



## **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.Jh. (bis 1674 aufgelegt!). 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.

### **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.

### **Buchgeschichte:**

Bis zum Jahr 1674 gedruckt worden. Viele Plagiate.