

**Zeitschrift:** Berner Taschenbuch  
**Herausgeber:** Freunde vaterländischer Geschichte  
**Band:** 1 (1852)  
  
**Rubrik:** Historische Miscellen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 08.01.2026

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

## Historische Miscellen.

### 1. Bischof-Recept. \*)

Mitgetheilt von R. Howald.

Für gastronomische Alterthümer wird hiermit ein Recept mitgetheilt, welches auf der innern Seite eines Deckels des Manuscriptes: *liber reddituum conventus predicatorum Anno 1438.* entdeckt worden ist. Es muß dieses zubereitete Getränk den Dominikanern sehr wohl gemundet haben. Das Recept hat den Titel: *Ad faciendum vigmentum id est rhu—mum—* und bezeichnet das Getränk, welches zur Ehre des Priesterthums **Bischof** genannt wurde.

Cymen ij lot. (Zimmet 2 Loth).

Jgwer ij lot. (Ingwer 2 Loth).

Pistorum j lot. (Unbekannt).

Negelli j sart. (Gewürznelken 1 Quentchen).

Muscat j sart. (Muscatsnuß 1 Quentchen).

Macis j sart. (Macis 1 Quentchen).

Langpfeffer j sart. (Langer Pfeffer 1 Quentchen).

Honig j phunt. (Honig 1 Pfund).

Rot wyn ij Maass. (Rother Wein 2 Maß).

### 2. Was aus der den Bielern zugefallenen burgundischen Beute geworden. Beilage zu: Einige Jahre zu Biel u. s. w.

Vom Herausgeber.

Das Schicksal der den Bielern zu Theil gewordenen Beute aus den Schlachten von Grandson und Murten ist bekannt. Was davon im Jahre 1798 nicht in feindliche Hände gerieth, wurde durch die Hagier sogenannter Patrioten veräußert. Die Siegeszeichen der Väter wurden verschachert und der Erlös nach der Kopfszahl vertheilt. So fielen namentlich die vier in dem herzoglichen Zelt erbeuteten Schalen von 159 Loth Gewicht um 116 Kronen 10 Bagen einem Goldschmid anheim. Im Besitze des Herrn Regierungsrath Blösch befindet sich eine Sammlung von Abbildungen, welche einen Theil der erbeuteten Trophäen darstellen mit der Aufschrift: „Hernach folgende Vier Schalen sambt den Geschützen, Panern und Fahnen hat ein lobliche Statt Biel in der großen Schlacht vor Murten welche die Eyd und Bundtsognossen gegen und wider Herzog Carlen von Burgund, glücklich und sieghafft erstritten, neben andern Siegzeichen mit großem Ruhm und Ehr gewonnen, Uff der Zehen Tausend Rittertag, Anno 1476.“ Die Kanonen, Fahnen und Schalen, wovon oben S. 51 die Rede gewesen, sind naturgetreu gemalt, die Farben sind gut erhalten. Der Maler ist unbekannt, wie auch die Zeit ungewiß ist, welcher die Abbildungen angehören.

\*) Ein erfahrener Apotheker von Bern glaubt, dieses Recept sei eher für Claret als für Bischof, da letzterer als Hauptbestandtheil bittere Drangenschalen enthalte. Was Pistorum sei, konnte nicht ermittelt werden. Die Gewürze sind zum Wein in zu großer Quantität, und statt des Zuckers, der damals sehr theuer war, beiente man sich des Honigs.