



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.

464 Von mancherley Müsern,

Dottern, rühre selbige in das Mus oder den Schleim, drucke von einer Citronen den Saft darein, richt es an, und streue klein, geschnittene Citronen. Schelfen darauf.

Eine Graupe, oder Erbsen und Gersten untereinander.

Nimm halb Erbsen und halb Gersten, wasche beedes sauber, setz es untereinander im Wasser zu, laß es sieden. Wenn es nun fast weich gesotten, so mach in einem Pfännlein ein Bach- oder frisches Schmalz heiß, röste einen guten Löffel voll Mehl darein, und rühr es unter die Graupe, pfeffere und salze es auch, und wirff ein Stück Bach-Schmalz darein, laß es gemacht sieden, damit sie sich nicht anlege und stinkend werde. Ist sie zu dick, so gieß noch ein wenig Wasser oder auch Fleischbrüh zu, laß sie noch ein wenig sieden, und richt es an.

Ein grünes Mus.

Bähe ein weißes Brod, weiche dasselbe im Wein, und treibe es hernach durch ein enges Sieb in ein Häselein, laß es eine gute Weil sieden. Inzwischen stoß Petersilienkraut, zwingeden Saft heraus, und thu denselben in das Mus, laß es aber mit dem grünen Saft nicht mehr sieden, damit es schön grün bleibe. Alsdenn streue Zucker darauf.

Ein