



## 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.

würflicht - geschnittene Schelffen von Citronen  
darauf streuen.

### Kleinen Spargel warm zuzurichten.

Schneidet oder brechet das Harte ab, leget  
selbigen in kaltes Wasser, und lasset ihn, auf  
vorbeschriebene Art sieden; seyhet dann das Was-  
ser davon ab, thut ihn in einen stollichten Hasen,  
gießet siedende Fleischbrüh daran, streuet Pfeffer,  
Muscatenblüh und Cardamomen darein, werffet  
zu legt ein Stück Butter darzu, und richtet ihn,  
wann er eine Weile gesotten, entweder also bloß  
in eine Schüssel, oder über gesottene Hühner und  
Zauben, auch über Kalbs - Ziegen - Geiß - oder  
Lamm's - Fleisch. NB. Wer die Brüh an diesen  
Kleinen Spargel etwas dicklicht verlanget, kan ein  
wenig Mehl im Butter rösten, oder Eyerdottern  
nehmen, mit der siedenden Brüh anrühren, und  
darüber giessen.

### Kleinen Spargel mit gelben Ruben zu kochen.

Brich das esbare vom kleinen Spargel in  
zwen oder drey Stücke, brühe ihn, und seyhet das  
Wasser ab; Schneide kleine gelbe Ruben in Plätz-  
lein, brühe sie ein wenig ab, und lege sie zu dem  
Spargel in einen stollichten Hasen, röste klein  
gehacktes Petersilien - Kraut in Butter, thue es  
auch darzu, würze es mit Pfeffer, Cardamomen,  
Muscatenblüh und Butter, gieße Fleischbrüh da-  
rüber