



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.

ein wenig Eßig, daran. Nimm ein Schaalen-Stück, so groß man will, welches etliche Tag zuvor in Eßig gelegen, salze und würze es mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblumen, etwas Megelein, Citronen-Pläze, wie auch Plätzlein von einer Cervelate-Wurst, lege das Fleisch dazu hinein, verdeck es gehob, und laß es also dämpfen, biß es genug ist, richte es alsdenn an.

Boeuf à la Mode von einem Hammels-Schlegel.

Spicke den Hammels-Schlegel mit dickem Speck durchaus, wasch und salze ihn, alsdenn leg solchen in einen stolligten Hasen, thu etliche Rosmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter, eine Zwiebel mit Megelein besteckt, ein Händlein voll Champignons, wie auch so viel Megeleins-Schwämm, welche aber beede, wenn sie dürr sind, zuvor müssen angebrühet werden, ingleichen etliche Muscatenblumen; leglich wird ein Glas-Wein daran gegossen, dann wird die Stürzen über den Hasen gedeckt, und solche wohl mit Zohn vermachet, auf eine Blut gesetzt und muß man es so lange sieden lassen, biß es fertig ist. Wenn die Brüß etwas dick verlanget wird, kan leglich ein wenig Mehl daran gebrannt werden.

Einen kalten Braten einzuschneiden.

Schneide den Braten entweder in kleine Stücklein, oder aber würflicht, thu selbige in einen stol-