



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.

herb seyn, so schütte noch ein wenig Wasser dazu, leg die Blateis hinein, und laß sie über Nacht darinnen liegen. Des andern Tages gieß dieses herbe Wasser wieder herab, und ein anderes frisches Köhren-Wasser daran, laß sie vier bis sechs Tage wässern, nachdem die Zeit ist. Denn im Winter müssen sie allezeit länger wässern, als im Sommer. Doch muß man alle Tage das Wasser ab- und wieder ein frisches darüber giesen.

Blateise im Kümmel zu kochen.

Wenn die Blateise gewässert und gewaschen worden, so schneid die Flossen herab, und die Fische überwerch entzwey; laß sie denn im Wasser sieden, und wirff ganz zuletzt ein wenig Salz dazu. Wenn sie denn weich sind, so senhe das Wasser davon herunter; gräte die Fische aus, gieß eine Fleischbrüh daran, brenn ein klein wenig Mehl darüber, wirff Kümmel und Ingber dazu, und laß sie also noch ferner aufwallen. Wenn sie denn fertig, so lege sie in eine Schüssel, brenn oben ein heißes Schmalz darauf, und bestreue sie mit Ingber.

Blateis in einer Erbsenbrüh.

Diese müssen vornehmlich gewässert, gewaschen, im Wasser abgefotten, und entgrätet seyn, denn gieset man die bey dem Hecht beschriebene Erbsenbrüh darüber, würzet sie mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh, und läßet es,