



## Bibliographische Daten

**Titel:** Die Nürnbergische wohl unterwiesene Koechin welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tägen, zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt

**Signatur:** Amb. 8. 1451(2)

Die Nutzung der Digitalisate von gemeinfreien Werken aus den Sammlungen der Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg ist gemäß den Bedingungen der [Creative-Commons-Lizenz Public Domain Mark 1.0](#) uneingeschränkt und kostenfrei erlaubt.

Im Sinne guter wissenschaftlicher Praxis wird gebeten, bei der Verwendung von durch die Stadtbibliothek im Bildungscampus überlassenen Digitalisaten stets die Quellenangabe in folgender Form zu verwenden: Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, [Bestandssignatur + Blatt/Seite]

Im Interesse einer laufenden Dokumentation und der Information für Benutzerinnen und Benutzer erbittet die Stadtbibliothek die Überlassung von Belegexemplaren oder Sonderdrucken von Veröffentlichungen, die aus der Benutzung von Handschriften und anderen Medien in den historischen Sammlungen der Stadtbibliothek hervorgegangen sind. Sollte eine Abgabe nicht möglich sein, wird um Mitteilung der bibliographischen Daten der Publikation gebeten.

hohlte in Kern, schlaget zuvor zwey Eyer daran, würzet sie mit Muscatenblüh, Zimmet und Zucker, oder thut ein Trisanet darunter; füllet sie hernach wieder in die ausgehohlten Semmeln, backet sie in Schmalz und streuet Zucker darauf.

#### Ein Spanischer Nieren.

Stoßet ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser klein; mischet in einem Schüssellein klar geriebenes Brod, wie auch Zucker, Zimmet, Cardamomen, und von drey Ehern das Weiße darunter, streichet es auf rund geschnittene Plätzlein, von Eyerbrod, überstreichet selbiges mit einem Eyerdotterlein, backet es heraus; leget solches in eine Schüssel, gießet gezuckerten Wein darüber, und bestreuet es mit Trisanet.

#### Speck Kuchen zu backen.

Man nimmt ein halbes Seidlein, oder Viertel Maas Milch, eben so viel Hefen, und ohngefehr zwey Maas schönes Mehl, (man darf es eben nicht gleich alles darzu nehmen,) machet damit einen Teig an, der nicht gar zu fest ist; setzet ihn zu einem warmen Ofen, daß er gehe; rühret hernach fünf Eyer und ein Viertel Pfund zerlassenes Schmalz, aber nicht gar zu heiß darein, salzet ihn und rühret noch mehr Mehl darzu, daß er wohl fest wird, leget selbigen auf ein Bret, und wirket ihn mit denen Händen wohl aus; wälchert ihn auch mit dem Wälcherholz zu einem dick oder dünnen  
Speck.