

Kochbuch der Familie Petersmann, Ebreichsdorf, Niederösterreich, um 1840

Inventarnummer ÖMV/63.707

| 1 |

Seite

Rostbraten

Nimm so viel Rostbraten, als du nöthig¹ hast, jeder in zwey² Theile³, klopfe es wohl, und gieb⁴ in ein Casserol⁵ etwas Fette, und ziemlich viel länglich geschnittene Zwiebeln, gieb das Rostbratel hinein, laße⁶ es braun werden, dann gieb Rahm u Sardeln⁷ darüber, laß es noch ein wenig kochen, u gibts zur Tafel.

Beuf⁸ à la mode⁹.

Nimm ein Ortscherzel¹⁰, oder ein gestutztes Schwanzl¹¹ klopfe es gut, es muß auch nicht zu frisch geschlagen¹² seyn¹³, daß es schön mürbe ist – nimm geselchtes Fleisch u Speck von jedem die Helfte¹⁴; wenn das Tafelstück 6 oder 8 lb¹⁵ hat, so nimm von jedem einen Vierting¹⁶, schneide aus jedem fingerdicke Stückchen, schneide Zwiebeln¹⁷, Citronenschälfn¹⁸, Lorbeerblatteln¹⁹ klein, gieb Kuttelkraut²⁰, Neugewürz²¹ - Pfeffer darunter, wälze das geschnittene Selchfleisch u Speck gut

| 2 |

gut [sic] damit ein, salze das Tafelstück wohl, schneide reihenweiß Löcher hinein, u stecke in dieselben Speck u Selchfleisch. Richte in ein Casserol Zwiebeln, Gelbe Rüben, Zeller²², PetersilWurzeln – Neugewürz. Gewürznageln²³ – Pfeffer, Citronenschälfn, gieb das Fleisch hinein, schütte rothen²⁴ Wein, etwas rothen Essig²⁵ und Wasser darüber, daß das Casseroll ganz voll ist, verschließe es wohl, und lasse es langsam kochen, bis es recht mürbe ist, und die Brühe

¹ Nötig

² Zwei

³ Teile

⁴ Gib

⁵ Kasserolle: runder Kochtopf mit Deckel und Henkeln bzw. Stiel

⁶ Lasse

⁷ Sardellen

⁸ Bœuf: franz. Rindfleisch

⁹ Franz. nach der neuesten Mode

¹⁰ Teilstück des Rinderschlögels, das oberste Stück vom weißen Scherzel, auch Eckschwanzstück genannt

¹¹ Teilstück des Rinderschlögels, vermutlich von der Schale bzw. vom Ortsschwanzel oder vom weißen Scherzel

¹² Geschlachtet

¹³ Sein

¹⁴ Hälfte

¹⁵ 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

¹⁶ Maßeinheit für das Gewicht, 1 Vierting = 1/4 Wiener Pfund = 8 Lot = 140 g

¹⁷ Zwiebeln

¹⁸ Zitronenschalen

¹⁹ Lorbeerblätter

²⁰ Thymian (Thymus vulgaris)

²¹ Piment oder Nelkenpfeffer

²² Sellerie

²³ Gewürznelken

²⁴ Roten

²⁵ Essig aus Rotwein

ganz eingesotten²⁶ ist. Lege das Fleisch heraus, gieb 3 oder 4 Löffeln Mehl hinein, lasse es anlaufen²⁷, gute Fleischbrühe daran, treibe es durch²⁸, lege das Fleisch hinein, lasse es noch eine Weile kochen, so ist es fertig.

|3|

Gefüllte Schnecken.

Wenn die Schnecken gesotten sind, so ziehe sie aus den Häußeln²⁹, schneide die Schweife³⁰ weg - wenn du 20 Schnecken hast, so nimm 3 Sardeln, klein geschnittenen Petersil, die Sardeln werden auch klein gehackt, - zerdrücke mit dem Messer ein Eygroß³¹ Butter, u vermenge mit demselben das gehackte. Wasche die Häußchen³² reinlich aus, gieb ein Stückchen des Butter hinein, dann den Schnecken, dann wieder ein Stückchen Butter, so dann werden sie auf dem Rost gebraten. Oder zerhacke die Schnecken klein, lasse Zwiebel³³, Petersil u die Sardeln im Wasser anlaufen, gieb es darunter, fülle die Häußchen damit, u brate sie, wie es schon gesagt worden.

|4|

Gestürzte Eyspeise³⁴.

Siede 15 Eyer³⁵ hart, schähle³⁶ sie, u hacke sie klein, das gelbe u weiße. Nimm einige Stücke rohen Hechten, löse ihn von den Gräten, hacke ihn auch ganz klein, Schampian³⁷ kommen auch dazu, dann wird alles zusammen mit zwey ganzen Eyern u einen dotter gestossen. Bestreiche ein Casserol dicht mit Butter, häufe das gestossene hinein, wie einen Berg, dunke³⁸ die Hand in warmes Wasser, und mache mit derselben eine Höhlung, fülle eine Ragout³⁹ von KarpfenMilch⁴⁰, Hechtenleber, Schampian, Blumenkohl hinein. Überstreiche das Ragout mit der Fasch⁴¹ mit einem Messer, das in warmes Wasser getaucht, backe es u stürze es heraus, u giebs zur Tafel.

|5|

Eyer Wandeln⁴².

Gieb in ein Häferl einen guten Löffel Mehl, rühre ihn mit einem ¼ Seitel⁴³ Obers u drey⁴⁴ ganzen Eyern wohl ab, salze es, gieb Krebseschweifeln⁴⁵, grüne Erbsen, Schampian, was du willst, nach

²⁶ Eingesiedet; einsieden: Flüssigkeiten stark einkochen, um den Wassergehalt zu verringern und den Geschmack zu intensivieren, reduzieren

²⁷ In heißem Fett bei schwacher Hitze leicht anrösten, bräunen oder anschwellen

²⁸ Durchtreiben: etwas Dickliches mit einem Löffel oder einem Passierholz durch ein grobes Haarsieb streichen, passieren

²⁹ Häuschen: Schneckenhäuser

³⁰ Schwänze

³¹ Eygroß: Maßeinheit, so groß wie ein Ei

³² Häuschen

³³ Zwiebel

³⁴ Eierspeise

³⁵ Eier

³⁶ Schäle

³⁷ Champignons

³⁸ Tunke; tunken: eintauchen

³⁹ Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch oder Fisch und anderen Zutaten mit Sauce

⁴⁰ Karpfensperma

⁴¹ Farce: Füllung aus gehacktem Fleisch oder Fisch und anderen Zutaten

⁴² Blechmodel, Blechform, im übertragenen Sinn auch die darin gegarten Gerichte bzw. gebackenen Mehlspeisen

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 - Buding⁴⁶.

Reibe von 6 Loth⁴⁷ Eyern [sic: gemeint sind Semmeln] die Rinde ab, und schneide sie klein gewürfelt, gieße ein Seitel⁴⁸ Obers mit 5 Eyertöttern⁴⁹ ab, u schütte es über die Semmeln, auch einen Vierting Mark⁵⁰ gewürfelt darunter geschnitten. Siede zwey Kalberohren⁵¹, u sechs lammerne Brieseln⁵² in Salzwasser ab, lasse ein Paar Loth Butter

|6|

Zerschleichen⁵³, gieb klein gewürflicht⁵⁴ geschnitten Schampian daran, lasse sie ein klein Wenig dünsten, dann gieb etwa 3 Löffel voll Mehl daran, wenn dieses ein wenig angelaufen ist, gehackten grünen Petersil, sodann aber gleich die Ohren u Brieseln⁵⁵, welche auch klein würflicht⁵⁶ geschnitten werden, hinein, gute Fleischbrühe dazu, du kannst nun Krebs Schweifeln, grüne Erbsen, kleinen Spargel dazu geben, auch Muskatblüh⁵⁷, u etwas Neugewürz. Lasse es gut verkochen, dann nimm die Helfte des Ragout mit dem Faumlöffel⁵⁸ heraus, daß keine Brühe dabey⁵⁹ bleibt, lasse ihn auskühlen, u gieb ihn unter die Semmeln, rühre es einwenig untereinander u fülle es in ein mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln ausgepätes⁶⁰ Bäck⁶¹ lasse es in dunst sieden, dann stürze ihn heraus u richte den übriggelassenen Ragout darüber an.

|7|

Ragout

Dieser wird gemacht, wie einst bey⁶² dem Buding beschrieben worden, nur daß er nicht klein gewürfelt, sondern zu lauter zwey Finger großen Stücklein geschnitten wird, du kannst nebst den Brieseln und Ohren auch Obergäumen⁶³ nehmen, und kälberne Züngeln⁶⁴ dazu, u statt dem Spargel Blumenkohl, Maurochen⁶⁵, was die Zeit gibt, er wird schön zierlich angerichtet, mit Butterkrapfen oder Fleischknödeln garniret⁶⁶.

⁴³ Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l

⁴⁴ Drei

⁴⁵ Krebschwänze

⁴⁶ Pudding, ursprünglich von franz. boudin Blutwurst

⁴⁷ Lot: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Lot = 1/32 Wiener Pfund = 17,5 g

⁴⁸ Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l

⁴⁹ Eidottern

⁵⁰ Knochenmark

⁵¹ Kalbsohren

⁵² Lämmerne Briesen: Thymusdrüsen vom Lamm

⁵³ Langsam zergehen lassen

⁵⁴ Gewürfelt

⁵⁵ Briesen: Thymusdrüsen

⁵⁶ Würfelig

⁵⁷ Muskatblüte, Macis bzw. Mazis: getrocknete Samenhülle der Muskatnuss

⁵⁸ Schaumlöffel zum Abschöpfen des Schaums

⁵⁹ Dabei

⁶⁰ Wort unklar, vermutlich ausgesäetes; ausgesät: ausgestreut

⁶¹ Geschirr oder Form zur Zubereitung von (gebackenen) Speisen

⁶² Bei

⁶³ Teilstück des Rinderkopfs, der obere Teil des Gaumens

⁶⁴ Zungen

⁶⁵ Morcheln

⁶⁶ Garniert

Abgetriebene⁶⁷ Speckknödeln mit Schünken⁶⁸.

Treibe 4 Loth Butter, oder Abschöpfette⁶⁹ [sic] mit 4 ganzen Eyern⁷⁰ ab, auf jedes Ey⁷⁰ einen starken Löffel Mehl, vorher muß man für 12 Loth abgeriebene Semmeln würflicht schneiden, u mit 8 Loth geschnittenen und

|8|

zerlassenen Speck abbrennen, 8 Loth geschnittenes Schinkenfleisch dazu, und alles zu den abgetriebenen dazu gesalzen, und schöne runde Knödeln gemacht gesotten⁷¹ und mit Schnittlauch bestreuet.

Deutsche Brühe.

Lasse ein Stück Butter zerschleichen, gieb so viel Butter daran, daß die Butter netzt⁷², lasse es ein wenig an laufen, dann rühre es mit klarer Fleischbrühe recht wohl ab, daß es fein wird, rühre immer fort, bis es siedet, dann gieb ganz Muskatblühe⁷³ u Schampian daran, lasse es mit selben kochen, salze es, und verwende es zu beliebigen Gebrauche.

Falsche Müscherl⁷⁴ Soss⁷⁵.

Richte in ein Casserol Fette oder Speck, Zwiebel, Zeller, gelbe Rüben, Petersil, Neugewürz, Pfeffer, von jedem etwas, je nachdem du mehr

|9|

oder weniger Sooß⁷⁶ nöthig 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 Sooß brauchst, so nimm 3 schöne Sardeln, ziehe sie von den Gräten, ein halbes Happel⁷⁷ 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 abgesiehet⁷⁸ und mit derselben wird es fein abgerührt, dann kommt ½ Seidl guter Wein hinzu, man läßt alles zusammen verkochen; diese Sooß kann man zu allen Gattungen Braten verwenden, wenn welcher übrig bleibt, man legt denselben in diese Sooß hinein u läßt ihn damit verkochen, u giebt ihn dann statt einen Eingemachten.

⁶⁷ Abtreiben: flaumig rühren, meist Butter und Eier

⁶⁸ Schinken

⁶⁹ Abschöpfett: von siedender oder erkalteter Rindssuppe abgeschöpftes Fett, das zu siedender Milch gegeben und bei mäßiger Hitze so lange stehen gelassen wird, bis die Milch verdunstet ist

⁷⁰ Ei

⁷¹ Gesiedet, gekocht

⁷² Netzen: nass machen, benetzen

⁷³ Muskatblüte, Macis bzw. Mazis: getrocknete Samenhülle der Muskatnuss

⁷⁴ Müschelchen

⁷⁵ Soße, Sauce

⁷⁶ Soße, Sauce

⁷⁷ Häuptel: Knolle

⁷⁸ Abgeseiht

| 10 |

Braungedünste Pulard⁷⁹.

Richte in ein Casserol etwa 4 Loth Fette oder Speck, Zwiebel ein ganzes Happel, eine halbe Zellerwurz⁸⁰, gelbe Rüben, Petersil, Kohl, Kohlrabi, weiße Rüben, von jeder die gleiche Menge, dann etliche Pfefferkörner, Neugewürz, Gewürznägel⁸¹.

Die Pulard werden hergerichtet, sauber geputzt, u kommen dazu hinein, man deckt es wohl zu, und giebt es auf das Feuer; von Zeit zu Zeit muß man die Pulard umkehren, und gute Fleischbrühe daraufgeben, bis sie schön mürb u braun sind; dann werden sie heraus gelegt, an das gedünste soviel Mehl gegeben, als es netzt, wenn es recht braun ist, giebt man gute Fleischbrühe daran; u läßt es mit selber eine Stunde kochen, dann treibt man es durch ein Sieb, giebt gestossenes

| 11 |

Gewürz u Citronensaft⁸² auch Citronenschälfe⁸³, wenn man will, dazu, legt die Pulard hinein, läßt sie kochen u giebt sie zur Tafel. Auf diese Weise kann man alle braun gedünsten Fleischgattungen zu bereiten.

Gedünste Rebhühner.

Sie werden auf die nämliche Weise gedünstet, wie die Pulard, mit dem Unterschiede, die Rebhühner werden gespickt⁸⁴ mit Speck, wenn man sie dünstet, giebt man auch Lorbeerblätt⁸⁵ u Kuttelkraut auch wohl zwey oder drey Kronenbeere⁸⁶ dazu, ferner, wenn die Sooß durchgeschlagen⁸⁷ ist, kommt statt des Citronensaftes ein Seitel guten rothen Wein dazu.

Lämmern Brieseln⁸⁸ mit Fricassé⁸⁹.

Wasche die Brieseln, ziehe die kleinen Beineln⁹⁰ aus demselben, salze sie, mache einen Fasch, wie bey den kälbernen Vögerln⁹¹, spüle sie zu⁹², wenn du sie damit gefüllt hast, u dünste sie, wie die Pulard

| 12 |

aber du mußst Acht haben, daß sie nicht braun werden, zu diesen Ende darfst du sie nur öfter umkehren, u oft Fleischbrühe darauf geben, bis sie recht mürbe sind, mache eine deutsche Brühe, u lasse die Brüsteln⁹³ in derselben leer kochen, das Gedünste kannst du zu etwas andern

⁷⁹ Poulard: junge, verschnittene oder vor der Geschlechtsreife geschlachtete Masthenne

⁸⁰ Sellerieknolle

⁸¹ Gewürznelken

⁸² Zitronensaft

⁸³ Zitronenschale

⁸⁴ Spicken: Fleisch vor dem Braten mit Speckstreifen durchziehen

⁸⁵ Lorbeerblätter

⁸⁶ Kronsbeeren: Preiselbeeren

⁸⁷ Durchschlagen: etwas Flüssiges durch ein Sieb oder Tuch fließen lassen, um gröbere Teile abzusondern, seihen

⁸⁸ Lämmerne Briesen: Thymusdrüsen vom Lamm

⁸⁹ Frikassee: eine mit Zitronensaft gesäuerte und mit mehreren Eidottern legierte helle Einmach für Fleisch- und Fischspeisen

⁹⁰ Beine: Knochen

⁹¹ Kälberne Vögerl: gefüllte, gerollte und gebratene Fleischstücke aus der ausgelösten vorderen Kalbsstelze, die in Form gebunden an Geflügel erinnern

⁹² Zuspulen: mit Faden umwickeln und in Form binden

⁹³ Briesen: Thymusdrüsen

verwenden, wenn die Zeit ist, daß sie schon auf den Tisch kommen sollen, gieb zwey Eyertotter⁹⁴ u den Saft von einer Citrone⁹⁵ in ein Häfen, sprudle es mit der deutschen Soß recht wohl ab, gieb die Brüsteln auf eine Schlüssel [sic: Schüssel] u. richte die Fricassé darüber an, giebs gleich zur Tafel.

Rostbrateln mit Linsen.

Klopfe die Rostbrateln recht fein ab, schneide jedes derselben in 3 Theile, schneide Sardeln, Zwiebeln Knoblauch, grünen Petersil, etwas Speck, alles recht durch einander, u sehr fein, gieb von dem Gehackten auf jedes Schnitzel etwas,

| 13 |

lege 3 Theile auf einander, u binde es mit einem Zwirn zusammen, spicke es mit Speck. Richte es in ein Reinel⁹⁶ mit Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersil, etwas Fleischbrühe u Essig, lasse es dünsten bis es mürbe u braun wird. Wenn du 1 lb Rostbratel hast, so siede ein Seitel Linsen sehr weich, die Helfte davon schlage durch ein Sieb, u gieb sie in geröstete Semmelbröseln, lege selbe in die Linsen, auch die Brühe, in welcher sie gedünstet haben samt den ganzen Linsen dazu, alles wohl verkocht.

Sauere Pasteten.

Du kannst in selbe einschlagen, was du willst, als Rostbraten, Ochschweif⁹⁷, Rehfleisch, Hasen, Tauben, Rebhühner; zum Fasch nimmt man gewöhnlich Kalbfleisch, besser wird sie, wenn man Wildbrett dazu nimmt. Auf ½ lb Fleisch nimm 4 Loth Speck, u hacke es recht klein, was man in die Pasteten einschlägt wird schon Tags vorher mit Zwiebel, Petersiel, gelben Rüben, Zeller

| 14 |

Lorbeerblätteln⁹⁸, Kuttelkraut, Gewürznageln Pfeffer, Neugewürz Essig u Fleischbrühe eingerichtet u weich gedünst, wenn es weich ist, so giebt man ein ziemlich großes Stück Brod⁹⁹ 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 Taig¹⁰⁰ wird, dann giebt man das Brod darunter, auch einen Löffel Caprie¹⁰¹, und klein geschnittene Citronenschälfen, schneide es noch einmahl¹⁰², und zerdrücke es wieder mit dem Messer; dann lasse etwas Zwiebel im Fette anlaufen, 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 lb Mehl nimm 12 Loth Butter u Schmalz, brisle¹⁰³ es wohl durcheinander ab, salze es, gieb 4 Eyertötter¹⁰⁴, einen guten Löffel Essig u Wein, 2 Löffel Rahm dazu, das übrige nimm Obers, mache einen Taig, wie einen sehr

⁹⁴ Eidotter

⁹⁵ Zitrone

⁹⁶ Rein: flacher Kochtopf, ursprünglich mit drei Füßen

⁹⁷ Ochschweif

⁹⁸ Lorbeerblätter

⁹⁹ Brot

¹⁰⁰ Teig

¹⁰¹ Kapern

¹⁰² Einmal

¹⁰³ Brisle; briseln: bröseln

¹⁰⁴ Eidotter

festen Nudeltaig¹⁰⁵, würge ihn ab¹⁰⁶, 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 Vierting Schmalz nehmen muß; also diesen Taig theile¹⁰⁷ in 3 Theile, zwey größere Theile u einen kleineren. Aus einem Theile walze den Boden, belege ihn mit Fasch, dann gieb das, was du einschlagen willst darauf, aus den kleinen Theile mache ein Band rund herum, u sonst beliebige Ziererey¹⁰⁸, schlage den Boden über, bestreiche die ganze Pastette¹⁰⁹ mit Eyerklar¹¹⁰, und lasse sie langsam backen.

Krebsen Koch¹¹¹.

Siede 30 Krebsen in Salzwasser ab, löse die Schweifeln¹¹² aus, die Schäler¹¹³ stoße klein, mit einem halben lb Butter, siede sie wohl aus, drücke ihn durch¹¹⁴ ein Tuch, laße ihn auskühlen, dann treibe ihn mit 8 Eyertottern¹¹⁵ pflaumig¹¹⁶ ab. Stosse 10 lebendige Krebsen mit einen Seidl Milch recht fein, seihe es durch, u sprudle zwey ganze Eyer darunter setze es zum Feuer, das es ein Topfen wird, seihe das Wasser davon. Weiche 10 Loth abgeriebene Semmeln

in Milch, drücke sie wohl aus, stosse sie samt den Krepsschweifeln in den Topfen. Mache ein Eingerührtes von 3 Eyern, 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 bestrichenes Blech, salze es vorher, backe es schön.

Karpfen in Blutsoß.

Steche in einen lebendigen Karpfen, ober dem Schweif mit den Messer, laße das Blut in eine Schaaln¹¹⁷, in welche du vorher ein wenig Essig geben muß; dann schneide ihn in so viele Theile du willst, wann er ausgewaidet¹¹⁸ und in der Mitte von einander geschnitten ist, gieb Essig u Wasser, gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Zeller, Zwiefeln, Neugewürz dazu, lasse ihn abkochen, doch nicht zu lange, mache eine braune gedünste Soß, wie sie bey dem Pulard gezeigt worden, statt der Fleischbrühe gieb diese daran, in welcher der Fisch abgekocht worden, nebst ½ Seidl guten

¹⁰⁵ Nudeltaig

¹⁰⁶ Abwirken: durchkneten

¹⁰⁷ Teilen

¹⁰⁸ Verzierung

¹⁰⁹ Pastete

¹¹⁰ Eiklar

¹¹¹ Auflauf bzw. Gekochtes, besonders Brei, Mus

¹¹² Schwänze

¹¹³ Schalen

¹¹⁴ Durchdrücken, durchschlagen: etwas Flüssiges durch ein Sieb oder Tuch fließen lassen, um gröbere Teile abzusondern, seihen

¹¹⁵ Eidottern

¹¹⁶ Flaumig, weich und locker

¹¹⁷ Schale

¹¹⁸ Ausgeweidet; ausweiden: einem geschlachteten Tier die Eingeweide entnehmen

| 17 |

rothen Wein, sollte es nicht braun genug seyn, so brenne Zucker¹¹⁹ 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 gwierlicht¹²⁰

Gebratener Hecht.

Wenn der Hecht geputzt, ausgewaidet u gesalzen ist, so mache auf beiden Seiten über Quer ziemlich tiefe Schnitte in denselben, hacke Sardeln u grüne Petersil sehr klein, u gieb es in die Schnitte, gieb auch einwendig¹²¹ in den Fisch etwas hinein, lege ihn in ein Bratpfanne, gieb guten Milchrahm darüber, besäe¹²² ihn mit Semmelbröseln u zupfe kleine Stückeln Butter darauf, brat ihn schnell.

Braten Strudel.

Mache einen guten Strudeltaig¹²³, dann nehme von einen übrig gebliebenen Braten $\frac{3}{4}$ lb oder 1 lb hacke es sehr klein, laße etwas Butter oder Fett heiß werden, u in denselben Zwiebel u grüne Petersil anlaufen, dann eine gute Handvoll Semmelbröseln dazu, auch etwas anlaufen lassen, gieb

| 18 |

das gehackte Fleisch hinein, lasse alles zusamm eine Weile rösten. Ziehe den Strudeltaig fein aus, bestreiche ihn mit einen abgeklopften Ey, streue das Geröstete darauf, rolle es zusammen, siede die Strudel in Wasser, seihe sie davon ab, schmiere eine Rein¹²⁴ mit Butter, gieb $\frac{1}{2}$ Seidl Rahm hinein, und die Strudel in selben, unten u oben, doch nur soviel, daß sie heiß wird, u oben eine Farbe bekommt, sonst wird sie leicht speer¹²⁵, deßhab¹²⁶ muß sie gleich zu Tische kommen.

| 19 |

[Am oberen bzw. rechten Blattrand einige schwer lesbare Zeilen in anderer Handschrift]

2tes Heft.

Eingemachte u Assietten¹²⁷.

Kälberne Vögerln.

Schneide aus einem kälbernen Schnitzel so viele Theile, als du nöthig hast, aber recht dünn, und lauter länglichte Vierecke, klopfe sie etwas und salze sie, nimm gebratenes oder gesottenes Kalbfleisch, hacke es klein, weiche so viel Semmel in Milch, als die Helfte des gehackten beträgt, wenn sie gut geweicht ist, so gieb sie dazu, auch wenn das gehackte Fleisch

¹¹⁹ Zucker brennen: karamellisieren

¹²⁰ Zerrinnend, dünnflüssig

¹²¹ Inwendig, innen

¹²² Bestreue

¹²³ Strudeltaig

¹²⁴ Flacher Kochtopf, ursprünglich mit drei Füßen

¹²⁵ Trocken, spröde

¹²⁶ Deshalb

¹²⁷ Franz. Teller, im weiteren Sinn jede Schüssel zum Auftragen einer Speise bzw. kleines Vor- oder Zwischengericht

½ lb ist, nimm halben Viertig Kern fette¹²⁸ oder Speck darunter geschnitten, dann fein gestossen, u 1 Ey, etwas Neugewürz, Pfeffer, Citronenschahlen¹²⁹ ein Paar Gewürz nägeln¹³⁰ u grüne Petersil, alles recht fein gemacht, u dazu gegeben, fülle mit diesem Fasch das obenbenannte Kalbfleisch, rolle es zusammen, u hefte es mit kleinen Holzspänen, dann spieße sie schön zierlich, du kannst sie nun auf den Spieß braten, oder in einen Casserol, mit Zwiebel, Petersil, gelben Rüben, Zelleri¹³¹ u Gewürz einrichten, u braun dünsten; wenn sie mürbe u schön braun

| 20 |

braun [sic] sind, lege sie aus, gieb an das gedünste Wurzelw[erk] 3 o 4 Löffel Mehl, es versteht sich, das man beym¹³² Einrichten Fette dazu geben muß. Wenn das Mehl angeloffen¹³³, so gieb Fleischbrühe daran, daß es eine nicht gar zu dünne Soß wird, treibe sie durch ein Sieb, gieb die Vögelein¹³⁴ hinein, lasse sie noch eine Weile kochen, so sind sie fertig.

Faschirte¹³⁵ Semmel.

Schneide Semmel, wie man sie zum Bähen¹³⁶ schneidet, aber schön rund, dunke sie in Milch, u dann drücke¹³⁷ eine Fasch darauf, wie sie bey den Vögelein beschrieben worden; doch muß du die Seite der Semmel, auf welche der Fasch kommt, vorher in ein Ey dunken, u wenn der Fasch darauf ist, abermahl, so dann wälz es in Semmelbröseln, u backe sie in Schmalz

Transkript: Maria Diwold

Bearbeitung: Alexandra Wieser, Elisabeth Egger

Korrektorat: Monika Habersohn

2017-2018

¹²⁸ Kernfett: Nierenfett, Nierentalg

¹²⁹ Zitronenschalen

¹³⁰ Gewürznelken

¹³¹ Sellerie

¹³² Beim

¹³³ Angelaufen

¹³⁴ Vögelchen: Kälberne Vögel

¹³⁵ Faschierte

¹³⁶ Bräunen, leicht rösten, aufbacken

¹³⁷ Drücke