

**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 27 (1954)

**Heft:** 4

**Artikel:** Bibliophile Köstlichkeiten der Gastronomie

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-777114>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Mentre si mangiauano Confetti, La mia Consorte m'ado due Cestelli con pacchetti di fiori numero. 27. tra finti, e veri profumati. Vno all'illustrissimo Signore Duca. et vno all'illustrissimo Signore Principe, iquali Sua Signoria dispenserono fra i comensali.

Mentre si stette dietro a questa burla de i Pachetti, fu adacquata, sgombrata, e spazzata la Salla, e andorno a balare, et balorno fino ad hore noue. Alle hore. 9. fecero vna Collatione d'Acqua Zuccharata, Vua fresca, e Pome, et altre cossette. Poi ogni uno ando a casa sua bene sodisfatto

**O**RA Ed a sapere che ne i Banchetti del Carneuale sempre si faceva alcuna festa inanti, o Tornamento, o Giuoco di Calefelle, o che si fosse, o si combattea la Sbarra, o vn Castello o si faceva la festa del Porco, o cose altre simili, ch'io per piu tosto ispedirmi, non ho voluto narrare.

Et manco mi sono affaticato in narrare le Sorti di Vini, perche adogn'uno sene daua di quello che addimandaua, o lo voleffe bianco, o nero, o dolce, o bruscho, o rasente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secondo gli appetiti di ciaschuno. 6. circa et c. questo si faceva prouisioni del tutto.

Ne mi affaticaro altrimenti in descriuere altri Banchetti, per cio che questi mi paiono, a bastanza, egli e vero che si potranno fare maggiori, o minori, in andare piu volte, o manco alla Cucina, et in portare piu Viuanda per volta, o meno, e potran si variare da Carne, e da Pesce tanto quanto parera, come epso pieno mostrera a ciascheduno, la Varieta delle Vinande nel. 3. Libro, et il modo di condirle, Ma questa pero e la somma del Tutto. \*



Christoforo di Messisbugo, Banchetti, gedruckt in Ferrara, Italien, 1549. Aufschlußreichstes Werk über die Lebensgewohnheiten und Kochweise der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Der Autor war Hofmeister bei Hippolit von Este, Kardinal von Ferrara.

Christoforo di Messisbugo, Banchetti, imprimé à Ferrare, Italie, en 1549. Œuvre riche en enseignements sur le mode de vie et la cuisine de la première moitié du 16<sup>e</sup> siècle. L'auteur de ce livre était l'intendant d'Hippolyte d'Este, cardinal de Ferrare.

Christoforo di Messisbugo, «Banchetti», stampato a Ferrara nel 1549. Opera esauriente sugli usi e la cucina della prima metà del XVI secolo. L'autore fu maggiordomo alla Corte di Ippolito d'Este, cardinale di Ferrara.

Christoforo di Messisbugo, Banchetti, impresso en Ferrara (Italia), en 1549. Obra muy instructiva sobre las costumbres y el arte culinario de la primera mitad del siglo XVI. Su autor era Mayordomo de Hippolit de Este, Cardenal de Ferrara.

Christoforo di Messisbugo, Banchetti, printed in Ferrara, Italy, 1549. The most illuminating work on Italian living habits and cuisine in the first half of the 16<sup>th</sup> century. The author was a steward in the service of Hippolit of Este, Cardinal of Ferrara.

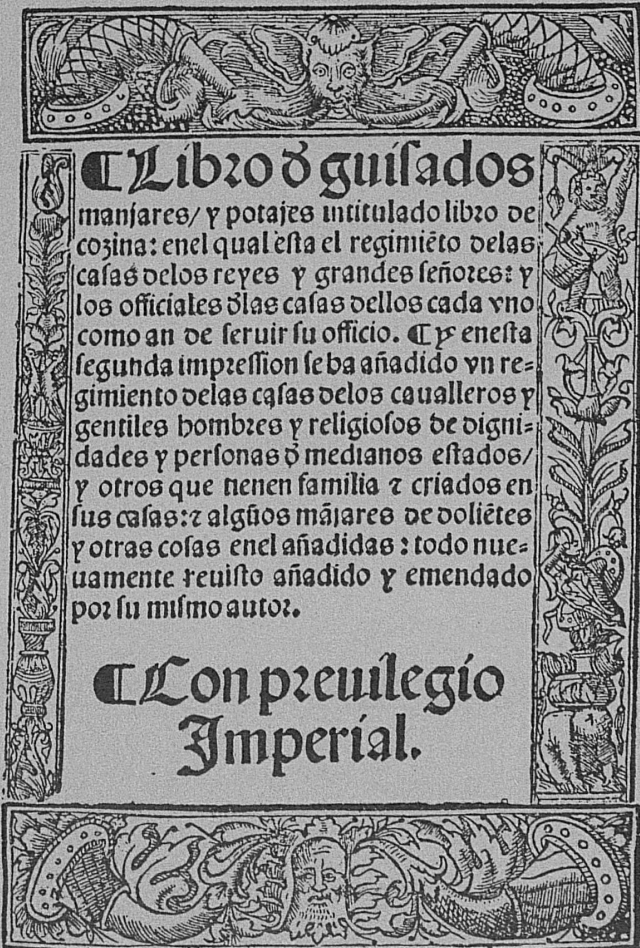
◀ Ruberto de Nola, Libro de guisados. Das erste Kochbuch in spanischer Sprache, gedruckt in Toledo im Jahre 1529.

Ruberto de Nola, Libro de guisados. Premier livre de cuisine en espagnol, imprimé à Tolède, en 1529.

Ruberto de Nola, Libro de guisados. Il primo libro di cucina in lingua spagnola, stampato a Toledo nel 1529.

Ruberto de Nola, Libro de guisados. El primer libro de cocina en idioma español, impresso en Toledo en el año 1529.

Ruberto de Nola, Libro de guisados, the first cook book in Spanish, printed in Toledo in 1529.

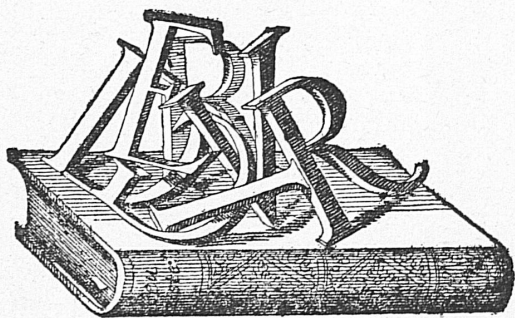


**L**ibro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cozina: enel qual esta el regimiêto delas casas delos reyes y grandes señores: y los officiales dlas casas dellos cada vno como an de seruir su officio. Et y enesta segunda impressiõ se ba añadido vn regimiento delas casas delos caualleros y gentiles hombres y religiosos de dignidades y personas de medianos estados/ y otros que nenen familia y criados en sus casas: y algunos mãjares de doliêtes y otras cosas enel añadidas: todo nueuamente reuisto añadido y emendado por su mismo autor.

**C**on preuilegio Imperial.



Des  
**Wagens**  
 Vertheidigung  
 der  
**Edlen Austern**  
 Den Liebhabern derselben zum Trost  
 bey insiehender Austern-Zeit mit  
 getheilet.  
 Von  
 I. I. M. M. P. P.



Prag,  
 Bey Johann Friedrich Kündiger. 1731.

Das erste schweizerische Kochbuch. Im Jahre 1596 machte sich die in Basel aufgewachsene Arztwitwe Anna Wecker dahinter, ein wirklich brauchbares Kochbuch zu schreiben, bei welchem die Krankenküche weitgehend berücksichtigt wurde. Dieses Buch fand größte Verbreitung. Erst im 18. Jahrhundert wurde das eigentliche «Schweizer Kochbuch» geboren.

Le premier livre suisse de cuisine. En 1596, Anna Wecker, veuve de médecin, née à Bâle, décida d'écrire un livre de cuisine qui puisse vraiment être utilisé et dans lequel les recettes pour les malades furent largement prises en considération. Ce livre fut très répandu. Ce n'est qu'au 18<sup>e</sup> siècle que le véritable «Livre de cuisine suisse» vit le jour.

Il primo libro di cucina svizzero. Nel 1596, Anna Wecker, vedova di un medico di Basilea, si accinse a scrivere un'opera culinaria veramente utile, con speciale riguardo alla cucina dietetica. Il libro trovò larga diffusione. Ma il vero e proprio «libro di cucina svizzero» data soltanto del XVIII sec.

El primer libro de cocina suizo. En el año 1596, la Sra. Anna Wecker, viuda de médico, educada en Basilea, se propuso escribir un libro de cocina verdaderamente útil, teniendo en cuenta muy especialmente la dietética. Ese libro alcanzó gran difusión. El «Libro de cocina suizo» propiamente dicho no apareció hasta el siglo XVIII.

Switzerland's first cook book. In 1596 a widow, Anna Wecker, who had grown up in Basel, set about writing a usable cook book that took account of the dietary needs of the sick and ailing. This book was very widely read. A real Swiss cook book was not written until the 18<sup>th</sup> century.

The samples of gastronomic bibliography reproduced here are from among the some 2500 books in the collection of Harry Schraemli, in Lucerne. We are likewise indebted to Mr. Schraemli for his comments on the pictures of the pages reproduced.—Works of this collection are on display at the HOSPES Exhibition.

Der Autor dieses 1731 in Prag erschienenen Buches über «Die edlen Austern» ist unbekannt. Damals, als der Druck erschien, machten sich die Einflüsse der französischen Küche im deutschen Sprachgebiet bemerkbar.

«Les huîtres nobles»: l'auteur de ce livre paru à Prague en 1731 est inconnu. A l'époque où il parut, l'influence de la cuisine française se faisait sentir dans les régions de langue allemande.

L'autore di questo libro sulle «Nobili ostriche» apparso nel 1731 a Praga è sconosciuto. Il libro apparve in un momento in cui nei paesi di lingua tedesca incominciava a manifestarsi l'infusso della cucina francese.

El autor de este libro sobre «Las nobles ostras», publicado en Praga, en 1731, es desconocido. En aquella época, cuando apareció impreso, se notaba la influencia de la cocina francesa en los países de lengua alemana.

The author of this book on «The Noble Oysters» is unknown. When the work was published in Prague in 1731, the French cuisine was exerting a strong influence on the German language.

Die hier abgebildeten bibliophilen Köstlichkeiten der Gastronomie stammen aus der einzigartigen, über 2500 Bücher zählenden Sammlung von Harry Schraemli, Luzern, dem wir auch die knappen Kommentare zu den Abbildungen der Buchseiten verdanken. — Werke aus dieser Sammlung sind an der HOSPES ausgestellt.

Les curiosités bibliographiques sur la gastronomie proviennent d'une collection unique comprenant plus de 2500 livres et appartenant à Monsieur Harry Schraemli, de Lucerne, à qui nous devons aussi les brefs commentaires des pages reproduites dans ce numéro. — Des ouvrages de cette collection sont exposés à l'HOSPES.

Neu/köstlich vnd nutzliches  
**Koch = Buch**  
 In welchem kurtzlich begriffen/  
**Wie allerhand künstliche Spei-  
 sen / so wol von zahmen als wilden Thieren:  
 Vögel vñ Federwildprät/grün-vnd gedörntem Fischwerck:  
 Wie auch allerley Gebachens / als Darten / Marci-  
 panen-Pasteten vnd dergleichen:**  
**Beneben von viel vñ mancherley Obs/  
 von Gemüß / für Gesunde vnd Krancke / In allerley  
 Beschwörungen vnd Gebrästen: Auch für schwangere  
 Weiber / Kindbetterinnen / Alt-betagte schwache Personen/  
 Kunst-vnd nutzlich in der Ehl/ vnd mit geringem Kosten zuberei-  
 tet vnd zu zureichten.**  
 Weyland fleißig beschrieben  
 Durch  
**Frau Anna Beckerin.**  
**Diese letzte Edition mit vielen Speisen von Garten-  
 vnd Feldgewächs / von Eyern: Item Milch vnd Butter/  
 sehr vieler Gattungen / allerley Geflügel vnd vierfüßigen Thieren/  
 wie auch vielerley Art von Fischen auff neueste Französische Manier  
 köstlich vnd wol zu zureichten sehr viel vermehrt vnd durch einen  
 sonderbaren verleckerten Liebhaber an Tag  
 gegeben.**



Gedruckt zu Basel

In Verlag Emanuel Künigs vnd Söhnen/  
 Im Jahr Christi 1 6 7 9.



**L**ivre fort excellent de  
Cuisine tresutile & profitable contenât en  
soy la maniere Dhabiller toutes Blandes.  
Avec la maniere de servir es Bâquets & se-  
rins. Le tout tenu & corrigé oultre la pinte  
es Impressiō p le grāt Escuyer de Cuisine.



**C** On les vend a Lyon pres nostre dame de  
Confort chez Mlleur Anouillet.

si può mangiare in diverse maniere: così, senza complicanze, oppure sul forchettono alla brace, o anche affettato sopra una zuppa di pan di segale; e scendendo dalle valli lodero la formaggella della Morobbia, spampinata e piccante e profumata, o i formaggini del Generoso, sàpidi e di odore rubesto che mette in fuga il diavolo. E lodero il MANZO del Mendrisiotto, che geme sotto il coltello e si scioglie in bocca come un dolce.

E il MERLOT, il nuovo vino che ha la sostanza dei migliori vini di Francia e un certo accenno di Barolo, dove lo mettiamo nella lista? E la GRAPPA nostrale, arguta e franca come la frecciata d'un monello, energica e intelligente, che va dritta al segno, rischiara i sensi, dà baldo camminare e lieto dormire, la grappa, dite un po', vorremmo proprio dimenticarla e lasciarci come i cani?

GUIDO CALGARI

◀ Dieses «Livre fort excellent de Cuisine...» gilt als das älteste französische Kochbuch und dürfte um die Mitte des 14. Jahrhunderts geschrieben worden sein. Gedruckt in Lyon, 1542.

Ce «Livre fort excellent de Cuisine...» est le plus ancien livre de cuisine française; il aurait été écrit vers le milieu du 14<sup>e</sup> siècle. Imprimé à Lyon en 1542.

Questo «Livre fort excellent de Cuisine...» è ritenuto il più vecchio trattato di cucina francese, scritto probabilmente verso la metà del XIV secolo, stampato a Lione nel 1542.

Este «Livre fort excellent de Cuisine...» es considerado como el libro de cocina más antiguo de Francia y parece haber sido escrito a mediados del siglo XIV. Impreso en 1542, en Lyon.

This «Livre fort excellent de Cuisine...» considered to be the oldest French cook book, was probably written about the middle of the 14<sup>th</sup> century. Printed in Lyon, 1542.

◀ «The Forme of Cury», verfaßt von den Köchen Richards II. im Jahre 1390. Das Manuskript wanderte in die Vereinigten Staaten von Amerika. Ein Erstdruck erfolgte 1780. Wir haben hier die Titelseite des schöneren Zweitdruckes aus dem Jahr 1791 stark verkleinert vor uns. Dieses englische Werk enthält aufschlußreiche Hinweise auf die Lebensweise der alten Normannen.

«The Forme of Cury», rédigé par les cuisiniers de Richard II, en 1390. Le manuscrit fut transféré aux Etats-Unis. La première impression date de 1780. Nous avons ici, fortement réduite, la page de titre de la deuxième impression, mieux réussie, datant de 1791. Cette œuvre anglaise contient des indications très précieuses sur le genre de vie des anciens Normands.

«The Forme of Cury» scritto dai cuochi di Riccardo II nel 1390. Il manoscritto emigrò negli Stati Uniti e venne stampato per la prima volta nel 1780. Il frontespizio della seconda edizione, del 1791, più bella della prima, è qui riprodotto in formato molto ridotto. Quest'opera inglese contiene preziose informazioni sugli usi degli antichi Normanni.

«The Forme of Cury», escrito por el cocinero de Ricardo II, en el año 1390. El manuscrito fué a parar a los Estados Unidos de Norteamérica. La primera edición se hizo en 1780. Reproducimos aquí, fuertemente reducida, la portada de la segunda edición, del año 1791, más bonita que la primera. Esa obra inglesa contiene numerosas indicaciones sobre la manera de vivir de los antiguos normandos.

“The Forme of Cury”, written by the cooks of Richard II in 1390. The manuscript found its way to the United States of America. It was first printed in 1780. Here is a reproduction of the title page, considerably reduced, from the more beautiful second edition of 1791. This English book contains illuminating information on the living habits of the old Normans.

*Antiquitates Culinarie*  
OR  
CURIOUS TRACTS  
*relating to the Culinary affairs*  
of the  
**OLD ENGLISH.**

*With a preliminary discourse, Notes, and Illustrations,*

By  
*The Reverend Richard Warner,*  
OF SWAY,  
near Lymington, Hants.

Πολλῶ τοι πλέονασι λιμοῦ κόρος ὤλεσεν ἀνδρᾶσ.

*Non in Caro nidore voluptas  
Summa, sed in tepore est; tu pulmentaria quere  
Sudando.*

L O N D O N .

*Printed for R. Blamire, Strand.*

1791.