

# Kochbuch von Anna Wecker (1598)

## Kurzbeschreibung

---

Anna Wecker schrieb das erste Kochbuch, das von einer Frau verfasst und in deutscher Sprache veröffentlicht wurde. Sie lebte in Nürnberg und Basel. Die Rezepte und der Begleittext vermitteln Einblick in das häusliche Leben, die Ernährung und die Rolle des Kochens bei der Erhaltung und Förderung der Gesundheit in der frühen Neuzeit. Als Witwe eines Stadtschreibers und später eines Arztes betonen Weckers Rezepte, wie nützlich Lebensmittel als Medizin sind und wie wichtig die Ernährung besonders für Kranke, Schwache, Schwangere und junge Mütter ist.

## Quelle

---

### **Ein Köstlich new Kochbuch: von allerhand Speisen/ an Gemüsen/ Obs/ Fleisch/ Geflügel/ Wildpret/ Fischen und Gebackens.**

Nicht allein vor Gesunde: sondern auch und fürnemblich vor krancke/ in allerley kranckheiten und Gebrästen: auch Schwangere Weiber/ Kindbetterinnen/ und alte schwache Leute/ künstlich und nützlich zuzurichten und zu gebrauchen.

Dergleichen vormals nie in Truck außgangen.

Mit Fleiß begeben durch F. Anna Weckerin/ Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers/ des berümbten Medici, seligen/ nachgelassene Wittib.

Amberg

Den Michael Forstern

M. D. XCVIII.

Der Durchlechtigsten Hochbornen Fürstin und Frawen/ Frawen Loysæ-Iulianæ, Pfaltzgräfin bey Rhein/ u. Churfürstin/ geborne Princessin von Oranien/ Gräfin zu Naßaw Catzenelbogen/ u. meiner gnädigsten Churfürstin und Frawen.

Durchlechtigste/ hochgeborne Churfürstin/ Gnädigste Fraw/ meine Gottselige liebe Mutter Anna Weckerin/ hat kurtz vor ihrem seligen Ende gegenwertig Kochbuch/ so sie auß langer eigner Übung und Erfahrung vil Jahr hero fleissig zusammen getragen/ endlich/ auff embsiges anhalten viler guthertziger/ und der Sachen verständiger Leut/ zum Truck verfertiget/ und ist solches E. F. G. zuzuschreiben höchlich begierig gewesen.

Wann aber nach endlicher Verfertigung berührten Buchs/ Gott der Allmächtige sie auß disen zergenglichen Leben in die ewige Frewd und Seligkeit zu sich abgefordert/ und solches allbereit dem Buchdrucker übergeben wesen/ Als hab ich zu vollziehung gedachter meiner lieben Mutter seligen letzten Willens unnd Begerens/ als ein gehorsame Tochter/ nicht unterlassen sollen noch können/ mehr beregtes Werck in Truck zubefördern/ Und werden E. F. G. auß der an dieselben underthänigst von mehrerwenter meiner lieben Mutter seligen gestelten Dedicationshrifft ihre underthänigste Ursachen und Affection gnädigst und mit mehrem vernemen. E. F. G. hiemit underthänigst bittend/ die wöllen das Werck anderst nicht/ dann es/ nemlich gut gemeinet/ gnädigst an und auffnemen/ auch mich und die meinigen in allen Gnaden derselben befohlen seyn lassen. Datum Altorff/ den 10. Augusti/ Ao. 97.

---

E.F. G. underthänigste demütige

Katharina/ D. Nicolai Taurelli, Medicinæ professoris Haußfraw/ daselbsten.

[...]

Durchleuchtigste/ Hochgeborne Churfürstin/ gnädigste fraw/ Es ist männiglich fast unverborgen/ was grossen fleiß und Mühe weyland mein lieber Herr und Haußwirth seliger/ D. Johan Jacob Wecker/ gewesener Physicus unnd Stadtartz zu Colmar/ in seinen Lebzeiten/ bey der löblichen Kunst der Artzney angewendet. Bezeugen auch solches seine vilfältige in öffentlichen Truck gegebne Schrifftten unnd Bucher. Sonderlich aber wissens die jenigen/ deren noch vil im Elsass und anderstwo im Leben/ so ihm zum theil gekennet/ zum theil auch seiner hülff/ vermittels Göttlichen Gedeyens/nutzbarlich und ersprießlich gebraucht haben.

Nach dem derselbige/ als ein verständiger und erfahrner Artzt/ wol gewust/ wie an gutter Ordnung in Essen und Trincken/ so wol den Gesunden/ als und sonderlich den Krancken mercklich vil/ und nicht weinger/ ja bißweilen mehr/ dann an andern Artzneyen/ als welche in Warheit bey einem unordentlichen Leben wenig unnd fast nichts nutzen mögen/ gelegen. Zuvorderst aber in seiner Cur trefflich vil auff das kochen gesehen und gehalten/ und so vil immer möglich gewesen/ jederzeit lieber auß der Kuchen/ dann auß der Apotcken curirt und geholffen. Als und dieweil er vermercket/ daß ich je und allwegen nicht allein einen grossen Lust zum Kochen getragen/ sondern mir auch der liebe Gott eine sonderbare Gnad und Gabe krancken Leuten/ sonderlich mit zurichtung allerhand nützlicher und annemlicher Speisen/ zu dienen und zu warten/ verliehen/ unnd durch solches Mittel/ neben ihm/ durch Gottes Gnad/ vil schwacher Leut/ auch wol sehr hohes Stands/ widerumb auffgebracht. Hat er mich nicht allein deßwegen jederzeit bey krancken Personen gerne und umbsich gehabt/ sondern auch zum offtern vermanet/ daß jenige/ was ich also bey der Krancken observiert/ gebraucht und nützlich befunden/ zu beschreiben und auffzuzeichnen.

[...]

### **Ein Dorten oder Fladen von Reiß**

Nimb ein wolgekochten Reiß/ in einer feisten Milch/ den verrühr wol/ darnach klopfte Eyer/ oder nimb zum besten das Gelb/ nimb so vil gutes Sahns oder Mandelmilch deines Gefallens/ vertreib den Reiß mach ihn rechter dicke/ wie ein Straubendeig/ zuckers/ und saltz es ein wenig/ wild Rosenwasser/ bereite ein Hafen von eim Teig/ wie due weist/ laß ihn hart werden/ thu den Zeug darein/ wann er gestehet/ bestrew ihn wol mit Zucker/ bachs ein wenig braunfärbig/ so du dann wilt/ färbs mit Krautsafft grün/ wilstus aber für ein Fladen zurichten/ so machs wie oben vor/ unnd aber thu wol Weinbeer/ Meerdräubel oder Zibeben/ geschnittene Feigen darein/ und bachs schön wie andere Fladen.

...

### **Eine subtile Milch für Krancke und Gesunde**

Koche Reiß in einer guten Milch/ und die völlig/ wann nun der Reiß anhebt zu kochen/ so rühr ihn nicht wann er nun anderthalb Stund gekocht hat/ wie er sol/ so hat sich das Dick an den Boden gesetzt/ das Dünn aber bleibt empor. So thu nun höflich die Haut herab/ darnach laß das Dünn wol von dem Dicken durch ein dünnes Tüchlein lauffen/ damit nichts vom Reiß darein komme/ bezuckers/ wiltu ein wenig Rosenwassers/ es ist desto gesünder: thu es in eine Blatten/ laß es kalt werden/ wilt du dann/ so rühr zuvor ein Eyerdotter zween oder drey nach dem du magst/ in eine messene Pfanne/ thu die Milch darunder/ heb es uber das Fewer/ rührs/ so bald es treibt so thu es hinweg/ bereits/ wie zuvor/ wann es nun kalt ist/ magstu Rosinlein oder Zuckererbsen darauff streuen/ oder geschnitne Mandeln darauff stecken.

---

[...]

### **Ein Dorten von Birnen**

Koche die Biren auff alle Weiß und Weg/ wie du hievor hast/ welche Gattung dir gefellt/ allein schneids zu Schniten/ wie zu ein Apfell oder Birenmuß/ darnach bereite es in den Hafen also: Mache Ingwer/ Zimmet/ und Muscatnuß undereinander/ unn bestrawe den Boden mit gesauberten Weinbeern/ darnach leg die Schnitzen/ das alles wol bedeck ist/ so bestrew es aber/ und widerumb ein leg Biren/ das ein mail drey/ unnd zeuch je eine Leg nach der andern vom Kanfft ein/ das es in der Mitte am höchsten sey: Alsdann bestrew es wol und gnug/ mach es mit eim schön geschnittnen Deckel mit aller Zier zu/ bachs/ im auffsetzen besprengs mit Zucker. Also magstus auch mit rawen Biren/ wie du von Aepffeln has/ bereiten/ das sollen aber gar von geschlachten Biren seyn/ Speckbiren sind gut und andere mehr/ in dieselben thu oben auff Schmaltz/ und wol Zucker/ doch an dem sie süß an ihnen selbst sind/ sie sollen allezeit unter dem Deckel auch resch seyn.

[...]

### **Ein Essen für schwanger Weiber und junge Kinder**

Nimb so vil gedempffte oder gebratene Biren/ etliche nemen rohe/ aber ich halt nicht davon/ als du bedarfst/ so vil geweicht weiß Brot in einer Erbesbrüh/ das sol nur bloß geschwollen seyn/ backs wol under einander/ thu Zimmet/ süsse Würtz/ Saffran/ Zucker und Weinbeer darein/ ein wenig Saltz/ thu Schmaltz in eine Pfannen/ als wollest du ein Eyerküchlein backen/ thu ein Theil darein/ darnach beleg es mit Feigen/ thu mehr darauff/ das sol drey mal geschehen/ backs wie ein Eyerkuchen/ wilt du wissen wann der genug/ stich mit einem Messer darein/ gehet es trucken herauß/ so ists genug/ wiltu dann/ so mache ein süsse Brüh daran.

[...]

### **Ein herrlich Essen vom Fleisch**

So der krancke hünere oder Fleisch nit essen mag/ nimb das Fleisch/ als von Kälbern und Hünern/ hacks so klein als wann es gemahlen were/ darnach würtz mit gutter süsser Würtz wol an/ saffers auch/ hacke Muscatblüh darein/ du magst auch wol Maïoran/ Thimian und Peterlein darein hacken/ thu wol Weinbeer darein. Wiltu/ nimb darzu Meerdräubel von Steinen oder Kernen gereinigt/ saltz es recht/ thu es in ein Kachel oder Häfelein/ das nicht weit sey/ thu Wein und Wasser daran/ laß sieden/ rühr es nicht/ so wird das Fleisch wider an ein einander sieden/ wie due mehr hast/ aber behalts/ las das Fleisch ein wenig erkalten/ schneids zu Schnitten wie weiß Brot/ legs inn heiß Schmaltz/ bachs schnell braun/ legs in ein Schüssel/ mach in gut süß Brühlein darüber/ von Zimmet/ Zucker und kräftigen Wein/ oder nimb die Brüh darin das Fleisch gesotten ist/ welches das best/ allein bereits mit Zimmet und allerhand Gewürtz ab/ machs süß/ oder laß es also/ Du magst auch wol Zucker ins Fleisch thun/ so wird es unn die Brüh süß würtz es besser/ thu Weinbeer darein/ laß sieden/ geuß darüber/ bestrew es wol mit Zimmet/ Wann mans auff dem Kost abtrocknet/ und schön braun macht/ ist besser dann im Schmaltz backen/ und mit einer Brüh wie Fisch begossen/ oder wann mans für gesunde Leut kochet/ so hacke Speck grob darein/ so treust sichs selbst/ auch sonst sol man Feist/ als rindern Marck drein hacken/ so vil von nöten/ Für krancke sol man nicht feist kochen.

Quelle: Anna Wecker, *Ein Köstlich new Kochbuch: von allerhand Speisen/ an Gemüsen/ Obs/ Fleisch/ Geflügel/ Wildpret/ Fischen und Gebackens*. Amberg: Michael Forster, 1598. Online verfügbar unter: <https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00028737&pim>

---

[age=5&v=100&nav=&l=de](#)

Empfohlene Zitation: Kochbuch von Anna Wecker (1598), veröffentlicht in: German History in Documents and Images,  
<<https://germanhistorydocs.org/de/von-den-reformationen-bis-zum-dreissigjaehrigen-krieg-1500-1648/ghdi:document-5453>> [03.04.2025].