



Bibliographische Daten

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

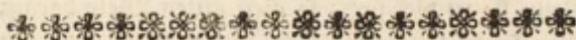
Signatur: Amb. 8. 1451(1)

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.

und laß es fein gemacht einsieden, biß es wohl dick wird. Rühre zuletzt Zucker und Gewürz darunter, als Zimmet, Megelein, Muscatenblumen, Muscatnüsse, ein wenig Ingber und Cardamomen, jedoch nicht gar klein, sondern etwas gröblich zerstoßen. Diese Salsen kan man Jahr und Tag aufbehalten und zu unterschiedlichen Sachen gebrauchen. Will man selbige zum Gebratenen aufsetzen, so wird ein wenig Wein daran gegossen und so dünn gemacht, als es beliebt. Man kan auch eine gute Brüh über Wildpret oder blau gefottene Karpfen davon machen. Ingleichen auch statt einer Füll zu Hesse-Rüchlein, oder andern Kröpflein nach Gefallen, gebrauchen.



Von Gallerten oder Sulzen.



Gemeine Gallerte oder Sulzen.

Nimm die Ohren, den Rüssel und die Füße von einem Schwein, und wenn es beliebig die Herten, oder den untersten Theil von einer Kalbskeule, puße und reinige sie auf das schönste,
leg