



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.

112 Von Fischen, Krebsen,

Von
Fischen, Krebsen, Austern
und Muscheln.

 Aal blau : gesotten, in einer
Citronen - Brüh.

 Nimm den Aal, wickle ihn stark
in ein Tuch, damit du densel-
ben desto besser halten kannst,
schlag solchen mit einem starken
Nagel oben durch den Kopff in
einen Stock, halte den Aal aber
in dem Tuch wohl fest, daß er dir nicht entschlupf-
fe. Ziehe die Haut nicht ab, sondern nimm nur
das Eingeweid heraus. Alsdenn schneide Stücke,
ohngefehr drey Finger - breit, heraus : wirff den
Kopff und Schwanz hinweg. Ziehe hernach den
zerschnittenen Stücken ein subtile Reis durch den
Ruckgrad, daß sich die weisen Adern, oder das
Ruckmarck heraus ziehe. Mach ferner halb Wein
und Wein - Eßig in einem stollichten Hasen siedend,
oder aber Eßig, Wein und Wasser, eines jeden
gleich viel. Wirff alsdenn etliche Salben - Ros-
marin - und Lorbeer - Blätter, ganze Muscatenblüh
und ein wenig Zimmet darein. Leg den Fisch in
den