



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.

nes so viel als des andern, zum Feuer, thu Salz, zerschnittenen Ingber, Muscatenblüß, Cardamomen, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blätter, Rosmarin und Tymian daran. Laß dieses alles mit dem Kopf sieden. Wenn er den weich ist, so laß ihn in der Brüß, darinnen er gesotten hat, erkalten. Will man ihn auftragen, so wird er aus der Brüß genommen, aufrecht in eine Schüssel gestellt, in das Maul und in die Augen grüne Sträußlein gesteckt, und der Rand der Schüssel von kleinen Schälgen mit allerhand gefärbtem Eßig, Senff, Eßig-Kimmerlingen, auch grünen Blättern gezieret.

Ein Lamms-Geiß- oder Ziegen-Köpflein zu braten und zu bachen.

Ein Lamms-Geiß- oder Ziegen-Köpflein kan man auch ganz auf diese Manier zubereiten, sieden und abbräunen, wie den vorhin beschriebenen Kalbs-Kopf, mit oder ohne Brüß. Will man aber die Lamms- oder Ziegen-Köpflein gebachen haben, so kan man solche, nachdem sie abgesotten sind, ganz zerlegen, die Ohr-Bäcklein ablösen, die Zunge schählen, und das Hirn auch heraus thun, denn Eyer zerklöpfen, solche Stücke, wie auch das Hirn dadurch ziehen und heraus bachen. Oder man kan auch einen andern Zeig von Mehl, Wein und Eyern dazu machen, oder so es mehr beliebt, Kern, an statt des Weins,