



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.

Pinien- oder Pistazien-Brod.

Schelet Pinien- oder Pistazien-Nüßlein aus, welche euch unter beyden belieben, thut gleich so schwer Zucker darzu, auch so es beliebet, ein Ey, stoßet es zusammen an, daß es, mit Zugießung ein wenig Rosen- und Zimmetwasser, eine Massa werde, streichet sie in beliebiger Form auf Oblaten, laßet es backen, machet ein zartes Eiß darauf, und überstreuet es mit Zimmet.

Pistazien-Biscoten.

Schelet die Pistazien in heißem Wasser, hernach stoßet sie in einem Mörsner, und mischet sie unter den Zucker, welcher vorher, wie zu denen Schnee-Biscoten angemacht wird, so werden sie schön grün.

Pistazien- und Zirbel-Nüßlein-Lebzelten.

Nehmet zu acht Loth Zucker, zwey Loth Zirbel-Nüßlein, zwey Loth Pistazien-Nüßlein, anderthalbe Loth Zimmet, ein halbes Quintlein Ingwer, Cubeben, Cardamomen, Muscatenblüh, gießet ein wenig weißes Rosenwasser daran, und laßet ihn wohl sieden; die Nüßlein müssen klein zerschnitten werden; laßet den Zucker erkalten, rühret das Gewürz, und die Nüßlein darein, und laßet es mit einander einen Sud aufstehn; hierauf leget Oblaten auf ein Blech, und gießet es auf die Oblaten, sodann laßet sie trocknen und verguldet sie nach Belieben.