

4. Kochbücher im Barock 1600-1780

In Johann Heinrich Zedlers „*Großes vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste in 64 Bänden*“ (1732-1754) fließen viele, zumindest folgende Kochbücher ein:

Coccejus: „*Das neueste wohl-eingerichtete Koch-Buch,...*“ Frankfurt und Leipzig 1724

Paul Jakob Marperger: *Vollständiges Küch- und Keller Dictionarium. ..*“ Hamburg 1716

Maria Sophia Schellhammer (geborene Conring): „*Das Brandenburgische Koch-Buch oder ...*“ Berlin und Potsdam 1732

P.V. Aengeln: Der frantzösische Koch. Aus dem Holländ. Übersetzt von Georgio Greflingern, Hamburg 1665.

Gartler, Ignaz / Hickmann, Barbara: Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet, ..., Wien 1783. (1745-1850 erschienen, von F.G. Zenker fortgesetzt).

Salis: Gantz neu Erfundenes Und Wohl Eingrichtes Koch-Buch. Zitzers 1763.

Neues Wohl eingerichtetes Koch-Buch, Tübingen 1766. (Fastenspeisen + Tranchierlehre)

Maria Sophia Schellhammer „Die wohl unterwiesene Köchinn ...“ (1692)

Johann Coler (1566-1639) „*Oeconomia ruralis et domestica*“

Johannes Jacobus Agricola (1676) „*Schauplatz des Allgemeinen Haußhaltens*“

Philipp Florinus (1702) « *Oeconomus prudens et legalis* »

Gartler: Nutzliches Kochbuch oder Kurtzer Unterricht in welchem Unterschiedene Speisen gut zubereiten, beschriben seynd. Steyr 1740 (Adam Holtzmayr, seel. Wittib und Erben). Oft nachgedruckt; 1783 um 100 Rezepte vermehrt wiederaufgelegt.

Jean Neubauer: Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicatesste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen (1774) München, Johann Nepomuk Fritz, 8°. 6 Bl., 628 S. erstmals 1774 erschienen.

Lehrbuch besonders für das Kochen und Servieren in herrschaftlichen Häusern. Neubauer war Chefkoch bei Minister Graf von der Wahl. Sein Buch gilt als das beste deutsche Kochlehrbuch des 18. Jahrhunderts. Der Schwerpunkt liegt auf der französischen Küche. Die Gerichte sind in Deutsch und Französisch bezeichnet, ebenso im Register. Am Ende ein längerer Abschnitt mit Aufstellungen von Menüs für 8 bis 60 Personen, unterschieden nach Jahreszeiten. "Neubauers Buch darf als bestes deutsches Kochlehrbuch des 18. Jahrhunderts angesprochen werden. Es wird von vielen Autoren benutzt, besonders von Von Rumohr lobend erwähnt. Der Verfasser erkennt die Ueberlegenheit der Franzosen in allen Fragen der Küche, ja sogar in der Reinlichkeit, rückhaltlos an [...] Massalio, Marin, Menon und jedenfalls auch Scappi werden die Vorbilder Neubauers gewesen sein. Jedes der aufgeführten Rezepte ist deutsch und französisch betitelt, und zwar ganz ausgezeichnet [...] Neubauer hat dem ein Jahrhundert später auftretenden Kochkünstler Escoffier in Deutschland den Weg bereitet: die

Autoren v. Rumohr, Vaerst und Blumröder - drei grosse Amateure - sind auf seinen Spuren gewandelt" (Schraemli). - Neubauer war erster Koch des bayerischen Ministers Graf von der Wahl, der vorliegende Band enthält in der Hauptsache Fleischspeisen. 1777 erschien in Wien bei Weingandt mit ähnlichem Titel ein eigenständiger, ergänzender Band mit Fastenspeisen, "Backereyen" und Fischgerichten. *Weiss 2706. Horn-Arndt 303. Schraemli 48. - Vgl. Drexel 40. Georg 303. - Nicht in den Sammlungen Alicke und Walterspiel.

Jakob Heim: 1724

„**Nutzliches Koch-Buch**...“ 1736

Bewehrtes Koch=Buch, Kaliwoda Wien 1749. Bewehrtes Koch-Buch In sechs Absätz vertheilet; In welchem zu finden: Wie man verschiedene Speisen von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Garten-Gewächsen, Wie auch Torten, Pastetten, und anderes Gebackenes, niedlich zurichten könne. Wegen guter, und sichergestellten Eintheilung dienet jederman, besonders der in der Kocherey sich übenden Jugend. Verbesserte 5. Auflage. Wien, Kaliwoda, (1759). 299 S., 6 Bl. Neuer Ppbd. "Österreichisches Kochbuch mit 520 Rezepten. Im Vorspann ein buchgeschichtlich interessantes vierseitiges Privileg durch Kaiserin Maria Theresia von 1759. Durchgehende leichte Bräunung, etwas stock- und fingerfleckig. Weiss 366; nicht bei Horn/Arndt, Georg, Drexel.", Kochbücher Cookery Books(basierend auf Gartler mehrmals bis 1844 aufgelegt als Wienerisches bewährtes Kochbuch)

Carl Radlmeyer: „Eröffnete Geheimnüsse der vornehmsten auserlesenen Haushaltungs-Künste und Wissenschaften...“ 1768

Schreger, Odilone: Speiß-Meister, Oder Nutzlicher Unterricht Von Essen und Trincken... zu Erhaltung und zu Verlängerung seiner Gesundheit...Nebst...Hauß-Mitteln Zu unterschiedlichen Zuständen. München und Hof, Gastl, 1766.

Schreger (1697-1774) war Prior der Benediktinerabtei Ensdorf in der Oberpfalz; er verfaßte zahlreiche teils belehrende, teils unterhaltende, mit harmlosen Scherzen gewürzte Lehrbücher. Auch der vorliegende "Speiß-Meister" ist mit unterhaltsamen Anekdoten angereichert. Von den Rezepten handelt ein großer Teil von "dem Gewürtz, Von dem Trincken" (Wein, Branntwein, Bier, Tee, Schokolade, Wasser), der 7. Teil enthält Hinweise "Was man zu seiner Gesundheit durch alle Monate zu beachten hat".

HAUSVÄTERLITERATUR:

Im deutschen Sprachraum ist diese Literaturgattung nach der Reformation entstanden. Ihre Vorläufer im deutschsprachigen Raum allerdings können in den mittelalterlichen Handschriften-Sammlungen von Fachschriften (*Buch vom Menschen, Tier und Garten*) zu verschiedensten Themen wie der Roßheilkunde (Albrant), der Obstbaumpflege, Obstverwertung, Rebenzucht, Kellermeisterei (*Pelzbuch* des Gottfried von Franken), der Jagd, der Medizin, Astrologie, Herstellen von Tinten, Farben, der Zauberei etc. gesehen werden [*Eis, Gerhard*].

Die Hausväterliteratur hat ihre tieferen Wurzeln in der antiken Ökonomie als Tugendlehre des Hausvaters, des pater familias, wie sie Hesoid, Xenophon oder Aristoteles formuliert haben. Aristoteles definierte die Oikonomia als Herrschaft über den beseelten und unbeseelten Besitz. Hohberg lebte in einer vorindustriellen Zeit, in der der Begriff des Marktes noch lange nicht die Wichtigkeit und Bedeutung späterer Jahrhunderte hatte. Der Begriff des autarken Haushalts, mit all seinen gesellschaftlichen, partiarchalischen Konnotationen, war zu Hohbergs Zeiten noch nicht in seinem Stellenwert, den er seit der Antike inne hatte, verdrängt worden. Merkantilisten und Kameralisten entwickelten erst gegen Mitte des 18. Jahrhunderts eine neue Form des wissenschaftlichen Denkens über Wirtschaft, Agrarwissenschaft und Volkswirtschaftslehre, die weitgehend von der Politik bestimmt wurde. Die an der alten Ökonomik orientierte Hausväterliteratur verlor rasch an Bedeutung.

Der Begriff der Hausväterliteratur wurde mit etwas abschätzigem und eventuell auch nostalgischem Unterton erst im 19. Jh. geprägt. Heute nennt man die Werke dieser Gattung auch Ökonomiken. In ihren Anfängen war diese Literaturgattung sehr ländlich orientiert, richtete sich primär an die gebildeten Besitzer größerer Güter und die gesamte geistige Oberschicht der ländlichen Bevölkerung, später fand eine gewisse Verstädterung in den Themen (Zimmer- und Balkonblumen) statt, die schließlich zur Wandlung in reine Haushaltsratgeber oder Bücher über Haushaltungskunde führte. Es wechselte schließlich auch die Zielgruppe. Die Hausväterliteratur wurde zu einer Literatur für Hausfrauen, denen in einem patriarchalischen Familien- und Gesellschaftssystem der häusliche Bereich als Betätigungsfeld zugewiesen wurde. Das älteste deutsche Werk der Hausväterliteratur ist die „Oeconomia ruralis et domestica“ des mecklenburgischen Pfarrers Johann Coler (1566-1639). An dieses Werk hat sich Hohberg, der die gesamte wissenschaftliche ökonomische Literatur seiner Zeit kannte, in manchen Belangen durchaus angelehnt. Weitere Werke der Hausväterliteratur sind z.B. der „Schauplatz des Allgemeinen Hauß=Haltens“ von Johannes Jacobus Agricola (1677), der sich an „Haußvätter, Apotheker und Laboranten, Ackerleut, Gärtner“ etc. richtet, sowie „Oeconomus prudens et legalis“ von Philipp Florinus (1702), der sein Werk wie Hohberg mit seiner *Georgica curiosa* für den Landadel bestimmt.

Petrus des Crescentiis: New Feldt und Ackerbaw ...

Aus Bologna stammend (1230-1320) erster Autor seit der Antike, der sich mit Ackerbau und Hauswirtschaft auseinandersetzte und ein vielbenütztes Lehrbuch schrieb, das auch nach Erfindung des Buchdrucks unzählige Auflagen erlebte, die immer wieder mit neuen Kapiteln versehen worden sind (z.B. der Ausgabe Straßburg: Lazarus Zetzner 1602 74 Brotrezepte, Erbsenbrot, Kürbisbrot, Himmelbrot bis Branntweinbrot).

Thiemen, Johann Christoph: Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunder-Buch.

zweibändiges Haushaltsbuch, befaßt sich enzyklopädisch auf 1500 Seiten mit allen denkba-ren Haushaltsproblemen, Raritäten und Zauberkunststückchen (wie bringt man ein Haar in ein intaktes Ei, wie kann man einen Schneeball entzünden, wie kann man einen Hering präparieren, damit er sich selbst am Rost wendet etc.). Kapitel 6-9 behandeln Bierbrauen, Kochen Tranchieren, Confitieren, Kandieren und Zuckerbachen. 800 Rezepte für Fleischspeisen. Tranchieren als ehemals höfische Kunst ist hier schon Bestandteil eines gewöhnlichen Kochbuchs.

Böckler, Georg Andreas: Nützliche Hauß- und Feld-Schule... Nürnberg, Paul Fürst 1678.

Böckler war Ingenieur und Architekt (Buch über die verschiedenen Arten von Mühlen) – Idealgrundrisse für Wohnbauten, Wirtschaftsgebäude, Gartengestaltung. Entfernen von Flecken, Tinten-Herstellung, Messing putzen etc. Liste von Taufnamen, Marktcalender, Traumdeutung; 9 der 46 Kapitel (1309 Seiten) sind dem Kochen gewidmet. Destillieren leitet zur Hausapotheke über. Vorschläge für Speisenfolgen und große Tafeln, Schaugerichte (ablehnend).

Marperger, Paul Jacob: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, In welchem allerhand Speisen und Getränke [...]. Hamburg / in Verlegung Benjamin Schillers seel. Wittwe / Anno 1716.

Aus der „Vorrede an den geneigten Leser“: „Unter denen Ursachen, welche mich zur Ausfertigung dieses Küch= und Keller=Dictionarii bewogen, ist eben nicht die vornehmste gewesen, ein vollkommenes Koch=Buch zu schreiben“ „die vornehmste Absicht dieses Buchs ist hauptsächlich gewesen, den rechten (mit denen Gesundheits- und Policey- und Oeconomie-Regeln übereinkommenden) Gebrauch der Speisen anzuweisen.“

Marperger gilt als Begründer der deutschen Betriebswirtschaft". Er versuchte, die durch den 30jährigen Krieg zerrüttete deutsche Wirtschaft dem internationalen Handel anzuschließen. Die Bedeutung Marpergers für die Betriebswirtschaft liegt vor allem in seinem genialen Bestreben, der dt. Wirtschaft, die ja bis dahin von der Welt fast ganz abgeschlossen war, die geistige Grundlage zu geben, um den Betrieb nach den neuen Prinzipien zu ordnen. Er zeigt der Praxis neue Wege und Probleme der Wirtschaft, er regt den denkenden Kaufmann an, sich mit der neuen kapitalistischen Lehre, die in den westlichen Ländern bodenständig war, zu befassen.

Alphabetisch geordnetes Lexikon von Aal bis Zwiebel, 1352 Seiten, viele Anekdoten übers Essen dazwischen auch Rezepte, im Vordergrund jedoch Lust an kuriosen Geschichten und merkwürdigen Begebenheiten. Z.B. 2 Seiten über Arctocreopolis (Pastetenburg) die Hauptstadt Pamphagoniens (Schlaraffenland). In vielen Schlagworten wird auf ökonomische Aspekte eingegangen, Aspekte des nationalen und internatioanlen Handels. Z.B. wie das Feinschmeckertum einzelne Personen und Familien in den finanziellen Ruin treibt oder wie es den Handel mit kulinarischen Besonderheiten, Delikatessen belebt.

Marperger nennt viele Quellen seines Werks: Hausväterliteratur, Das Vollständige Nürnberger Koch=Buch, „Le cuisinier francais“, Die Wohl=unterwiesene Köchin, das Leipziger Kochbuch, Diverse

Werke über Hygiastica, von Hippokrates über Galen, Petrus Crescentius, Baptista Fiera bis zur besonders hervorgehobenen Diätetik von Elsholtzen. Vor allem im Vorwort wird ein frömmelnd-pietistischer Ton angeschlagen aber auch in gewissen Schlagworten wie z.B. Seelen=Speise.

Fischer, Christophorus: Fleissiges Herrenauge oder wohlab- und angeführter Haus-Halter ...; Nürnberg, Johann Ziegler 1696.

Fischer war Jesuit. Wissenschaftliche Genauigkeit, Weitschweifigkeit. Vorliebe für Zauberkunststücken und absonderliche Scherze: wie man scheinbar eßfertige Tiere auf die Tafel bringt, die die Gäste erschrecken sollen; wie kann man Geflügel mit einem Säbelhieb vierteilen etc.

Florinus, Franciscus Philippus: Oeconomus prudens et legalis continatus. Oder großer Herrenstandes und Adelicher Haus-Vatter ...; Nürnberg, Christoph Riegels Witwe 1719.

Monumentalstes Werk der Hausväterliteratur. 9. Buch der Kochkunst gewidmet (300 Seiten), inkl. Rechtsbelehrungen (was passiert mit Koch, der seine Herrschaft vergiftet oder schädigt).

Colerus, Johannes: Calendarium perpetuum et sex libri oeconomici. Wittenberg, Paul Helwig 1616.

3.Buch: Vom Kochen, Ars magirica genannt (p.47-100). Colerus hat mehrere Ackerbau- und Hauslahrtsbücher verfaßt, in die er auch ein Kochbuch aufnahm. Diese Kochbücher unterscheiden sich jedoch nur wenig von einander. Viele Fischgerichte.

Der sorgfältige Haus- und Wirtschafts-Verwalter ...; Breßlau und Leipzig, Daniel Pietsch 1746.

100 Seiten Kochrezepte. Scherpunkt Buchführung. Menüplan. Küchengerätekunde, Tranchier-Büchlein.

Gantz neu-vermehrter sorgfältiger Hauss-Halter ...; Osnabrück, Peter Andreas Krumbein 1696.

Gartenlabyrinthe, Sonnenuhren. Mittlerer Teil der Kochkunst gewidmet, von der frz. Küche beeinflusst, Pasteten- und Gemüserezepte.

Elsholtz, Johannes Sigmund: Diaeteticon. Thomas Fritsch, Leipzig 1715.

Brandenburgischer Arzt. Eingehende Lebensmittel- und Speisenkunde, in die Rezepte eingestreut sind. (74 Apfelsorten, 97 Birnensorten). Stark von frz. Küche beeinflusst (Bezeichnungen). Viele Gewürzkräuter, Singvögel-Rezepte. Der LM-Kunde ist die Übersetzung eines anonymen frz. Koch- und Backbuches angeschlossen. Schwerpunkt auf Gemüse, Einmachrezepte für Gemüse und Obst, Mehlspeisen und Pasteten.

Koch- und Artzney-Buch, Widmannstätter, Graz 1688.

Ältestes gedrucktes Grazer Kochbuch. Wahrscheinlich ältestes Österreichs. Der „freiwillig aufgesprungene Granatapfel“ von Eleonora Liechtenstein hat seine Kochrezepte größtenteils aus dem Koch- und Artzney-Buch übernommen (ohne Quellenangabe).

2 Teile. 118 Seiten Kochkunst, 118 Seiten Arzneien gewidmet. Ähnliche Rezepte wie in zeitgenössischen deutschsprachigen Kochbüchern. Viele Quittenrezepte und Fischrezepte.

Wolf Helmhard von Hohberg (1612-1688) „Georgica Curiosa oder Adeliges Landleben“

Autor:

Wolf Helmhard wird am 20.10.1612 in eine Zeit schwerer konfessioneller Konflikte geboren, in die Zeit des 30-jährigen Kriegs, die schlußendlich in die Durchsetzung eines absolutistischen Staatsgebildes mit zentraler Bürokratie und die Entmachtung des lokalen Landadels mündet. Wolf Helmhard ist 10 Jahre lang, von 1632 bis 1641, im Regiment deutscher Knechte unter Wallenstein im Kriegseinsatz, wo er es zum eher bescheidenen Rang eines Hauptmanns bringt. Seine Erziehung zuvor erfolgte erst durch seine Mutter dann durch deren Vetter Amandus von Geras im Waldviertel. Eine höhere Bildung hat Wolf Helmhard nicht erhalten, er hat weder eine Lateinschule noch eine Universität besucht. Er blieb immer Autodidakt. 1641 kehrt Wolf Helmhard auf sein kleines Gut Süßenbach im nördlichen Niederösterreich aus dem Krieg heim, das unter dem Einfall der Schweden 1645 schwer leidet. Anfang der fünfziger Jahre erringt Wolf Helmhard den Besitz von Oberthumeritz, das seinem Großvater gehört hatte und für einige Jahre aus dem Besitz der Familie geraten war. Hier hat Wolf Helmhard seine erste größere Dichtung, die „Georgica“ geschrieben. In Süßenbach und Oberthumeritz war Wolf Helmhard nicht nur die Grundobrigkeit über seine Untertanen, sondern auch die Dorfborgschaftsamt mit der Strafgerichtsbarkeit. Am 9.2.1650 heiratet W.H. Anna Margareta (Marusch) von Rohrbach. Dieser Ehe, die W.H. in etwas bessere wirtschaftliche Verhältnisse bringt, entspringt eine Tochter am 12.12.1650 (Anna Genovefa). 1652 wird W.H. in die Fruchtbringende Gesellschaft aufgenommen. Am 18.7.1659 wird W.H. in den österreichischen Freiherrenstand erhoben, und im niederösterreichischen Landtag vom Ritter- in den Herrenstand „introduziert“. 1659 erwirbt Hohberg von seinen 4 Stieftöchtern die Herrschaften Rohrbach und Klingenberg. Süßenbach und Oberthumeritz verkaufte er an seinen Schwager Wolf Ludwig von Hohenfeld. 1664 allerdings schon verkauft er diese Güter wieder und übersiedelt einige Zeit später für den Rest seines Lebens nach Regensburg. Zwischen Verkauf und Übersiedlung nimmt er die Herrschaft St.Pantaleon in Pacht. Ob für diese Übersiedlung ausschließlich der Wunsch verantwortlich war, sein religiöses Bekenntnis frei ausüben zu können, oder ob nicht auch wirtschaftliche Überlegungen wirksam waren, und der Wunsch sich ganz seinen literarischen Arbeiten widmen zu können, wird wohl für immer ungeklärt bleiben. Die Übersiedlung fällt in die zweite Hälfte der sechziger Jahre. Sein Freund Hans Wilhelm von Stubenberg war bereits 1663 gestorben und die Freundin und Lyrikerin Catharina Regina von Greiffenberg lebte, obwohl sie noch in Besitz des benachbarten Seisenegg war, meist in Nürnberg [Cerny]. Die Lage des Protestantismus hat sich aufgrund scharfer gegenreformatorischer Maßnahmen über die Jahrzehnte dramatisch verschlechtert und nicht wenige Grundherren, die offiziell katholisch waren, übten in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts ihre protestantische Religion heimlich aus. Diese Verhältnisse waren gewiß ein wesentliches Motiv für Hohbergs Übersiedlung nach Regensburg, wo wie in Nürnberg eine größere Zahl adeliger Exulantenfamilien aus Österreich lebte.

Am 29.2.1688 starb Wolf Helmhard von Hohberg 76-jährig in Regensburg. Er wurde in der Bartholomäuskirche in Wöhrd zu Nürnberg begraben, wo viele österreichische Exulanten beigesetzt sind.

Inhalt:

Die *Georgica curiosa* ist das bekannteste Werk Hohbergs, es gilt nach wie vor als die Realenzyklopädie der Landwirtschaft des Barockzeitalters. Dieses Werk hat Hohberg fast ein halbes Jahrhundert beschäftigt und es ist auch das einzige Werk, mit dem Hohberg einen bedeutenden Erfolg erzielte. Es erzielte auch nach seinem Tode noch eine Reihe von Auflagen, während seine Dichtwerke rasch der Vergessenheit anheimfielen.

Der Literaturtypus der „*Georgica curiosa*“ ist nicht der einer Enzyklopädie sondern sie wird dem Genre der Hausväterliteratur zugerechnet. Die *Georgica Curiosa* ist ein sehr umfangreiches, großformatiges, dreibändiges Werk. Der dritte Band der auch Kochrezepte enthält, stammt nicht von Hohberg selbst, sondern wurde von unbekannter Hand später hinzugefügt. Schon seinerzeit waren Kochbücher die Verkaufsschlager der Buchhändler, ihre Autorenschaft war mit einer gewissen Ungewißheit behaftet und im vorliegenden Falle dürfte das Kochbuch der Steigerung der Konkurrenzfähigkeit von Hohbergs Werk gegenüber dem „*Oeconomus prudens et legalis*“ von Philipp Florinus gedient haben.

Der erste Band ist in 6 Abschnitte gegliedert: Gutswesen, Kauf-Verkauf, Bauen; Hausvater; Hausmutter; Weingärten; Garten, Küchen- und Arznei-Garten; Blumengarten.

Der zweite Band hat ebenfalls 6 Abschnitte: Ackerbau, Düngen, Ackern, Getreide, Korn, Gerste, Erbsen, Hirse, Hanf, Safran, Hopfen, Bierbrauen, Mehl, Müller- und Bäckerordnung; Pferdezucht (Widmung für Baron Stubenberg); Viehzucht: Rind, Schaf, Tauben, Katzen, Hunde, Pfaue etc.; Bienenzucht; Wasser, Fischzucht, Teiche, Krebse; Wald- und Forstwirtschaft, Wild, „Holtz- und Weidwerk“; angeschlossen ist ein Kunstbüchlein: „Daraus ein Haus-Vatter Seine gewöhnliche Wirtschaft=Sorgen in etwas zu erleuchtern allerhand curiose Ergötzlichkeiten schöpfen und also seine müßige Zeiten versüßen und vertreiben kann.“

Der dritte Band wurde erst bei der Neuauflage 1715 im Verlagshaus Wolfgang Moritz Endtler hinzugefügt, er enthält einen umfangreichen Teil mit Kochrezepten und einer Realienkunde. Das Kochbuch erweist sich als Kurzfassung des „Vollständigen Nürnbergischen Kochbuchs“, das Endtler ebenfalls verlegt hatte. Die Anzahl der Rezepte ist gegenüber dem „Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch“ stark reduziert, aber teilweise bis in die Wortgebung hinein gleich.

Im 5. Buch Kapitel XVI, 387 f. wird „Von den Tartuffles oder Indianischen Papas; item denen Erd-Aepfeln / welche Adenes Canadenses genannt werden.“ berichtet. Das ist eine der frühesten Darstellungen des Erdapfels bzw. der Kartoffel.

„2. Tartuffeln/oder gemeine Erd=Aepffel/ sind bey uns eine delicate, gute und nützliche Speiß in der Kuchen/und können den gantzen Winter durch gebrauchet werden: Man bereitet sie fürnemlich auf viererley Art: Erstlich/man siedet sie in Wasser mürbe/und wan sie erkaltet/so man ziehet ihnen die auswendige Haut ab/ alsdan Wein darüber gegossen/ und lasset sie mit Butter/Saltz/Muscaten=Blüh und dergleichen Gewürtz von neuen kochen/so sind sie bereit. Zweytens/kann man sie mit Hüner=Rind oder Kalb=Fleisch=Brüh kochen und würtzen; Oder über Kalb=Hammel=Rind=Fleisch oder Hüner kochen und anrichten. Drittens /schneidet man die abgesottenen Tartuffeln in runde Scheiben/ und prägelt in der Pfanne in Oel oder Butter: Oder man schneidet Zwiebeln daran mit Essig und lasset also durcheinander braten. Viertens/machet man auch/so sie abgesotten/mit Saltz/Pfeffer/Essig und Oel/einen Salat daraus.

NB. Am besten aber sind sie/so mans (wie die Italiäner pflegen) in Tunichen oder Bäßlein / mit Roßmarin / Oel oder Gewürtz (deßgleichen mit Lorbeer=Blättern) einmachet; so werden sie weit in andere Länder verführet und für eine rare delicate Herren Lust gehalten.“

Laut Hohberg ist Topinambur, auch Erdbirne genannt, 1682 beliebter als der Erdapfel, die Kartoffel. Charles de l'Ecluse (1525-1609), Carolus Clusius, züchtet die Tartuffel in Wien, die am 26.1.1588

erstmal von einem Europäer erwähnt worden, und von der behauptet wird, daß sie einen maßgeblichen Beitrag zur industriellen Revolution in Europa leistete.

Vollständiges Nürnbergisches Koch=Buch. Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet / hinterlassene und bißhero / Bey unterschiedlichen der Löbl.Koch=Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg / zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Bemerk=Zettul; Woraus zu erlernen / Wie man über anderthalb Tausend / so wol gemeine / als rare Speisen; in Suppen / Musen / Pasteten / Brühen / Essigen / Saläten / Salsen / Sultzen / Vorrichten / Neben=Essen / Eyern / gebraten=gebacken=gesotten= und gedämpften Fischen/ Wildbrät / Geflügel / Fleisch / auch eingemachten Sachen / Dorten und Zuckerwerck bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft / nach eines jeden Beutel / zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen / und bemeldte Speisen auftragen solle. Mit unermüdetem Fleiß zusammen getragen / und denen wohl=geübten Künstlerinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrenen aber zur Lehr und Unterricht / durch öffentlichen Druck mitgetheilet. Nürnberg / In Verlegung Wolfgang Moritz Endters / 1691. Mit Keyserl. Und Churfürstl. Sächs. Privilegio.

Autor:

Vermutlich hat die erste Frau des erfolgreichen Herausgebers und Verlegers Wolfgang Moritz Endter (Anna Juliana laut Ingeborg Spriewald, laut Gastronomica Susanne Maria Endter) die Rezepte teilweise mit großem finanziellem Aufwand gekauft und gesammelt. Ihr Gatte hat sie schließlich geordnet, systematisiert und vermarktet.

Inhalt:

Dieses Kochbuch ist insofern ein Novum, als es ausdrücklich an Hausfrauen bzw. Köchinnen des stadtbürgerlichen Haushalts gerichtet ist und nicht an Berufsköche. Einem poetisch-antikisierend gestaltetem Auftakt mit Kupferstich von Cornelius Nicolaus Schurtz mit Darstellung der Lebensmittel als Gaben antiker Götter und einem erläuterndem Gedicht folgen 1710 Rezepte, die systematisch nach Speisearten geordnet sind: 117 Suppenrezepte, 135 Mus- und Breiarten, 209 Fischgerichte, 54 Pasteten, 53 Rezepte für gebratenes Fleisch, Wild, Geflügel (auch Singvögel wie z.B. Lerchen oder Troseln), 65 Tunken, 15 Essigsorten, 49 Salate (Obst und Gemüse), 20 Salsen, 101 Vorgerichte, 140 Fleischrezepte (gesotten), 208 Beilagen (Nebenessen), 47 Eierspeisen, 51 gefüllte, gedünstete Früchte, 145 Backrezepte, 63 Torten, 40 Sulzarten, 198 Konservierungsrezepte. Mehrere Anhänge: Verzeichnis des Marktangebots an Fischen, Wild, Geflügel, Früchten und Kräutern während der einzelnen Monate des Jahres; Zusammenstellung von Festmählern (für mittelständische Bürgerfamilien) – Küchenezettel (Menükarten); Zerlegung von Rind und Kalb mit Stückbezeichnung anhand eines Kupferstichs erläutert. Registerteil, General-Register und Spezialregister für Krankenkost und Fastenspeisen. Breie sind noch nicht durch Kartoffeln verdrängt worden. Nur drei Kartoffel-Rezepte sind zu verzeichnen. Anklänge an mittelalterliche Kochweisen finden sich wie z.B. das Einfärben mittels Holunder (schwarz), Safran (gelb), Petersilie (grün), Veilchen (blau), Gold oder das Formen der Speisen wie z.B. Igel aus Mus, Hirschgeweih aus Teig, Fische aus Mandelmasse. Das Einwecken von Obst und Gemüse war noch unbekannt, es wurde getrocknet oder in Zucker oder Honig eingelegt.

Stil:

Dieses Kochbuch steht der mündlichen Diktion näher als die meisten literarisch-rhetorisch geformten Texte des gleichen Zeitraums. Auffordernd, anweisende Formeln wie „Man nehme“, „Nehmet“, „Zerklopffet“, „Bereitet“, „Man mache“. Sprachgeographisch nimmt es eine Mittelstellung zwischen dem bairisch-allemanischen und dem thüringisch-sächsischen Raum (Synonyme: Krän / Meer-Rettig, Marillen / Apricosen, Hafen / Topf, Ribesbeeren / Johannesbeeren etc.) ein.

Buchgeschichte:

1702 und 1712 weitere Ausgaben, 1712 mit Anhang französischer Rezepte „Le cuisinier royal et bourgeois“. 1703 verlegte Endtler eine Art Fortsetzung des Nürnbergischen Kochbuchs. 1715 kam zum wiederholten Male nach der Erstauflage 1687 im selben Hause die „Georgica curiosa“ von Wolf Helmhard von Hohberg heraus mit einem angefügten Kochbuch in 16 Kapiteln. Dieses Kochbuch erweist sich als Kurzfassung des „Vollständigen Nürnbergischen Kochbuchs“. Die reduzierte Anzahl der Rezepte ist teilweise bis in die Wortgebung hinein gleich.

Eleonora Maria Rosalia, Hertzogin zu Troppau und Jägerndorff, gebohrne Fürstin zu Lichtenstein: Freywillig aufgesprungener Granat=Apffel des Christlichen Samariters. Oder: Aus christlicher liebe des nächsten eröffnete Geheimnisse vieler vortrefflicher bewährter artzneyen, aus berühmter leib=ärzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener erfahrungheit von Der Durchlauchtigen Hertzogin, Fürstin und Frauen, Frauen ELEONORA MARIA ROSALIA, Hertzogin zu troppau und Jägerndorff, gebohrner Fürstin zu Lichtenstein etc. zusammen getragen. Samt einer Diät, wie sich bey ieder krankheit in essen und trincken zu verhalten; Wie auch einem neuen Koch=Buch, In welchem allerhand rare und denen patienten zu verschiedenen krankheiten ersprießliche speisen vorgeschrieben werden. Leipzig, bey Thomas Fritschen 1709.

Autorin:

Eleonora Maria Rosalia ist die Tochter des Carolus Eusebius, Fürsten von Lichtenstein-Nikolsburg (1611-1684), Herzog von Troppau und Jägerndorf (Opava und Krnov / Tschechien) und der Gräfin Beatrix von Dietrichstein. 1647 als ältestes von 9 Kindern des Fürsten Carolus Eusebius von Lichtenstein in Feldberg (Valtice/Tschechien) geboren, Enkelin des Stammhern Carl von Lichtenstein. Die Heirat mit Fürst Johann Seyfried von Eggenberg am 4.7.1666 machte sie auch zur Gräfin zu Gradisca, zur Gräfin zu Abelsberg (Postojna / Kroatien) und zur Herzogin zu Krumau (C.Krumlov / Tschechien)). Gestorben ist Eleonora Maria Rosalia am 4.8.1704 in Graz.

Inhalt:

Zweigliederung in Arznei- und Kochrezepte, wobei die Kochrezepte als Begleittext zu dem wesentlich umfangreicheren Arzneibuch gedacht und daher nicht sehr umfangreich sind. Der Großteil dieses Buches (bis Seite 468) ist den Arzneien gewidmet, der zweite 120 Seiten (469-588) umfassende Teil fungiert als „Ein neues und nutzbares Koch-Buch, In welchem zu finden, wie man verschiedene herrliche und wohl=schmäckende speisen von gesottenen, gebratenen und gebackenen, als allerhand pastetten, torten, krapffen, etc. sehr künstlich und wohl zurichten/ wie auch allerhand eingemachte sachen bereiten solle. Worbey ein register von speisen, so denen patienten in unterschiedlichen krankheiten dienlich zu kochen seyn; Samt einer kurtzen ordnung/ wie man sich täglich in essen und trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige krankheiten verursacht werden, von Einer Hoch=Adelichen Persohn zusammen getragen und in druck gegeben.“.

Inhaltlich hat Eleonora Liechtenstein ohne Quellenangabe die Rezepte aus dem Koch- und Artzney-Buch (Graz, Widmannstätter 1688) übernommen.

Das Kochbuch ist in folgende 13 Abteilungen gegliedert:

- | | |
|---|--|
| 1. Von allerhand Suppen. | 9. Von allerhand pasteten und torten. |
| 2. Von allerley koch= und muß. | 10. Von allerhand torten. |
| 3. Allerhand milch. | 11. Allerhand speisen von fischen. |
| 4. Von allerhand sulzen oder gallerten. | 12. Von allerley sachen. |
| 5. Von allerhand wüsten, knödel, strudel etc. | 13. Von candirten und eingemachten sachen. |
| 6. Von allerhand warmen speisen. | |
| 7. Allerhand gebratenes. | |
| 8. Allerhand Back=werck. | |

Am Schluß des Buches befinden sich zwei systematisch geordnete Register. Eines zum schnellen Auffinden der Rezepte („Was in diesem Kochbuch für allerhand Speisen zu finden seynd.“) und eine Übersicht, welche Speisen „bey den vornehmsten Krankheiten denen Patienten tauglich“ sein sollten: z.B.: Vor die goldene Ader (Hämorrhoiden). Bey der Angina. Bey dem Abnehmen und Schwindel. Bey Blähung und Geschwulst. In Blattern oder Pocken. In Fieberzuständen. Bey der Fraiß oder schweren und hinfallenden Noth. Bey den Franzosen. Bey der Gall. Vor die Kindbetterin. Im Kopffwehe und Schwindel. In Pestilenz. In der rothen Ruhr. In Sand- und Steinzuständen. Schlag oder Gewalt Gottes. Wassersucht.

Die Voranstellung eines Diätregisters und eine kurze einseitige Diätordnung am Ende des Kochbuchteils zeigt deutlich die Auffassung, daß die Kochkunst der Arzneikunst dienend zur Seite stehen solle. Antike hippokratisch-galenische Humoralpathologie und Humoraltherapie liegen dem gesamten Werk zugrunde. Diätgerichte gegen die „Pestilenz“ (1675, 1679/80, 1684, 1700), gegen Kopfweh und Schwindel, gegen Gallen- und Leberleiden, gegen Melancholie und Hypochondria usw.

69 Fischgerichte, 59 Backwerk (gebratene Prügeln oder Stöckelkräpfen, Kugel-Hopff, Golatschen, Purgatschenbrodt von Kockholcky, gebackene Rosen), 56 Suppen, 47 Pasteten, 45 Koche und Muse, 23 Gebratenes, 17 Torten (nicht nur Konditorwaren sondern auch Backwerk mit Fleisch- oder Gemüsefüllung), 14 Sülzen.

Kochen von Fische in Erbsensuppe (Erbsen warm/hei und trocken, daher geeignet zur Temperierung von kaltem und feuchtem Fisch), auch Petersiliensauce zur Temperierung von Fisch.

Wenige Schaugerichte, Ausrichtung auf französische Kche, in der Schaugerichte Ende des 17. Jhs. Bereits aus der Mode waren. In Hagggers „Saltzburgischem Kochbuch“ werden noch viele Schaugerichte besprochen. Rezepte aus Italien, Spanien, Ungarn, Brabant, Dänemark, Niederlande.

Charakteristisch sind die vielen Suppen- und Koch/Mus-Rezepte. Suppen sind häufig im heutigen Sinne Saucen. Z.B. Kohl-, Rben-, Mandel-, Käse-, Obst-, Hühner-, Fischsuppen. Morgensuppen für die Zeit zwischen 6 und 7 Uhr morgens.

Formen mittel Model aus Holz, Ton, Messing, Kupfer. Färben mit den Säften von Blumen, Kräutern, Obst und Gemüse: Safran – gelb, Veilchen, Weintrauben – blau, Quittensaft, Wein, Mohn, gestoenes Krebspulver – rot, Spinat – grün, Mandeln, Milch zum Aufhellen. Farbtcher aus der Apotheke, die über Nacht in Rosen- oder Zimtwasser eingeweicht waren.

Konservierungsmethoden: Drren, Trocknen, Pökeln, Räuchern, Vergärung.

Maangaben:

Die Maangaben sind etwas präziser als früher: Pfund, Loth, Verhltnisangaben (ein Teil dies, zwei Teile das), Quintlein, Seidel, Mlein, Fudermlein. fingerlang, fingerdick, spannenlang, hhnereigr. Loth und Quintlein kommen seltener vor, sie sind bis ins 19. Jahrhundert im Baden Würtembergischen, Hessischen und in Preuen verwendet worden, während das Pfund als Gewichtsangabe in Bayern und Österreich üblich war. Vor allem bei ausländischen Rezepten fehlen in diesem Kochbuch Gewichtsangaben.

Im 18. Jahrhundert waren folgende Apothekergewichte allgemein üblich:

Pfund	Unze	Loth	Drachme	Skrupel	Obulus	Gran	Gramm
1	12	24	96	288	576	5760	357,66

	1	2	8	24	48	480	29,8
		1	4	12	24	240	14,9
			1	3	6	60	3,72
				1	2	20	1,24
					1	10	0,62
						1	0,062

Lt. Lemmer: 1 Lot = 1/30 oder 1/32 Pfund = 15.6 – 16.6 Gramm. 1 Metze = 3.4 bis 6.5 Liter

Stil:

Der Stil ist meist klar und knapp. Mitunter kann man mittelalterliche Wortkargheit konstatieren, mitunter aber auch sehr umständliche Beschreibungen voller umgangssprachlicher Ausdrücke. Einleitend werden Formulierungen wie „nim“, „man nimmt“, „machs also“, „man sol nehmen“, vereinzelt auch „man nehme“, aber auch imperative Verbformen wie „mache“, „rupfe“, „siede“, „schneide“ etc. verwendet. Schlußformel bilden häufig: „gieb es“, „giebs“, „richt es über“, „richts darüber“, „richt es dann an“, „vermache es“ oder „bestecks mit blumen“. Verwendung vieler Doppelformen und Internationalismen deutet auf eine sprachliche Übergangszeit an der Schwelle vom 17. zum 18.Jh. hin.

Buchgeschichte:

Ab der zweiten Auflage ist das Kochbuch beigelegt, das ein glattes Plagiat des anonym 1688 erschienenen Koch- und Artzney-Buchs ist. Nur wenige Rezepte sind neu hinzugefügt worden. Unmittelbarer Vorgänger für den Kochbuchteil ist als das Koch- und Artzney-Buch. Weitere Vorgänger sind die Rezeptbücher der Philippine Welser, das New Kochbuch von Marx Rumpolt, das der Kurfürstin Anna von Sachen gewidmet war, Anna Weckers „Ein köstlich new Kochbuch“ (1597), Susanna Maria Endters „Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch“ (1691) und die Bücher von Maria Sophia Conring-Schellhammer.

Beim Wiener Verleger Leopold Voigt 1697 anonym „von Einer Hoch-Adelichen Persohn zusammen getragen und in druck gegeben“. Weitere Auflagen folgten 1699, 1701, 1708 bei Voigt. Vmtl. Gab es weitere Auflagen zwischen 1701 und 1708. 1717 und 1731 weitere Ausgaben bei Voigt. Eine Auflage bei Thomas Fritsch 1709 in Leipzig. 1752 Peter Conrad Monath in Wien als 12. Auflage gedruckt. Raubdrucke. Weitere Drucke zwischen 1733 und 1752, Verlagsorte ausschließlich im bayrisch-österreichischen Raum. In Nürnberg bringen 3 Verleger den Granatapfel heraus: Johann Adam Schmied, Trautmann 1733, Peter Conrad Monath 1740.

In einem am 16.8.1742 von Maria Theresia verliehenen Privilegiendokument wird über das „neue und nutzbahre Koch=Buch“ der Eleonora Maria Rosalia gesagt: „Wir haben angesehen, ... daß besagtes Buch dem gemeinen Wesen nütz und fürtrefflich seye.“

Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon, worinnen nicht nur Der Frauenzimmer geistlich = und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren=Stellen, Professionen und Gewerbe, Privilegia [...] sondern auch ein vollkommenes und auf die allerneueste Art verfertigtes Koch=Torten= und Gebackens=Buch Samt denen darzu gehörigen Rissen, Teffel=Aufsätzen und Küchen=Zetteln, Ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich abgefaßt und erklärt zu finden, Dem weiblichen Geschlechte insgesamt zu sonderbaren Nutzen, Nachricht und Ergötzlichkeit auff Begehren ausgestellt Von **Amaranthes**. Leipzig 1715.

Autor:

Amaranthes, der „Unverwelkliche“, ist das Pseudonym für einen der fruchtbarsten Gelegenheitsdichter Leipzigs im ersten Hälfte des 18.Jhs. mit bürgerlichem Namen Gottlieb Siegmund Corvinus (15.5.1677-27.1.1746), Notar und Advokat in Leipzig. Der einflußreiche Verleger Johann Friedrich Gleditsch, der eine ganze Reihe von Enzyklopädien und Lexika ediert hat, dürfte auch der Auftraggeber dieses Lexikons gewesen sein.

Inhalt:

Amaranthes empfiehlt, das Kochbuch nur bei Bedarf heranzuziehen, man müßte es sich nicht vollständig einprägen, wie den Rest des Buchs.

Starke französische Beeinflußung der Rezepte, aber auch viele internationale Rezepte.

Vieles noch in mittelalterlicher Tradition (Schauessen, Blanc manger, Koch, Strauben, Speisenfärben, starkes Würzen, Spicken von Fleisch mit Gewürzten (siehe Rontzier) etc.). Hinsichtlich der Vorstellungen bezüglich der heilenden Wirkungen von Speisen, Gewürzen etc. noch in antik-mittelalterlicher Tradition stehend, allerdings schon leichte Distanzierungen und Zweifel.

Buchgeschichte:

Ausgaben 1739 und 1773.

Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch=Buch / Für hochfürstliche und andere vornehme Höfe/ Clöster/ Herren=Häuser/ Hof= und Hauß=Meister/ Köch und Einkäufer; Wie auch für einschichtige/ gesund und krancke Persohnen/ nicht allein zu Hauß sondern auch im Feld. Mit mehr als 2500. Speisen/ und 318 in schönen Kupffer gestochenen Formen/ aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet/ [...] durch Conrad Hagger/ Hoch=Fürstlich=Saltzburgischer Stadt= und Landschafft=Koch. Augspurg/ Druckts und verlegts Johann Jacob Lotter/ 1719.

Bedeutung:

Ein nach Inhalt und Gehalt der Rezepte sehr aufwendiges Werk, Ausstattung mit Kupfertafeln und Register für die Rezepte. Wie Marx Rumpolt für das 16. Jahrhundert will Hagger ein Fachbuch für Köche, eine Berufskunde für den Nachwuchs in der Profession der Köche für sdas 18. Jahrhundert verfassen. Obwohl der Titel eine regionale Beschränkung andeutet, ist das Kochbuch keineswegs auf Salzburg-spezifische Kochrezepte eingeschränkt, sondern vermittelt europäische Küche. Es finden sich spanische, französische, italienische, englische, holländische, polnische, jüdische Rezepte, allerdings keine aus Böhmen oder Ungarn.

Haggers Kochbuch wird als Werk einer Übergangszeit bezeichnet, aber welche Zeit stellt sich schließlich nicht als Übergangszeit dar? Es finden sich mittelalterliche ebenso wie moderne, noch heute gebräuchliche Elemente (z.B. Schokolade, Kaffee, Limonade, Formulierungen wie verlorene Eier, Karpfen blau oder Tauben im Schalfrock). In vielen Bereichen ist Haggers Kochbuch deutlich noch mittelalterlichen Traditionen verbunden:

- Sprachstil, Redewendungen (z.B.: „Gib acht, daß es nicht versalzen wird“), Rezeptschlüsse /z.B.: „Trags warm auf“)
- Schaugerichte
- Pürieren von Fleisch, Knochen, Fisch, Leber
- Intensives Färben der Speisen (Giovanni Battista della Porta - *Phytognomonica* Io. Baptistae Portae Neapol. Octo libris contenta; in quibus nova, facillimaque affertur methodus, qua plantarum, animalium, metallorum; rerum denique omnium ex prima extimae faciei inspectione quibus abdita vires assequatur. Frankfurt, J. Wechsel und P. Fischer 1591. Zum Mathematiker und Naturphilosophen Porta (1538-1615) siehe Seligmann (*Das Weltreich der Magie*) S. 260 ff., Biedermann S. 355 f. "Ein absonderliches Werk ist P.s aus 8 Büchern bestehende "Phytognomonica" über die okkulten Korrespondenzen zwischen Tier- und Pflanzenwelt im Sinne der Signaturenlehre, ein Gedankengebäude, das die Physiognomik und damit die Lehre von Johann Caspar Lavater (1741-1801) beeinflusste und als erster Versuch einer charakterologischen Ausdruckskunde gelten kann." Die für diese Ausgabe verwendeten Holzschnitte wurden von Peter Fischer aus der Erstausgabe von 1588 kopiert und zeigen physiognomische Ähnlichkeiten zwischen Pflanzen, Tieren und menschlichen Organen.)
- Würzen der Speisen nach diätetischen Gesichtspunkten der Komplexions- oder Temperamentenlehre.
- Fleisch wird am Spieß gebraten und dann mit einer Sauce schmackhaft gemacht
- Braten wird mit faschierem Fleisch umhüllt
- Weitgehendes Fehlen von Mengenangaben

Autor:

Conrad Hagger stellt sich in der Vorrede als Hochfürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschaftskoch vor. Er wurde am 3.3.1666 in Marbach im Rheintal als Kind armer Eltern geboren. 1678-1680 war er Küchenjunge in der hochfürstlichen Mund-Kuchel in St.Gallen. Ab 1682 war er in den Diensten des Grafen Latour, mit dem er im Kriegsfeld war. 1688 war er beim Chur-Bayrischen Hof und begann dann eine Lehre beim Augsburger Stadtkoch Johann Ludwig Prassin. Im Jänner 1690 wurde er Geselle und tritt in den Dienst des Bischofs von Chiemsee. 1701 wechselt Hagger nach Salzburg an den Fürstenhof. Sein Kochbuch, das er als gut 50jähriger ediert hat, kann man wohl als Summe seiner beruflichen Erfahrung auffassen.

Inhalt:

21 Regeln für den Berufskoch.

Gliederung in 4 Teile und 8 Bücher mit je zwei Registern, die allein 133 Seiten umfassen.

Teil 1, Buch 1: 281 Suppen

Teil 1, Buch 2: 130 Fasten=Suppen

Teil 2, Buch 1: Pasteten

Teil 2, Buch 2: Torten und eingemachte Früchte

Vorbericht zu denen hohen Parade= Figur= und Feder= Pasteten. 22 Kupferstiche.

Vorbericht zu denen Aenten= Pelican= Adler= und andern Feder= Wildprät= Pasteten= Förm / mit erhebten Köpff und Flügelen. 13 Kupferstiche.

Vorbericht zu denen Ordinari rund = aufgesetzten Pasteten.

[...]

Teil 3, Buch 1:

Teil 4, Buch 1:

Sprache und Stil:

Wechselnde Orthographie.

Keine Rezeptabkürzungen.

Buchgeschichte:

Martini, August: *Der Geschichte und Wohlerfahrne Engeländische Koch.* 1742

Autor:

Leipziger Verleger und Buchhändler August Martini

Bedeutung:

Kaum freundliche Äußerungen über die englische Kulinarik. In Rontziers Kunstbuch von mancherley Essen Rezpvet von „Gehackten Englischen Kälberpostete“, in Endters „Nürnberger Kochbuch“ „Hecht in englischer Brühe“ und 2 Rezepte für „Englisch Brod“.

Ende 17. Jh. breitet sich der aus England stammende Pudding aus (frz. Boudin = Blutwurst) (Plumpudding)– „Sack-Essen“. Schellhammer (1692) „Püdding oder Mehlbeutel“ („Englischer Klump“), Böckler (1683): Englischer Kloß. Eger: Buding von Kälberfüßen. Amaranthes: „podeni“. Marperger: Bouting.

Nur 17 Rezepte, die „nach englischer Art“ ausgewiesen sind. Zubereitungsweisen auf polnische (5), französische (2), böhmische (1), holländische (1), flämische (1), italienische (2) Art. Das meiste in Deutschland übliche Rezepte: Altenburger Würste, Westfälischer Schinken, Borsdorfer Äpfel.

Geographischer Titel von Kochbüchern hat damals meist nur den Druckort bezeichnet.

Frz. Küche damals hoch im Kurs. Alte Kochbücher mit Anhängen frz. Rezepte versehen z.B.: Anna Wecker „Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen“ (1598) in den Ausgaben von 1667 und 1679, Elsholtz hat seinem „Diaeteticon“ „französischer Koch“, „französischer Conditor“, „französischer Becker“ angehängt (dt. Übersetzungen aus Pierre de la Varennes „Le cuisinier francois“ (1651) und „Le pastissier francois“ (1665)). 1752 erschien auch das „Allerneueste Pariser Koch-Buch“.

Wenig frz. Begriffe und Fremdwörter im „Engeländischen Koch“.

England hat in der ersten Hälfte des 18.Jhs. bedeutenden Einfluß auf das geistige Leben Deutschland ausgeübt (John Locke). Aufklärerisches Lebensideal, Sittenverbesserung, vernunftgemäßes irdisches Glück in „Moralischen Wochenschriften“ popularisiert und propagiert. „Vernünftler“ (Johann Methesson in Hamburg), „Discourse der Mahlern“ (Johann Jakob Bodmer, Johann Jakob Breitingen), „Patriot“ (Barthold Heinrich Brockes), „Vernünftige Tadlerinnen“, „Biedermann“ (Johann Christoph Gottsched). Gestaltung eines vernünftigen Lebens – Volkswirtschaft, Gesundheitslehre, Land- und Hauswirtschaft.

Werbung für Martinis Buchhandlung in der Vorrede.

Sprache:

ostmitteldeutsch-obersächsische Sprachform. Viele Synonyme (Caneel/Zimt, Nelcken/Negelein, Sparsy/Spargel, Kaninchen/Carnickelgen etc.), viele Wörter aus dergesprochenen Sprache Rohm statt Rahm, Räbhüner, Ribbe, Potasche, Biengen (Pinienkerne), Petersilge etc.

Knappe, wortkarge Formulierung der Rezepte tw. Telegrammstilhaft. Alte Schlußformeln: „es ist gut“, „so ists gut“, „so ists recht“.

Inhalt:

Schwache Systematik. Nach Suppen (Kapitelüberschrift) geht es nahtlos in Mus, Eier und Würste über. Bei Hühnern gibt es wieder eine Kapitelüberschrift, darin befinden sich aber auch Tauben, Rebhühner, Truthühner. Bei „Allerhand Gekochtem“ wird nicht zwischen gebratenem und Gekochtem differenziert.

Es tauchen schließlich wieder Suppen auf, zwischen Stör und Hecht wird Mandelmus abgehandelt – als ob die geringe Ordnung verringert sich zunehmend. Am Ende allerdings gibt es ein alphabetisches Register der Rezepte. Es entsteht der Eindruck, der Engländerische Koch wäre sehr hastig kompiliert und auf den Markt gebracht worden.

Wenige Mengenangaben.

Tw. Rezepte, die bereits in mittelalterlichen Handschriften vorkommen: Holhippen, Agrest, verlorene und gefüllte Eier, angelegte Hühner, gebratene und gekochte Gänseleber, viele Tunken, soßen für den Braten. Färben der Speisen mit Safran, Petersilie, Veilchensaft, geröstetem Brot, Nelken, Kirschenmus; Vergolden.

Manchmal Zusammenhang zw. Koch- und Heilkunst (Stärkesuppe vor Krancke, stärkender Nelkensaft, Quittenlatwerge; 5 ungarische Dukaten in der Stärkesuppe sollen die Kraft des Goldes einbringen, Walnüsse anbest. Tagen zu pflücken soll deren Heilwirkung fördern – Aberglaube und Alchemie.

Ansonsten zeitübliche Zubereitungsweisen.

Anweisungen zum Einmachen (Obstsäfte, Marmeladen, Fleisch, Hering, Blumenkohl, grüne Erbsen), Einlegen in Honig (bereits 1350 wurde lt. „buoch von guterspise“ Hirschleber so konserviert)

Irreführungen der Tafelgäste z.B. geackene Morcheln aus Kälberlunge, Laubfrösche aus Rübenblättern, Igel oder Aale von Kalbfleisch.

Küchenzettel nur für eine Woche.

Susanna Eger: Leipziger Koch=Buch, 1745.

Erstdruck 1706, weitere Ausgaben 1712, 1745 bei F.Groschuff Leipzig. Im Frauenzimmer-Lexicon und von Marperger erwähnt. Vom Verleger Jacob Schuster wurden „XXX curieuse Tisch=Frage“ (Quelle Elsholtz Dieateticon), ein „Tisch= und Speise=Lexicon“ (Dr. S. Grandbal), ein Kapitel über die „allzeit fertig= Rechnende Köchin“ (inkl. Einmaleins, scherzhafter Verweis auf Adam Riese; Vogels „Fauler Rechenknecht“ – viele Tabellen), Übersichten über Maße, Rechnen, Gerätschaften, Küchenausstattung, „Tafelriße“ beigefügt. (Werbeanzeige von Schuster S. 425). Hygiastica = Lehre von der Erhaltung guter Gesundheit; vereinfachte, popularisierende Darstellung der antiken Säfte-, Elementen-, Qualitäten- und Complexionslehre.

Amaranthes berichtet folgendes über Susanna Eger:

Kochbuch für die Küche des (sparsamen?) sächsischen Bürgertums. Maßvolle, sparsame Rezepte. Berufsköchin. Messestädtische Starköchin? Richtet sich an Anfänger der Kochkunst, keine Berufskunde. Keine Kompilation, eigene Erfahrung. Sächsische Eigenheiten sprachlich, viele Verkleinerungsformen. Keine sprachliche Norm des Neuhochdeutschen.

900 Rezepte auf 403 Seiten. Stark beeinflusst vom „Nürnbergischen Kochbuch“ der Endterin (1691) – v.a. Speisebezeichnungen. Viele sehr alte Rezepte wie „Heydnische Kuchen“, gebratene Erbsen, gefüllte Eier etc. Div. Altertümelige Redewendungen wie „und trage es auf“, „so ist es gut“, „es ist ein herrliches essen“ etc. nimm, rupfe, gieße, schneide etc. noch nicht „man nehme“

Garnieren der Tafel, Teller und Speisen. Schauessen gab es noch. Schweinskopf aus drem Flammen schlagen. – Vexationen (401ff). Eierspeis wie Wildpret, Hausschwein wie Wildschwein, Färben und Vergolden.

Maßangaben tw. Genau tw. Vage oder fehlend.

Kaum Knoblauch; Gewürzmischungen: Trisenet (186), Erbsbrühe als Würze, Spicken mit Gewürzen. Gewürze als Mittel zum Temperieren der Speisen und der Verdauungsförderung.

Zubereiten lebender Tiere

Gliederung:

Suppen 56 (allgemein Suppen auf Semmeln oder Weißbrot, Gebrannte Mehlsuppe)

Abschluß durch Ollapotrida

Gekochte Fleischspeisen: Geflügel, Rind, Hammel; nur 1 Wildrezept

Knödel; 5 Sorten Würstgen

Viele Innereien verwertet (Milz, Magen, Lunge, Leber, Nieren, Kuheuterm Kuttelfleck, Gehirn, Mark)

Wassertiere 125: Süßwasserfische, Seefische (stockfisch), Biber, Froschschenkel

Tunken, Saucen („Titschen“) für gebratenes Fleisch

Zugemüse 129: nicht nur Gemüse im heutigen Sinne, sondern auch Kompotte, Apfelmus

3 Rezepte für Erdäpfel

Gebackenes: Pasteten, Torten (nicht nur süß), Kräutertorten (kerbeltorte), Gugelhopf als „Jogel=Hopfen“ (282), Hipelgen (holhippen), Wespennester, Speckkuchen, Spritzkuchen etc., überzuckrete Blumen, Kandiertes

Haltbarmachen von LM: Obst, Gemüse, Fleisch

Kellermeisterei als Abschluß (Wein-, Bier-, Essigherstellung)

Das Allerneueste Pariser Koch=Buch, in welchem nach der beliebten französischen Manier eine vollkommene Anweisung zu finden wie man kräftige wohlschmeckende Speisen und Ragut zubereiten solle ... Nebst einem neuen Trenchir=Buch mit Figuren. Alles dieses aus dem Französischen übersetzt. Strasburg 1752. Zu finden bey Amand König, Buchhändler.

Autor:

„Der Autor tritt nicht selbst hervor, wir kennen ihn nur durch seine Arbeit, die er, über eine gute Bildung verfügend und sicher im Umgang mit der französischen Sprache, in den Dienst einer reichen Oberschicht stellte. Er ist in erster Linie Übersetzer; wenn wir ihn als Autor bezeichnen, dann wegen seines Geschicks, womit er aus der reichen französischen Kochbuchliteratur für sein deutsches Publikum einen Wegweiser zum französischen Geschmack zusammenstellte. Damit schuf er etwas Neues innerhalb der deutschsprachigen Kochbuchliteratur und leistete einen beachtenswerten Beitrag zur Internationalisierung der französischen Küche, deren Fachbegriffe wir heute noch gebrauchen. In einer solchen Vermittlerrolle liegt die Bedeutung dieses Buches, in der ansprechenden Zusammenstellung die eigne Leistung des Autors und in der ausschließlichen Bindung an die Welt der Aristokratie zeigen sich zugleich die Grenzen des „Pariser Kochbuchs““. [Nachwort: Anneliese Schmitt]

Inhalt:

Anspruch auf Modernität, distanziert sich von alten Kochbüchern, der Aufklärung entsprechend soll das Kochbuch „nützlich“ sein. Bekenntnis zu Kompilation.

Einteilung in vier Kapitel.

1. Theil: Gastmähler an Fleisch- und Fastentagen. Potagen (29) und Raguts (56 + 73) an Fleisch- und Festtagen; Kräuter, Gemüs (primär teure Gemüse) und Eyer (13); Coulis, Jus.
2. Theil: Pasteten. Fleisch-, Fischsorten, Küchlein, „anders Pasteten=Zeug“.
3. Theil: Confituren, Compôte, Marmeladen, Zuckerbrod, Marcipan, in Zucker und feucht eingemachte Sachen; Sultzen, Gallereyen, trockenes Confect, Butter, Syrupe, Liguers, Tee, Kaffee, Schokolade, Limonaden (im 18.Jh. sehr beliebt), Hippokras, wohlriechende Wasser, Rauch-Täfelin und Rauchkerzen, Haar=Puder, Seiffen=Kugeln, Essentzen und Oel, Pommaden, Opiate für die Zähne, Avertissement vom Haus=Hof=undKellermeister, und von dessen Pflichten.
4. Theil: Trenchier=Buch.

Kochen, Spicken und Braten des Fleisches für Ragouts

In der Regel wird ein Verweis auf den gesundheitlichen Aspekt der Rezepte vermieden, außer bei den jungen, wenig bekannten Genußmitteln wie Schokolade z.B.

Stil:

Maßangaben:

Buchgeschichte:

Loofft, Marcus: Nieder=Sächsisches Koch=Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungen=Regeln wornach alle und jede, sowol kostbare als auch ordinaire Speisen präpariret, auch einige Garten=Früchte getrocknet und eingemacht werden können, nebst 52 Regeln von den nöthigsten Confituren. Für die Liebhaber mit aller Aufrichtigkeit verfertigt durch Marcus Loofft, Stadt=Koch von Itzehoe.

Autor:

Inhalt:

In zehn Abteilungen werden 762 Regulae, also Regeln erläutert.

Erste Abtheilung: 77 Regeln für vorbereitende Arbeiten (Blanchiren, Legiren, Farce, Abtreiben, Soßen etc.)

Zwote Abtheilung: 35 Regeln für Gartengewächse

Dritte Abtheilung: 60 Regeln für Suppen

Vierte Abtheilung: 220 Regeln für Fleisch und Geflügel

Fünfte Abtheilung: 67 Regeln für Fische

Sechste Abtheilung: 50 Regeln für Pasteten

Siebende Abtheilung: 12 Regeln für Braten

Achte Abtheilung: 144 Regeln für Torten und Gebackenes

Neunte Abtheilung: 45 Regeln für Eyer

Zehnte Abtheilung: 52 Regeln für Confitüren und Säfte

Buchgeschichte:

Stil:

BOECKLER, Georg Andreas. Der Nützlichen Hauss = und Feld=Schule / Erster Theil / In welchem ausführlich enthalten/ Wie man ein Land- Feld-Guth und Meyerey mit aller Zugehöre; Als da seynd die nothwendige Gebäu/ vollkommene Hausshaltung/ allerley Vieh-Zucht/ Acjer-Baz/ Wiesen/ Gärten/ Fischereyen/ Waldungen/ und degleichen/ mit Nutzen anordnen solle: Wobey dann auch zugleich eine zur Hausshaltung auf dem Lande nützliche Hauss-Artzney für Menschen und Viehe/ samt allerhand raren und vorträllichen Hauss-Künsten/ mit sonderbarem Fleiss colligiert/ auch mehrentheils aus eigener Erfahrung auf die Mitte des Teutschlandes gerichtet/ dergleichen zuvor niemals gesehen/ und nunmehr mit dem lang-verlangenten Zweyten Teil/ Samt dazug gehörigen Figuren und einem vollständigen Register an de Tag gegeben dur G.A. Böckler, Archit & Ingenieur. Mit Röm.Kaysarl.Maj. Allernädigsten Privilegio. Zweiter Teil. In welchem nicht allein dajenige / wovon allbereit im Ersten unterweilen kürztlich gehandelt / noch ferner deutlich und besser ausgeführet / Sonder auch / zu Belustigung des Curieusen Liebhabers des Landlebens Ein umständiger Bericht von der Vogelwayd / Baitzen / Jagen / Fischen / Krebsen / Mühlwerk / Artzney=Kunst / Traumen / Chiromantie, Physiognomie, Wappen=Kunst / Mahlerey / Proportionen des Menschlichen Cörpers / verborgenen Schrifften / Rechnen / allerhand Maas / Gewicht / Schuhe und Elen / Zeit und Jahres Abtheilung und immerwährendem Calender beygefüget; Ferner vom Tafeldecken / der Trenchir=Kunst / und Präsentirung einiger Schau=Essen / weitläufige Unterrichtung mitgetheilet wird; Nebst einem Weg=Weiser durch Teutsch= und umliegende Lander / auch Anhang Hundert rarer Hau%=Künsten / Zu besserer Begreifung aller Materien mit vielen hierzu dienlichen Kupffern und nothwendig=vollständigem Register erläutert. Frankfurt, Johann Adam Merckel, 1699. 4°. [8] Bl. (H-Tit., Frontisp., Titel, Lob des Feld-Lebens), 1309 S., [31] Bll. Register. 192 tlw. geftt. Kupfertafeln. - <Bestellnr. 9860A> CHF 2800.-
Weiss 433/434 - Fehlt den meisten Gastro-Sammlungen obwohl ein grösserer Kochbuchteil vorhanden.Ldr. der Zeit auf 4 Bänden, die Ecken rest. Die ersten Seiten etwas gelockert und fleckig, einige SS mit Wurmfrass im Rand und Randeinrissen ohne Textverlust.Grössere Abhandlung zu den "Weingärten" illustriert mit 7 Kupfer (allerlei Gerätschaften und Pressen etc). Die wichtigsten Gastro-Abteilungen: Vom Brodbacken (S.586 - 594); Vom Kochen (S.595 - 753); Von Einmachen (S.753 - 768); Vom Confect und Zucker-werck (S.768 - 830). Weiter werden behandelt: Allerely Getränke, Bierbrauen und Sieden, Essig, Gewürze, Destillieren (mit 8 Abb. von Destillieröfen) u.s.w.

BURRIGELIUS, I.G. Oeconomische Schatz- und Kunst-Kammer, Bestehend Aus erlesenen Arcanis und Secretis Medicis, Chirurgicis, Sympatheticis und Anti-patheticis, auch vielerley anderen Künstlern und Professions-Verwandten ... Stuttgart, Faber, 1734. Teil 1 (alles Erschienenene). 4°. [4] Bl., 454 (recte 456) S. - <Bestellnr. 9867A> CHF 750.-
Erstausgabe. Weiss 573. Fehlt den bekannten katalogisierten Sammlungen.Ppbd der Zeit, etwas bestossen. Vortitel rot/schwarz gedruckt. Zu Beginn leicht fleckig, trotzdem gutes und breitrandiges Exemplar. Seltene Sammlung von Geheimnissen, Rezepten und Haushaltsratschlägen, über Medizin, Wein, Essig, Bier, Einmachen, Gärtnerei, Edelsteinimitation, Fische und Krebse, Jagd, Seide, Wolle u.a. Stoffe, Fleckenbeseitigung, Lederbearbeitung etc.

FISCHER, Christoph. Fleißiges Herren=Auge. Oder Kluger und wohl=abgerichteter Haus=Halter / Das ist: Gründlicher Unterricht von Bestell= und Führung eines nutz= und einträglichen Land=Lebens / und Wirthschafft / Worinnen Gar ausführlich / und aus vielfältiger Erfahrung / Anweisung geschihet / wie nicht allein der Feld= und Acker=Bau / Teiche und Fischereyen / Brauerey / Brandwein=Brennen / Küchen= und Obst=Gärten / Weinberge / Waldungen / und Gehöltz / Schäfferey= und andere Vieh=Zucht / sambt dem Geflügel=Wercke leicht / ordentlich und nützlich anzulegen / und zu führen / sondern auch wie die vorfallende mancherley Fehler / Hindernusse / Abgang / und Schäden zu verhüten / oder zu verbessern sey / In Drey Theilen. Nürnberg, Friderich Rüdiger, 1719. 4. verb. Aufl. 3 Tl. in 1. Kl.4°. Titelkupfer, [6] Bl., 342 S. (recte 344), [7] Bl. (Register); Titel, 312 S., [4] Bl.(Register); Titel, [4] Bl.(Register), 588 S.(recte 586), [36] Bl. (Register). Die 12 Monatskupfer im Text. - <Bestellnr. 8864A> CHF 1250.-
Weiss 1049. Horn 131 - Schoellhorn(Bier) 224 - Schöne(Wein) 6949. Prgmt.-Einband der Zeit, Ecken etwas bestossen. Rücken oben kleiner Einriss.Seltene Compendium der Land- und Hauswirtschaft. Arbeiten auf Feld und Acker, Fischen und Fischteiche, Bierbrauen und Weinbau, Anlegen von Gärten und Obstanbau. Der 3. Tl. behandelt die Küche, Wein- und Safftherstellung, Arzneibuch sowie Jagd, Vieh- und Pferdezucht, Vogelfang. Die 12 Monatskupfer zeigen Berufsdarstellungen der Schlachter, Fischer, Zimmermann, Winzer, Bauer, Schäfer, Gärtner.