



## 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.

## Auf eine andere Weise.

Erstlich schuppe den Hecht, und mach ihn an dem Bauch auf; Denn nimm das Eingeweid heraus, und siede ihn im Salzwasser, wiewohl auch etliche ein wenig Eßig dazu nehmen. Hierauf lege ihn in eine zimmerne Schüssel, worein man ein wenig Wein und Baumöl gießet, und mit Muscatenblüh, Cardamomen und Pfeffer würzet. Darnach marcke eine Citrone also aus, daß die Viertel ganz bleiben. Alsdenn setze den Hecht in eine Schüssel, rize ihn auf dem Rücken ein wenig auf, doch daß er nicht zerfällt, und stecke die Citronen-Viertel, so lang der Fisch ist, darein. Decke ihn darauf mit einer andern Schüssel zu, setze ihn auf die Glut, daß er auffiedet, und wenn er gesotten, so übergieße denselben etlichemal mit der Brüß, und streue, sowohl auf die Fische, als um den ganzen Rand der Schüssel, klein- und würflicht-geschnittene Citronen-Schelffen.

## Auf noch andere Art.

Schuppe den Hecht, Schneide denselben zu Stücken, siede ihn in Eßig und Salz, senhe dieselbige herunter, und mach diese nachfolgende Brüß zusammen: Nimm Citronen und Limonien, hacke sie klein, laß sie ein wenig weich sieden, zwing es durch, gieß Malvasier und Rosen-Eßig daran, thu Zucker, Ingber, Pfeffer, Zimmet, Cardamomen, wie auch ein wenig Saffran und Citro-