Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg

NÜRNBERG

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.

den, schlage hernach Eyer daran, nach Belieben, und salze es. Laß ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, schütte den Teig hinein, röste ihn so lang, bis er bröcklicht wird, und eine braune Rinde bekommt, sodenn trage ihn zu Tisch.

Auf eine andere Art.

Schneide weises Brod auf, nimm alsdenn frisches Wasser, rühre Milchram darein, und salze es. Alsdenn laß ein Schmalz in einer Pfanne heiß werden, hebe es vom Feuer, und laß es ein wenig erkühlen: Darnach thu das Wasser mit dem Milchram hinein, und laß es sieden. Thu darauf das Brod darzu, daß er ziemlich dick werde, und laß ihn ferner sieden. Wenns beliebt, kan man es auch abbräunen.

Ein Bier-Brey.

Reibe Rocken-Brod, nach Belieben, röste dasselbe im Schmalz, thu es in einen stollichten Hafen, gieß weises Bier daran. Willt du es aber kräfftiger haben, so mische ein wenig Wein dazu, zuckers nach Belieben, laß es so dick einsieden, als man es essen mag. Beym braunen Bier aber wird der Wein weg gelassen. Man kan auch Weitzen-Bier darzu nehmen.

Auf eine andere Art.

Schneide Rocken-Brod, wie zu einer Suppen auf, schütte in einem Häfelein Bier daran,