



Bibliographische Daten

Titel: Die Nürnbergische wohl unterwiesene Koechin welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tägen, zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt

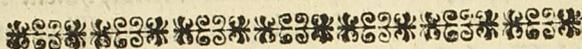
Signatur: Amb. 8. 1451(1)

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.

Erüben aus der Brat-Pfannen darzu, und richtet dann diese Brüß über den Schlegel, oder setzet selbige besonders auf.



Von Saläten.

Ein Apricosen Salat.



Schället Apricosen, schneidet sie voneinander, daß der Kern herauskomme, thut in eine jede ein Pistazien-Nüßlein, oder eine Mandel; schlichtet sie also in die Schüssel, daß der Sallat hoch werde, gieset süßen Wein daran, und zuckert es, nehmet frischen Citronat, schneidet ihn klein und würfflicht, und streuet ihn, samt ein wenig Trisaneet oben darauf.

Ein Artischocken-Salat, welchen man auch einen Körblein-Salat nennet.

Nehmet schöne grosse Artischocken, wässere und siedet sie weich, thut die innwendigen Blätter sammt dem Haarichten heraus, die äußersten Blätter müssen aber daran bleiben. Alsdann kan man diese Artischocken-Kerne oder Körblein in eine Schüssel legen, Del, Eßig und Pfeffer untereinander mischen, darüber giesen, und also eing