



## 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.

## an Fleisch, Wildpret und Geflügel. 83

man es anrichtet, kan man das Fett herabnehmen, hernach das gekochene Fleisch auf eine Schüssel legen und diese Brühe darüber richten.

### Noch eine Art.

Reiße ein grosses Stück Rindfleisch acht Tage in Wein-Eßig, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muscaten-Nuß, Cardamomen, Megelein und Salz. Leg es in einen Hasen, thu Champignons, Rocamboles, oder Zwiebeln, Citronen-Pläse, ein wenig Rosmarin und Wein daran, decke es geheb zu, verkleb die Stürzen mit Teig, und laß es etliche Stunden in einer Kohlen sieden, daß es gemach dämpfe. Man kan den Hasen zuweilen schwingen, damit man höre, ob sich eine Brühe darinn befinde, wo nicht, kan man den Hasen aufmachen, und Fleischbrühe oder Wasser, und was sonst noch, dem Geschmack nach, dazu gehöret, daran giesen. Wenn es nur bald gar ist, kan man ein geriebenes Brod oder braunes Mehl daran thun, daß es eine dicke Brühe bekommt. Ehe man das Brod daran thut, muß das Fett vorher abgenommen werden. Wenn man es anrichtet, kan man klein geschnittene Citronen-Schaalen darauf streuen.

### Noch auf eine andere Weise.

Schneide einen Speck würflicht, und röste ein wenig Mehl darinnen, schütte es in einen Hasen, und gieß ein Seidlein weiß Bier und