Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg

NÜRNBERG

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.

hernach könnet ihr eure Himbeeren hinein thun, sie zudecken und einen Sud thun lassen, das wird hinlänglich seyn sie zu kochen.

Auf gleiche Art machet man die Compote von Erdbeeren.

Conpote von Kirschen.

Nehmet Kirschen, schneidet den Stiel zur Helfte ab. Sie müssen schön und wol ausgesuchet seyn. Lasset hernach euren Zucker in einer Pfanne mit sehr wenig Wasser zergehen, denn die Kirschen geben Saft genug von sich. So bald der Zucker zergangen ist, müst ihr eure Kirschen darein thun, sie lange sieden lassen und fleißig abschaumen, bis sie weichlich werden und den Zucker sattsam an sich genommen haben. Sodann könnet ihr sie vom Feuer thun. Ist aber euer Syrup nicht gar, so könnet ihr die Kirschen heraus nehmen und den Syrup vollends auskochen lassen, um denselben sodann über eure Kirschen zu schütten.

Compote von grünen Mandeln.

Diese macht man zu ihrer Jahrszeit, wie die von Apricosen. Die, so das ganze Jahr über selbige auffsetzen wollen, brauchen mit den Mandeln sowohl als mit den Apricosen, die Vorsichtigkeit, daß sie selbige feucht einmachen; und wenn sie sodenn eine Compote daraus machen wollen, nehmen sie so viel davon, als sie nöthig haben. Sie thun dieselbe in eine Pfanne und lassen sie im Wasser auf-

kochen,