



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.

weder trocken auftragen, oder eine Butterbrüh darüber machen. Man kan auch das braten unterlassen und die gefüllten Morgeln gleich in der Fleischbrüh, mit Gewürz und Butter aufsieden lassen.

Morgeln mit Ragut.

Nehmet Morgeln, schneidet sie nach der Länge entzwen, waschet sie wohl, pasiret sie hernach in der Casserole braun, und richtet sie sonst zu wie die Championen mit Ragut, oder wie die gebackenen oder gefüllte Championen.

Wollet ihr sie mit Rahm zurichten, so beobachtet auch selbige Methode, und gebet sie auch so zum Ueberley-Gericht in Bey- Essen.

Man machet aus den gebackenen Morcheln Schüsseln zu Bey- Gerichten, oder besetzt damit den Rand der Schüssel zu Vor- Gerichten.

Morgeln gehackt, zuzurichten.

Wann die Morgeln abgebrühert, so hacket solche ganz klein, röstet sie in Butter, seyhet dann das Schmalz davon, und thut die Morgeln in einen stollichten Hafen, gießet Fleischbrüh daran, würzet sie mit Pfeffer, Ingber, Muscatennuß und Cardamomen; thut zuletzt ein gut Theil Butter daran, und lasset sie mit sieden, so wird ein dickes Brühlein oder Müßlein daraus werden. Auch kan man, nach Belieben, ein wenig in Butter geröstetes Mehl darein brennen, und sie sodann

be-