



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(1)

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.

Boeuf à la Mode.

Nimm ein Schalen-Stück von einem Kind, zerklopf es ein wenig, beleg einen grossen Topf untenher mit Butter, so Stück-weiß geschnitten, leg das Schalen-Stück darauf, bestreue es mit Pfeffer, Muscaten-Blumen, Megelein, Salz und gestossenen Wachholder-Beeren, leg auch etliche Lorbeer-Blätter darauf, gieße ganz nichts daran, bedecke den Topf mit einer geheben Stürze, vermache selbige, damit nichts austrache, um und um mit Laimen, setze es auf eine Glut von Kohlen, und laß es also acht bis neun Stunden lang ohnauhörlich sieden, so gibt es eine genugsame Brüß, und ein sehr wohlgeschmack- und angenehmes Essen.

Auf eine andere Art.

Nimm ein Schalen-Stück, oder einen Riemen von einem Kind, schneide das Fette alles herab, klopffe das Fleisch wohl, daß es mürbe wird, lege in einem stolligten Hasen breite Scheiben Speck. Das Fleisch muß mit einer langen Spick-Nadel, nach der Länge, mit recht langen Speck gespiet, und alsdenn in den Hasen auf den Speck gelegt, ganzer Pfeffer, Ingber, Muscaten-Blumen, ein wenig Citronen in Scheiben geschnitten, woran das Gelbe noch ist, dazu gethan werden; Man muß den Hasen wohl zudecken, mit Laimen vermachen, und also auf der Kohlen
 § wohl