



## 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.

wohl kochen lassen. Ehe man es anrichtet, muß man nachsehen, ob es genug Brüß hat, in Ermangelung derselben aber, kan man auch ein wenig Wein daran giesen.

### Noch auf eine andere Art.

Siehe daß du ein recht gutes Stück Rindfleisch bekommst, so recht dazu gehöret, weilten sonst kein anderes Stück hiezu gebrauchet werden kan, als das, so von der Keule abgehauen wird, biß zu den vorderen Ribben, welches der Nieren-Braten genannt wird, und vier, sechs biß acht Pfund schwehr seyn muß. Nimm nun diesen so genannten Nieren-Braten, und schlag ihn mit einem dicken Holz ganz weich, schneide die Haut und die größten Sennen ganz weg, alsdenn nimm ein gut Theil Chalotten, und stich mit einem Messer Löcher in das Fleisch, spick es mit Sardellen und Chalotten, würze es mit Cardamomen, Pfeffer, Ingber, Salz und Muscaten-Blüß, auch noch mehr Sardellen, thu einen Kälber-Fuß, etliche Lorbeer-Blätter, ingleichen Citronen-Pläße, an welchen das Gelbe noch ist, daran. Lege alles zusammen in einen stolligen Hasen, verklebe ihn wohl, wenn er vorher mit einem Deckel gehet zudecktet ist, und laß ihn auf Kohlen gemacht dämpfen. Sollte es nicht genug Brüß geben, kan man es aufmachen, Wein und Eßig oder Wasser, auch ein wenig geriebenes Brod daran thun. Ehe man