



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.

und thu ein wenig Capaunen-Sulzen dazu. Denn stoffe einen guten Theil weiß- und grüner Krafft-Müßlein und einige Melonen-Kerne mit Wasser ab, zwinge sie denn mit dem zuvor eingeweichten Brod durch, laß sieden, und ehe du es anrichten willst, rühre zuvor zwey lind gefottene Eyerdottern darein und streue Muscatenblüh darauf.

Auf eine andere Art.

Stoffe Mandeln, auch weiß- und grüne Müßlein und Melonen-Kerne, mit ein wenig Rosen- oder frischem Wasser gar klein, treibs mit einem dünnen Schlüpferichten Gersten-Brühlein zu einer dicken Mandel-Milch durch. Nimm ferner den halben Theil der Milch, und weiche zwey Schnitten weiß-gebähtes Brod darein, treibe selbige durch einen Durchschlag, zerklöpffe zwey ungesottene Eyer-Dottern in einem mößingen Pfännlein, und gieß den andern Theil Mandel-Milch daran, wie auch die erste mit den durchgetriebenen Brod: Alsdenn rühre es glatt ab, mache es in rechter Dicken, und siede es mit stetem Klopffen und Rühren; zuckers und laß es mit dem Zucker nur noch einen Sud thun. Wenn du es nun anrichten willst, so rühre von einem lind-gefottenen Ey den Dottern darein, richte es an, und streue kleine Rosinlein darauf.

Noch