



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.

Auf noch eine andere Weise.

Wasche und häute die Leber, schneide breite Plätzlein, legs denn auf einen grossen hölzernen Teller, besprengs ein wenig mit Salz und streue Mehl darauf. Mach ein Schmalz in einer Pfanne heiß, bachs heraus wie einen Fisch. Legs hernach in eine Schüssel, senhe das Schmalz aus der Pfannen, laß das Trübe darinnen, gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh daran, streue, so es beliebt, einen Löffel voll Trisanet, oder ander gut Gewürz darein, schneide auch eine Limonien und wirff sie dazu hinein, gieß Eßig hinzu, laß es also mit einander auffieden und richts über die gebachene Leber.

Eine Leber mit Griefz zu bachen.

Wasche und häute die Leber, schneide breite Plätze daraus, etwan eines Fingers dick, salze und bestreue sie mit klaren Griefz, alsdenn bache sie aus dem Schmalz schön licht gelb heraus.

Eine gebratene Kalbs Leber.

Schneide selbige zu Stücken, salze und würze sie mit Pfeffer und Megelein, stecks an einen Spieß und brats, jedoch nicht völlig ab, sondern lege sie in eine Schüssel. Hacke und röste ein paar kleine Zwiebeln und ein wenig Knoblauch im Schmalz, senhe solches wieder herab, und gieß davor ein wenig Eßig und Fleischbrüh daran. Würze es mit gutem Gewürz, schneide Citronen
und