

3. Kochbücher der Renaissance (1450- 1600)

Das Ende des Mittelalters wird gern mit der Revolution des Buchdrucks mittels beweglicher Lettern angesetzt. „Druckerpresse und bewegliche Lettern kommen beide aus China, ebenso wie die Papiererzeugung. Während die chinesische Kultur die flexiblen Lettern aber nicht wirklich nutzen konnte, entwickelte Europa die Druckkunst zur Hochblüte. Als Gutenberg 1452-1455 seine Bibel herausbrachte, das erste Buch, das mit beweglichen Lettern gedruckt war, löste das gleichsam eine Explosion aus. Der Buchdruck ist das erste Beispiel einer Massenproduktion auf Basis standardisierter, austauschbarer und ersetzbarer Teile und führte zur Durchbrechung des uralten Klassenmonopols auf Wissen: Die Zahl der am Geistesleben teilnehmenden Menschen konnte ungeheuer zunehmen. Bis 1500 waren in Europa Bücher in einer Gesamtauflage von ca. 20 Millionen Stück gedruckt worden (Inkunabeln), im 16. Jh. etwa 120.000 bis 200.000 Titel mit einer Gesamtauflage von schätzungsweise 140 –200 Millionen, um 1600 wurden jährlich ca. 2000 Buchtitel gedruckt, um 1815 ca. 20000.“ (Roman Sandgruber Presse 18.12.99 „Europa – alles eine Frage der Perspektive“)

Aus der Zeit zwischen 1475 bis 1620 sind ca. 220 gedruckte Kochbücher (ca. 1/3 deutsche, 1/5 italienische) bekannt.

Eine wachsende wirtschaftliche Prosperität ermöglicht in manchen Gebieten und vor allem Städten einen Prozeß der kulinarischen und gastronomischen Verfeinerung, der seinen Niederschlag in großen Werken der Haushaltsführung, der Kochkunst und Tischsitten findet. Im 14. Jh. schon setzt dieser frühkapitalistische, sozioökonomische Wandel in italienischen Städten wie Venedig, Genua oder Florenz ein und erreicht später auch deutschsprachige Gebiete wie Tirol oder Augsburg, das im 16. Jh. durch die Finanz- und Wirtschaftsmacht der Fugger zu einer Handelsdrehscheibe sich entwickelt. Der Handel mit Arabern (Anis, Gewürze, Datteln, Granatäpfel, Bitterorangen z.B.) bringt sehr viele Anregungen nach Venedig, Genua, Florenz. Der arabische Einfluß erstreckt sich von Rosinen, Trauben, Pflaumen über Mandelkuchen usw. Es erscheint das erste überlieferte Rezept für den Risotto. Nudeln und Marzipan sind die frühesten Errungenschaften der Renaissance-Kochkunst. Die Ethymologie von Marzipan ist übrigens sehr verschlungen und interessant. Laut Kluges Etymologischem Wörterbuch und dem Duden Herkunftswörterbuch kommt Marzipan vom ital. Marzzapane, das sich vom arab. Mautaban (arab.: sitzender König) ableitet, dem Namen einer Münze mit dem thronenden Christus, die in der Zeit der Kreuzzüge im Umlauf war. Die Venezianer ahmten diese Münze nach und nannten sie mattapan, womit später eine 10-prozentige Abgabe und schließlich eine Schachtel mit einem Rauminhalt von 1/10 Scheffel bezeichnet wurde und in diesen Schachteln oder Zuckerdosen wurde Marzipan von Venedig aus in den Handel gebracht. Volksethymologisch wurde, auch lt. *Habs und Rosner*, Marzipan als Brot des Hl. Markus (Schutzherr von Venedig und der Bäcker) oder pane martius Märzenbrot, das zu Ostern geopfert oder gegessen wurde, gedeutet.

Platina: „De honesta voluptate et valitudine“

„Von der Ehrlichen, zimlichen, auch erlaubten Wollust des leibs“

Dieses Buch des Humanisten, Historiographen, päpstlichen Bibliothekars und Literaten Rodolfo **Bartolomeo de Sacchi di Piadena** (genannt *Platina* aufgrund seines Geburtsorts Piadena, zwischen Cremona und Mantua) gilt als das erste gedruckte Kochbuch der Welt. Es wird 1474 zuerst in Venedig und kurz darauf in Rom herausgegeben. Zuvor schreibt der Leibkoch des Bischofs von Aquileia, **Martino aus Como**, um 1470 den: „**Liber de re coquinaria**“. Dieses Buch wird zwar nie in Druck gelegt, aber 1474 vom Bartolomeo Sacchi ins klassische Latein übersetzt, redigiert und um Kapitel über die rechte Lebensweise und gutes Essen erweitert herausgegeben. Es ist Platinas Werk, für das er von humanistischen Kollegen gelegentlich verspottet wurde, kein einfaches Kochbuch sondern ein humanistisches Traktat über die richtige Lebensführung inspiriert vom Geist Epikurs. Es ist auch ein Haushaltsgesamtheit mit vielerlei Ratschlägen zur ökonomischen Gestaltung des Haushalts (vom Gebetbuch zum Kochbuch) und nur ein Teil ist den Kochrezepten gewidmet, die allesamt von Martino gesammelt und niedergeschrieben worden waren. Einbezogen werden vor allem auch die Diätetik und medizinische Vorstellungen der antiken Vier-Säfte-Lehre, der Humoralpathologie. Auf Platina dürfte die Bezeichnung „Küchenlatein“ gemünzt gewesen sein, denn er hat einige damals umstrittene Latinisierungen, auf die er aufgrund seines Amtes als Abbeviator in der Bibliothek des Papstes spezialisiert war, vorgenommen.

„De honesta voluptate et valitudine“ erfuhr eine lange Reihe von Übersetzungen in die Volkssprachen Europas. Über 30 Auflagen sind in 100 Jahren erschienen. Eine französische Übersetzung vom Prior von St. Maurice bei Montpellier (1505), gestaltete Platinas Werk zu einem ausschließlichen Kochbuch um (es ist dies übrigens eines der rarsten Bücher der Welt). 1516 erfolgte eine Übersetzung ins Italienische und erst 1542 wurde eine deutsche Übersetzung von Heinrich Steiner ediert. Der erfolgreiche Augsburger Verleger Heinrich Steiner verlegte primär Sach- und Kochbücher: Petrarca's Trostspiegel „Von der Artzney beyder Glück“ (1532), Cicero-Übersetzungen, populärmedizinische Bücher wie Rösslins „Rosengarten der schwangeren Frauen und Hebammen“ (1524), Tallats „Arzneibüchlein der Kräuter“ (1530). 1530 wurde die Küchenmeisterei unter Verwendung des falschen Autorennamens Platina publiziert und die Kellermeisterei unter Angabe von Arnoldus Villanova als Autor. 1542 schließlich gibt Steiner aber den echten Platina übersetzt von **Stephanus Vigilius Pacimontanus** heraus: **„Von der Ehrlichen, zimlichen, auch erlaubten Wollust des leibs, Sich inn essen, tricken, kurtzweil etc. allerlay unnd mancherlay creatures unnd gaaben Gottes, Visch, Vögel, Wildpret, Frucht der Erden ... etc.“**.

Keiner der 28 darin enthaltenen Holzschnitte ist speziell für dieses Buch angefertigt worden, sondern sie entstammen alle dem großen Druckstock-Archiv Steiners, der sie bereits vorher z.B. in der Petrarca-Ausgabe verwendet hatte. Nur so war die relativ luxuriöse Ausstattung möglich. Der berühmte dicke Koch, der sich 139 Jahre später auf Seite 1 in Marx Rumpolts „New Kochbuch“ findet, ist hier bereits abgebildet. Einige Darstellungen (z.B. die des Kaisers Maximilian und der Maria von Burgund) werden im Kontext des Kochbuchs einfach umgedeutet (Kaiser Maximilian wird zu Platina selbst und dieser unterrichtet eine edle Frau in der Kunst der Lebensführung).

Viele Gerichte und Rohstoffe sind dem Übersetzer Stephanus Vigilius nicht bekannt, wie z.B. Ravioli oder Maccharoni und er umschreibt sie häufig etwas ungenau, wie „ein gut welsch Köstlin“ oder „ein gut Essen von Fleysch“. Für die Vielzahl an Fischen verwendet er überhaupt nur die lateinischen Bezeichnungen.

Platina sucht für jeden Rohstoff die angemessene, naturgemäße Zubereitungsweise, eine demonstrative Luxusküche wie häufig im Mittelalter wird abgelehnt. Weiterentwicklung von Apicius' Kochbuch. Gliederung in 10 Bücher inhaltlich etwas willkürlich aber analog zu den 10 Büchern von Apicius. Das Motto von Apicius: „Niemand wird erkennen, woraus diese Speise besteht.“ – Essenraten als Gesellschaftsspiel – ist allerdings konträr zu Platinas Intentionen.

Breie und Pürees aus Getreide und Gemüse sind nach wie vor Hauptspeisen der Armen, werden aber von Martino/Platina abgelehnt ebenso wie Knoblauch und Zwiebel (Bauern-Fraß).

1566 verbietet Papst Pius V. öffentliche Festgelage.

Verbesserung der Tafelsitten – u.a. Nutzung von Besteck statt Händen. Große Fleischstücke werden tranchiert vom Vorschneider.

Cristoforo de Messisbugo: „Banchetti, Composizioni di vivandì“ gründet Schule von Tranchiermeistern, Schule der Tafelkultur.

Das erste italienischsprachige Kochbuch (1516) von Giovanni Rosselli „**Epulario. Quale tratta del modo de Cucinare ogni carne, Uccelli, pesce de ogni Sorte e Fare Saponi, torte e pastelli al modo de tute le Provincie.**“ geht wie Platinas Buch auf das Kochbuch des Meisters Martini, des Kochs des Patriarchen von Aquileia zurück.

Bartolomeo Scappi (1500-1570): Venetien, Leibkoch von Papst Paul III., Kardinal Carpi; 1549 Konklave im Vatikan von Scappi bekocht – riesiger Erfolg. **“Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte del cucinare, cuoco secreto di Papa Quinto divisa in sei libri“** 1570. Erstes großes Lehrbuch der Renaissance-Küche: Kalte Gerichte („Credenza“), Antipasti, Pasteten, Würste; dekorative Effekte wichtig, keine derbe Üppigkeit

Leonardo da Vinci erfindet einen Bratspieß, den die Hitze des Feuers antreibt.

Montaigne – Servietten, Messer, Löffel und Gabel in Italien kennengelernt. Einführung der Gabel und für jeden am Tisch eine Eßplatte, einen Teller.

Katharina de Medici heiratet nach Frankreich und bringt die neuen kulinarischen Erkenntnisse nach Frankreich: Gabel & Messer, Gläser statt Pokale, Teller für jede Person, Tranchieren von großen Fleischstücken etc. – fragwürdige historische Anekdote.

Anonym: Kuchemaistrey

Autor:

der Verfasser ist unbekannt - Oberkoch eines fürstlichen Hofes?

Buchgeschichte:

Am 10.11.1485 erschien das erste gedruckte deutschsprachige Kochbuch beim Nürnberger Drucker Peter Wagner. Die Kuchemaistrey war der Kochbuch-Bestseller des 15. und 16. Jahrhunderts. Ein Exemplar der Erstausgabe existiert im Britischen Museum London und ein Exemplar in der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Erstes Plagiat bereits 1486 in Passau erschienen, 1487 bei Peter Schöffler in Mainz und Peter Drach in Speyer Nachdrucke. Erweiterungen zur Küch- und Kellermeisterei, von Egenolff auch als Werk Platinas ausgegeben (1530). Egenolff fügt die in Augsburg 1536 bei Heinrich Steiner erschienen Kellermeisterei in seine Kochbücher als neue Kapitel ein. Bis zum Jahr 1674 gedruckt worden. Viele Plagiate.

Sprache und Stil:

Inhalt:

Mittelalterliche Herrschaftsküche;

5 Abschnitte: Von Fastenspeis, Von Fleischspeis, Von Gebachenes, Von Salssen, Von Essig und Wein. Schlußkapitel über die Diät. Erfuhr einige Erweiterungen und Änderungen – „Kuchen- und Kellermaistrey“.

Behandelt werden nur Speisen, die auf den Tisch der besseren Stände kommen. Rindfleisch z.B. galt als Bauernkost und wird nicht erwähnt. Mit Ausnahme eines Meeresfisches werden nur Gerichte von Süßwasserfischen beschrieben; vom Wild sind Hirsch und Reh genannt, der Hase fehlt vollständig (er galt als wollüstig machend). An Gemüse wird erwähnt: Rüben, Erbsen, Mangold, Spinat und Sauerkraut. Es wird großer Wert auf die Aufmachung der Gerichte gelegt, es gibt gefärbte Saucen, vergoldete Mandeln, Kuchen usw. Es ist das der erste Schritt zu einer Prunkküche, die in Marx Rumpolts New Kochbuch seinen Höhepunkt, in Hagger seinen Abklang und im französischen Gourmet und Koch Careme seinen späten Nachhall findet.

Anonym: Von Speisen, Natürlichen und Kreuter Wein/ aller verstandt. Ober den zusatz viler bewerter künst/ in sonders fleissig gebessert vnd corrigirt. Auß: Apitio, Platina, Varrone, Bapt.Fiera &c.

Autor: Autor der Küchenmeisterei

Inhalt:

Gliederung:

Fasten Speisze:

- Von Fischen
- Von Krebsen
- Von Biren (Birnen)
- Von Alen
- Von Obs
- Von Mandeln
- Von Erbszen

Fleysch Speise

Von Eyerspeisz

Von Salsen/senff/und Latwergen

Ander Theil dises Buchs:

- Von dem Wein
- Von Essig
- Arznei Büchlin
- Zu dem Magen

Buchgeschichte:

1531 bei Christian Egenolff in Frankfurt am Main gedruckt. Hervorgegangen aus der 1485 erstmals gedruckten Kuchemaistrey. Wenig kunstvoll gestaltet. Unbeholfene Systematik. Auswahl unvollständig. Keine Mengen- und Zeitangaben.

Fatstenspeisen (60 Rezepte) der ausführlichste Teil. Kurz abgehandelte Diätetik (Etliche Arzneien zur krefftigung der Natur vnd magen des menschen) – sie tritt gegenüber Rezepten bereits in den Hintergrund. Complexionslehre.

Keine Empfehlungen für Speisenabfolgen. Keine Hinweise für tägliche Arbeit in der Küche. Färben von Speisen. Verwendung zahlreicher Gewürze. Honig zum Süßen. Geriebener Lebkuchen zum Binden flüssiger Speisen. Saucen und Tunken für mehrfach gegartes Fleisch.

Übereinstimmungen zw. Küchenmeisterei und Von Speisen: Der erste Teil (61 Rezepte) bis auf zwei Rezepte vollständig übernommen., 10 neue Rezepte und Hinweise und Regeln hinzugefügt. 23 von 26 Rezepten des zweiten Teils der Küchenmeisterei finden sich auch in von Speisen. 34 von 47 Rezepten + 1 neues im dritten Teil. 23 von 25 Rezepte + 1 neues. Die KM enthält nur 5 Weinrezepturen, Von Speisen 52.

Bis 1542 Platina bei Steiner publiziert worden ist war die Küchenmeisterei und all seine bearbeiteten Nachfolger wie Von Speisen konkurrenzlos am deutschen Markt.

Weder Apicius (de re coquinaria), noch Varro (Über die Landwirtschaft), noch Baptista Fiera wurden für die Überarbeitung der Küchenmeisterei genutzt. Ihre Namensnennung zeugt nur vom Einfluß der ital. Renaissancekultur in Europa und der humanist. Bildung des Verlegers. Platina (de honesta voluptate ...) entlehnte Egenolff einige weinge Rezepte und Regeln (über Fische, Senf; Von Nussen). Die Nennung am Titelblatt ist als eine vorsätzliche Irreführung der Käufer.

Stärker als die inhaltliche ist die sprachliche Modernisierung. „wiltu machen“ fällt weg – statt dessen „nimm“, „tu“. Rezepte wurden gekürzt und formelhaft verknüpft. Überflüssiges, ausführliche Erklärungen, Wertungen, Serviervorschläge, Warnungen, Aufzählungen weggelassen.

Wenige, abgenutzte Holzschnitte. Der Titelholzschnitt – wohlbeleibter Koch vor einem Küchenherd inmitten einer mit Vorräten und Küchengeräten vollgestopften Küche – ist der einzige bildliche Schmuck. Später auch in Koch und Kellerei sowie in Steiners Ausgaben der Küchenmeisterei (z.B. von 1536) zu finden. Auch in Steiners Platina- Ausgabe (1542) ist dieser Holzschnitt (Einleitung 8.Buch), darin befindet sich auch der Titelholzschnitt der Küchenmeisterei von 1490 (Schlußbild 5.Buch) -> Beziehungen zw. Egenolff und Steiner?

Philippine Welser: „Das Kochbuch der Philippine Welser“ 1545

Autorin:

Erstes überliefertes Kochbuch einer Frau. Augsburger Patrizier-Familie, die zum Zeitpunkt der Geburt Philippires im Niedergang war. Geschäfte mit Gewürzen haben die Familie groß gemacht, das Engagement in Südamerika (Karl V. verpachtete den Welsern 1526 Venezuela) hat die Familie nicht nur ein Familienmitglied (Bartholomäus, Onkel von Philippine) gekostet, sondern auch zu finanziellen Verlusten geführt. Vater Franz wenig an Geschäften aber viel an Wohlleben und Frauen interessiert. Philippine war angeblich nicht nur außerordentlich hübsch sondern auch sehr intelligent. Erzherzog Ferdinand (Sohn von Kaiser Ferdinand I.) soll Philippine 1547 auf dem Reichstag von Augsburg erstmals gesehen haben. Kennengelernt haben sie sich 1556 am Schloß Bresnitz in Böhmen der Schwester Philippires (Katharina von Loxan). Ferdinand wehrte sich gegen Heirat mit diversen hohen adeligen Damen. 1557 geheim getraut in Bresnitz vom Beichtvater der Braut. 1558 erster Sohn Ferdinands und Philippires geboren (Andreas, später Bischof von Brixen). Der Kaiser erfuhr von dem eheähnlichen Verhältnis und Ehe durfte aufrecht bleiben, mußte aber geheim bleiben und die Kinder waren nicht erberechtigt. Übersiedlung nach Schloß Bürglitz bei Prag. 1560 weiterer Sohn (Karl,) geboren. 1561 kaiserliche Urkunde zur Regelung der Vermögenssituation von Philippine und den Kindern. Eine Zwillingengeburt, eine Totgeburt, führte zu instabiler Gesundheit Philippires. Nach dem Tod des Kaisers übernahm sein Sohn Erzherzog Ferdinand die Regierung von Tirol und übersiedelte 1567 wurde Philippires Vater Karl Welser zum Freiherrn ernannt und damit war Ph. Freiherrin von Zinnenburg. Ph. wurde durch die vielen Schenkungen Ferdinands zunehmend reicher. Auch die Verwandtschaft Ph.s profitierte von Ferdinands Freigiebigkeit u.a. der Schwager Karl und seine Frau Eva, die als unglaublich verschwenderisch galten. 1567 ging Ferdinand mit Philippine nach Innsbruck, kaufte dort das Schloß Ambras und schenkte es Philippine (renoviert und modern eingerichtet, Küche, Warmwasserbecken etc.). Zu dieser Zeit ging eine Pestwelle dem Ende zu. Maximilian war als Kaiser auf die Hilfe seines Bruders angewiesen u.a. was die Verteidigung gegen die Türken betrifft. Philippine etabliert sich als Fürsprecherin von Armen, wird angesehen und anerkannt auch im Adel und in der Geistlichkeit. Ferdinand und Philippine unterstützten die Katholiken (Jesuiten) massiv und auch mit Gewalt gegen jegliche Form des Protestantismus (v.a. Wiedertäufer). Ab 1576 wurde die Heirat und Ehe der beiden vom Papst sanktioniert und anerkannt. Philippine tritt öffentlich als Ehefrau von Erzherzog Ferdinand auf. Ambras wird zum Zentrum des gesellschaftlichen Lebens mit Turnieren, geistlichen und privaten Festen, Lotterien für Gäste, Armbrustwettschießen u.ä.m. Riesen, Zwerge, Hofnarren (lustiger Tischrat), Taschenspieler, Musikanten dienten der Unterhaltung. Luxuriöse Feste waren von der bald berühmten Ambraser Küche begleitet. Philippine und Katharina von Loxan probierten neue Gerichte (Pasteten) aus u.a. mit den neuen Gewürzen der Neuen Welt. Sie stellen ein Kochbuch zusammen. Ph.W. selbst erstellte täglich den Speiseplan. Ferdinand und Philippine waren begeisterte Esser. Fleisch-, Fischgerichte, Sulzen, Pasteten weithin bekannt. Lieferungen aus Italien (Muscheln, Austern, Früchte, Trauben, Zitronen usw.), Weine aus Griechenland, Steiermark, Rheinland usw. Prunkliebende Tischkultur mit Damast-Tischwäsche und vielen goldenen und silbernen Tafelgerätschaften. Sie haben Gabeln bereits als besonderes Zeichen der Eßkultur und gepflegten Wohlhabenheit verwendet. Die üppigen Ess- und Trinkgewohnheiten dürften die Beschwerden der Ph.W. geför-

dert haben: Leberschaden, Rheuma, Gicht, Hämorrhoiden, Atemnot, Wasser in den Beinen und Krampfadern. Sie stirbt qualvoll wahrscheinlich an den Folgen einer Leberzirrhose.

Buchgeschichte:

Die Erfindung des Buchdrucks bedeutete kein schlagartiges Ende handgeschriebener Codices, im Gegenteil bis 1520 sind uns sogar die meisten Handschriften überliefert. Gedruckte Bücher waren anfangs sehr teuer, erst nach und nach, im Verlauf des 16. Jahrhunderts haben sie die Handschriften in den privaten Bereich zurückgedrängt, die vor allem als Gebetbücher, historiografische Schriften und Zusammenstellungen mit medizinischem, haus- und landwirtschaftlichen Inhalten noch lange ihre Verwendung fanden.

Das Papier des KB der PW stammt aus dem Jahre 1543/44. Das KB PW ist demnach wahrscheinlich um 1545 entstanden. PW war sicher Besitzerin dieses Kochbuchs aber wahrscheinlich nicht die Verfasserin. Der Schreiber hat einen sehr regelmäßigen Kanzleistil. Ein Rezept-Nachtrag allerdings scheint von PW persönlich zu stammen.

Das Buch, das für eine Augsburger Patrizierfamilie vor der Heirat PWs mit dem Erzherzog geschrieben worden ist, fand am Hof des Tiroler Landesfürsten in Ambras wahrscheinlich wenig praktische Verwendung. Guter Zustand des Buchs, obschon im 19. Jh. neu gebunden.

Ausgaben:

- Koch- und Arzneibuch der Philippine Welser. Handschrift, 16. Jh., Schloß Ambras. Inv.Nr. PA 1474.
- Kochbuch der Philippine Welser. Handschrift, 16. Jh., Schloß Ambras. Inv.Nr. PA 1473

Sprache und Stil:

Inhalt:

Steht in vielen Aspekten fest in der Tradition spätmittelalterlicher Rezeptsammlung, allerdings keine Schaugerichte, kaum Wild- und wenig Fleischgerichte. Die 245 Rezepte sind in keinem Register verzeichnet. Die Gliederung der Rezepte erfolgt nach Herstellungsart in 9 Gruppen:

1. Torten (60 Rezepte)
2. Pasteten
3. Gebackene Speisen (50)
4. Breiartige Speisen
5. Fische
6. Sülze
7. Suppen, gesottenes und eingemachtes Fleisch
8. Marzipan
9. Nachträge

Rosensaft, Veilchensaft, Quittensaft, Quittenzelten, Rahmsuppe, Oxenzungenpastete, Mandelkräpfen; viele Rezepte gegen Krankheiten und zur Gesundheitsvorsorge (Für das Zahnfleisch, Gurgelwasser,

Für den Husten, Für das Seitenweh, Für die Gebärmutter, Augensalbe, Wenn einer Sausen oder Würmer in den Ohren hat, Feuchtblattern, Kropf, Furunkel, Fraisen, Fieber usw.usf.)

Sabina Welser: „Das Kochbuch der Sabina Welserin“ 1553

Autorin:

2 Frauen namens Sabina Welser kommen als Autorin bzw. Besitzerin dieses Kochbuchs in Frage.

1.) Tochter Ulrich Welsers 1532 geboren, heiratet am 15.6. 1550 den Augsburger Bürgermeister Conrad Voehlin.

2.) 1515 geboren, Tochter von Anton Welser und Felicitas Baumgartner; heiratet 1535 den Nürnberger Leonhard Hirsvogel, wird 1539 geschieden und kehrt zurück zu ihrem Vater. 1576 gestorben.

Inhalt:

205 Rezepte auf 75 Papierblättern (150:210 Millimeter)

Nach einer Invokation („Im Namen der Heiligen Dreifaltigkeit beginne ich, Sabina Welserin, dieses Kochbuch.“) befindet sich ein alphabetisches Verzeichnis der Rezepte mit Seitenverweisen.

Die Anordnung der Rezepte scheint keinen strengen Regeln zu gehorchen. Es zeigen sich allerdings Gruppen und ein Schwerpunkt liegt auf Torten. Allein 56 Rezepte für Torten werden erläutert: Maikuchen, Datteltorte, Strauben, Mandel-, Kräuter-, Milchtorte, 5 Birnentorten, 5 Apfeltorten. 37 andere Süßspeisen, 18 Muse, 10 Pasteten, 11 Fisch, 5 Wild, nur 2 Suppen, 2 Lamm, 21 Geflügel 9 Saucen, 3 Gemüse, 7 Rind, 3 Schwein.

Sprache und Stil:

Von einer Hand geschrieben, bis auf das letzte Rezept.

Buchgeschichte:

Signatur 4° Cod. 137 der Augsburger Staats- und Stadtbibliothek.

Balthasar Staindl von Dillingen: „Ejn sehr Künstlichs vnd nutzlichs Kochbu:och/ vormals nye in so leicht/ Mannen vnnd Frawenpersonen/ von jnen selbst zu lernen/ in Truck verfast vnd außgangen ist/ Artlich in acht Bu:echer getheilt/ sampt etlichen fast nutzen bewehrten Hauß-notturfftten oder künsten. Auch wie man Essig macht/ vnd Wein gu:ot behelt.“ 1569

Inhalt dises Bu:ochs.

Register vber das Kochbu:och/ vnnd wie man jedes stuck nach derzal su:ochen soll.

Das erst Bu:och von Mandel.

Das ander Bu:och sagt/ wie man von Ku:etten/ Obs/ vnd von Weichseln kochen soll. Am ersten von Kütten Pasteten.

Das dritt Bu:och sagt/ wie man von Ayrmilch/ vnd gemu:eß kochen soll. Erstlich von Ayrorten.

Das vierdt Bu:och sagt von allerley Fischen wie man sie kochen soll/ Erstlich von einem bratnen Kapponen/ wie der in der Fasten zumachen sey.

Das fu:enfft Bu:och sagt/ wie man Fleisch/ Wildbra:et/ Hu:ener/ Kapponen/ vnd von Schweinen kochen soll/ Erstlich von flaisch Krapffen. [Karpffen.]

Das sechst Bu:och/ sagt von Mo:erser/ Ku:ochen/ vnd etlich Bachens/ vnd wie man Holhippen bachen soll.

Das siebendt Bu:och/ sagt von mancherley gattungen/ vnd fast notturfftig in einem hauß die stuck zu haben/ auch dieselbegen zu niessen.

Das letst Bu:och/ sagt von Suppen.

Vnderricht wie man Wein gut machen soll.

RUMPOLT, Marx. Ein new Kochbuch, / das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / darzu von allem grünen und dürren Fischwerk / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Presolen / Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck / Gallrat / etc. auff Teutsche / Vngerische / Hispanische / Italienische vund Frantzösische weiß / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß / Obß / Salsen / Senff / Confect vnd Latwergen / zuzurichten seye. Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche grosse Pancketen /sampt gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten und bestellen soll. Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standts / Weibs vnd Manns Personen / zu nutz jetzundt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgegangen / Durch M. Marxen Rumpolt / Churf. Meintzischen Munndtkoch. Sampt einem gründtlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren / die bresthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Bier / Essig /vnd alle anderen Getränck / machen vnd bereiten soll /daß sie natürlich / vnd allen Menschen vnschädlich zu trincken seindt. Frankfurt a/Main, Marx Rumpolt und Sigmund Feyerabend, 1587. Mit Titelkupfer von Jost Amman.

Bedeutung:

Käme man in die Verlegenheit, eine Rangliste der bedeutsamsten und einflußreichsten deutschsprachigen Kochbücher nennen zu müssen, wäre wohl Marx Rumpolts „New Kochbuch“ eines davon (neben dem Buch von guter Speise, der Kuchemaistrey, der Platina-Übersetzung, dem Hagger, der Prato und der Davidis). Rumpolts Werk ist ein umfaßendes Kompendium, das Speisen und Speisenfolgen für alle Ständer der Gesellschaft bietet. Aufgrund der luxuriösen Ausstattung war das Buch mit Sicherheit nur für wenige erschwinglich. Gelegentlich wird es als das erste wirkliche deutschsprachige Kochbuch bezeichnet. Es richtet sich dieses Kompendium an Berufsköche und die heranwachsenden 14-15 jährigen Kochlehrlinge.

Das Werk, das vor allem die herrschaftliche Küche behandelt, ist das erste grosse und reich illustrierte deutsche Kochbuch. Die Holzschnitte von J. Amman, Virgil Solis und Hans Weidnitz zeigen Bankette und Festtafeln, Tiere, Berufsdarstellung eines fürstlichen Haushalts (Hofmeister, Einkäufer und Köche) und andere Berufsdarstellungen. Der Titelholzschnitt von Jost Amman fand auch für das Buch der Anna Wecker Verwendung, allerdings wurde der dargestellte Koch durch eine Köchin ersetzt. Das erste Kochbuch mit einem Rezept für Kartoffeln (Erdäpfel), ein Gericht, das in der Schweiz noch heute als "Rösti" auf den Tisch kommt. Die von Graesse und Vicaire zitierten Ausgaben von 1582 und 1586 existieren nicht. Das Werk ist, zusammen mit der Küchenmeisterei, wohl das berühmteste und gesuchteste Kochbuch in deutscher Sprache.

Rumpolt hat aufgrund guter Kontakte sein „New Kochbuch“ auf 10 Jahre patentiert bekommen und trotzdem gab es viel Raubdrucke. Die Koch- und Kellermeisterei könnte als Volksausgabe des New Kochbuch von Rumpolt selbst ediert worden sein.

Autor:

Geborener Ungar (Walachei), von Türken vertrieben. Der Autor war "Churf. Meintzischer Mundtkoch", des Erzbischofs Wolfgang von Dalberg und widmete das Buch der Churfürstin von Sachsen geb. Königin von Dänemark.

aristokratische Küche der Renaissancezeit zusammengefaßt.

Inhalt:

Berufskunde für Köche vom Einkauf bis zur Dauerwurstbereitung und zu einer Kellerkunde.

Menüs für Kaiser, Fürsten, Herzoge, Bürger, Bauern. Prächtigestes und umfangreichstes älteres Kochbuch, mit vielen Holzschnitten ausgestattetes Prachtwerk.

2000 Rezepte, Register am Ende, 100 Tipps für Kellerführung, 150 Holzschnitte (aus Fundus der Druckerei)

Ständische Ordnung, Rezepte und Gangabfolgen für Festbankette für Kaiser, Adelige, Bürger, Bauern
Schwerpunkt auf Küche für Herren und gehobenes Bürgertum; Schaugerichte voll entfaltet; Anspruch auf Internationalität; Viele Verbindungen zur mittelalterlichen Küche – Rezepte, keine Mengen und Zeitangaben, Würzung, Mörser ...

Ochs 83

Kalb 59

Hammel 45

Hirsch 37

Wildschwein 43

Kapaun 44

Zugemüß, breiartige Speisen aus Pflanzen 225

Kräutersalate 50

Erstmalig ein Rezept für Kartoffeln

Pasteten 66

Turten 50

Froschpastete, gebratene Karpfenzungen, ungeborenes Hirschkalb am Spieß, Olla potrida mit 90 (!) Zutaten

Die Kellermeisterei im Anhang, die die Herstellung, Pflege, Lagerung und Manipulation von Wein, sowie in geringerem Umfang von Bier und Essig beschreibt, ist eine vielfach textidentische Überarbeitung der Kellermeisterei aus dem Jahr 1537. Sie steht damit in der Tradition der Weintraktate „de vinis“ von Villanova und „Tractatus de vino“. Der Kellermeisterei Rumpolts sind allerdings keine Abbildungen beigelegt wie der anonymen Kellermeisterei aus dem Jahr 1537.

Sprache und Stil:

Teilweise noch Redewendungen der ältesten überlieferten Rezeptsammlungen: ...

Verballhornungen ausländischer Rezepte

Buchgeschichte:

Frantz de Rontzier „*Kunstbuch von mancherley Essen...*“ 1598

Autor:

Mundkoch des Herzogs Heinrich Julius von Braunschweig-Lüneburg (1564-1617). Frantz de Rontzier konnte nicht schreiben, er diktierte. Verfaßt auf Auftrag des Fürsten Heinrich Julius.

Inhalt:

Vorwort mit dem Jahr 1594 datiert. 560 Seiten, 2674 Rezepte – eines der umfangreichsten Kochbücher des 16. Jahrhunderts. 451 Abschnitte, Systematik und Aufbau sind nicht leicht zu durchschauen. Knappe Formulierungen, aber keine Rezeptabkürzungen wie etwa bei Rumpolt. Teilweise etwas ungelungene Formulierungen. Meist erst Grundanleitung für eine Sachgruppe, dann Variationen dazu, die etwas altmodisch im Kanzleistil mit „item“ (ferner) beginnen. Rontzier verwendet als Neuerung nicht die Imperativform der 2. Person Singular (nim, mache, willstu) sondern die Formulierung „man“ mit dem Indikativ (noch nicht mit dem später klassisch gewordenen Konjunktiv - man nehme). Selten Maß- und Zeitangaben (bei Pasteten häufiger Zeitangaben).

Exzessive Nutzung von Gewürzen.

Gemüse tritt eher in den Hintergrund: Viel Kohl und Rübenarten; Hopfen-, Rüben- und Rosenstengel als Salate, Blütenblätter.

Bis ins 18. Jh. keine Trennung zwischen Koch- und Heilkunst. So auch bei Rontzier in der Vorrede: „Und ist allzeit besser / wenn man aus der Küchen / als wenn man aus der Apoteken die medicin entfanget unnd gebraucht.“ Temperamentenlehre, Ausgleich der 4 Säfteentsprechende der hippokratischen Heilmethode. Färben (auch Vergolden und Versilbern) von Speisen auch im Zusammenhang mit der Gesundheitslehre (heute nur mehr bei Süßspeisen).

Anweisungen für Schauessen, Dekorationen, und Überraschungseffekte (kleine lebendige Aale, die aus einem aufgeschnittenem Spanferkel herauswimmeln)

Keine Kellermeisterei als Anhang.

Sprache und Stil:

hochdeutsch mit niederdeutsch gemischt

Buchgeschichte:

Erster nachweisbarer Druck der fürstlichen Druckerei zu Wolfenbüttel – keine Bilder. Immer etwas im Schatten des berühmten und reich illustrierten „New Kochbuch“ von Rumpolt. Keine zweite Auflage, daher gehört ein Originaldruck von Rontzier heute zu den Rara.

1598 **Wecker, Anna: Ein köstlich new Kochbuch** Von allerhand Speisen / an Gemüsen / Obs / Fleisch / Geflügel / Wildpret / Fischen und Gebachens. [...] mit fleiß beschrieben durch F. Anna Weckerin / weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berühmten Medici, seligen / nachgelassene Wittib. Amberg, Bey Michaeln Forstern, 1598.

Autor:

Erste gedrucktes Kochbuch einer Frau. Anna Wecker war, wie im Titel schon angemerkt wird, die Gattin des berühmten Arztes Johann Jacob Wecker.

Inhalt:

vielfach Krankendiät. 4 Bücher:

- „1. Von Mandel/Gersten und allerley Gemüß.
2. Von allerley dürrem und grünem Obs.
3. Von allerhand Fleischwerck/wildes und zames.
4. Von allerhand Fischen/Sülzen und Sössen.“

„Ein new Kochbuch für Gesunde und sonderlich für Kranckt mit sonderem fleiß gestellet.“

Keine Abbildung außer am Titelblatt. Einige Schlußvignetten.

Sprache und Stil:

Buchgeschichte:

Wecker, Anna. Neu, köstlich und nutzliches Koch-Buch, In welchem kurtzlich begriffen, Wie allerhand künstliche Speisen, so wol von zahmen als wilden Thieren: Vögel und Federwildprät ... (usw.) Beneben von viel- und mancherley Obst und Gemüß, für Gesunde und Krancke ... Auch für schwangere Weiber, Kindbetterinnen, Alt-betagte schwache Personen, kunst- und nützlich in der Eyl, und mit geringen Kosten zubereiten und zu richten. ... Diese letzte Edition mit vielen Speisen von Garten- und Feldgewächs, von Eyern: Item Milch und Butter ... Geflügel und vierfüßigen Thieren ... Fischen (usw.) sehr viel vermehrt, und durch einen sonderbaren verleckerten Liebhaber an Tag gegeben. - (Titel zum 2. Teil:) Parisischer Küchemeister, Das ist: Jetziger Zeit verleckerte Französische Art und Manier, Allerhand Speisen bey köstlichen Pancketen und Haußhaltungen zu kochen und zuzurichten. 2 Teile in 1 Band. 8 Bl., 459 S.; 161 S., 8 Bl. Pergamentbd d. Z. (leichte Gebrauchsspuren, Rücken etwas rissig). Basel und ohne Ort, 1679.

Sehr seltene erweiterte und verbesserte Ausgabe des ersten von einer Frau geschriebenen Kochbuchs, das erstmals 1597 erschienen war. Dieses Kochbuch zeichnet sich dadurch aus, daß es neben Alltagsgerichten nicht nur komplizierte, heute kaum noch bekannte und teils sehr "innovative" Speisen beschreibt, sondern sich auch um die Armenküche kümmert sowie Schnellgerichte und eine dietätische Küche beschreibt. Für die Ausgaben des Jahres 1620 wurde Anna Weckers Text einer gründlichen Revision unterzogen, durch neue Rezepte vermehrt und der Text sinnvoller geordnet. Es wird vermutet, daß Passagen aus Johann Deckhardts 1611 erschienenen "New Kunstreich und Nützlich Kochbuch" übernommen wurden, so daß dieser als Co-Autor für die folgenden Basler Ausgaben von 1652, 1667 und dieser angesehen werden kann. "Der 2. Teil Parisischer Küchemeister" stammt nicht von Anna Wecker, sondern ist eine anonyme deutsche Übersetzung von De la Varennes Le Cusiner francois', wohl das gesuchteste französische Kochbuch des 17. Jahrhunderts" (Weiss). - Teils gebräunt oder stockfleckig. Am Ende mit Wurmspur im unteren Rand (nur wenig Text berührt). Titel und letztes Blatt mit angefransten Rändern. Ich kann kein Exemplar dieser Ausgabe im deutschen Handel seit 1950 feststellen. - Weiss 4104. Vgl. Horn/Arndt 96f und Bitting S. 789.

1555 **Gualtheri Hermenius Ryff** (Ruff, Reiff, Riff, Rivius) „**New Kochbuch / Für die Krancken**“.
Frankfurt 1555. Vielschreiber und Plagiator, populärwissenschaftlicher Autor. Medizinischer Ansatz.
1542 **Gualtheri Hermenius Ryff**: Confect oder Lafwergenbüchlein (Der ander Theyl der kleynern
Teutschen Apoteck).

Aus reinen Arzneibüchern haben sich langsam Kochbücher entwickelt. Eine Abart der Arzneibücher,
die sogenannten Confect-Büchlein (conficere = zubereiten), befaßt sich mit dem Haltbarmachen von
Präparaten und Konservierung diverser Lebensmittel. Ursprung der Einkochbücher.

8 Kapitel: Latwergen (stark eingedicktes Mus); kandierte Früchte, Kräuter, Wurzeln; Sirupe, Juleps
und sonstige Getränke; Laxativa und Purgantia; Confect-Täfelchen (Zelten); Öle und Salben; Räu-
cherwerk; Aqua vitae. Rezepturen für den Hypokras (Gewürzwein mit Zucker, Zimt, Nelken).

1500 „**This is the Boke of Cokery**“

1555 **Hieronimus Bock**: Kreuterbuch. Darin enthalten die “Teutsche Speißkammer”. Wendet sich
gegen die Anwendung von ausländischen Kräutern und Gewürzen.

1607 Das Kochbuch für Erzherzog Maximilian Ernst von Steiermark. Cod. Vind. 11470

1581 Meister Sebastian N., Römischer Keyserlicher Majestät gewesener Mundkoch: “Koch- und
Kellermeisterey” 1581 erweiterte Fassung der “Koch vnd Kellermeisterey” von Herman Gölfferich. In
Teilen ident in Text und Bild mit Rumpolt. Julius Arndt mutmaßte, dieses Werk sei eine Volksausgabe
des “New Kochbuch” von Rumpolt selbst zusammengestellt.

1581 MEISTER SEBASTIAN: Koch und Kellermeisterey, daraus man ale Heimligkeit des Kochens
zu lernen hat, von allen Speissen, wie man sie bereiten sol, sampt eines jeden essens wirckung und
natur zu auffenthaltung der gesundheit. Jetzundt erst an tag geben durch Meister Sebastian N. Röm.
May. gewesener Mundkoch. Auch wie man gute Wein, Bier und Essig ziehen, halten, widerbringen,
und mit allerhand Kreutern zur gesundheit bereiten und gebrauchen sol, dergleichen vor nie gedruckt.
Franckfurt/Mayn, S. Feyrabend (Joh. Schmidt), 1581.

Erste und einzige Ausgabe und keine weitere Überarbeitung der <Küchenmeisterey>. - Exemplar der
Sammlung Horn. - Das Werk ist eine Art verkleinerter Rumpolt (erste Ausgabe erschien ebenfalls
1581 bei Feierabend), für den bürgerlichen Haushalt. "Die Identität des Meisters Sebastian ist umstrit-
ten. Möglicherweise war es Rumpolt selbst, der sich hinter diesem Pseudonym verbarg, um sein eige-
nes Werk in einer Kurzausgabe herauszubringen" (Schöne 5675). Titel in Rot und Schwarz und glei-
chem Titelholzschnitt wie beim Rumpolt sowie 32 Holzschnitten im Text, meist Tierdarstellungen, von
Jost Ammann. Die Amman-Holzschnitte entstammen zum Teil ebenfalls aus Rumpolt's Kochbuch.

1537 Koch vnd Kellermeisterey von allen speisen vnd getränkcken... gedruckt von Herman Gölfferich
in Frankfurt am Main 1545.

Sehr künstlich und fürtrefflich Kochbuch von allerley Speysen... bei Valentin Othmar in Augsburg gedruckt 1559, anonym.

1537 Kellermaisterey

gedruckt zu Augsburg von Heinrich Stayner. 3 Traditionen: 1.) süddeutsche Übersetzung (1478 Wilhelm von Hirnkofen, genannt Renwart) von De vinis des Arnoldus de Villanova (1235-1311, katalonischer Arzt und Alchemist). Hirnkofen flocht den Tractus de vino (anonym 1480 übersetzt gedruckt) in seine Übersetzung mit ein. 30er Jahre des 16. Jh. Mehrere anonyme Weintraktate (Wein, Bier, Essig): "Weinbüchlein, Dresden bei Stöckel 1535, "Ein Schöns buchlein von bereytung der wein und bier" Erfurt, Wittemberg und Zwickau 1530.

21 Kapitel wie der Tractatus de vino. Erweiterung und ausführliche Ausarbeitung von Villanovas Arbeit.