



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.

Von mancherley Küßern, Breyen u. Gebäcken oder Koochen.

Ein Aepfel-Mus.



Schähle die Aepfel und schneide sie dünn, gieß ein wenig Wein daran, und laß sie sieden. Hernach rühre sie ab, röste geriebenes weißes Brod im Schmalz, und misch es darunter. Alsdann zuckers und würz es mit Trisanet, und laß noch ein wenig sieden.

Aepfel-Mus mit Ethern.

Schähle Aepfel, schneide sie, thue sie in ein Häselein, gieß einen guten Wein daran, laß sie sieden, treib sie durch, und schlag vier oder fünff Eyer darzu, rühre sie, zusamt ein wenig geriebenen Eyer-Brod, darunter, thu Zucker daran, bestreiche eine zinnerne Schüssel mit Butter, und gieß dieses Aepfel-Mus darein, laß es auf Kohlen aufsieden, streue denn ein Trisanet darauf.

Noch