



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
**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 ent schlupf-
 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
 Rückgrad, daß sich die weissen Adern, oder das
 Rückmarck 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