



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 Trosseln), 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.