



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.

Aufgelauffener Bisam-Zucker.

Gießet an ein Loth schönen Tragant drey Loth Wasser, und zwar halb Röhren- und halb Rosenwasser, laßet selbigen vier und zwanzig Stunden weichen, zerdrucket ihn hernach auf einem hölzernen Zeller, thut das Unreine davon, das Reine aber in einen Marmorsteinernen Reibstein; zwielet gerechten Bisam mit ein wenig von obigen Wasser an, mischet ihn unter den Tragant, und rühret ihn so lang ab, bis er glatt wird; rühret von dem schönsten Zucker mit ein wenig Kraft-Mehl, so lang unter den Tragant, bis er sich von dem Stein ablöset, und wirket ihn fein glatt ab; alsdann kan man daraus formiren, und in die Mödel drucken, was man will. Habt ihr nun etliche Stücke gemacht, so streuet ein wenig Kraft-Mehl auf ein Papier, seget selbiges auf ein Blech, und dann die Stücke darauf; seget sie im Ofen, und laßet sie aufgehen, sie müssen aber bey einer jähen Hitze gebacken werden; sehet fleißig zu, daß sie im Backen schön weiß bleiben, und wenn ihr selbige aus dem Ofen genommen, so laßet sie in einer Stube erkalten, und verguldet solche alsdann nach Belieben; will man sie aber gefärbet haben, so nehmet zum Blauen die Kornblumen, und zum Gelben die Saffran-Farbe, zum Rothen die bezetta Flecklein, so über Nachts eingeweicht und ausgedruckt werden müssen, wirket