



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.

Gefüllte Macaronen.

Nehmet ausgewirkten Marzipan-Teig, wie zu dem hernach folgenden braun-gebackenen, wälchert ihn nicht gar zu dick; drucket solchen in einen Macaronen-Model, und schneidet den Teig in dem Model ab, daß sie fein hohl bleiben; vermischet denn einen halb abgetrockneten Marzipan-Teig mit klein und würfflicht geschnittenen Citronat, Muscatenblüh, Cardamomen und Zimmet, nach Belieben, von diesem zusammen gemachten Teig nun formiret ein Stücklein auf eine Oblat, stürzet die gefüllte Macaronen darüber, und klebet sie an, leget selbige hernach auf ein Blech, laßet sie in einem heißen Ofenlein, so braun man sie haben will, backen, und verguldet sie nach Belieben.

Mandeln zu backen.

Zieheth so viel Mandeln ab, als man verlanget, rühret alsdann klar geriebenen Zucker mit Rosenwasser ab, laßet aber den Zucker zuvor ein wenig darinnen zergehen, dann das Rosenwasser muß von dem Zucker etwas dicklicht werden. Schüttet die abgezogenen Mandeln darein, leidet es die Zeit, so laßet sie über Nacht oder doch nur eine Weile darinnen liegen: hernach machet frisches Schmalz, oder auch nach Belieben Baumöl, (davon sie noch besser und glänzender werden) in einer Pfannen heiß; nehmet dann die Mandeln mit einem eisernen Löffel, so weite Löcher hat, aus dem Zucker