1985.

Scheiger, Katharina von (= Prato, Katharina): Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung des Chees und einem Anhang über das moderne Servieren nach metrischem Maß und Gewicht berechnet für Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen. Graz 1892.

Sonnleithner, Ignaz von: Mundart der Oesterreicher oder Kern acht österreichischer Phrasen und Redensarten. Von A bis Z. Wien 1811. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Szivatz, Christian: Die Volksschule Ebreichsdorf im Wandel der Zeiten. Bausteine zur Schulgeschichte. Hornstein 2002.

Vavroušek, Franz: Böhmisches Metoula-Sprachführer. Berlin 1912.

Zelena, Franz: Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln, oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch. Ein gründlicher und leichtfaßlicher Unterricht zur Bereitung aller Gattungen Fleisch- und Fastenspeisen, der feinen und Kunstbäckerey, der Gelees, Cremen, Sulzen, Salate, Compts, und der kalten und warmen Getränke ... Wien 1828.

Zenker, F. G.: Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für die mittleren Stände. Wien 1820. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Zotter, Hans: Die Grazer Küchensprache um 1800. Ein Beitrag zur Österreichischen Küchensprache. O.O. 2013. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

## **Internetquellen:**

Adelung: Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

„Allerhandt neue Kocherey“. Die alten Kochbücher der Bibliothek des Oberösterreichischen Landesmuseums als Quellen für Kochrezepte aller Art vom 16. bis zum 20. Jahrhundert. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Kulinarisches Wörterbuch Deutsch Österreichisch. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Kultur des Alltags: Der gedeckte Tisch – das bestellte Haus: Historische Koch-, Haushalts- und Gartenbücher der Sondersammlungen der Universitätsbibliothek Graz. [Online](#) (zuletzt abgerufen am 30.5.2018)

Transkription: Maria Diwold

Bearbeitung, Glossar und einleitende Beschreibung: Alexandra Wieser, Elisabeth Egger

Korrektur: Monika Habersohn

Danke an Nora Witzmann, dass sie uns die Handschriften aus ihrer Sammlung so vertrauensvoll zur Verfügung stellt.  
Juni 2018

[zu den Objekten >](#)