

JOHANN DECKARDT (WEILAND CHURF. SÄCHSS.
KÜCHENSCHREIBER ZU DRESSDEN)

New Kunstreich und Nützliches Kochbuch, Leipzig 1611

Ein schönes nützliches vnnndt
köstliches Kochbuch Vor Fürstliche
personenn

Herausgegeben von Georg Jänecke und Josef Matzerath



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten

© 2014 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Umschlagabbildung: Dr. Raimund Warnke-Grüttner
Druck: Memminger MedienCentrum, Memmingen
Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0645-8

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Einleitung: Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1600	9

I. Teil: New / Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch

Textedition	35
I. Von guten gesunden vnd gar krefftigen Suppen	41
II. Wie allerley Wildpret / Zahmfleisch / wie das nur genennet werden mag / Federwildpret vnd Federviehe gut zu kochen vnd einzumachen sey	43
III. Mancherley gebratens zuvorfertigen	50
IV. Mancherley gute Söder vnd Brüelein vber Gebratens vnd andere Essen	54
V. Von Voessen / vnd sonsten seltzamen guten gerüchtlein	61
VI. Von allerley gesottenen vnd gebratenen / auch eingemachten Fischen.	66
VII. Von mancherley sonderlichen Essen von Krebsen.	84
VIII. Von allerley guten Gallarten / gestandenen Essen vnd Sültzen	87
IX. Mancherley künstliche vnd gute Essen vnd gerüchtlein von Eyern.	91
X. Viel gesunde vnd seltzame Mühser kalt vnd warm	96
XI. Von mancherley gebackens	107
XII. Von guten Marcipanen / Zuckerbrodt / Lezelten / vnd Zucker gebackenen.	116
XIII. Von mancherley guten Tortten	122
XIV. Wie man Basteten kalt vnd warm verfertigen soll	126

II. Teil: Ein schönes nützliches vnddt köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn, Auch vor Fürnehme vom Adell vnd Haußwirthe inn deroselbigen KÜchenn zugebrauchen

Einleitung. „Ein schönes nützliches vnddt köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn“ – handschriftlicher Vorläufer des Kochbuch Johann Deckhardts	137
Anhang: Konkordanz der Rezepte des „Kochbuchs Vor Fürstliche personenn“ und des „New / Kunstreich vnd Nützlichen Kochbuchs“	153
Textedition	181
1.) „Vonn gekochten / gedempfften und eingemachten Essen oder Speißen von Wildpret / allerley Zamenfleisch / Federwildpret und Feder Viehe“	182
2.) „Von mancherley guten Gebradens zuvorfertigen“	190
3.) „Von mancherley guten Söde- und Brüeleins vber Gebrades oder Anders“	194
4.) „Von Voreßen vnd sonsten mancherley guten Gerichtlein“	197
5.) „Folget hernach von allerley gesottenen vnd gebratenen auch eingemachten Fischen“	201
6.) „Von mancherley guten Krebsen zuzurichten“	219
7.) „Volget nun von allerley Gallarten / gestandenen Essen oder Sülzenn“	223
8.) „Vonn guten vnd crefftigen suppen“	228
9.) „Mancherley gute Essen vnd Gerichtlein von Eyern“	230
10.) „Volget hernach von allerley guten müesern, kalten und warmen“	234
11.) „Von mancherley guten Gebackens“	239
12.) „Von guten Marcipanen“	244
13.) „Von Zucker Holiplein, Crafftzelten, Lecelten, Zuckerbrodt und Herzcrefftigung“	249
14.) „Volget hernach von allerley guten Tartten“	253
15.) „Dernach volget von allerley Pastete gros und klein“	265
16.) „Mehr noch von ezlichen guten eßen vnd Gerichtlein, so zuvor nicht gemeldet“	271
Glossar	284
Abbildungsverzeichnis	287

Vorwort

Das vorliegende Buch eröffnet eine Reihe von Kochbüchern bzw. Rezeptsammlungen, die am Beispiel des Dresdner Hofes exemplifizieren, dass es in Sachsen und Deutschland seit dem 16. Jahrhundert eine Tradition der exquisiten Küche gegeben hat. Seither veränderte sich die Kochtechnik in mehreren Schritten und erlaubte ein immer präziseres Arbeiten. Die kulinarische Ästhetik erlebte einen ihrer größten Umbrüche in der Zeit nach 1800, als die Spitzenköche ihre Gerichte nicht mehr mit einer hohen Anzahl exotischer Gewürze aromatisierten, sondern zu einer Kochweise übergingen, die den Eigengeschmack der Hauptzutaten betonten. „Der Praktischer Koch“ von Franz Walcha war das erste in Sachsen gedruckte Buch, das diesen Wandel vollzog. Während der Jahre 1898/99 schrieb Ernst Max Pötzsch im Dresdner Taschenbergpalais Rezepte auf, mit denen der junge Koch für seine eigenen Zwecke das Repertoire der Hofküche des sächsischen Prinzen Friedrich August, des späteren letzten sächsischen Königs, dokumentierte. Kulinarisch orientierte sich diese Küche an den kulinarischen Spitzenleistungen ihrer Zeit.

Von Johann Deckhardts „New / Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch“ existieren in der Druckfassung des Jahres 1611 nur noch wenige Exemplare. In keiner Bibliothek des heutigen Freistaates Sachsen ist das Original des ersten hier im Lande gedruckten Kochbuchs verfügbar. Aber nicht nur deshalb lag es nahe, die Rezepte wieder zugänglich zu machen. Denn unter den deutschsprachigen Kochbüchern für Berufsköche gehört Deckhardts Werk zu den frühesten Veröffentlichungen.

Der vor mehr als 400 Jahren gedruckte Text wurde bei der Transkription für die vorliegende Ausgabe grundsätzlich so belassen, wie er bereits zu Beginn des 17. Jahrhunderts erschienen ist. In der Erstausgabe wurden Doppelbuchstaben als Einzelbuchstaben mit darüber liegendem Querstrich gedruckt. Die vorliegende Fassung schreibt die Doppelbuchstaben dagegen aus und ersetzt auch die Kürzel „ü“ durch „un“ und „ē“ durch „en“ wieder. Schließlich wurden im Register noch fehlerhafte Seitenangaben und fehlende Rezepte korrigiert.

In der Transkription der Handschrift „Ein schönes nützlichtes vnnndt köstliches Kochbuch vor Fürstliche personen“ wurden die Buchstaben „u“, „v“ und „ü“ wie im Original belassen, entsprechend der Varianz, die im 16. Jahrhundert bei diesen Buchstaben vorherrschte.

Zunächst war geplant, die Rezeptsammlung „Ein schönes nützlichtes vnnndt köstliches Kochbuch vor Fürstliche personen“, die die „Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden“ (SLUB) auf das 16. Jahrhundert datiert hat, separat zu edieren. Da sich aber während der Arbeiten herausstellte, dass das anonyme Manuskript und Deckhardts Kochbuch im Aufbau der Kapitel, in der Abfolge der Rezepte und sogar bei den Formulierungen der Kochanweisungen einen hohen Grad an Übereinstimmungen aufweisen, wurden beide Texte in einem Band herausgegeben. Die grundsätzliche kulinarische Analyse der Kochweise nimmt die Einleitung zum „New / Kunstreich vnd Nützlichtes Koch-

buch“ vor. Den Nachweis der Deckungsgleichheit erbringt die Einleitung zum „Kochbuch vor Fürstliche personen“.

Beim Freistaat Sachsen, insbesondere dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, bedanken wir uns für die Hilfe und finanzielle Unterstützung zur Verwirklichung dieses Projektes.

Dresden, 31. August 2014

Georg Jänecke Josef Matzerath

Einleitung

Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1600

„die Essen ... sauber, rein, mürbe und gar
und vor Unsere Tafel ufs beste, als erdacht werden kan“

Kurfürst Christian I. von Sachsen
Dresden 4. April 1586

Das „New / Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch“ des Johann Deckhardt¹ ist nach zeitgenössischer Auskunft das erste in Sachsen gedruckte Kochbuch. Die Dresdner Verlegersgattin Elisabeth Bergen² erklärte im Jahre 1611 im Vorwort dieser Publikation, es sei ihres „wissens dergleichen Kochbuch in diesen Landen nicht außgegangen“, d. h. veröffentlicht worden. Dass Bergen sich geographisch auf das Kurfürstentum Sachsen und nicht auf das Heilige Römische Reich deutscher Nation bezog, liegt auf der Hand. Denn das erste in deutscher Sprache gedruckte und weit verbreitete Kochbuch war die „Kuchen maysterey“, die schon im Jahre 1485 in Nürnberg erschien und bis 1674 nachgedruckt wurde.³ Als erstes deutschsprachiges Fachbuch, das sich an Berufsköche richtete, gilt Marx Rumpolts im Jahre 1576 oder 1581 erschienenes Werk „Ein new Kochbuch“.⁴ Weil dieser reich gebildete Druck bis 1604 fünf Auflagen erlebte, weil dieses Opus das bis dahin best ausgestattete Kochbuch überhaupt war und weil es vom Verfasser der sächsischen Kurfürstin Anna dediziert wurde⁵, dürfte Bergen auch Rumpolts Publikation bekannt gewesen sein.

1 Für den Namen des Kochbuchautors finden sich mehrere Varianten: „Johann Deckhardt“ vgl. Buchtitel; „Hans Teckhart“ vgl. Vorrede, S. [4]; „Hans Deckhart“ vgl. Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung. In: Kern, Arthur: Deutsche Hofordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts, 2. Bd., Berlin 1907, S. 57.

2 Elisabeth Bergen war laut eigenen Angaben die Witwe des Buchdruckers Christian Bergen. Sie datierte ihr Vorwort zu Deckhardts Kochbuch „Dresden am 10 Junis / Anno 1611“ und dürfte daher die Witwe des 1607 verstorbenen Sohns von Gimmel Bergen (1543–1600) sein. Vgl. den Stammbaum der männlichen Nachfahren des Gimmel Bergen in: Schöttgen, Christian: Historie der Dresdnischen Buchbinder, Dresden 1740, S. 13. Gimmel Bergen gründete in 1680er Jahren eine Buchdruckerei in Dresden. Vgl. ebd., S. 11f.

3 Vgl. Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst, München 1970, S. 44.

4 Zur Adressierung von Rumpolts Werk an die Berufsköche vgl. Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 46. Hans Wiswe ebd., S. 45 datiert die erste Ausgabe auf 1576. Manfred Lemmer, der Herausgeber des Nachdrucks, hingegen konnte lediglich eine erste Ausgabe aus dem Jahre 1581 finden. Vgl. Ders.: Nachwort, S. 6 und 7 Anm. 1. In: Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch, Nachdruck der Ausgabe Frankfurt a. M. 1581, Leipzig 1976, Hildesheim 1977².

5 Vgl. Lemmer, Manfred: Nachwort (wie Anm. 4), S. 6f. und Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 46.

Deckhardts Kochbuch erschien im Verlag Henning Große, der durch seine Messekataloge den Leipziger Buchhandel der Zeit erheblich förderte.⁶ Die Herausgeberin war laut eigenen Angaben die Witwe des Buchdruckers Christian Bergen. Sie datierte ihr Vorwort „Dreßden am 10 Junis / Anno 1611“ und dürfte daher die Witwe des 1607 verstorbenen Sohns von Gimel Bergen (1543–1600) sein⁷, der in den 1580er Jahren eine Buchdruckerei in Dresden gründete.⁸

Hofküchenschreiber

Nach Auskunft der Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen aus dem Jahre 1586 arbeitete Deckhardt als Küchenschreiber am Dresdner Hof.⁹ In den Gehaltslisten des Dresdner Hofes lässt er sich bis zum Jahre 1590 in dieser Funktion nachweisen.¹⁰ Als Küchenschreiber unterstand Deckhardt dem adeligen Küchenmeister und war auch dem Hausvogt des Kurfürsten nachgeordnet.¹¹ Die Arbeit der übrigen 37 Personen¹² in der Dresdner Hofkü-

6 Vgl. hierzu Brauer, Adalbert, „Grosse, Henning“, in: Neue Deutsche Biographie 7 (1966), S. 147f.; Ders. Henning Groß (Grosse), der „Erste“ Buchhändler in Leipzig und seine Bedeutung für den deutschen Buchhandel. In: Świerk, Alfred (Hg.): Beiträge zur Geschichte des Buches und seiner Funktion in der Gesellschaft, Stuttgart 1974, S. 34–43.

7 Vgl. hierzu den Stammbaum der männlichen Nachfahren des Gimel Bergen in: Schöttgen, Christian: Historie der Dresdnischen Buchbinder, Dresden 1740, S. 13.

8 Vgl. ebd., S. 11f.

9 Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 1), S. 57–62. Allgemein zu Hofordnungen vgl. Paravicini, Werner/Wettlaufer, Jörg (Hg.): Vorbild – Austausch – Konkurrenz. Höfe und Residenzen in der gegenseitigen Wahrnehmung, Ostfildern 2010.

10 Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10024, Geheimer Rat, Loc. 08684/06 Hofbuch 1590, Bl. 43: „Küchenpersonen“. Im Hofbuch des Jahres 1591 ist Deckhardt in der Rubrik „Küchenpersonen“ nicht mehr verzeichnet. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10024, Geheimer Rat, Loc. 08684/14 Hofbuch was zu Quartalen bezahlt wird 1591, Bl. 34. Die monatlichen Zahlungen des Jahres 1591 enthalten keine Rubrik für die Hofküche. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10024, Geheimer Rat, Loc. 08684/13 Hofbuch was zu Monaten bezahlt wird 1591. Allgemein zu den Finanzen des Dresdner Hofes unter der Regierung des Kurfürsten Christian I. (1586–1591) vgl. Schirmer, Uwe: Kursächsische Staatsfinanzen (1456–1656). Struktur – Verfassung – Funktionselemente, Stuttgart 2006, S. 676–719. Dort finden sich Ausführungen zur Hofküche des 1586–1691 auf S. 699–701 und vergleichend zu anderen Zeiträumen auf S. 776f. und 781.

11 Zur Befehlsstruktur in der Hierarchie der Hofküche vgl. Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 1), S. 57 und 58. Neben Deckhardt stand noch ein zweiter Küchenschreiber, Melchior Schleinitz, in Diensten des Dresdner Hofes. Er war allerdings primär für die Reiseküche des Kurfürsten zuständig und sollte, wenn der Kurfürst in seiner Residenz weilte, auch in der Hofküche sein und „das, was Hans Deckhart außerhalb der Rechnung zu thun schuldig, treulich verrichten helffen.“ Ebd., S. 58. Vgl. auch Schirmer, Uwe: Kursächsische Staatsfinanzen (wie Anm. 10), S. 701.

12 Eine Liste des Küchenpersonals des Dresdner Hofes findet sich Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 1), S. 57f. Die Gehälter der Küchenschreiber und Mundköche lagen in der Kategorie, in der auch Sänger und Musiker am Dresdner Hof bezahlt wurden, die zwischen 94 und 160 Gulden einnahmen. Der Kapellmeister erhielt dagegen ein Gehalt von 400 Gulden. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10024, Geheimer Rat, Loc. 08684/06: Hofbuch 1590, Bl. 40–42. Dennoch war Deckhardt im Jahre 1590 nicht so gut bezahlt wie die Mundköche des Kurfürsten. Sie wurden mit 100 Gulden honoriert, während die beiden Küchenschreiber lediglich 75 Gulden verdienten. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10024, Geheimer Rat, Loc. 08684/06: Hofbuch 1590, Bl. 43. Allerdings lagen die Gehälter von Küchenschreibern am Dresdner Hof in anderen Jahren über denen der Mundköche. Die Gründe für die schwankenden Zahlungen werden in den überlieferten Quellen nicht erläutert. Im Jahre 1591 verdiente der erste Küchenschreiber 150 Gulden. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10024, Geheimer Rat, Loc. 08684/14 Hofbuch was zu Quartalen bezahlt wird 1591. Auch im Jahre 1611 erhielten der erste Küchenschreiber mit 150 Gulden und der zweite Küchenschreiber mit 140 Gulden das höchste Gehalt innerhalb des Küchenpersonals. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10024, Geheimer Rat, Loc. 08684/8 Hofbuch 1611. Allgemein zur Besoldung des Personals der Dresdner Hofküche des ausgehenden 16. Jahrhunderts im Vergleich zu den Einkommen in der Stadt Dresden vgl. Meinhardt, Matthias: Dresden im Wandel. Raum und Bevölkerung der Stadt im Residenzbildungsprozess des 15. und 16. Jahrhunderts, Berlin 2009, S. 263–269.

che hatte er in mancherlei Hinsicht zu überwachen und zu dokumentieren.¹³ Schon beim Einkauf begannen die Aufgaben des Küchenschreibers. Er zahlte die Lieferungen an die Hofküche¹⁴ und verzeichnete, welche Zutaten für welches Essen verbraucht wurden.¹⁵ Der Küchenschreiber musste auch anwesend sein, wenn die verschiedenen Produkte für das Kochen einer Mahlzeit präpariert und aus ihnen Speisen zubereitet wurden. Deckhardt hatte nämlich darauf zu achten, dass die Köche für die Gerichte nur das Erforderliche aus der Zehrkammer (dem Vorrat) entnahmen. Die besonders teuren Gewürze und den wertvollen Zucker¹⁶, die um 1600 nur über den sogenannten Levante- oder den Überseehandel zu beziehen waren¹⁷, sollte der Küchenschreiber den Köchen nur persönlich zum Abwürzen übergeben und anschließend sogleich wieder in Verwahrung nehmen.¹⁸ Solche Instruktionen zielten einerseits darauf, den Aufwand niedrig zu halten. Andererseits sollten, wie die Küchenordnung Kurfürst Christians forderte, „die Eßen nach rechter ordnung, wie sie im Küchenzettel vorzeichnet, hienausgereicht werden“. Damit war Deckhardt ebenfalls dafür verantwortlich, die abgesprochenen Gänge und Speisen in der vorgegebenen Reihenfolge auf die Tafeln des Dresdner Hofes zu bringen. Er sollte aber nicht nur darauf achten, dass die Köche alles „zu rechter Zeit zum feuer ... schicken“, sondern auch sicherstellen, dass jedes Essen „sauber, rein und gar und ... ufs beste, als erdacht werden kann“ auf die Tafel des Kurfürsten gelangten.¹⁹ Deshalb oblag dem Küchenschreiber zudem eine kulinarische Qualitätskontrolle.

¹³ Zur Disziplinalgewalt des Küchenschreibers vgl. Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 1), S. 61f.

¹⁴ Vgl. ebd., S. 60f.; Zu den drei Bezugsquellen (Naturalabgaben, Markteinkäufe und Beschaffung durch Jäger, Fischer und Hofhandwerker), aus denen der Dresdner Hof um 1600 Nahrungsmittel bezog, vgl. Meinhardt, Matthias: Dresden im Wandel (wie Anm. 12), S. 263f.

¹⁵ Vgl. Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 1), S. 58 und 60f.

¹⁶ Nach einer Vorabrechnung für die Ausspeisung der kursächsischen Stände beim Landtag 1622 musste der sächsische Kurfürst für Gewürzen und Spezereien insgesamt mit einem Preis von ungefähr 13.500 Gulden rechnen. Zucker, der in diese Ausgabenrubrik aufgenommen war, hätte mit 3.400 Gulden mit Abstand das meiste gekostet. Dagegen wären nur 300 Gulden nötig gewesen, um alle Speisen des Landtages zu salzen. Auch beim Vergleich zu den Ausgaben dieses Landtages für Fleisch (etwa 15.000 fl.), Fisch (etwa 9.000 fl.), Gemüse und einheimisches Obst (etwa 3.000 fl.), Wein und Bier (etwa 12.500 fl.) oder Getreide (etwa 9.000 fl.) zeigt sich, dass die Ausgaben für Gewürze nach heutigen Maßstäben proportional hoch waren. Vgl. Sächs HStA, Dresden, Loc. 9364/1, Bl. 18–22: Kostenaufstellung, falls man nach dem Vorbild des Landtags von 1612 mit den Preisen des Jahres 1622 einen Landtag in Torgau abhalten wollte. – Allgemein zu Gewürzpreisen in der Frühen Neuzeit vgl. Mauruschat, Hans Heinrich: Gewürze, Zucker und Salz im vorindustriellen Europa. Eine preisgeschichtliche Untersuchung, Göttingen 1975.

¹⁷ Zu den Wegen des Gewürzhandels in der Frühen Neuzeit vgl. Nagel, Jürgen: Abenteuer Fernhandel. Die Ostindienkompanien, Darmstadt 2011² (zum Levantehandel vgl. ebd. S. 28–36); Teuteberg, Hans-Jürgen: Gewürze. In: Hengartner, Thomas/Merki, Christoph (Hg.): Genussmittel. Eine Kulturgeschichte, Frankfurt a. M. 2001, S. 300–331; Braun, Helmut E.: Zum interkontinentalen Transport von Gewürzen in der Frühen Neuzeit. In: Denzel, Markus A. (Hg.): Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der Frühen Neuzeit, St. Katharinen 1999, S. 123–148. Dass bereits im 15. Jahrhundert ostasiatische Gewürze auf dem Leipziger Markt angeboten wurden, belegt Straube, Manfred: Europäische Waren auf dem Wege von und zu den Leipziger Märkten um 1500. In: Rodekamp, Volker (Hg.): Leipzig Stadt der Wa(h)ren Wunder. 500 Jahre Reichsmesseprivileg, Leipzig 1997, S. 25f.

¹⁸ Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung, S. 60.

¹⁹ Ebd., S. 58.

Das Niveau von Deckhardts Kochkunst

Dass Deckhardt einen Fundus an Rezepten besaß, der im Jahre 1611 als Kochbuch gedruckt wurde, eröffnet daher einen Einblick, auf welchem Niveau sich die Kochkunst am Dresdner Hof an der Wende vom 16. zum 17. Jahrhundert befand. Die Publikation gibt zwar nur sehr spärlich Auskunft über das Anrichten und die Dekoration von Speisen²⁰, sie befasst sich hingegen ausführlich mit der kulinarischen Zubereitung von Speisen. Dass dabei zeitgenössisch wertvolle Zutaten wie selbstverständlich verwendet wurden und das Kochen selbst Aufwand und Können erforderte, thematisieren weder die einzelnen Kochvorschriften noch die Herausgeberin in ihrem Vorwort. Insofern legt der Text seinem Leser keinesfalls immer wieder dar, dass die vorgeschlagene Kochweise einen Repräsentationswert besitze. Obwohl die Küche Deckhardts dennoch zweifelsfrei einen Prestigekonsum ermöglichte, wie er von vielen Historikern schon für andere frühneuzeitliche Kochbücher nachgewiesen worden ist²¹, erscheint es unter diesen Umständen geboten, vorrangig danach zu fragen, welchen kulinarischen Stil Deckhardt vertrat und welches Niveau er mit seiner Kochkunst anstrebte. Denn auch die häufigen Schlussformeln seiner Rezepte, die von einem guten, kräftigen, hübschen, anmutigen, herrlichen oder herzlichen Essen sprechen, deuten vor allem auf kulinarisch-ästhetische Absichten des Verfassers hin.²²

In seinem Titel richtet sich das Werk des Dresdner Küchenschreibers an „allerley Standspersonen“ und „allerley Haußhaltungen“. Adressaten waren daher explizit nicht „Jungfrauen, Frauen und Köchinnen“, wie dies bei einem 1570 in Lübeck bei Johann Balhorn erschienenen Kochbuch der Fall war, das auf die Kochkunst des Meißner Landes rekurrierte.²³ Der Titel von Deckhardts Kochbuch legt vielmehr nahe, dass die Rezepte durchaus von hoch ausgebildeten Köchen rezipiert werden sollten. Innerhalb des Spektrums von Kochbüchern für eine gehobene Küche, die sich bereits im beginnenden 16. Jahrhundert speziell an Frauen wandte, sowie von Publikationen für die exquisite Kochweise, die sich an professionalisierte Köche richtete,²⁴ ist Deckhardts „New / Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch“ seinem

20 Vgl. etwa das Anrichten eines Spanferkelkopfes in der Mitte einer Schüssel, S. 167f.: „Eine Spanferckel oder Schweinsgallarte zumachen“. Ebenfalls auf einen dekorativen Effekt zielt die Immitation eines Euters, vgl. S. 153f.: „Ein Eyter von Krebsen zumachen“.

21 Vgl. grundlegend Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits, Frankfurt a. M. 1988, S. 36, 56, 83 und zuletzt Morino, Barbara: Erläuterungen zur Edition. In: Dies. (Hg.): Das Kochbuch der Ursulinen aus dem Jahre 1716 mit 560 Rezepten, Wien 2013, S. 18–21.

22 Vgl. bspw. S. 19: „es ist ein herliches Essen“; S. 20: „es ist ein krefftig vnd gut essen“; S. 66: „es ist recht anmütig / gesund vnd gut“; S. 189: „So wird es recht hübsch vnd gut“; S. 221: „Es ist hübsch vnd gut“; S. 254: „Es ist ein herzlich essen“. Vgl. auch Morino, Barbara: Erläuterungen zur Edition (wie Anm. 21), S. 14, die ebenfalls aufgrund von Empfehlungsfloskeln dafür plädiert, neben den distinktiven Dimensionen frühneuzeitlicher Kochbücher auch „Essen als ästhetisches Erlebnis“ zu beachten.

23 Johann Ballhorn druckte ein Kochbuch, mit Rezepten, „wie sie im Meißner Land auf Herren- und Fürstenhäusern üblich waren“, nämlich die: Koekerye effte beredinge etliker koestliker wolsmeckender spyse yn miser lande und up Heren und Foersten huesern gebreuecklick, Lübeck, Johann I Balhorn, 1570. Vgl. dazu und zur Adressierung an eine weibliche Leserschaft Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 44.

24 Vgl. hierzu Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 44–47; Lemmer, Manfred: Nachwort (wie Anm. 4), S. 4f. und 7. Allgemein zur frühneuzeitlichen Verknüpfung des Geschlechterunterschieds mit den Kochniveau vgl. Bühler, Sabine: Koch und Köchin. Arbeitsplatz Küche. In: Zischka, Ulrike/Ottomeyer, Hans/Bäumler, Susanne (Hg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993, S. 539–545; Barlösius, Eva: Koch und Köchin. Familial-häusliche Essenzubereitung und berufliches Kochen. In: Ehlert, Trude (Hg.): Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit, Wiesbaden 1997, S. 207–218; Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1999, S. 142–146.

deklarierten Anspruch nach der Berufsküche von Männern zuzuordnen. Sie enthält allerdings nicht wie Rumpolts Werk 2000 oder wie das Kochbuch Frantz de Rontziers 2700 Rezepte²⁵, sondern umfasst nur 373 Zubereitungsweisen. Daher bleibt fraglich, ob die gesamte Palette von Gerichten, die auf die Tafel des sächsischen Kurfürsten kamen, durch Deckhardts Publikation abgedeckt wurde. Gut vorstellbar ist, dass sie nur teilweise mit dem Spektrum deckungsgleich war, das die Dresdner Mundköche servierten. Dennoch tradiert das erste in Sachsen gedruckte Kochbuch wohl nichts weniger als die kulinarische Kunst am Hof des sächsischen Kurfürsten.

Der Buchtitel des ersten in Sachsen gedruckten Kochbuches, der in der achten Zeile Gerichte „nach gelegenheit der zeit“ und für „Gasterey vnd Pancketen“ avisiert, verweist darauf, dass die Rezepte auch für Festtafeln ausgelegt waren. Deckhardt rapportierte daher nicht nur die Speisen des Alltags am Hof oder gar die für das niedrig rangierte Personal des Kurfürsten, für das man keine Tafeln sondern nur Tische eindeckte.²⁶ Seine kulinarischen Kreationen erhoben den Anspruch sogar für herrscherliche Mähler und für die Bewirtung adliger wie fürstlicher Gäste geeignet zu sein.

Zusammen mit dem Buchtitel rückte auch die Dedikation zu Beginn der Vorrede Deckhardts Kochbuch in eine hochrangige gesellschaftliche Sphäre. Die Verlegerin Elisabeth Bergen widmete den Band nämlich der Maria von Osterhausen, geborene von Carlowitz, deren Mann, Hans Georg von Osterhausen, als Oberküchenmeister in den Diensten des späteren Kurfürsten Johann Georg I. stand. Rumpolt hatte sein Kochbuch der sächsischen Kurfürsten Anna, für die er vormals gearbeitet hatte,²⁷ zugeeignet. De Rontzier, der im Jahre 1598 das zweite deutschsprachige Kochbuch für Berufsköche publizierte, hat seine Veröffentlichung seinem Arbeitgeber, dem Herzog Julius von Braunschweig-Lüneburg, dediziert.²⁸ Alle drei Bücher bemühen sich daher, für den Leser einen höfischen Kontext sichtbar werden zu lassen. Auch wenn Deckhardts Rezepte nicht direkt einem Mitglied des Hochadels zugeeignet wurden, konnte doch die Widmung an die Frau des Dresdner Oberküchenmeisters für jedermann eine Nähe der Kochkunst zum Hof verbürgen. Maria von Osterhausen (7. 10. 1579–23. 7. 1616) selbst stand auch in enger Verbindung zum Haus Wettin. Sie wurde nämlich, als ihre Mutter gestorben war, im Alter von vier Jahren durch die sächsische Kurfürstin Anna in deren kurfürstliches Frauenzimmer aufgenommen. Nach dem Tod dieser Fürstin am 1. Oktober 1585 übernahm Sophie von Brandenburg, die Gemahlin des sächsischen Kurfürsten Christian I., die inzwischen sechsjährige Maria in ihr Frauenzimmer. Mit 23 Jahren heiratete der Schützling zweier Kurfürstinnen am 1. Januar 1603

²⁵ de Rontzier, Frantz: Kunstbuch von mancherley Essen / Gesotten / Posteten / von Hirschen / Vogelen / Wildprat / und andern Schawessen / so auff Fürstliche / und andern Pancketen zuzurichten gehörlich, Wolfenbüttel 1598, Nachdruck Leipzig 1979.

²⁶ Zur hierarchischen Differenz zwischen Tafeln und Tischen vgl. Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 1), S. 59.

²⁷ Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch, Frankfurt a. M. 1581 (wie Anm. 3), [unpaginiert: Anfang der Vorrede].

²⁸ de Rontzier, Frantz: Kunstbuch von mancherley Essen (wie Anm. 25) [unpaginiert: Anfang der Vorrede]. Zu de Rontzier vgl. Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 47.

den Hofmarschall Hans Georg von Osterhausen.²⁹ Ihr Mann, der die Rittergüter Rudelsburg und Kreypitzsch besaß, gehörte von 1604 bis 1611 als Küchen- und Kammermeister zum Hofstaat des Herzogs Johann Georg von Sachsen.³⁰ Als dieser am 23. Juni 1611 seinem Bruder Christian II. als sächsischer Kurfürst nachfolgte, wurde von Osterhausen der Oberhofmarschall des neuen sächsischen Kurfürsten. Er übte dieses Amt bis zum Jahre 1623 aus.³¹

Der Aufbau des „New / Kunstreich vnd Nützlichen Kochbuchs“ ist nicht durch den Zufall bestimmt, wie das für die frühen deutschen Rezeptsammlungen gilt³², sondern folgt einer systematischen Konzeption. Deckardt verteilte seine Rezepte auf 14 thematisch konzipierte Kapitel. Er fertigte Suppen und Vorspeisen, bot Kochweisen für Wild und für domestiziertes Vieh an. Ein Kapitel widmete der Küchenschreiber des Dresdner Kurfürsten den Braten, ein anderes den Soßen und Brühen. Fisch und Krebs bereitete er ebenfalls zu eigenständigen Gerichten zu. Daneben stehen in einem jeweils eigenen Kapitel aber auch Sülzen und Speisen, deren zentraler Bestandteil Eier sind. Der Abschnitt mit Musrezepten könnte noch am ehesten an eine Bauernmahlzeit denken lassen. Aber auch hier wurden nicht bloß Körner mit anderen Zutaten aromatisiert, die gerade zur Verfügung standen, sondern Rahm, Butter, Rosinen oder Zucker, die in Sachsen während der Frühen Neuzeit teure Nahrungsmittel waren, um Äpfel, Mandeln, Birnen oder auch um Holunderblüten, Erdbeeren, Brot oder Reis arrangiert. Solches Mus gehörte daher in die feine Küche der damaligen Zeit.

Im Kapitel „Von mancherley gebackens“ finden sich etwas querebeete Rezepte, für die man einen Backofen benötigt. Von Äpfeln mit Salbei über Oblaten oder Kuchen bis zu Fleisch- und Geflügelgerichten hat Deckhardt hier Kochanweisungen versammelt. Der Autor selbst gibt zwar keine Erklärung, weshalb er so verschiedene Gerichte unter einer Rubrik zusammenfasst. Der Grund ist aber offensichtlich. Denn in der Frühen Neuzeit verfügten nur die Häuser der Vermögenden über einen eigenen Backofen³³, sodass die Rezepte dieses Kapitels nur in einer Küche mit entsprechender technischer Ausstattung zu nutzen waren.

29 Laurentius, Christoph: *Corona Iustitiae, Die schöne Kron der Gerechtigkeit* / aus der 2. Tim. 4.v.7. in einer Predigt auß-poliert Bey dem ansehnlichen adelichen Leichsbegegnüß der Edlen und Ehrenvieltugendreichen Frawen Mariae von Osterhausen / gebornen von Carlewitzen / des Edlen / Gestrengen und Ehrenvesten Johann Georgen von Osterhausen / uff Rudelsburgk / Kreypitzsch und Böhlen Churf. Sächs. Hoffmarschalls vielgeliebten gewesenen Haußehren / Welche am 23. Julii des 1616 Jahrs / bald nach ausgestandenem schweren Geburtskampff selig in Christo Jesu eingeschlaffen / und folgenden 28. desselben Monats / war der 9. Sontag nach Trinitatis / in S. Sophien Kirchen zu Dreßden ganz ehrlich zu Erden bestattet worden, Dresden 1616, unpaginiert. Das Sterbedatum Johann Georgs von Osterhausen überliefert Gerber, Christian Gottlob: *Altes und Neues von Lockwitz und Nickern*, Pirna, 1723, S. 18.

30 Zur Tätigkeit des Hans Georg von Osterhausen als Küchen- und Kammermeister vgl. Essegern, Ute: *Fürstinnen am kursächsischen Hof. Lebenskonzepte und Lebensläufe zwischen Familie, Hof und Politik in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts*. Hedwig von Dänemark, Sibylla Elisabeth von Württemberg und Magdalena Sibylla von Preußen, Leipzig 2007, S. 241.

31 Vgl. ebd., S. 42, Anm. 80 und 280. Die erste Küchenordnung Johann Georg I. benennt von Osterhausen als „Vnßer Hoffmarschalch“. Vgl. Sächs HStA Dresden, 10036 Finanzarchiv, Loc. 32441, Rep. XXVIII, Küchenordnungen: *Kuchen-Ordnung: Bey angetretener Regierung Churfurst Johans Georgenn zu Sachßen Vffgericht Anno 1611*. Als Oberhofmarschall erhielt von Osterhausen im Jahre 1611 3.016 Gulden. Vgl. Schattkowsky, Martina: *Zwischen Rittergut, Residenz und Reich. Die Lebenswelt des kursächsischen Landadligen Christoph von Loß auf Schleinitz (1574–1620)*, Leipzig 2007, S. 94, Anm. 70. Da von Osterhausen in der Dedikation des „New / Kunstreich vnd Nützliches Kochbuchs“ als „Fürstl: Sächs: verordneten Cammer Raht vnd Oberküchmeistern“ bezeichnet wird, darf man annehmen, dass Deckhards Buch in der ersten Hälfte des Jahres 1611 publiziert wurde, als Kurfürst Johann Georg I. von Osterhausen noch nicht zum Oberhofmarschall ernannt hatte.

32 Vgl. Wiswe, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst* (wie Anm. 3), S. 15f.

33 Zur frühneuzeitlichen Küchentechnik vgl.: Sommer, Werner: *Vom offenen Feuer zum Mikrowellenherd. Der technologische Wandel am Beispiel des Herdes*. In: Etzelstorfer, Hannes (Hg.): *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart*, Wien 2006, S. 139–152; Tränkle, Margarete: *Zur Geschichte des Herdes. Vom offenen Feuer zur Mikrowelle*.

An das Backofen-Kapitel schließt sich eine Sammlung von Rezepten für Süßspeisen an: „Von guten Marcipanen / Zuckerbrodt / Lezelten / und Zucker gebacken“. Ein anderes Kapitel, „Von mancherley guten Torten“, bietet 14 Zubereitungsweisen für Obst- und Mandeltorten sowie sieben Rezepte für Torten, die mit Eiern, Käse, Sahne und Gewürzen bzw. Kräutern belegt werden. Sowohl die süßen als auch die pikanten Gerichte dürften für das Ende einer Mahlzeit gedacht sein. Denn zum Abschluss von Tafeln servierte der kursächsische Hof „Keße, gebackens und Obst“.³⁴ Das ausschließlich süße Dessert kam in der europäischen Küche erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts in Mode, als die ästhetische Dimension des *bon goût* begann, sich über herkömmliche diätetische Regeln hinwegzusetzen.³⁵

Das letzte Kapitel im Kochbuch des Küchenschreibers vom Dresdner Hof befasst sich mit Pasteten. Die Überschrift gibt einen Hinweis darauf, welchen Zweck diese Gerichte erfüllen sollten. Deckhardt formulierte nämlich: „Bericht / Wie man grosse und kleine Basteten kalt und warm verfertigen soll / daß sie viel Tage können gut bleiben.“³⁶ Pasteten dienten daher dazu, Speisen für begrenzte Zeit haltbar zu machen. Die Küche konnte Pasteten bspw. für ein großes Fest vorab produzieren. Andererseits boten sich Pasteten als Reiseproviant an. Deckhardt fertigte seine Pasteten aus Mehl, Eiern und Butter. Diesen Mürbeteig füllt er mit Fleisch, Fisch oder Obst sowie mit Gewürzen.

Die Vorrede zu Deckhardts Buch bestimmt die tradierte Diätetik. Dort erläutert die Herausgeberin, man müsse schon wegen der Gesundheit zuerst Suppen, Fisch, Krebse und Geflügel essen. Das seien nämlich leichte Speisen. Erst danach dürfte die grobe Kost folgen, wie etwa Rindfleisch oder Hirschbraten. Nur wenn die harten Speisen im Magen auf die „linde und schlipffrige Speise“³⁷ von oben drauf geschichtet würden, könne sich alles gut vermischen. Falls man es umgekehrt mache, rutsche das feste Fleisch im Magen nach unten. Dann vermische sich die weiche Speise nicht mehr mit ihr, weil sie nur oben auf ihr drauf liege, sodass es zu Verdauungsstörungen komme.³⁸ Aus der Sicht der heutigen medizinischen Kenntnisse ist die Vorstellung, der menschliche Magen müsse wie ein Fass aufgefüllt werden, um später ein besser verdauliches Gemisch ablassen zu können, allenfalls kurios. Dennoch bestimmten um 1600 solche Erwägungen Menüfolgen. Sie galten aber offenbar

In: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, S. 37–43; Benker, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst, München 1987. In frühneuzeitlichen Schlossküchen war die Kochstelle üblicherweise getrennt von Vorratskammer, Spülküche, Kontor etc. Vgl. hierzu: Bischoff, Cordula: „... daß es was artiges sey zum Plaisir einer Fürstin ...“ Zum Phänomen der Prunkküche im Schloßbau des 17. und 18. Jahrhunderts. In: Paravicini, Werner (Hg.): Das Frauenzimmer. Die Frau bei Hofe in Spätmittelalter und Früher Neuzeit, Ostfildern 2000, S. 200.

³⁴ Vgl. hierzu bspw. die Mahlzeiten, die den Corpora der kursächsischen Stände beim Landtag 1576 abgestuft nach ihrer Hierarchie vom Landesherrn serviert wurden. Sie schlossen auf allen Niveaus mit Käse, Gebäck und Obst. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bericht das Ausspeisen auf den Landtagen 1561, 1565, 1570 und 1576 betr. Loc. 36435 Rep. XXIV Spec. A Nr. 11, darin: Nr. 3 [unpaginiert]: Bestellung uf den angestellten Landtag zu Torgau Anno 1576 [Bl. 17–21].

³⁵ Vgl. Cowan, Brian: Neue Welten, neue Geschmäcker. Speisemoden ab der Renaissance. In: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 205f. Zum Wandel des letzten Gangs vgl. auch Flandrin, Jean-Louis: Die Speisefolge in französischen Menüs des 17. und 18. Jahrhunderts. In: Kolmer, Lothar/Rohr, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn München/Wien/Zürich 2000, S. 183f.

³⁶ S. 280.

³⁷ Bergen, Elisabeth: Vorrede, S. [2].

³⁸ Vgl. ebd.

nicht allgemeinverbindlich. Denn Rumpolt gestaltete in einem seiner Musterbankette für Kurfürsten den ersten Gang mit 18 Fleischspeisen.³⁹ Bereits als verbindlicher Grundsatz scheint den Zeitgenossen allerdings gegolten zu haben, dass eine Mahlzeit mit Obst, Gebäck, Konfekt oder Käse endete.⁴⁰

Schon weil zu Deckhardts Lebzeiten derartige diätetische Dimensionen eingefordert wurden, gelten auch für seine Kapitel über die Nachspeisen, dass diese Rezepte durchaus keine schlichten Vermischungen von zufällig vorhandenen Lebensmitteln empfehlen konnten, wie sie in wenig vermögenden Haushalten zeitgenössisch konsumiert wurden.⁴¹ Es handelte sich vielmehr um Speisen, die nur zu bestimmten Mahlzeiten gereicht wurden. Die Küchenordnung des sächsischen Kurfürsten Christian II. verlangte für die Tafel, an der er selbst um 10 Uhr speiste, drei Gänge aus je sieben Essen und für die Abendmahlzeit um 17 Uhr drei Gänge von je sechs Speisen.⁴² Deckhardts Rezepte zielten offensichtlich nicht nur darauf, aus vorhandenen Zutaten möglichst gute Speisen zuzubereiten. Die variantenreichen Abwandlungen ermöglichten es auch, die kulinarische Ausdifferenzierung soweit voranzutreiben, dass bei den Gängen und Gerichten der beiden tagtäglichen Mahlzeiten des Herrschers keine Wiederholungen vorkamen.

Außer der Systematisierung der Rezepte nach Produktgruppen, Küchentechnik und Gangfolge liegt ein weiteres Kennzeichen für den zeitgenössischen Rang des „New / Kunstreich vnd Nützlich Kochbuch“ darin, dass es ausschließlich Kochanweisungen enthält und nicht mit medizinischen oder haushaltspraktischen Rezepten durchmischt ist. Solche nur teilweise auf die Kulinarik ausgelegten Bücher wie die deutsche Hausväterliteratur oder auch die englischen Kochbücher des 16. und der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts dienten eher als allgemeine Ratgeber für Haushaltvorstände bzw. deren Gemahlinnen. Solchen Publikationen fehlt der Charakter eines Fachbuchs für Kochkunst.⁴³

Die in einigen Rezepten Deckhardts erwähnte Küchenausstattung lässt ebenfalls ein hohes Kochniveau erkennen. Die Dresdner Hofküche bediente sich der unterschiedlichen Brenneigenschaften von Feuer aus Holz bzw. aus Braunkohle.⁴⁴ Ein Holzkohlenfeuer garantierte einen gleichmäßigeren Garungsprozess auf einer besonders heißen Wärmequelle. Es erlaubte daher eine präzisere Kochweise als mit Holzscheiten von unterschiedlicher Brenn-

³⁹ Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch (wie Anm. 3), S. 21f.

⁴⁰ Laut Flandrin, Jean-Louis: Die Speisefolge in französischen Menüs des 17. und 18. Jahrhunderts (wie Anm. 35), S. 183. f. speiste man nach der Viersäftelehre Obst, das als warm und feucht galt, um die Verdauung zu fördern. Hartkäse zum Abschluss einer Mahlzeit sollte, wie Cowan, Brian: Neue Welten, neue Geschmäcker (wie Anm. 35), S. 205 rapportiert, den Magen verschließen und verhindern, dass Dämpfe in Kopf und Gehirn aufsteigen.

⁴¹ Vgl. Wiegmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster/New York/München/Berlin 2006, S. 30. Zum Niveau der Tafelkultur des Dresdner Hofes um 1600 vgl. auch Matzerath, Josef: *Feigen, Oliven und Zitronen. Die Hierarchie der Landtagsküche von 1612*. In: Jahrespiegel Sächsischer Landtag 2003, S. 34–37.

⁴² Vgl. Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 9), S. 59 und 62. Allgemein zu den Menüfolgen des 16. und 17. Jahrhunderts vgl. Cowan, Brian: Neue Welten, neue Geschmäcker (wie Anm. 35), S. 205f.

⁴³ Zu den englischen Kochbüchern vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 21), S. 121–127. Zur Hausväterliteratur und ihren Kochrezepten vgl. Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 31–41.

⁴⁴ Die Küchenordnung Kurfürst Christians II. von Sachsen benannte zwei Personen, die in der Küche als „Holz und Kohlentreger“ ausgewiesen waren. Vgl. SächHStA Dresden, Bestand 10036 Finanzarchiv, Loc. 32441, Rep. XXVIII, Küchenordnungen Küchen Ordnung Anno 1602, Bl. 4.

eigenschaft.⁴⁵ Bei zwanzig Gerichten erwähnt Deckhardt, dass er sie mit Holzkohle zubereitet.⁴⁶ Holz wird als Brennmaterial zwar nicht explizit erwähnt. Deckhardt spricht aber davon, Tiegel oder Pfannen, Töpfe oder Kessel übers Feuer zu setzen.⁴⁷ Der Küchenschreiber des Dresdner Kurfürsten kalkuliert daher ersichtlich mit zwei verschiedenen Feuerquellen. Einerseits nutzt er die lodernden Flammen von Holzscheiten, um zu sieden⁴⁸, zu kochen⁴⁹, abzurühren⁵⁰, einzudicken⁵¹, Eier zu braten⁵², Würste und Fische mit Raucharoma zu rösten⁵³ oder in der Nähe des Feuers bzw. in der noch heißen Asche zu erwärmen⁵⁴. In anderen Rezepten fordert er explizit ein „Kohlfewer“⁵⁵ oder Kohlen, um eine Scholle auf einem Rost zu garen⁵⁶, Krebse in einer Schüssel sieden zu lassen⁵⁷, oder Eier in einem kleinen Topf, einem Keramiktopf bzw. in einer Tortenpfanne/Pfanne, deren Deckel er ebenfalls mit glühenden Kohlen belegt, stocken zu lassen⁵⁸. Über der gleichmäßigeren Hitze der Holzkohle verarbeitet Deckhardt auch Teig zu einem Spritzkuchen, zu Waffeln, zu einer Art Baumkuchen, Plätzchen, oder zu einer Ummantelung von Fisch.⁵⁹ Ebenso verfährt er bei der Herstellung von Marzipan, das entweder im Backofen oder auf Kohlenfeuer getrocknet wird.⁶⁰

Deckhardt sah auch vor, Wild und Haustiere, Geflügel und Fische, ja sogar Gebäck am Spieß zuzubereiten.⁶¹ Ein Bratspieß gehörte nicht zur Grundausrüstung eines Herdes, weil bei dieser Zubereitungsart mit dem abtropfenden Fett und Fleischsaft auch Aroma verloren ging, das viele Menschen nur selten genießen konnten. Im Kessel zubereitetes Fleisch kam ohne solche Verluste aus.⁶² Wenn Deckhardt auf dem Herd kochte, nutzte er unter-

45 Zu den unterschiedlichen Brenneigenschaften von Holzfeuer und Holzkohlenfeuer vgl. Kasper, Fred: Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten. In: Wiegelmann, Günter/Mohrmann, Ruth-E. (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, Münster New York 1996, S. 84; Tränkle, Margarete: Zur Geschichte des Herdes (wie Anm. 33), S. 41. Weitere Erkenntnisse über die Ausstattung der Dresdner Hofküche im 16./17. Jahrhundert darf man von den derzeit betriebenen Forschungen zum Dresdner Residenzschloss erwarten. Vgl. hierzu bislang Oelsner, Norbert: Die Errichtung der spätgotischen Schlossanlage (1468 bis 1480) und ihre Entwicklung bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts. In: Das Residenzschloss zu Dresden, Bd. 1, Petersberg 2013, S. 189–231.

46 Zu Kohle bzw. Kohlenfeuer vgl. S. 32, 36, 44, 66, 84, 146, 155, 190, 193, 195, 205, 233, 246, 252, 254, 256, 258, 260, 261 und 262. Da sich Steinkohle nicht als Brennmaterial für offen im Feuer bereitete Speisen, etwa gegrilltem oder gebratenem Fleisch, eignet, weil eine zu große Hitze entsteht, muss es sich bei Deckhardts Erwähnung um Holzkohle handeln.

47 Zum Kochen über dem Feuer vgl. bspw. S. 2, 6 und 8.

48 Zum Sieden vgl. S. 2, 5, 22, 61, 66, 85, 98, 99, 114 f., 127, 137, 161, 185, 188 f., 196 f. und 197; zum langsam Sieden vgl. S. 128.

49 Zum Kochen vgl. S. 23.

50 Zum Abrühren vgl. 58, 60, 61, 195 und 264.

51 Zum Eindicken vgl. S. 203, 205, 206, 231 und 263.

52 Zum Stocken von Rühreiern vgl. S. 187, 191 f., 228, 233 f, 271, 272, 272 f.

53 Zum Räuchern von Fischen vgl. S. 81 f. und 141.

54 Zum Erwärmen vgl. S. 6, 7, 8, 153, 185 und 253; zum Erwärmen in heißer Asche vgl. S. 46.

55 Zum Kohlenfeuer vgl. S. 190, 193, 205 und 262.

56 Zum Rost über Kohlen vgl. S. 146.

57 Zur Schüssel über Kohlen vgl. S. 155.

58 Zum Stocken lassen von Eiern in einem kleinen Topf vgl. S. 190, 205, in einem Keramiktopf vgl. S. 193, in einer Tortenpfanne/Pfanne, deren Deckel er ebenfalls mit glühenden Kohlen belegt, S. 195 bzw. 246.

59 Vgl. zur Teigverarbeitung auf Holzkohlenfeuer als Spritzkuchen S. 233, als Waffeln S. 256, als Spieß- oder Stangenkuchen S. 254, als Plätzchen („Manßfelderlein“) S. 257 f. und als Ummantelung von Fisch S. 252.

60 Zur Marzipanherstellung vgl. S. 259 f., 260 f. und 262.

61 Vgl. (Wild-)Vögel S. 24, 35 und 39; Reh S. 35; Kalb S. 36, 37 und 88; Rind S. 37; Schaf S. 42; Fische (Aal, Hecht, Neunauge, Barsch) S. 102 f., 119, 120, 121 f., 134, 138; Krebse S. 149; Stangenkuchen S. 252–254; Bucherwecken S. 254 f.

62 Vgl. hierzu Tränkle, Margarete: Zur Geschichte des Herdes (wie Anm. 33), S. 42.

schiedlich große Kessel⁶³, Töpfe⁶⁴, Pastetentöpfe⁶⁵, Tiegel⁶⁶, Fischtiegel⁶⁷ und feuerfeste Tonmörser.⁶⁸ Zudem bediente er sich eines Rosts⁶⁹, und er arbeitete mit Pfannen⁷⁰, Tortenpfannen mit Deckel⁷¹, Kupferblechen⁷² und Kucheneisen⁷³. Um Brot zu backen, nahm er auch einen hölzernen Stößel, den er mit Teig einschlug und in einem Mörser über das Feuer oder in die Glut setzte.⁷⁴ An einer Stange oder an einem Spieß gart Deckhardt neben dem Feuer in aufeinander folgenden Schichten einen gewürzten und gezuckerten Teig aus Mehl, Rahm, Butter und Eiern.⁷⁵ Zweifellos über das Repertoire der allgemein üblichen technischen Möglichkeiten einer durchschnittlich ausgestatteten Küche hinaus konnte er noch mit einem Backofen⁷⁶ und einem Pastetenherd⁷⁷ planen. Sie ermöglichten es erst, feines Gebäck herzustellen.⁷⁸

Zu den vorbereitenden Kochtechniken, die der Küchenschreiber des Dresdner Hofes empfahl, gehörte es, Fleisch vor der Zubereitung eine Woche in Essig einzulegen⁷⁹ und Fleischscheiben zu klopfen und anzupicken⁸⁰, um sie rascher garen zu können. Stand als Ausgangsprodukt nur ein altes Huhn zur Verfügung, empfahl Deckhardt, es zunächst mürbe zu kochen und erst anschließend zu braten.⁸¹ Fische siedete er je nach Art unterschiedlich lange, Neunaugen eine Viertelstunde in Kirschsafft und Wein, Hecht eine halbe Stunde in Brühe, Karpfen und Steinbeißer ebenso lange in je zur Hälfte Wasser und Wein, Aal 30 Minuten in Wein oder Wein mit etwas Wasser sowie Lachs eine ganze Stunde in Salzwasser mit etwas Essig.⁸² Wenn Trockenfisch zubereitet werden sollte, legte Deckhardt ihn in

63 Zu Kesseln vgl. S. 8, 12, 92, 94, 98, 99, 102, 108, 112, 116, 128, 129, 130, 134, 135, 141, 143, 148, 162, 164, 183, 204, 228, 246; zu Kesselein vgl. S. 133, 153, 229 und 249.

64 Vgl. zu Topf S. 8, 12, 22, 24, 30, 58, 73, 107, 116, 125, 135, 183, 211 und 253; zu kleiner Topf S. 227; zu Töpflein S. 177, 180, 184, 190, 191, 194, 196, 197, 198, 202, 203, 205, 208; Explizit in den Backofen stellt Deckhardt Töpfe S. 267, 285 und 288.

65 Vgl. zu Pastetentopf S. 282, 285 und 286.

66 Vgl. zu Tiegeln S. 2, 9, 12, 15, 45, 48, 50, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 66, 67, 73, 74, 83, 84, 86, 93, 98, 102, 104, 109, 115, 116, 122, 127, 128, 129, 130, 134, 137, 143, 145, 148, 149, 152, 157, 158, 161, 169, 178, 181, 185, 187, 197, 198, 209, 210, 211, 222, 231, 233, 235, 237, 246, 251, 252, 257 und 263.

67 Vgl. Fischtiegel S. 92, 94, 99, 108, 112, 114, 133, 141, 162; zu „geraumer Tiegel“ S. 191.

68 Vgl. hierzu „setze einen thönern Mörsel / der dazu gemacht ist / vber fewer“ S. 237 und 238. Vgl. auch „vorgläst Gefäß“ S. 124; zu „kleine vorgläste Nephlein“ vgl. S. 156; zu „vorgläster Topf“ S. 193; zu „new vorgläst Töpflein“ S. 203.

69 Vgl. zum Rost S. 3, 25, 44, 52, 61, 66, 68, 87, 101, 104, 106, 114, 122, 131, 137, 138, 146, 149, 154, 155, 174, 176, 178, 183, 184.

70 Vgl. zur Pfanne S. 9, 12, 15, 45, 48, 50, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 65, 66, 67, 73, 74, 79, 83, 84, 86, 100, 103, 104, 115, 122, 137, 141, 143, 144, 145, 149, 152, 157, 169, 178, 187, 191, 194, 197, 198, 204, 209, 210, 212, 214, 222, 228, 231, 233, 234, 235, 237, 249, 252, 257, 260, 261, 263, 272, 273, 275, 276, 278 und 279; zu „seichte Pfanne“ S. 2; zu Bratpfanne S. 42; zu „geraume Pfanne“ S. 181; zu „flache Pfanne“ S. 185; zu Pfännlein S. 228, 239, 241, 246.

71 Vgl. zu Tortenpfannen (mit Deckel) S. 195, 227, 236, 246, 250, 251, 252, 257, 260, 261, 262 und 263.

72 Vgl. zum Kupferblech S. 257, 263; zu Blech S. 84.

73 Vgl. zu Kucheneisen S. 235 und 256; zu Waffeleisen S. 237; zu Backeisen S. 257.

74 Vgl. S. 237, 238 und 238f.

75 Vgl. S. 252–253: „Einen guten Spieß oder Stangenkuchen zu backen“.

76 Vgl. zum Backofen S. 154, 236, 253, 261, 263, 265, 267, 268, 275, 280, 283, 285 und 288.

77 Vgl. zum Pastetenherd S. 154, 259, 260, 261, 263, 265, 268, 283 und 288. Als weitere Küchengeräte nennt Deckhardt: Gefäß; Hackbrett; Kelle; Löffel; Mörser; Rollrädchen; Reibeisen; Reibtopf; Schaumlöffel; Schüssel; Sieb; sternförmige Spritztülle; Stößel aus Holz; Teller; Trichter; Trog; Tuch; Zinngefäß.

78 Vgl. Kasper, Fred: Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten (wie Anm. 45), S. 88.

79 Vgl. S. 37: „Ein gut gebratens von einem Rinde / oder Ochssen zu machen“.

80 Vgl. S. 44: „Balde ein gebraten Kalbfleisch oder Schöpssenfleisch zu machen“.

81 Vgl. S. 22: „Einen Kapaunen / Henne / oder ander FederWiltpret was es sey gedempfft vnd gut einzumachen“.

82 Vgl. S. 135: „Grüne Neunaugen in einem braunen Södelein“; S. 91f.: „Ein Hecht in einer Polnischen Brüe“; S. 92f.: „Eine ander art / Hechte in einer Polnischen Brüe zu sieden“; S. 144f.: „Karpffen schlecht auffm saltze / oder im Specke zu sieden“;

Lauge und gab ihm mit diesem Verfahren, das in Skandinavien beim Lutefisk heute noch gängig ist, eine gelatineartige Konsistenz.⁸³

Neben dem schon erwähnten Kochen und Rösten von Fleisch oder dem Braten am Spieß kannte Deckhardt noch das Dämpfen in einem fest verschlossenen Topf⁸⁴, das Ausbacken auf in Fett gelegte Holzstäbchen, die verhindern, dass das Fleisch am Boden einer Pfanne anbackt.⁸⁵ Darüber hinaus präsentiert er seinem Leser auch mehrstufige Garungsverfahren. Deckhardt kochte Vögel zunächst in Wasser und röstete sie dann in Schmalz⁸⁶, oder er hackte gekochtes Fleisch mit einem Messer klein, mischt die Masse mit Semmelbröseln, Eiern, Gewürzen, Rosinen und Zucker, um sie anschließend in Schmalz auszubraten.⁸⁷ Ähnlich werden auch Kalbfleisch oder Fisch gesiedet, gehackt, mit Zutaten vermischt und ausgebacken.⁸⁸ Noch feiner pürierte der Küchenschreiber vom Dresdner Hof Speisen, für die ein Fisch oder ein Stück Fleisch nach dem Garen durch ein Sieb oder ein Tuch gedrückt wurden, bevor er sie auf dem Herd zu neuer Konsistenz ausbackte.⁸⁹ Diese Gerichte, die mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert wurden, waren eher eine Variante zu Fleisch oder Fisch mit Sauce, als dass sie der Logik in nicht so vermögenden Haushalten folgten, möglichst viel vom raren Geschmack tierischer Nahrungsmittel zu bewahren. Deckhardt dagegen trieb die Kunst der Zubereitung schon fast ins Artistische, wenn er einen Hecht an einem Spieß auf dreierlei Weise briet, indem er den Kopf des Fisches mit Mehl und Butter bestrich, die Mitte bläute und den Schwanz mit Ingwer, Salz und Butter aromatisierte.⁹⁰ Selbst um Sülzen zu verfestigen, bedient Deckhardt sich zwei verschiedener Möglichkeiten. Er nutzte zumeist das Collagen der Hausenblase, in einem Fall aber auch die Fischschuppen.⁹¹

Zwar enthält das erste in Sachsen gedruckte Kochbuch keine Brotrezepte, es finden sich aber neben dem Mürbeteig für Pasteten, der bereits erwähnt wurde, noch Teigzubereitungen mit Hefe, mit Sauerrahm oder aus Mehl, Milch und Eiern.⁹² Wie für Fleisch kannte der Dresdner Küchenschreiber auch das zweistufige Garverfahren für Brandteig. Er überbrühte eine Mischung aus Mehl, Schmalz, Salz und Wasser oder Milch in einem Tiegel, zerkleinerte den Teig, vermengte ihn mit Eiern zu einem Mus und backte ihn in einer Pfanne mit Schmalz aus.⁹³ Fertigen Teig verarbeitete Deckhardt variantenreich weiter. Er ließ ihn ent-

S. 116: „Einen grünen Ahl einzumachen“; S. 117f.: „Aber einen Ahl gut zubereiten“; S. 136: „Steinbeissen gut zu siedem“; S. 128f.: „Grüner Lachs / Salmen / oder Reincken abezusieden“.

⁸³ Vgl. S. 146f. „Halbfische einzuwässern das sie gros vnd dicke werden / auff einem Roste zu braten sein“; 147f.: „Einen gedörten Witling Hecht oder Rochen zu wässern / das er sehr dicke wird / vnd wie er darnach recht vnd gut zu siedem sey“. Zu Lutefisk vgl. Schöer, Susanne/Pöche, Alexander: *Norwegisch kochen: Gerichte und ihre Geschichte*, Göttingen 2010, S. 74.

⁸⁴ Vgl. S. 29: „Ein gedempfftes von Vogeln Hünnern“.

⁸⁵ Vgl. S. 85f.: „Eine andere Leber zu kochen“.

⁸⁶ Vgl. S. 25: „Geröste Vogel mit einem Södlein“.

⁸⁷ Vgl. S. 229: „Hennen oder Kapaunenküchlein zu machen“.

⁸⁸ Vgl. S. 250f.: „Ein gut gebackens von Kalbfleisch“; S. 251f.: „Ein gebackens von Fischen zu machen“.

⁸⁹ Vgl. bspw. S. 92f.: „Eine ander art / Hechte in einer Polnischen Brüe zu siedem“; S. 41: „Einen Kapaunen oder Henne zu braten mit einem guten Södlein“.

⁹⁰ Vgl. S. 102f.: „Dreyerley Essen von einem Hechte vnd das er doch gantz bleibet / als Gesotten / Gebraten vnd Gebacken“.

⁹¹ Vgl. bspw. S. 159: „Eine Gallarte von Krebsen zumachen“; S. 160: „Hecht oder Karpffen Gallarte zu machen“; zu Fischschuppe vgl. S. 171: „Eine gute Brüe oder Södlein zu allerley Fischgallarten auff vier arten zumachen.“

⁹² Zu Hefe vgl. S. 236f.: „Ein andere gut gebackens“; zu Sauerrahm vgl. S. 247: „Aber ein gut gebackens zu machen“; zu Mehl, Milch und Eiern vgl. bspw. 256f.: „Gebackene Holhiplein zu machen“.

⁹³ Vgl. S. 234f.: „Gesottene vnd darnach gebackene gute Küchlein“.

weder in einer dünnen Version sukzessive in eine Pfanne mit Schmalz tropfen⁹⁴ oder rollte einen festeren Teig dünn aus, faltete ihn sechs- bis achtmal, schnitt ihn in Streifen und backte ihn in Schmalz aus.⁹⁵ An anderer Stelle bestrich Deckhardt Teig mit ausgelassener Butter, belegte ihn mit Zimt, Zucker und Rosinen, schichtete ihn mehrfach und backte ihn über Kohlen aus.⁹⁶ Daher demonstrierte auch die Arbeit mit Teigen eine Palette von Fertigungstechniken.

Die kulinarische Ästhetik

Die Rezepte selbst, die das „New / Kunstreich vnd Nützliche Kochbuch“ enthält, deuten ebenfalls auf ein zeitgenössisch exquisites kulinarisches Niveau hin. Der hohe Anteil an Zubereitungsarten für Wild und Haustiere steht vor dem Hintergrund eines europa- und deutschlandweit sinkenden Fleischkonsums⁹⁷ und zeigt, dass der Küchenschreiber des Dresdner Kurfürsten für seine Kochweise von einer vergleichsweise üppigen Verfügbarkeit von wertvollen Nahrungsmitteln ausgehen konnte. Der Konsum von Wild war zudem seit dem hohen Mittelalter durch Jagdprivilegien weithin dem Hochadel und den zumeist adeligen Rittergutsbesitzern reserviert.⁹⁸ Außerdem zeugen das breite Sortiment an Süßwasserfischen⁹⁹ und besonders eine Reihe von Seefischen¹⁰⁰, die unter frühneuzeitlichen Bedingungen vom Meer bis nach Sachsen transportiert werden mussten¹⁰¹, von den bedeutsamen Ressourcen, auf die Deckhardts kulinarische Kunst zurückgreifen konnte. Hinweise auf Nahrungsmittel, die bei den in der Frühen Neuzeit immer wiederkehrenden Ernteausfällen oder Teuerungen ersatzweise genutzt werden könnten, enthält Deckhardts Kochbuch nicht. Zweifellos kalkulierte sein Autor weit entfernt von der Ernährung des einfachen Volkes, das sich größtenteils von Getreide- oder Gemüsebrei nährte und zu den 20 bis 25 Prozent der Europäer gehörte, die bei Missernten hungern mussten.¹⁰²

Einen hochrangigen Anspruch der Kochweise indizieren auch Bestandteile von Rezeptnamen, die auf andere europäische Nationen verweisen, wie „Ungarische Hühner“¹⁰³, „Polni-

⁹⁴ Vgl. S. 239: „Ein gut gebackenes rund wie ein Krantz / oder Hühnerdarm zu backen“.

⁹⁵ Vgl. S. 241: „Ein geschnitten gebackens“.

⁹⁶ Vgl. S. 257f.: „Gebackene Manßfelderlein zu machen“.

⁹⁷ Vgl. hierzu Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1999, S. 126f.; Für Deutschland vgl. Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a. M./New York 2001, S. 152; Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen (wie Anm. 41), S. 36f.

⁹⁸ Vgl. Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss (wie Anm. 97), S. 59.

⁹⁹ Deckhardt fertigt Gerichte aus Hecht, Karpfen, Aal, Gäse (Zährte), Brasse, Rapfen, Aalraupe (= Quappe), Barmen, Forelle, Barsch, Lachs, Reinanken, Stöhr, Wels, Haussen, Karesse (?), Schmerle, Elderßlein/Elderslein (?), Gründling, Neunauge, Steinbeißer, Küntzlein, Streiffenbarsch.

¹⁰⁰ Halbfisch/Plattfisch (Scholle), Stockfisch, Wittling und Rochen.

¹⁰¹ Zum frühneuzeitlichen Transportsystem vgl. Sieferle, Rolf Peter: Transport und wirtschaftliche Entwicklung. In: Ders. Transportgeschichte, Berlin 2008, S. 1–38.

¹⁰² Vgl. Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen (wie Anm. 41), S. 30; van Dülmen, Richard: Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit. Das Haus und seine Menschen, München 1995², S. 68f.

¹⁰³ Vgl. S. 18.

sche Brühe“¹⁰⁴, „Welsche brätlein“¹⁰⁵, „Spanischer Kuchen“¹⁰⁶, „Böhmischer Marcipan“¹⁰⁷, „Muscowiter oder Zuckerbrodt“¹⁰⁸ und „Englische tortten“¹⁰⁹. Eindeutiger noch als die Namen weisen landwirtschaftliche Produkte, die unter den klimatischen Bedingungen Sachsens nicht von Natur aus gedeihen, auf eine exquisite Kochkunst hin. Ins Repertoire von Deckhardts Zutaten gehörten u. a. Reis, Rosinen, Mandeln, Pistazien und Feigen sowie Zitronen, Limonen und Pomeranzen.¹¹⁰

Wenn Deckhardt Fleischgerichte mit einer Nationalität bezeichnet, wie „Kappaunen oder Hünen auf Bömisch einzumachen“¹¹¹, „Vngrische Hünen in Milch oder Rohm zu sieden“¹¹² und „Hünner oder Kapaunen in einer Polnischen brüe zu machen“¹¹³, stellt sich die Frage, was an dieser Zubereitung als böhmisch, ungarisch oder polnisch gelten konnte. Denn alle drei Gerichte sind mit Ingwer, Safran und Muskat bzw. Muskatblüte (*Macis*) gewürzt, das ungarische und das Huhn in Polnischer Brühe zudem noch gepfeffert. Diese Gewürze bestimmen jeweils ganz wesentlich den Geschmack des Gerichtes. Aber sie sind nicht per se typisch für die genannten Länder, weil sie dort gar nicht angebaut werden konnten. Safran kam um 1600 aus Südfrankreich, Katalonien oder dem Orient, Pfeffer aus Indien, Muskat von den fernöstlichen Bandainseln und Zucker aus der Karibik.¹¹⁴ Die Hauptgeschmacksrichtung der Hühnergerichte bestimmten in allen drei Fällen exotische Gewürze. Daher handelt es sich um Zubereitungsvarianten, die von Deckhardt offensichtlich aus Böhmen, Ungarn oder Polen übernommen wurden, weil sie dort erdacht worden waren. Beim Rezept „Hünner oder Kapaunen in einer Polnischen brüe zu machen“ handelt es sich um ein in Rindfleischsuppe mit Zwiebeln und Brot gegartes Huhn. Auf diese Weise zu kochen, hätte man sich nicht nur in Polen ausdenken können. Das Huhn in Polnischer Brühe ist daher ein Beleg für den intensiven kulinarischen Austausch auf europäischer Ebene. Der Küchenschreiber des sächsischen Kurfürsten nahm offensichtlich Anregungen der Kochkunst in Polen auf, die diese mit exotischen Gewürzen gemacht hatte.

Ebenso kochte Deckhardt auch zeittypisch mit Zitronen, Limonen und Pomeranzen. Er benutzt Mandeln, Pistazien und Feigen. Diese Zutaten sind Indizien für eine Orientierung an einer südeuropäischen Kochweise. Zitrusfrüchte brauchen, um in Sachsen zu überwintern, einen hellen Raum, der sie zugleich vor harten Frösten schützt. Für den Dresdner Hof lassen sich im 16. Jahrhundert schon solche Gewächshäuser nachweisen. Als nämlich für die Kurfürstin Sophie, die Gemahlin des sächsischen Kurfürsten Christian I., im Jahre 1591

¹⁰⁴ Vgl. S. 21, 91, 93 und 94.

¹⁰⁵ Vgl. S. 87.

¹⁰⁶ Vgl. S. 245.

¹⁰⁷ Vgl. S. 260. Allgemein zum Transfer böhmischer Rezepte nach Sachsen vgl. Iwanzeck, Marco: „Ein böhmisch Marcipan“. Böhmische Küche in Dresden im Laufe der Zeit. In: Kaiserová, Kristina/Schmitz, Walter (Hg.): Sächsisch-Böhmische Beziehungen im Wandel der Zeit – Česko-saské vztahy v proměnách času. Textband, Dresden 2013, S. 237–146.

¹⁰⁸ Vgl. S. 267.

¹⁰⁹ Vgl. S. 279.

¹¹⁰ Vgl. bspw. für Reis S. 10, 205; Mandeln S. 2, 168, 170, 198–202, 222, 243, 269f.; Pistazien, S. 258; Zitronen S. 9, 20, 57, 98, 104; Limonen S. 13, 20, 97, 104, 111; Pomeranzen S. 9, 20, 59, 98 104 und Feigen S. 173, 216, 248.

¹¹¹ Vgl. S. 9f.

¹¹² Vgl. S. 18.

¹¹³ Vgl. S. 21.

¹¹⁴ Vgl. Vaupel, Elisabeth: Gewürze. Acht kulturhistorische Porträts, München 2002.

der Herzogin Garten angelegt wurde, richtete man einen Pomeranzengarten ein.¹¹⁵ Darüber hinaus ließen sich Zitrusfrüchte bereits in der Mitte des 16. Jahrhunderts über den Hamburger Hafen beziehen.¹¹⁶

Gewürze

Deckhardts Kochweise ist wie die der feinen zeitgleichen Küche ganz Europas¹¹⁷ erheblich durch Gewürze geprägt. Solche Genüsse hatten distinktiven Charakter, sie waren aber auch ein Ausweis dafür, dass ein hoher Aufwand betrieben wurde, um kulinarisch außergewöhnliche Dimensionen zu ermöglichen. Dabei konnte innerhalb der Speisen, die für die Tafeln der Führungsformationen bestimmt waren, von Koch zu Koch durchaus die Vorliebe variieren, welche Anzahl von Gewürzen miteinander zu kombinieren war.¹¹⁸ Deckhard hat seine Speisen durch Würzung in sehr unterschiedlicher Weise aromatisiert und daher seine Kochweise so ausdifferenziert, dass er die Zahl an Geschmacksvarianten erhöhen konnte. Er kannte die heute geradezu klassische Schlichtheit, nur mit Salz und Pfeffer zu würzen.¹¹⁹ Häufig streute der Küchenschreiber vom Dresdner Hof auch Ingwer über seine Gerichte und erreicht so eine Schärfe, die zugleich noch aromatischer würzte als Pfeffer.¹²⁰ Ingwer und Pfeffer traten im „New / Kunstreich vnd Nützlichen Kochbuch“ aber auch in Kombination auf.¹²¹ Andere Gerichte schmeckte Deckhardt nach dem kulinarischen Usus der feinen Küche um 1600 mit einer Mischung aus Gewürzen¹²² oder aus Kräutern und Gewürzen¹²³ ab. Er variierte das Aromenspektrum¹²⁴ seiner Gerichte über das rein Pikante hinaus auch mit

115 Zum Herzogingarten vgl. Puppe, Roland: Orangen und Orangerien am Sächsischen Hof, in: Oranien – Orangen – Oranienbaum, Kataloge und Schriften der Kulturstiftung Dessau Wörlitz Bd. 9, München/Berlin 1999, S. 111–120; Ders.: Zur Geschichte der Orangerie-Garten-Kultur am Sächsischen Hof, in: Orangerien - Von fürstlichem Vermögen und gärtnerischer Kunst, Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e.V. Bd. 4, Dresden 2002.

116 Vgl. hierzu anhand von Quellen zum Mecklenburger Hof: Köhler, Marcus: Zitronen, Pomeranzen und Apfelsinen am Mecklenburger Hof. In: Orangerien und historische Glashäuser in Mecklenburg-Vorpommern, Schwerin 2009, S. 13f.

117 Zum Charakter der europäischen Kochweise mit Gewürzen von der Renaissance bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 21), S. 79; Flandrin, Jean Louis: Dietary Choices and Culinary Technique. 1500–1800. In: Ders./Montanari, Massimo (Hg.): Food. A Culinary History from Antiquity to the Present, New York 1999, S. 410.

118 Siehe hierzu den Vergleich von Zubereitungsarten für Hecht in elf deutschsprachigen Kochbüchern bzw. Rezeptsammlungen bei Dirlmeier, Ulf/Schmidt, Fritz: Die Hanse und die Nahrung im südlichen Mitteleuropa. In: Wiegelmann, Günter/Mohrmann, Ruth E. (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, Münster New York 1996, S. 288.

119 Vgl. „Ein Wildpret Basteten“ S. 283.

120 Vgl. bspw. ein Rezept, in dem Eier mit Ingwer und Salz gewürzt werden und das Gericht vor dem Servieren noch mit Ingwer bestreut wird S. 179: „Geröste Eyer zumachen“. Zur Beliebtheit von Ingwer schon während des Mittelalters vgl. Vaupe, Elisabeth: Gewürze. Acht kulturhistorische Porträts, München 2002, S. 106.

121 Vgl. bspw. S. 13: „Hünner oder Kapaunen mit grünen Agrest oder Frawenbeerlein / auch grünen Schoten zu kochen“.

122 Vgl. bspw. ein Pastetengewürz aus Ingwer, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken und Zimt auf S. 281 f: „Vermischung der Gewürzte zun Basteten“.

123 Vgl. etwa die Mischung aus Kräutern nur mit Pfeffer und Ingwer S. 85: „Noch ein Leber zumachen die gut ist“, oder eine Mixtur von Ingwer, Pfeffer, Maccis und Safran mit Kräutern S. 213f. „Ein Muhs von Gehirne zu machen“.

124 Eine umfassende Analyse von Deckhardts Aromenspektrum nach den Maßstäben der heutigen wissenschaftlichen Kenntnis kann im Rahmen dieser Einleitung nicht geleistet werden. Zum aktuellen Kenntnisstand zu Aromen vgl. Vierich, Thomas A./Vilgis, Thomas A.: Die Kunst des Würzens. Aroma, Berlin 2012. Zur Bedeutung des Aroma als Komponente kulinarischer Ästhetik vgl. Dollase, Jürgen: Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst. In: Dell’Agli, Daniele (Hg.): Essen als ob nicht. Gastrosophische Midelle, Frankfurt a. M. 2009, S. 67–99; Ders.: Geschmacksschule, Wiesbaden 2007³, S. 15–21.

Honig, Zucker oder Sirup ins Süß-Pikante¹²⁵, mit Bier- oder Weinessig sowie mit Zitronen, Limonen, Agrest oder Pomeranzen ins Pikant-Sauere¹²⁶ und mit einer Kombination aus den drei genannten Geschmacksrichtungen ins Süß-Sauer-Pikante.¹²⁷

Von insgesamt 373 Rezepten des ersten in Sachsen gedruckten Kochbuches kommen nur 69 (18,5%) ohne Gewürze aus. Keine der Zutaten, die in diesen Rezepten vorkommen, schloss nach Deckhardts Ansicht eine Kombination mit Gewürzen grundsätzlich aus. Es handelt sich bei den Speisen ohne Gewürze vielmehr in der Regel um Varianten von Fleisch oder Fisch, Ei oder Rahm, die in anderen Kochanleitungen des Dresdner Hofküchenschreibers auch mit Gewürzen angerichtet werden.¹²⁸ Diese Unterdifferenzierungen innerhalb von Rezepten¹²⁹ deuten ebenfalls auf ein hohes Interesse Deckhardts, Abwechslung auf der Tafel zu garantieren.

Fette

Deckhardt gab in seinem Kochbuch auch vor, ob etwas in Butter, Speck, Schmalz oder Nierenfett ausgebacken werden soll. In manchen Rezepten forderte er, eine Gans mit Gänsefett, Kalbsleber mit Rinderfett oder einen Sauerbraten in Butter zuzubereiten.¹³⁰ Zumeist aber kombinierte er nicht im Sinne des Eigengeschmacks, sondern gab zu Fleisch vom Huhn Fett oder Knochenmark vom Rind¹³¹, zu Schafffleisch Ochsenfett¹³² oder zu Kalbfleisch Speck.¹³³ Er erweiterte auf diese Weise die Aromenvielfalt seiner Speisen durch ein Produkt

¹²⁵ Vgl. etwa S. 44: „Einen Rinder Braten mit einem guten Södlein zu machen“. Das Fleisch wird mit Ingwer, Pfeffer, Nelken, Safran, Zimt sowie Zucker gewürzt. Zu den Süßungsmitteln vgl. S. 31f.: „Hirschen / Rehen vnd Schweinen Wiltpret auch ander Fleisch in Gewürtze einzumachen auf drey Arten.“, 3. Variante: „Man mag auch wol / an stad des Zuckers / Honig oder Sirup gebrauchen“.

¹²⁶ Vgl. bspw. S. 17: „Hünner anders gut einzumachen“, die mit Ingwer, Pfeffer, Safran und Weinessig aromatisiert werden. Deckhart verwendet statt Essig zur Säuerung auch Zitronen, Pommeranzen oder Limonen vgl. etwa S. 106f.: „Einen Hecht gut zu braten mit einem Södlein“. Zur Wahrnehmung von Pomeranzen als sauer vgl. S. 43: „safft von sawern Pommerantzen“.

¹²⁷ Vgl. bspw. eine Mischung aus Zitronen, Zucker, Zimt und Ingwer auf S. 9: „Kapaunen oder Hünner mit Citronen oder Pommerantzken zu bereiten“; oder die Würzung mit Ingwer, Pfeffer, Nelken, Weinessig und Zucker oder Honig auf S. 49: „Ein Södlein / vber einen gebratenen Hasen / oder Rindszunge“. Zu Agrest vgl. S. 13: „Hünner oder Kapaunen mit grünen Agrest oder Frawenbeerlein / auch grünen Schoten zu kochen“.

¹²⁸ Varianten ohne Gewürze vom Huhn siehe S. 11, 229 und 229f.; von der Gans siehe S. 39; vom Kalb siehe S. 36f.; vom Hecht siehe S. 100 und 102; von der Forelle siehe S. 127; vom Lachs siehe 128f.; vom Stör oder Wels siehe S. 129. Als Ausnahmen können gelten Rezepte, die dazu dienen ein Nahrungsmittel länger einzulagern. Vgl. S. 124: „Barmen oder andere Fische abezusieden / das sie lange gut bleiben“; 128: „Grüner Lachs / Salmen / oder Reincken abezusieden“ und 141f.: „Gereucherte Fohren oder andere dörre

Fische in einem guten södlein“. Für den späteren Verzehr dieser Fische darf man annehmen, dass sie mit einer Sauce serviert wurden, die Gewürze enthielt.

¹²⁹ Vgl. etwa S. 30–32: „Hirschen / Rehen vnd Schweinen Wiltpret auch ander Fleisch in Gewürtze einzumachen auf drey Arten“; zum Wechsel der Fleischsorte (Kalb oder Lamm) vgl. S. 216: „Ein Lungenmuhs zumachen“. Eher ein Kunstgriff, um aus einer Verlegenheit zu kommen, scheint dagegen die Empfehlung auf S. 140: „Ist die Rindfleischsuppe nicht feist / so lege ein stücklein Butter darzu / vnd las miteinander sieden / so wird es recht vnd gut. Kan man aber keine Rindfleischsuppe haben / so nim gesotten Wasser / thue viel Butter drein“.

¹³⁰ Vgl. bspw. S. 39: „Eine Gans gut zu braten“; S. 83 „Ein gut Essen von einer Leber zu machen“; 37f.: „Ein gut gebratens von einem Rinde / oder Ochssen zu machen“.

¹³¹ Vgl. bspw. S. 8: „Einen Kapaun in Reinfall zu Kochen“.

¹³² Vgl. bspw. S. 284: „Eine Basteten von Schöpsenfleisch“.

¹³³ Vgl. bspw. S. 72f.: „Ein gut Essen von Kalbfleisch“.

von einem anderen Tier. Solche aromatischen Arrangements nahm Deckhardt aber nicht beliebig vor. Denn Fisch, Eier, Gebäck oder auch Marzipan wurden nach keinem der Rezepte mit Hühner-, Rinder- oder Schafsfett aromatisiert. Nur dort, wo das kulinarische Spektrum Deckhardts Ansicht nach Variationsmöglichkeiten eröffnet, empfahl er entweder Speck oder Butter bzw. Fett vom Rind oder Schaf.¹³⁴ Olivenöl hingegen forderte Deckhardt in keinem seiner Rezepte, obwohl andererseits durchaus Zutaten verwandt wurden, die von weither importiert werden mussten, wie etwa Datteln, Feigen oder Reis.¹³⁵ Hinter dem Einsatz der verschiedenen Fette verbirgt sich daher keine Beliebigkeit oder die Absicht, den Geschmack und die Beschaffenheit der Hauptzutat zu verschleiern.¹³⁶ Vielmehr eröffnete der frühneuzeitliche Koch mit kalkulierten Kombinationen einen kulinarischen Gestaltungsspielraum, um Aromenspektren zu erweitern.

Auch wenn Deckhardt Saucen andickte¹³⁷, bediente er sich unterschiedlicher Verfahren und wollte damit ebenfalls Varianz erreichen. Er bräunte Semmeln oder Roggenbrot an und, nachdem er durch die Maillard-Reaktion mehr Aroma erzeugt hatte, weichte er das geröstete Gebäck in Wein, Wasser oder Brühe bzw. Suppe ein. Daneben wurden nach den Vorgaben des „New / Kunstreich vnd Nützlichen Kochbuch“ auch Pfefferkuchen als Dickungsmittel verwandt. Bereits sieben von 31 Rezepten gaben vor, Mehl in Butter oder in Schmalz anzuschwitzen, um auf zeitgenössisch innovative Weise¹³⁸ die Konsistenz einer Sauce zu verdichten. Außerdem dienten viermal Zwiebeln, zweimal Zitronen und einmal ein Apfel als Basis für eine Sauce. In einem Fall wurde mit Eiern angedickt. Schließlich reduzierte Deckhardt auf dem Herd auch den Saft von ausgepressten Früchten, um die gewünschte Konsistenz zu erzielen. Bei einer Johannesbeersauce schrieb er: „Rühre es vberm Feuer ein wenig abe / bis es eine rechte dicke bekomme“¹³⁹ Nur bei fünf Rezepten verwendete der Küchenschreiber des sächsischen Kurfürsten Rindfleischsuppen in seinen Saucenfonds. Allerdings sah er keine dieser Tunken nur auf Rindfleischgerichte beschränkt, weil sie dann ja das Aromenspektrum der jeweiligen Speise nicht erweitern würden. Entsprechend einer solchen kulinarischen Logik findet sich in Deckhardts Kapitel „Von mancherley guten Södern vber gebratens oder etwas anders“ keine Sauce, die aus dem Saft des Fleisches gezogen wird, zu dem sie gereicht werden soll.

Insgesamt bietet Deckhardts Saucenkapitel mehr Varianten an als das Kochbuch des Marx Rumpolt, das unter der Überschrift „Von allerley Zugehörung zum Braten eynzutunken“ lediglich 25 Rezepte aufführt, obwohl es mit fast 2000 Kochanweisung mehr als fünfmal

¹³⁴ Vgl. bspw. S. 27: „Gefülte Kalbes oder Lambs Brüste zu machen“.

¹³⁵ Zu Datteln vgl. S. 211f. „Ein gut krefftig Muhs vor gesunde vnd krancke Personen dienlichen“; zu Feigen vgl. S. 173: „Ge-standene Feigen oder Sültzen zumachen.“; zu Reis vgl. S. 205: „Einen Reis zu sieden vnd ein gut Muhs zumachen.“

¹³⁶ Vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 21), S. 79 vermutet, die mittelalterliche Küche habe die Kunst eines Kochs darin gesehen, den Charakter von Speisen zu verschleiern oder zu verändern.

¹³⁷ Die folgenden Aussagen beziehen sich auf das vierte Kapitel: „Von mancherley guten Södern vber gebratens oder etwas anders“.

¹³⁸ Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 21), S. 79.

¹³⁹ S. 62: „Ein gut Södlein von Rosinen“; vgl. auch S. 52: „Ein ander gut Brüelein vber allerley Gebratens“; S. 64f. „Aber ein gut Brüelein vber gebratens oder etwas anders“.

so umfangreich ist wie das erste in Sachsen gedruckte Kochbuch.¹⁴⁰ Allerdings geben beide Autoren auch Saucenzubereitungen direkt ihren Rezepten bei.¹⁴¹

Farbe

Wie bereits die mittelalterlichen Köche¹⁴² färbte auch Deckhardt Gerichte ein. Farbe konnte ebenfalls dazu dienen, Vielfalt herzustellen. In einem Rezept für Scholle bspw. stellt der Küchenschreiber vom Dresden Hof frei, „Würtze sie mit Ingwer vnd Saffran / oder las sie weis“.¹⁴³ Eine Mandelsülze färbte Deckhardt teils mit Saffran gelb, teils mit Petersilie grün, teils ließ er sie im Weiß der Mandelmilch, aus der sie gefertigt war.¹⁴⁴ Zwar finden sich bei den Hinweisen, wie eine Speise eingefärbt werden soll, nur gelegentlich Wahlmöglichkeiten. Dennoch darf man auch hinter den übrigen Farbgebungen für Speisen vermuten, dass sie weniger einer Verfremdung dienten, als bei einer fürstlichen Tafel, die aus drei Gängen mit jeweils sechs bis sieben Schüsseln bestand, für gut sichtbare kulinarische Abwechslung und für die Unterscheidbarkeit der Gerichte sorgte. Ganz abgesehen davon, dass die Färbemittel der Frühe Neuzeit nicht geschmacksneutral waren, beeinflussen bekanntlich allein schon Farbunterschiede die geschmackliche Wahrnehmung.¹⁴⁵

Deckhardt bediente sich explizit des Safrans, um Gerichte gelb zu färben. So verlangt er geradezu „gelbe es mit Saffran“.¹⁴⁶ Grüne Farbe gab Deckhardt seinen Essen durch Kräuter. Am Ende des fünften Kapitels führt er ein Rezept auf, in dem er den Saft von Petersilie extrahiert, um eine „gute gesunde grüne Farbe zu allerley Essen“ zu erhalten.¹⁴⁷ Bei anderer Gelegenheit gibt beispielsweise Kresse die grüne Farbe.¹⁴⁸ Rot färbte Deckhardt nur Knackwürste und Fische, indem er sie über einem Feuer aus Wachholderholz räucherte.¹⁴⁹ Braune Saucen oder Brühen fertigte er mit Kirschen¹⁵⁰ oder aus Rosinen, gerösteten Zwiebeln und Brot.¹⁵¹ Schwarz-braune Färbung für Fisch- und Fleischgerichte entstand durch das Blut der gegarten Tiere.¹⁵² Für Fische erzielten die Kochanweisungen des Küchenschreibers vom

¹⁴⁰ Vgl. Lemmer, Manfred: Nachwort (wie Anm. 4), S. 7 und 15; Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch (wie Anm. 3), Bl. CLIX-CLXI.

¹⁴¹ Vgl. bspw. Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch (wie Anm. 3), Bl. IX: „Eingemacht Küheuter“. Zu diesem Gericht empfiehlt Rumpolt, eine Mehlschwitze zuzubereiten.

¹⁴² Zu den Färbemittel der mittelalterlichen Küche: Safran (gelb), Sandelholz (rot), Kräuter (grün) und Maulbeeren (blau) vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 21), S. 79.

¹⁴³ S. 143: „Halbfische gut zu siedern“.

¹⁴⁴ Vgl. S. 163f.: „Mandel Sültze / oder gestandene Mandeln / von dreierley Farben zumachen“.

¹⁴⁵ Vgl. bspw. Dollase, Jürgen: Geschmacksschule (wie Anm. 124), S. 15.

¹⁴⁶ Vgl. bspw.: S. 12: „Eingemachte Hünner oder Kapaunen.“; S. 36: „Eine Rehkeuln / Rücken oder Buch zu braten / vnd ein gut Södlein darunter.“; S. 51: „Ein Södlein vber Kapaunen oder Hünner.“; S. 64: „Ein ander Opffel oder Zwibel Brüelein vber gebratens“.

¹⁴⁷ S. 90.

¹⁴⁸ S. 65: „Ein gut gesundes grünes Södlein vber gebratens vnd anders“.

¹⁴⁹ S. 81f.: „Gute KnackWürste zumachen / die man rohe speisen mag / auch ein gantz Jahr gut bleiben“; S. 141f.: „Balde einen gereucherten oder gedörten Fisch zu machen“.

¹⁵⁰ S. 66f.: „Ein gut braunes Södlein / kalt oder warm zu geben.“; S. 109f.: „Karpffen in einem braunen oder Kirschsödlein“; S. 154: „Ein Eyter von Krebsen zumachen“.

¹⁵¹ S. 75f.: „Klöß oder Knötlein aus Kapaunen oder Hünner zumachen“.

¹⁵² Vgl. S. 31: „Hirschen / Rehen vnd Schweinen Wiltpret auch ander Fleisch in Gewürtze einzumachen auf drey Arten“; S. 164: „Braune Fisch Gallarte zumachen“.

Dresdner Hof ein Blassblau durch Essig. Bei diesem Verfahren, das auch heute noch üblich ist, müssen die Fische äußerst frisch sein, weil die Blaufärbung nur entsteht, wenn die Schleimschicht des Fisches noch intakt ist.¹⁵³ Da Deckhardt sowohl Forellen, als auch Hechte, Quappen, Barsche, Lachse, Schmerlen und noch weitere Fische mit Essig bläute, muss er vom Fischmeister des sächsischen Kurfürsten mit fangfrischen Tieren beliefert worden sein.¹⁵⁴

Temperatur: Viersäftelehre versus Kulinarik

Elisabeth Bergen, die Herausgeberin von Deckhardts Kochbuch, hat in das Vorwort ausführliche Passagen zur Gesundheit von Speisen und Getränken aufgenommen. Sie erläutert dort, wie wichtig es für den Menschen sei, sowohl zu trinken als auch zu essen. Denn eine natürliche Hitze im Leib verzehre die Feuchtigkeit, sodass nur durch reichliches Trinken dafür gesorgt werden könne, dass „die grobe vnn trockne Speise ... in die Adern vnn Glieder des ganzen Leibes geführt“ werde.¹⁵⁵ Diese Vorstellung jongliert zwar mit den Kategorien „trocken“ und „feucht“, um sie aber der Humoralpathologie zuzuordnen, fehlen die Dimensionen „heiß“ und „kalt“ sowie ein Hinweis auf die Auswirkungen von Nahrungsmitteln auf die vier „Säfte“ des menschlichen Körpers: Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle.¹⁵⁶ Bergen geht es daher aus gesundheitlicher Perspektive vorwiegend um körperliche Kräftigung und gute Verdauung.

Wie im Text der Herausgeberin lassen auch Deckhardts Rezepte keine Indizien erkennen, dass er seine Kochweise nach der Viersäftelehre ausgerichtet hätte. Drei Kochanweisungen, die der Küchenschreiber vom Dresdner Hof als besonders geeignet für Kranke benannte, enthalten jedenfalls keine Hinweise, dass sie nach den Regeln der Humoralpathologie zubereitet wurden. Vielmehr handelt es sich nach Deckhardts Diktion um „krefftige“ Speisen.¹⁵⁷ Für einen Ausgleich von mangelnder Hitze, Kälte, Trockenheit oder Feuchte ist das ein unspezifisches Charakteristikum. Deckhardts Aussagen zur Temperatur von Speisen entsprechen hingegen kulinarischen Maximen. Er vermerkt ausdrücklich für einige Saucen, für Fleisch- und Fischgerichte, für ein Gebäck sowie besonders häufig für Musrezepte, dass sie sowohl warm als auch kalt genießbar seien.¹⁵⁸ Obwohl vermutlich davon auszuge-

¹⁵³ Zum Bläuen von Fisch vgl. Der große Larousse gastronomique, München 2009, S. 84.

¹⁵⁴ Zur Belieferung der Dresdner Hofküche durch den Fischmeister vgl. Hofordnung des Kurfürsten Christian I. von Sachsen (1586), Küchenordnung (wie Anm. 1), S. 60f.; Zu den Nahrungsmittellieferungen an den Dresdner Hof vgl. auch Blaschke, Karlheinz: Die Umlandbeziehungen Dresdens als Residenzstadt. In: Stadt-Land-Beziehungen und Zentralität als Problem der historischen Raumforschung, Hannover 1974, S. 149.

¹⁵⁵ Vorrede, S. [3].

¹⁵⁶ Zur Humoralpathologie vgl. Rippmann, Dorothee: Schachtafeln der Gesundheit. Präventive Medizin, Körpervorstellungen und Ernährung. In: Dies./Neumeister-Taroni, Brigitta (Hg.): Gesellschaft und Ernährung um 1000, Vevey 2000, S. 114-129; Derschka, Harald: Die Viersäftelehre als Persönlichkeitstheorie. Zur Weiterentwicklung eines antiken Konzepts im 12. Jahrhundert, Ostfildern 2013.

¹⁵⁷ Vgl. S. 211: „Ein gut krefftig Muhs vor gesunde vnd krancke Personen dienlichen“; S. 226: „Ein krefftiges vnd gesundes Rosinenmuhs zu machen“; S. 227: „Ein Brodtmuhs zu machen“. Im letztgenannten Rezept heißt es zum Abschluss: „so ist es krefftig vnd gesund“.

¹⁵⁸ Für Saucen vgl. S. 61f.: „Ein gut Södlein von grünen Weinbeeren“; S. 62: „Ein gut Södlein von Rosinen“; für Fleisch vgl. S. 48: „Eine Mandelgescherbe / vber eine Hirsch oder Rehkeule“; für Fisch vgl.: S. 126: „Grüne Fohren / oder andere mit Butter vnd Petersilgenwurtzeln zu sieden“; S. 129f.: „Grüner Stör oder Wälß abe zu sieden vnd eine gelbe Mandelbrüe darüber“; für

hen ist, dass die meisten Gerichte vom Feuer weg serviert und deshalb warm verspeist wurden, fordert Deckhard gelegentlich explizit, einen Fisch, eine Sauce oder ein Mus warm zu servieren.¹⁵⁹ Für Trisanet (eine Gewürzmischung) gibt er vor, das Pulver über kalten Braten zu streuen¹⁶⁰ und für eine Traubentorte legt er fest, sie zuerst abkühlen zu lassen, bevor sie mit Zucker und Zimt bestreut werden kann.¹⁶¹ Offensichtlich würden diese beiden Gerichte, wenn sie noch heiß wären, die Aromen der Gewürze mehr verstärken, als es vom Verfasser der Rezepte gewünscht war. Noch unter Zimmertemperatur heruntergekühlt wollte Deckhard ein Meyenmus, für das er vorgibt: „setze es in einen Keller / vnd trage es vor / wenn es erkaltet ist“.¹⁶² Insgesamt scheint daher ein Temperaturspektrum für Speisen auf, das von unabdingbar warmen Gerichten über solche, die vom Herd kamen, weitere Essen, die auf Raumwärme reguliert waren, bis hin zu gekühlten Nahrungsmitteln reichte.

Textur

Einen Hinweis, dass auch die Textur als kulinarische Kategorie beachtet wurde, gibt ein Rezept für Erbsbrei, der vor dem Servieren mit in Butter ausgebackenen und daher krossen Croûtons bestreut werden soll.¹⁶³ An anderer Stelle verlangt Deckhard, Teig knusprig („risch“) abzubacken.¹⁶⁴ Für ein Kapaungericht, einen Ochsen-, Reh- oder Lamnbraten gibt er hingegen vor, das Fleisch „mürbe“ zu braten.¹⁶⁵ Eine Hirschkeule soll mit Speck gespickt und langsam gebraten werden, „damit sie auswendig nicht verdorret / Sondern von inwendig wol außbrate / vnd mürbe wird“.¹⁶⁶ Außer den unterschiedlichen Krosseffekten von Krusten und der Saftigkeit von Braten war aber in der Kochkunst um 1600 auch schon die Konsistenz von Flüssigkeiten relevant. Sie konnten zu dick geraten und deshalb mit Wasser oder Wein verdünnt werden, oder zu flüssig sein und mit Semmelmehl oder Pfefferkuchen angedickt bzw. auf einer Flamme reduziert werden.¹⁶⁷

Krebse vgl.: S. 157f.: „Einen Tortten von Krebszen zumachen“; zum Gebäck vgl. S. 257f.: „Gebackene Manßfelderlein zu machen“; für Mus vgl. bspw. S. 192f.: „Ein ander Erdbeermuhs warm oder kalt zu geben“; S. 197f.: „Ein Mandelmuhs zumachen“.

¹⁵⁹ Vgl. S. 65f.: „Ein gut gesundes grünes Södlein vber gebratens vnd anders“; S. 126: „Grüne Fohren / oder andere mit Butter vnd Petersilgenwurtzeln zu sieden“; S. 194: „Ein warmes Eyermuhs“.

¹⁶⁰ Vgl. S. 19: „Gebratene Hünner in einem Trisanet“; S. 68: „Ein gut Trisanet vber allerley kalt Gebratens“

¹⁶¹ Vgl. 279: „Weintraubentortten zu machen“.

¹⁶² S. 221 „Ein ander Meyenmuhs“. Zum Abkühlen im Keller vgl. auch S. 164f.: „Braune Fisch Gallarte zumachen“; S. 170: „Gestandene Mandeln mit kleinen Fischen“; S. 188: „Eine Gallarte von Eyern oder gestandene Eyer zumachen“; S. 213: „Ein Zuckermuhs zumachen“; S. 224: „Ein ander Zuckermuhs“.

¹⁶³ Vgl. S. 217f.: „Ein gut Erbesmuhs zu machen“.

¹⁶⁴ Vgl. bspw. S. 223: „Mandeln auff Ablaten gestrichen vnd gebacken“; S. 241: „Zibeben oder grosse Rosinen zu backen“; S. 244f.: „Ein Redlein gebackens“.

¹⁶⁵ Vgl. S. 9: „Kapaunen oder Hünner mit Citronen oder Pommerantzken zu bereiten“; S. 134: „Eine Rehkeulen / Rücken oder Buch zu braten / vnd ein gut Södlein darunter“, S. 37: „Ein gut gebratens von einem Rinde / oder Ochssen zu machen“, S. 42: „Eine Schöpskeul gut zubraten das sie balde vnd schnell mürbe wird“.

¹⁶⁶ Vgl. S. 45: „Hirschen Wildes oder andere Keulen gut zu braten“.

¹⁶⁷ Zum verdünnen mit Wasser vgl. „Kapaunen / Hünner / Wiltpret oder sonsten Zamfleisch in einer guten Brüe; zum Verdünnen mit Wein vgl. S. 58: „Ein ander gut Södlein mit geriebnen Citronen“; zum Andicken vgl. S. 225 im Rezept „Ein Erdbeermuhs zu machen“; zur Reduktion vgl. S. 227, „Ein Muhs von Eyern vnd Wein“.

Zutaten

Dass die Qualität der Zutaten für die Kochweise Deckhardts von hoher Bedeutung war, wird bei der Lektüre seiner Rezepte offensichtlich. Denn immer wieder fordert der Kochbuchautor die besondere Qualität von Produkten ein. So verlangt er unter anderem „gute Milch“¹⁶⁸, „gute frische Butter“¹⁶⁹, „guten dicken Rohm“¹⁷⁰, „guten neuen Kese“¹⁷¹, „schön weitzen Mehl“¹⁷², „guten süßen oder andern Wein“¹⁷³, „guten sawern Weinessig“¹⁷⁴, „gute grüne Kreuter“¹⁷⁵ oder „gute wolgeschmackte Oepffel“¹⁷⁶. Für Eier überliefert Deckhardt sogar eine Verfahren, um zu überprüfen, ob sie frisch sind: „Schwemme die Eyer in Wasser / so siehet man welche vnten liegen / die sind frisch vnd gut“¹⁷⁷. Unter den Bedingungen einer vorindustriellen Nahrungsmittelproduktion, die ohne künstliche Düngung und ohne moderne Pflanzenschutzmittel nur mit regional angepassten Nutzpflanzen sowie mit nicht hochgezüchteten Haustieren wirtschaftete¹⁷⁸ und die mit den teuren, nach heutigen Maßstäben zeitaufwendigen Transportmöglichkeiten der Frühen Neuzeit auskommen musste¹⁷⁹, darf man für das Gros der Nahrungsmittel annehmen, dass sie in der Region der Konsumenten hergestellt wurden. Der besondere Geschmack solcher heimischen Haustierassen und Pflanzensorten ist für die Region Dresden heute nicht mehr rekonstruierbar.¹⁸⁰ Zu kalkulieren ist auch damit, dass zeittypische Verarbeitungstechniken den Geschmack beeinflussten. In den Mühlen wurde bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts stets das gesamte Korn eines Getreides vermahlen¹⁸¹, sodass vormodern alle Teiggerichte mit Vollkornmehl hergestellt waren und deshalb eine deutlich porösere Konsistenz, aber auch ein intensiveres Aroma hatten als heute. Zudem galt in der Frühen Neuzeit Mehl als besonders gut, das aus gleichmäßig zerriebenem Getreide bestand. Dazu bedurfte es in der Regel einer Wassermühle mit sehr gleichmäßigem Antrieb.¹⁸²

Der kursächsische Hof bezog um 1600 die meisten Nahrungsmittel aus der Umgebung von Dresden. Zutaten konnte daher verhältnismäßig frisch genutzt werden. Lieferungen an die Dresdner Hofküche kamen entweder durch Naturalabgaben und Frondienste von Untertanen oder aus Eigenwirtschaften des Hofes zustande. Im Jahre 1569 hatte Kurfürst August das

¹⁶⁸ Vgl. S. 5: „Eine gute Rohm oder Milch Suppe“.

¹⁶⁹ Vgl. S. 57: „Eine Fischbrüe mit Butter vber allerley Fische“.

¹⁷⁰ Vgl. S. 191: „Ein ander kalt Muhs“.

¹⁷¹ Vgl. S. 240: „Keseküchlein zu backen“.

¹⁷² Vgl. S. 64: „Ein ander Södlein vber gebratens“.

¹⁷³ Vgl. ebd.

¹⁷⁴ Vgl. S. 114 f.: „Karpffen schlecht auffm saltze / oder im Specke zu sieden“.

¹⁷⁵ Vgl. S. 173 f.: „Gefülte Eyer vnd an Spieslein zu braten“.

¹⁷⁶ Vgl. S. 273: „Ein gehackter Oepffeltortten“.

¹⁷⁷ Vgl. S. 177: „Noch gefülte Eyer mit einem Södlein“.

¹⁷⁸ Zum Wechsel von den Landsorten zur Saatgut- bzw. Tierzucht vgl. Haushofer, Heinz: Die deutsche Landwirtschaft im technischen Zeitalter, Stuttgart 1963, S. 198–203.

¹⁷⁹ Zum frühneuzeitlichen Transportsystem vgl. Sieferle, Rolf Peter: Transport und wirtschaftliche Entwicklung (wie Anm. 101), S. 1–38.

¹⁸⁰ Allgemein zum Spektrum der Nutzpflanzen im 16. und 17. Jahrhundert vgl. Körber-Grohe, Udelgard: Nutzpflanzen in Deutschland von der Vorgeschichte bis heute, Stuttgart 1995, S. 455 f.

¹⁸¹ Vgl. Karl-Peter Ellerbrock: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750–1914, Stuttgart 1993, S. 153.

¹⁸² Zur Funktionalität frühneuzeitlicher Mühlen vgl. von Rohr, Julius Bernhard: Vollständiges Ober-Sächsisches Hauswirthschaftsbuch, Leipzig 1722, S. 266–270.

dicht vor der Residenzstadt gelegene Dorf Ostra umgesiedelt, um auf den 13 Hufen dieser Flur ein Vorwerk einzurichten, das den Hof mit Lebensmitteln versorgte. Noch im 16. Jahrhundert verdichtete sich der Ring von Kammergütern und anderen landwirtschaftlichen Betrieben, den die Wettiner um Dresden herum besaßen. Aus den Vorwerken in Dippoldiswalde und Oberhäslich, die nach damaligen Verkehrsverhältnissen nicht weiter als eine Tagesreise entfernt waren, gelangten Milch und Milchprodukte wie Butter, Rahm, Quark, Käse, aber auch Eier, Kraut und Kälber in die Dresdner Hofküche. Das Vorwerk Altzella schickte Butter und Käse sowie das Vorwerk Laußnitz Fisch, Geflügel und Bier. Darüber hinaus mussten auch die Ämter (fürstenstaatliche Verwaltungseinheiten) des Umlandes Nahrungsmittel für die landesherrlichen Tafeln liefern. Für die Ämter ist überliefert, dass Milch, Butter und Geflügel aus den näher zu Dresden gelegenen Gebieten kamen, während Getreide, Schlachtvieh und Bier auch aus größerer Entfernung in die Residenz des Kurfürsten geschafft wurden. Nach einem festgelegten Verteilungsmodus hatten beispielsweise die zehn Ämter der Region um Dresden wöchentlich Kälber abzugeben. Überregional holte man aus den Landesteilen, wo die Produkte am besten zu haben waren, verschiedene Sorten Fisch, Zwiebeln oder Spezialitäten wie das Zerbster Bier. Auch die kurfürstlichen Fischteiche, die im Bereich des spätern Jagdschlusses Moritzburg bereits um 1500 angelegt worden waren, lieferten nach Dresden. Um über frische Ware verfügen zu können, wurden diese Fänge zunächst in den von Quellwasser gespeisten Teichen eines Fischhauses gehalten, das am Rande der Dresdner Heide lag. Die sächsischen Kurfürsten besaßen zudem noch vier Jagdreviere in der Nähe ihrer Residenz. Aus dem Tharandter Wald, dem Friedewald und der Dresdner sowie der Laußnitzer Heide wurde Wild an die Küche des Landesherrn geliefert.¹⁸³

Schließlich gehörte den Dresdner Wettinern in der Hoflößnitz bei Radebeul auch ein Weinberg.¹⁸⁴ Wie sich aber aus den Rezepten Deckhardts entnehmen lässt, verwandte die Hofküche nicht nur Wein oder guten Wein, sondern auch Süßweine (Rheinfall und Malvasier), die nicht im Lande selbst produziert worden sein konnten.¹⁸⁵ Für Kurfürst Johann Georg I. ist belegt, dass er sowohl am Rhein Wein aufkaufen ließ, als auch von anderen Fürsten wie Kaiser Ferdinand I., dem Kurfürsten von Baiern oder dem Erzbischof von Mainz im Rahmen eines kontinuierlichen Austauschs von Geschenken immer wieder Wein erhielt. Durch solchen Gabentausch gelangten unter anderem Tokayer, Ruster Ausbruch, Rheinfall, Malvasier oder auch italienischer Vernaccia in die Bestände der Dresdner Hofkellerei.¹⁸⁶

Konservieren

Da die frühneuzeitlichen Konservierungstechniken sich auf Trocknen und Räuchern, Salzen und Einlegen in Essig, Alkohol oder Zucker und Honig beschränkten, standen um 1600

¹⁸³ Zur Versorgung des Dresdner Hofes mit Nahrungsmitteln vgl. Blaschke, Karlheinz: Die Umlandbeziehungen Dresdens als Residenzstadt (wie Anm. 154), S. 149–152.

¹⁸⁴ Zur Hoflößnitz vgl.: Magirius, Heinrich/Zeidler, Ingrid: Die Hoflößnitz, München Berlin 1996; Zeidler, Ingrid: Die historische Weingutanlage Schloss Hoflößnitz. In: Dresdner Hefte 54. Kulturlandschaft Lößnitz-Radebeul, 1998, S. 23–30.

¹⁸⁵ Zu Rheinfall vgl. bspw. S. 7: „Eine Reinfeld Suppe“; S. 8: „Einen Kapaun in Reinfeld zu Kochen“; zu Malvasier vgl. S. 9: „Gebratene Hünner in einem Trisanet“; S. 54: „Eine Brüe vber alle Brat vnd Backfische“.

¹⁸⁶ Zur Weinakquise des sächsischen Kurfürsten Johann Georg I. mittels Ankauf sowie durch gegenseitige Austausch von Geschenken mit anderen Fürsten vgl. Müller, Karl August: Johann Georg der Erste, Dresden Leipzig 1838, S. 122.

die meisten Nahrungsmittel nur saisonal zur Verfügung.¹⁸⁷ In Deckhardts Rezepten sind die genannten Konservierungsmethoden aufzufinden. Der Küchenschreiber liefert je ein Rezept, um Fische und Knackwürste zu räuchern. Für die Würste gibt er sogar an, dass diese ein Jahr lang haltbar seien. Beim Räucherfisch kommentiert das Rezept jedoch weniger die Konservierung, sondern stellt heraus, dass die Fische „hübsch roth“ würden.¹⁸⁸ Ebenso erweckt die Verwendung von Essig den Eindruck, dass es Deckhardt vor allem um die Auswirkungen der Säure auf Konsistenz und Aroma von Speisen geht. Einen Ochsen- oder Rinderbraten, der sieben bis acht Tage in Essig einlegt war, kommentiert das Kochbuch, er werde aufgrund der Vorbehandlung „mürbe vnd gut / besser als ein Wiltpraten“.¹⁸⁹ Das Gros der Gerichte, in denen Essig verwandt wird, erwähnt nicht einmal einen konservierenden Effekt, sondern erweitert durch Säure das Aromenspektrum der Hauptzutat.¹⁹⁰ Ähnlich verhält es sich mit dem zeitgenössisch teuren Zucker, der zwar häufig verwandt wird, von dem es aber nur selten heißt, er mache eine Speise lange haltbar.¹⁹¹ Bei Trockenfisch beschreibt Deckhardt lediglich, wie man dieses Produkt genießbar macht, nicht aber wie man es herstellt.¹⁹² Mit Salz haltbargemachte Nahrungsmittel erwähnt der Küchenschreiber des sächsischen Kurfürsten zweimal als Variante zu frischem Fisch und einmal als Alternative zu frischem Bieberschwanz.¹⁹³ Wie diese Produkte mit Salz konserviert wurden, wird wiederum nicht beschrieben.

Dass die Haltbarmachung im Kontext der Ressourcen, die der Dresdner Hofküche zur Verfügung standen, keine besonders hohe Bedeutung gehabt haben kann, erschließt sich ebenfalls aus einem Rezept, das getrocknete Birnen mit Zucker oder Honig zu einem haltbaren Mus verarbeitet.¹⁹⁴ Denn das bereits konservierte Nahrungsmittel Birne wird durch den neuerlichen Verarbeitungsprozess mit Zucker nicht länger vor dem Verderben geschützt, als es dies bereits war. Insgesamt gehen Deckhardts Rezepte daher von einer Verfügbarkeit konservierter Nahrungsmittel aus, die sie lediglich verarbeiten, um deren Herstellung sie sich aber nicht sorgen müssen. Vor dem Hintergrund fortwährender Nahrungsmittellieferungen, die aus dem Umland an den Dresdner Hof erfolgten, wird diese Perspektive Deckhardts plausibel. Sie ist für eine Zeit, in der die meisten Menschen ihre Ernährung noch weithin durch Subsistenzwirtschaft abdeckten, allerdings ein Kennzeichen für herausgehobenen Konsum und eine arbeitsteilige Kochkunst, die um 1600 wohl nur von Berufsköchinnen ausgeübt wurde.

¹⁸⁷ Vgl. Teuteberg, Hans Jürgen: Die Geburt des Konsumzeitalters. Innovationen der Esskultur seit 1800. In: Freedman, Paul (Hg.): Essen (wie Anm. 35), S. 240.

¹⁸⁸ Vgl. S. 81f.: „Räuchern Gute KnackWürste zumachen / die man rohe speisen mag / auch ein gantz Jahr gut bleiben“; S. 141f.: „Balde einen gereucherten oder gedörten Fisch zu machen“.

¹⁸⁹ Vgl. S. 37f.: „Ein gut gebratens von einem Rinde / oder Ochssen zu machen“.

¹⁹⁰ Vgl. bspw. S. 17: „Hünner anders gut einzumachen“; S. 32f.: „Lambfleisch gut zu kochen“; S. 81: „Grüne Kreß oder andere gute kreuter Würste zumachen“.

¹⁹¹ Vgl. S. 210f.: „Ein Muhs auß gedörten Birn zumachen / das lange Zeit gut bleibet“; S. 267f.: „Muscowiter oder Zuckerbrodt / das lange zeit gut bleibet / zu machen“.

¹⁹² Vgl. S. 147: „Einen gedörten Witling Hecht oder Rochen zu wässern / das er sehr dicke wird / vnd wie er darnach recht vnd gut zu sieden sey“; S. 142: „Gereucherte Fohren oder andere dörre Fische in einem guten södlein“.

¹⁹³ S. 129f.: „Grüner Stör oder Wälß abe zu sieden vnd eine gelbe Mandelbrüe darüber.“; S. 130f.: „Grünen Stör / Wälß oder gesaltzenen Haussen in einem braunen Kirschsödlein“; S. 131f.: „Einen grünen oder eingesaltzenen Bieberschwanz gut zu machen“. Im Rezept „Gute Küchlein mit einem formirten Eisen oder gemachten Wapen zu backen“ spricht Deckhardt auf S. 236 von „vngesaltzener Butter“, woraus sich ergibt, dass auch gesalzene Butter verfügbar war.

¹⁹⁴ Vgl. S. 110f.: „Ein Muhs auß gedörten Birn zumachen / das lange Zeit gut bleibet“.



Abbildung 1. Titelseite Johann Deckhardt: New / Kunstreich vnd Nützlichs Kochbuch, Leipzig 1611

New / Kunstreich vnd Nütliches
Kochbuch
Darinn allerley nützliche vnd
seltsame Speisen vnd Trachten / nicht allein von Wild-

pret / Vögeln / Fischen vnd Fleisch / sondern auch gebackener / als
Mürtzepanen / Dortten / Pastetten / Kuchen vnd dergleichen / für
allerley Standspersonen / Auch in allerley Haußhaltungen / vnd
nach gelegenheit der zeit / Gasterey vnd Pancketen / oder sonsten /
wie dergleichen vffn nohtfall für krancke Leute schnell vnd
balde / mit geringen vnd leichten Un-
kosten zuverfertigen /:

Beschrieben durch

Johann Deckhardt / weiland Churf:Sächs:

Küchenschreiber zu Dreßden:

Gedruckt / in verlegung Henning Großen des

ältern / Buchhändler

Anno M DC XI.

[S. I]

Der Edlen / viel Ehrntugendreichen Frawen Marien /
gebornen von Carlwitz / Des auch Edlen / Gestrengen /
Ehrenvbesten Hans Georgen von Osterhausen / vff Ru-
delstberg vnd Kreytitzsch / Fürstl: Sächs: verordneten
Cammer Rahtvnd Oberkühmeistern ehelichen Hauß-
frawen / Meiner großgünstigen Frawen.

Die / Vielehrentugendreiche / insonders großgünstige
Fraw / Weil die tägliche erfahrung gibt / ass Speiß und
Tranck fast das fürnembste sey / dadurch der menschliche
Cörper bey guter gesundheit erhalten wird / Ist nit
vnbillich / ass jederman darauff bedacht sey / damit er
guthwolschmeckende / vnn rechtschaffen zugerichte
Speisen gebrauchte / Auff ass der Leib so viel desto mehr
seine gute Nahrung haben / vnd vor Kranckheit vnd be-
schwerung gesichert seyn könne. Wie aber die Mässigkeit
im Essen vnd Trincken seinen herrlichen nutz: Also
hat dargegen der vberflüssige gebrauch vieler vnnd
mancherley Speise vnd Trancks durch einander / seinen
grossen schaden vnd nachteil / Sintemal es mit des
Menschen magen eine solche gelegenheit hat / wie mit
einer Lampen / wann das tächtlein recht brennen soll /
muß man nicht zu viel oder zu wenig Oel drein giessen /
Also / wann des Menschen magen / mit vielerley Speiß
vnn tranck auff einmal vberflüssig beschweret vnd ange-
füllet wird / so kann dadurch dem Leibe

fäulung

[S. II]

fäulung oder verstopffung / auch andere grosse be-
schwerung vnd hefftige kranckheit zugezogen werden /
Wo man aber zu wenig Speiß vnn Tranck gebrauchet /
so pflegt der Leib darvon abzunemen / vnd die kräfte
geschwecht zu werden. Wie nu in allen dingen gute
ordnung nützlich / Also soll man gleicher gestalt im
essen vnn trincken bequeme ordnung anstellen vnd hal-
ten / damit nit dasjenige zum ersten auffgesetzt vnd
gessen werde / so sich zum letzten gebühret. Darumb
solln die Speisen / so leichtlich zuverdawe / feucht vnd
dünne seyn (alß Suppen / weichgesottene Eyer / Erbes /
Zwetzschken / Blaukohl / Spinet / vnn dergleichen
linde vnd schlippferige Speise) dem Fleisch vnd anderer
grober Kost vorgehen / auch die warme kost der kalten
vorgezogen werden / Dann wo solches nicht geschicht /
so kan vor der harten die weiche oder gelinde Speiß nicht

vnTERSICH kommen / vnn muß also eins mit dem andern
im Magen verderben / daher hernachmals dem Leibe
grosse beschwerung vnn Kranckheiten zustehen kön-
nen. So ist auch numehr die böse gewonheit bey vielen
eingerissen / dass man die Fische vnd Krebse entweder
in der mitten / oder gar zu letzt aufftragen zu lassen /
vnd zu essen pflaget / welchs wider die natur / vnd
rechte ordnung zu speisen / laufft / Dann wo fern keine
Suppe / oder ander Zugemüse vorhanden / soll man
bald anfänglich die Fische / oder Suppen vnnd Fische
zugleich auffsetzen / nachmals das fleisch vnd andere
grobe Kost gebrauchten / Wie dann auch die Hüner vnd
Vogel /

Kalb-

[S. III]

Kalbfleisch vnnd Schöpsenfleisch / für dem Rind-
fleisch / Hirschenwildpret / vnd dergleichen genossen
werden soll. Vom Trincken werde ich berichtet / dass
hochverständige Medici schreiben / an demselben sey so
viel als an der Speise gelegen / Aus vrsachen / dass das
jenige / so feuchter substantz / von der natürlichen hitz
im Leib verzehrt werde / Damit nun der Leib wiederumb
angefeuchtet / vnd dasjenige / so verzehrt worden / er-
setzt / auch die grobe vnn trockne Speise des ganzen
Leibs desto bequemer in die Adern vnn Glieder des gan-
zen Leibes geführt werden / vnd also die dawung desto
leichter geschehen / so wil zu trincke die hohe noht er-
fordern / Dann wenn man allein essen / vnnd gar nichts
trincken / oder allein trincken / vnd gar nichts essen
wolte / so würden der Menschen Cörper nicht lange
aufstauern / vnd bey guter gesundheit bleiben können.
Derhalben am allerbesten / dass man die Speiß mit
dem Getränk wol vermische / doch daß solchs auch
nicht vberflüssig / sondern messig geschehe / Deß-
gleichen muß man auff Suppen / Hüner vnd Fleisch-
brühe / so wol ander Zugemüse / nicht leichtlich trin-
cke. Wie nu angedeutermassen / gute ordnung in Speiß
vnd Tranck / dem menschlichen Leibe sehr nützlich /
Also ist auch an rechtschaffener vnn fleissiger zuberei-
tung derselben / nicht wenig gelegen / Sintemal nicht
alles gute Köch sind / die da lange Messer tragen / oder
die sich dafür außgeben. Wann dann gegenwertig Koch-
buch von dein ge-

wesenen

[S. IV]

wesenen Churfürstlichen Sächs: Küchenschreiber Hansen Teckharten / mit fleiß zusammen getragen vnd beschrieben worden / darinnen deutlich angezeigt wird / wie man mancherley Essen eigentlich zurichten soll / Aber meines wissens dergleichen Kochbuch in diesen Landen nicht außgegangen / So hat mein Hauswirt seliger / dasselbe zu drucke angefangen / ist aber darüber verstorben. Damit nu solche nützliche arbeit nicht vnterdruckt würde / hab ich gute Leut darzu bittlich vermocht / dass sie es vollens auff iren kosten hinauß zu drucken befördern wolten. Lebe hierunter tröstlicher zuversicht / es werde vielen damit gedienet seyn. Vnd demnach ein alt herkommen vnd gewonheit ist / dass

man die jenigen Bücher / so erstmals in Druck außgehen / jemens zu dediciren pflaget / So habe vor allen andern E.E.T. ich zur Patronin dieses Buches erwehlen / vnd ihr dasselbe zuschreiben wollen / Dienstlichs fleisses bittende / E.E.T. wolten diß mein gut gemeynt fürhaben großgünstig vermercken / vnd mit geneigtem guten willen auffnehmen vnd erkennen. E.E.T. vnd alle derselben geliebte angehörige vnd verwandte / in Gottes gnedige beschirmung treulich befehlende. Datum Dreyßden am 10 Junis / Anno 1611.

E.E.T.

dienstwillige

Elisabeth / Christian Bergens / Bürger vnd Buchdrucker
seligen / nachgelassene Witwe.

[S. VI]

Inhalt dieses Buchs.

CAP. I.

Von guten gesunden vnd gar krefftigen Suppen

CAP. II.

Wie allerley zahmfleisch / wie das nur genennet werden mag / auch Wildpret vnd Federviehe gut zu kochen vnd einzumachen sey.

CAP. III.

Mancherley gut Gebratens schnell vnnd balde mürbe vnd gut zuverfertigen.

CAP. IV.

Gute Söder vnd Brüelein vber gebratens / Fische / vnd andere Essen zu machen.

CAP. V.

Von sonderlichen Voessen / vnnd sonsten seltsamen guten gerüchtlein.

CAP. VI.

Wie allerley Fische groß vnd klein / auch gedörrte Fische gut zu sieden / zu braten / zu füllen / vnd einzumachen seyn / auff mancherley Landes art vnd gebrauch.

CAP. VII.

Etzliche sonderliche Essen vnd Speisen / von Krebsen zuzurichten.

CAP.

[S. VI]

CAP. VIII.

Allerley Fisch / Fleisch vnd andere Gallarten / gestandene Essen oder Sültzen gut zu machen.

CAP. IX.

Von mancherley künstlichen vnd guten Essen von Eyern zuverfertigen.

CAP. X.

Viel gute gesunde vnd seltzame Mühser / kalt vnd warm zu machen.

CAP. XI.

Gebackens auff viel vnd mancherley art / schön / zierlich vnd gut zuverfertigen.

CAP. XII.

Mürcipanen mit Formen oder schlecht / auch gefüllt / Item / Zuckerbrodt / Lezelten vnd Zuckergebackens zuverfertigen.

CAP. XIII.

Von mancherley guten Tortten.

CAP. XIV.

Wie grosse vnd kleine Basteten warm vnd kalt zu verfertigen / dass sie viel Tage können gehalten werden / vnd gut bleiben.

Nütz-

[S. 1]

Nützliches Schönes vnd Kunstreiches Kochbuch.

Das I. Capitel.

Von guten gesunden vnd krefftigen Suppen

Eine krefftige gesunde Rindfleisch Suppe mit verlornen Eyern.

Nim eine gute Rindfleischsuppe oder Brüe / thue die Totter oder das Gelbe von vier oder sechs Eyern darein / darnach der Suppen viel oder wenig ist / Quirle es wol vntereinander / So man wil / so rüre einen Löffel vol gut Mell drein. Darnach würtze sie mit einem Ingwer / kleinen geschnittenen Muscaten Blumen / oder einer geriebenen Muscatennus / thue Saffran darzu / das sie

wol

[S. 2]

wol gelbe wird / vnd setze sie von fernst zum Feuer / vnd mache dan die verlornen Eyer also. Nim eine seichte Pfanne oder Tigel / geus zweyer finger tieff Wasser drein / vnd setze es vbers Feuer / vnd wenn das Wasser anfehert zu sieden / So mache ein Ey auff / vnd schütte es fluxs ins siedende Wasser. Wenn du nun siehest / das daß weisse am Ey fein hertlicht wird / so nim es heraus / vnd das der Totter weich bleibet / thue andere Eyer drein / bis derer gnung sein / lege sie darnach auff eine geschnitne Semmel in die Schüssel / vnd geus die obbemelte Suppe warm drüber / diß ist eine gesunde / vnd krefftige Suppe.

Eine Rosinn Suppe.

Nim eine gute Handvol grosse vnd kleine Rosinen durcheinander / oder eines alleine / Wasche sie rein / stosse sie in einem Mörsel / oder reibe sie in einem reibe Topffe wol klein / schütte ein wenig geriebene Mandeln darzu.

Oder

[S. 3]

Oder nim gebehete Semmelschnitten / weiche sie in Wein zu den Rosinen / vnd treibe es mit einander durch ein härm Sieblein / oder Tuch / geus mehr Wein darzu / das es gnung sey. Würtze es mit Zucker vnd Ziemet / darnach man es gerne süse haben wil / vnd las es nur ein wenig sieden / las Semmeln auff einen Roste fein braun werden / denn schneide sie lenglicht vnd klein / vnd richte die Suppe darauff an.

Eine Mandelsuppe / mit sawern oder andern Pommerantzken.

Weiche die Mandeln erstlichen in laulicht Wasser / vnd zeuch inen die haut oder schalen abe / darnach stosse oder reibe sie klein / vnd treibe sie mit reinem Wasser / oder Milch / Welches man am liebsten hat / durch ein Tuch oder enges Sieblein / Als denn nim Pommerantzken so viel man derer daran haben wil / Schele sie / vnnd trücke den Safft davon / thue nicht viel Zucker dran / dar-

mitte

[S. 4]

mitte sie ein wenig säwerlicht bleibet. So man aber keine Pommerantzken darzu nemen wil / so mache sie mit Zucker gar süse / Nim darnach gebehete Semmeln / schneide sie fein lenglicht / thue kleine Rosinlein / auff die Semmeln / vnd richte die Suppe darauff an.

Eine Mohnsuppe zum Schlaffen dienlichen.

Nim weissen Mohn / darnach man der Suppen viel machen wil / weiche denn in Milch oder Wasser ein / vnd reibe ihn dan in einem reibe Topff wol / schütte ein gut theil Aniskörner / ein wenig gestossene Mandeln / vnnd geriebne Semmeln darzu / vnd reibe es durcheinander / Saltze es ein wenig / vnd treibe es mit der Milch durch ein Sieblein oder härin Tuch / thue sie in ein Töpfflein vnd las sie ein wenig sieden / vnd so man es

gerne haben wil / so geus wegen des Geschmacks ein wenig Rosenwasser darzu. Denn schneide gebehete Sem-

meln

[S. 5]

meln fein lenglicht / oder viereckigt / strew kleine Rosinlein drüber / vnd gieb sie warm / sie ist gesund vnd gut.

Eine gute Rohm oder Milch Suppe.

Nim ein Maß oder Meßlein Rohm / oder gute Milch / Laß sie bey dem Feuer sieden / das sie nicht zusammen leufft / denn thue von 3. oder 4. Eyern die Totter in ein Töpfflein / Quirle vnd klopfle sie wol / vnd wenn die Suppe anfehlet zu sieden / so schütte Eyertotter hinein / thue ein Stücklein Butter darzu / rühre es wol vntereinander / vnd las sie nicht mehr sieden / Wil man / so quirle einen Löffelvol schön Mell darunter / vnd las sie von fernst bey dem Feuer stehen / in dessen nim Semmeln oder weis Brodt / schneide sie fein klein gewürfelt / vnd röste sie in einem Schmaltze / oder las sie also / vnd richte die Suppe warm darauff an.

Eine

[S. 6]

Eine krefftige Kapaunen oder Hünner Suppe.

Wenn der Kapaun / oder Henne wol gekochet ist / so nim den Halß sampt dem Kopff / die Flügel / die Beine / vnd Leber vnd stosse es alles in einem Mörsel wol / vnd klein / wil man es aber noch krefftiger haben / so nim die Krafft / oder das Fleisch an der Brust / schneide es klein / vnd thue es auch darzu /

geus die Hünner suppen oder in manglung eine feiste Rindfleisch Brüe daran / vnd treibe es miteinander durch ein enges Sieblein / oder härintuch / thue es in ein Töpfflein / vnd würtze es mit Ingwer / Saffran / geschnitnen MuscatenBlumen / oder einer geriebnen Muscatennus / vnd setze es wieder ein wenig zum Feuer. Darnach nim gebehete Semmeln oder Brodt / vnd reibe sie wol mit einer Muscatennus / vnd brich kleine Stücklein davon / thue sie in eine Schüssel / vnd richte die Suppe darauff an / sie ist krefftig vnd gesund.

Eine

[S. 7]

Eine gute Wein Suppe.

Nim ein Maß oder ein Meßlein guten Wein / auch mehr oder weniger / darnach man derer viel haben wil / Schlage von sechs oder sieben Eyern die Totter drein / vnd quirle es wol vntereinander / denn Würtze sie mit Ingwer / Zimet / Zucker / auch Saffran / vnd ein wenig geriebenen Muscaten / setze sie von fernst zum Feuer / rühre sie offte vmb / so wird sie recht / darnach schneide Semmeln klein gewürfflet / vnd richte die Suppe darauff an / vnd strewe Zimmet darüber.

Eine Reinfall Suppe.

Nim halb Reinfall vnd halb Wein / oder ein wenig Wasser an stad des Weins vntereinander / thu ein Stücklein Butter daran / vnd las es sieden / denn quirle 3 oder 4 Eyes Totter drein / vnd las sie nicht mehr sieden / darnach schneide Brodt klein gewürfflet / vnd richte die Suppe drauff an.

Das

[S. 8]

Das II. Capitel.

Von Gesottenen vnd Eingemachten Essen oder Speisen von Wiltpret / allerley Fleisch / Federwiltpret vnd Federviehe.

Einen Kapaun in Reinfall zu Kochen.

Mache den Kapaun fein rein / vnd seude ihn in einem Wasser vnd halb Wein / mit ein wenig Rindfleisch feisten / oder Ochsenmarck / Saltze ihn ein wenig / vnd wenn er halb gesotten ist / so nim oder blase das Feiste davon / vnd nim ein meßlein Reinfall / geus ihn dran / thue ein wenig Ingwer vnd Ziemet darzu / decke den Topff oder Kessel wol zu / las es also beym Feuer stehen / darnach lege gebehete

Sem-

[S. 9]

Semmmelschnitten in eine Schüssel / vnd richte an / ist krefftig vnd gut.

Kapaunen oder Hünner mit Citronen oder Pommerantzken zu bereiten.

Bereite den Kapaun fein rein / vnd brate ihn mürbe / Darnach nim 3 Citronen / oder 6 Pommerantzken / schele sie / vnd thue die Kern heraus / mache kleine schnitzlein davon / lege sie in eine Pfanne oder Tigel / geus einen guten wein drauff / thue auch viel Zucker / Zimmet vnd Ingwer dran / las es sieden / vnd wenn es seud / so lege den gebraten Kapaunen in eine Schüssel / vnd geus diese Brüe darüber / decke die Schüssel fein zu / vnd wenn du es aufftragen wilt / so strewe Zimmet darüber.

Kapaunen oder Hünner auff Bömisch einzumachen.

Nim den Kapaunen oder Henne zuleite ihn / setze ihn in einem Wasser zu / vnd las ihn kochen/

[S. 10]

kochen / wie ein ander Fleisch / vnd wenn er wol gesotten ist / so nim die Leber / die Füsse / vnd den Halß / auch ein wenig gebeet Brodt / vnd Petersilgenwurtzeln / die las zuvor ein wenig sieden / thue es den alles in einem Mörsel / stos es wol / darnach geus die Suppen von Kapaunen darzu / treibe es durch ein enges Sieblein oder durchschlagk / thue es wieder an den Kapaunen / würtze es mit Ingwer / Saffran vnd Muscatenblüt abe / Ist aber der Kapaun an sich selber nicht feist / so thue Rindfleisch feistes darzu / vnd las es an einander sieden / er wird gut.

Kapaunen oder Hennen in einem Reiß.

Seude oder Koche den Kapaunen schlecht abe / vnd den Reiß auch besondern / doch nicht zu weich / Alsdenn thue den Reiß an den Kapaunen / vnd geus die Kapaunen Suppe / vnd ein wenig Rindfleisch Brüe darüber / vnd las es miteinander ein wenig sieden / damit der

[S. 11]

der Reiß weich / vnd eine rechte dicke gewinne / wie man es gerne haben wil / vnnd wenn du es an richtest / so strew ein Trisanet von Zucker / Zimmet vnd Ingwer gemacht / darüber.

Kapaunen oder Hennen in Kreen oder Merrettichen.

Seude oder Koche den Kapaunen schön weis / nim darnach eine zimliche wurtzel Kreen / reibe vnd stosse ihn klein / vnd treibe ihn mit der Hünnersuppen durch ein Tuch / oder enges Sieblein / doch nicht zu dünne / Alsdenn nim ein wenig mandeln / schele die / stosse vnnd reibe sie klein / wie ein Muhs /