



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.

Von gefüllten und gedämpften Obst und Früchten.

Apffel zu kochen.



Nehmet gute mürbe Apffel, (wor-
zu die Porstöffler am besten
sind,) schället solche, und
schneidet sie zu dünnen Plätzlein; schüttet selbige
in einen Pasteten-Ziegel oder stolllichten Hasen,
gieset ein wenig Wein daran, zuckert solche nach
Belieben, und lasset sie also miteinander dünsten,
biß sie weich werden, und sich zerrühren lassen.
Alsdann rühret sie wohl ab, und lasset selbige
noch eine Weile sieden, wann man sie angerichtet
hat, kan man Zucker, und Zimmet darauf streu-
en, oder in Schmalz geröstet Brod darüber bren-
nen.

Apffel zu dünsten.

Erstlich stich aus den Apffeln die Buzen,
wasche sie nochmahl, lege sie in einen stolllichten
Hasen, thu eine viertel Maas Wasser und ein
wenig Schmalz darzu, bedecke selbige mit einer
Stürzen. Setze sie in eine Blut, und lasse sie
dünsten biß sie weich werden, drehe den Hasen
oftt um, schwinge ihn bisweilen, damit sich die
Ae.