



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.

statt des letztern Waschens, nur allein im Wein und Eßig liegen, so lang es dir beliebt. Würze sie denn mit Negelein, Pfeffer, Cardamomen und Muscatenblüh; stecke selbige, wie ein Entlein, an den Spieß; beträufel sie inwendig und auswendig mit heißem Schmalz, oder bedupfe sie nur von aussen mit Butter, und brate sie ferner wohl ab. Lege dieselbe hernach in eine Schüssel, und ziere sie mit Citronen aus.



Von Brühen über Gebratenes.

Zus von Championen.



Nehmet Championen, reiniget sie wohl, pafiret sie in der Casserole mit Speck oder Butter, nachdem es ein Fleisch- oder Gast-Tag ist. Lasset sie mit Mehl recht braun werden.

Wenn solches geschehen, so thut eine gute Fleisch- oder Fischbrühe daran, lasset sie einen Wall sieden, und thut es in einen Topf, um euch desselben zu bedienen.

Zus