



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.

darauf, thu Muscatenblüh, Pfeffer, ganze Negelein und Salz daran, laß es kochen. Wenn du es anrichten willst, so gieß ein oder zwen Löffel voll Wein-Eßig daran, oder von einer sauern Citrone den Safft. Laß es damit einmal aufkochen, so ist es gut.

Ein anders Ragoust.

Nimm acht paar Kälber-Ohren, von zwen Spanferkelein die Rüssel, oder junge Schweins-Ohren, brühe und puze solche sauber und laß sie wohl wässern, daß sie schön weiß werden. Siede sie ferner ab, daß sie wohl weich werden. Nimm denn etliche Tauben und Hühner-Mägen, wie auch ein junges Schweins-Zünglein, siede es zuvor im Wasser ab, auch Kälber-Brieff, die zuvor in einer Fleischbrüh gesotten. Wenn dieses nun alles abgesotten und hübsch klein geschnitten worden, (daß von Ohren klein geschnittene muß man nur allein wohl in Butter rösten, das andere bleibt ungeröstet, die Drosseln von Briesen müssen klein, wie ein sauer Kraut geschnitten werden) so nimm noch einen Ochsen-Gaumen dazu, schneide denselben auch länglicht, wie die Schweins-Ohren darunter. Als denn mach eine gute Sardellen-Brüh zusammen, und laß diese zubereitete Sachen in einem stolllichten Hafen in dieser Brüh mit gutem Gewürz, bey einer halben Stund wohl kochen.

Na-