

Zeitschrift: Librarium : Zeitschrift der Schweizerischen Bibliophilen-Gesellschaft = revue de la Société Suisse des Bibliophiles
Herausgeber: Schweizerische Bibliophilen-Gesellschaft
Band: 47 (2004)
Heft: 2

Artikel: Kochen nach Vorschrift : eine Berner Ausstellung zur Geschichte des gedruckten Kochbuchs
Autor: Engler, Claudia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-388762>

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: 17.01.2026

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

KOCHEN NACH VORSCHRIFT

Eine Berner Ausstellung zur Geschichte des gedruckten Kochbuchs

Alte Kochbücher waren lange Zeit lediglich begehrte Sammelobjekte für Antiquitätensammler oder Hobbyköche. Doch Kochbücher sind bedeutende Kulturzeugnisse, für die sich auch die Forschung interessiert. Sie zeigen, welche Produkte sich der Mensch für seine Ernährung nutzbar machte, die Einführung und Verbreitung neuer Kulturpflanzen und damit die Veränderung kulinarischer Traditionen. Sie illustrieren ebenso die sozialen und religiösen Unterschiede auf dem Gebiete des Essens und Trinkens, die medizinisch-diätetischen Vorstellungen verschiedener Epochen und die Verfeinerung der Tischsitten. Nicht zuletzt sind sie für Philologen für die

Untersuchung von Fachwortschätzen von Interesse.

Die Stadt- und Universitätsbibliothek Bern (StUB) besitzt einen großen, seltenen und wenig bekannten Bestand an historischen, gedruckten Kochbüchern. Ausgewählte Werke werden derzeit in einer Ausstellung präsentiert. In der Regel sind gedruckte Kochbücher in wissenschaftlichen Bibliotheken wenig vertreten: Diese verfolgen meist andere Sammlungsschwerpunkte als Kochbücher, da die Nahrung und ihre Zubereitung allgemein nicht der geistigen Kultur zugerechnet werden. Kommt hinzu, daß Kochbücher typische Verbrauchsgüter sind, die im rauen Küchenalltag rasch

LEGENDEN ZU DEN FOLGENDEN NEUN ABBILDUNGEN

1 Römische Küche mit Kochbuch! in der Apicius-Ausgabe von Martin Lister, Leibarzt der Königin Anna von England, Amsterdam 1709 (Frontispiz). Mit der Apicius-Ausgabe von Fröschauer 1542 und dem Kommentar des Arztes Gabriel Hummelberg fand Apicius auch Eingang in die medizinische Literatur.

2 Inszenierung der Tafel: Höfisches Bankett 1639. Das Bankett wird bestimmt durch eine ausgeklügelte Speisefolge und die raffinierte Anordnung der Tafel. Auswahl und Anrichten der Schüsseln nach Gericht, Farbe und Geschmack waren ebenso eine Kunst wie die Zusammenstellung des Menus. Mathias Giegher, *Li tre trattati*. Padua 1639, pl. 56.

3 Das formvollendete Zerlegen der Speisen bei Tisch war ehrenvolle Aufgabe des Tischherrn. Tranchierbücher vermittelten die nötigen Kenntnisse. Mathias Giegher, *Li tre trattati*. Padua 1639, pl. 1.

4 Titelblatt der 2. Auflage des «Bernerschen Koch-Büchleins», 1749.

5 «Grand socle nautique». Meeresfrüchte angerichtet auf einer für die Haute Cuisine typisch dekorativen «Pièce montée». Urbain Dubois, *Cuisine artistique*. Paris 1882, pl. 79.

6 Titelholzschnitt aus dem «New köstlich Kochbuch» der Anna Wecker. Amberg 1600. Das Kochbuch der Anna Wecker mit Rezepten für Kranke und Kinder zeigt die erfahrene Arztgattin, die mit ihren diätetischen Rezepten

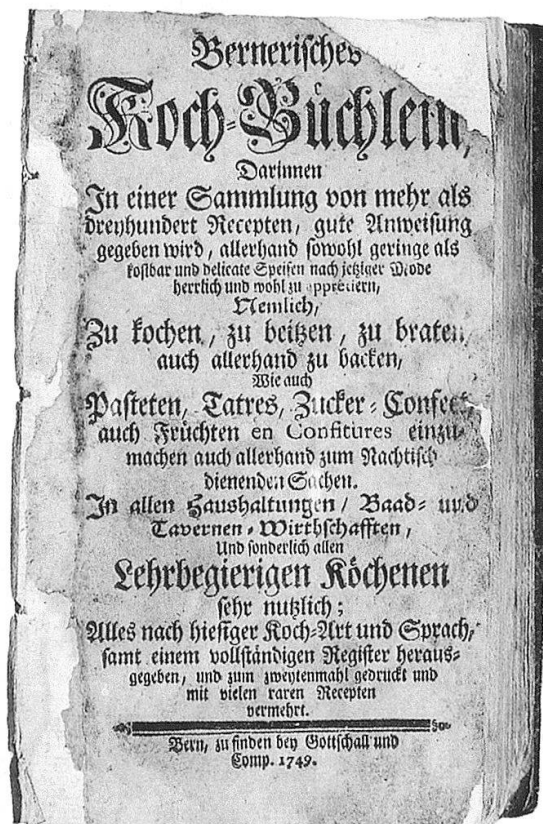
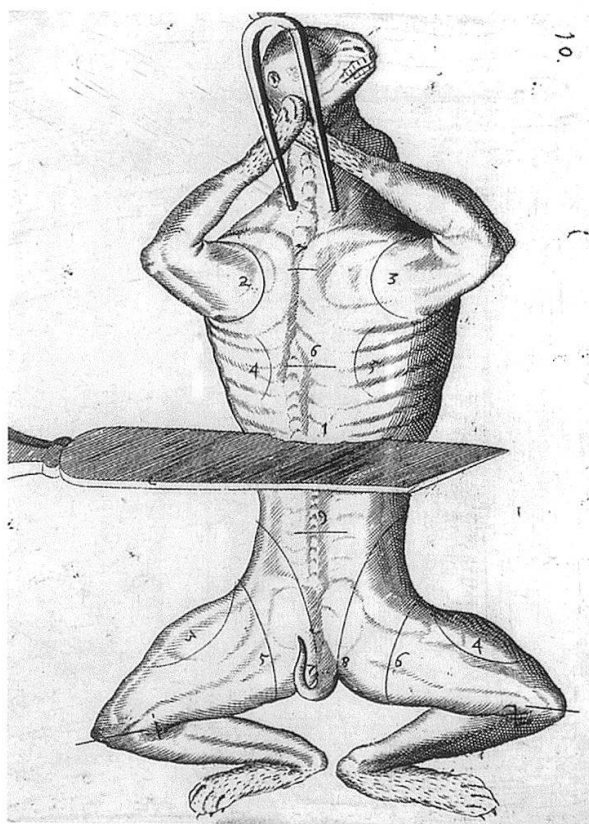
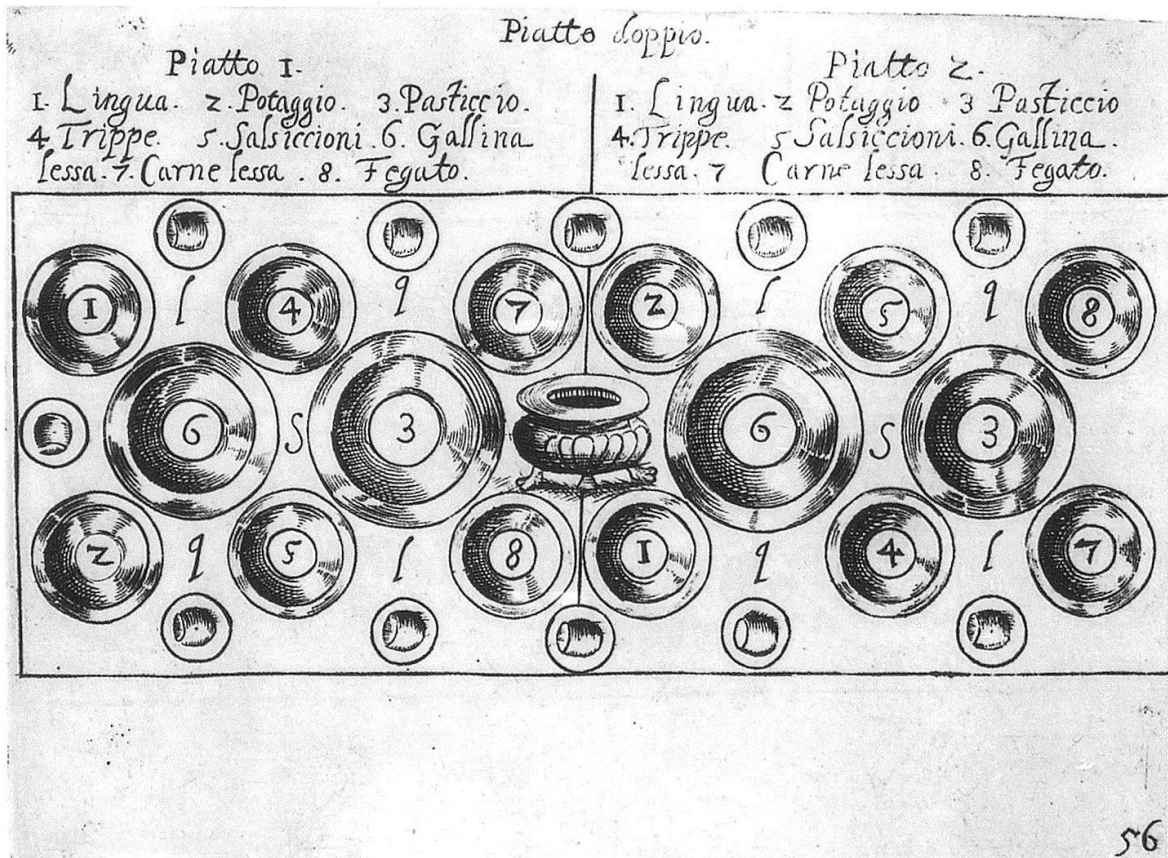
die ärztliche Praxistätigkeit ihres Mannes unterstützt. Die Küchentechnologie ist bis weit ins 17. Jahrhundert hinein sehr beschränkt. Gewisse Gartechniken und Zubereitungsarten waren damit nicht möglich. Auf den Holzherden gerieten am ehesten Gerichte mit langen Garzeiten wie Suppen, Mus oder Braten.

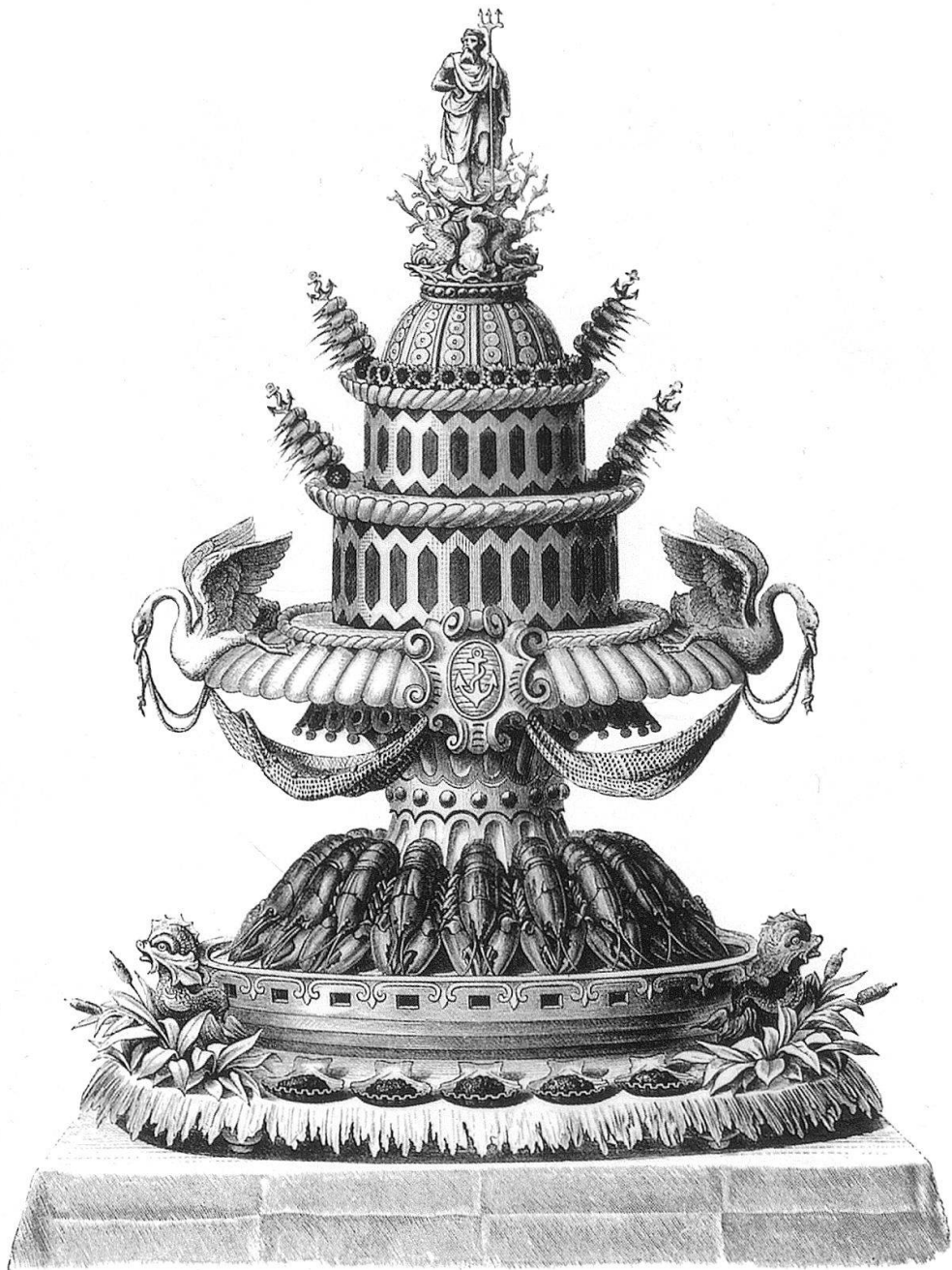
7 Die Rezepte der Haute Cuisine waren für die bürgerliche Alltagsküche nicht brauchbar. Es mußte gekocht werden, was die Familie gerne aß und was das Wirtschaftsgeld zuließ. Die Suppenterrine wird zum Inbegriff und Krönung der wohlgeordneten bürgerlichen Küche. Marie Susanne Kübler, *Das Hauswesen*. Stuttgart 1920. Einband.

8 Werbebroschüre mit Rezepten für Kentaurflocken der Hafermühle Lützelflüh 1929. Seit Ende des 19. Jahrhunderts bringt die Nahrungsmittelindustrie immer wieder neue Halbfertig- und Fertigprodukte auf den Markt, die der Hausfrau zeitsparendes und unkompliziertes Kochen ermöglichen. Die Firmen werben in eigenen Kochbüchern und buntbebilderten Broschüren für ihr Produkt.

9 Im 19. Jahrhundert löste der Service à la Russe den Service à la Française ab. Anstatt daß der ganze Tisch dreimal neu mit einer Vielzahl von verschiedenen Speisen gedeckt wird, umfaßt jeder Gang nunmehr ein Gericht und wird allen Gästen gleichzeitig mit den dazu passenden Getränken serviert. Anleitung zum Service à la Russe in Urbain Dubois, *Cuisine artistique*. Paris 1882, pl. 15.







5



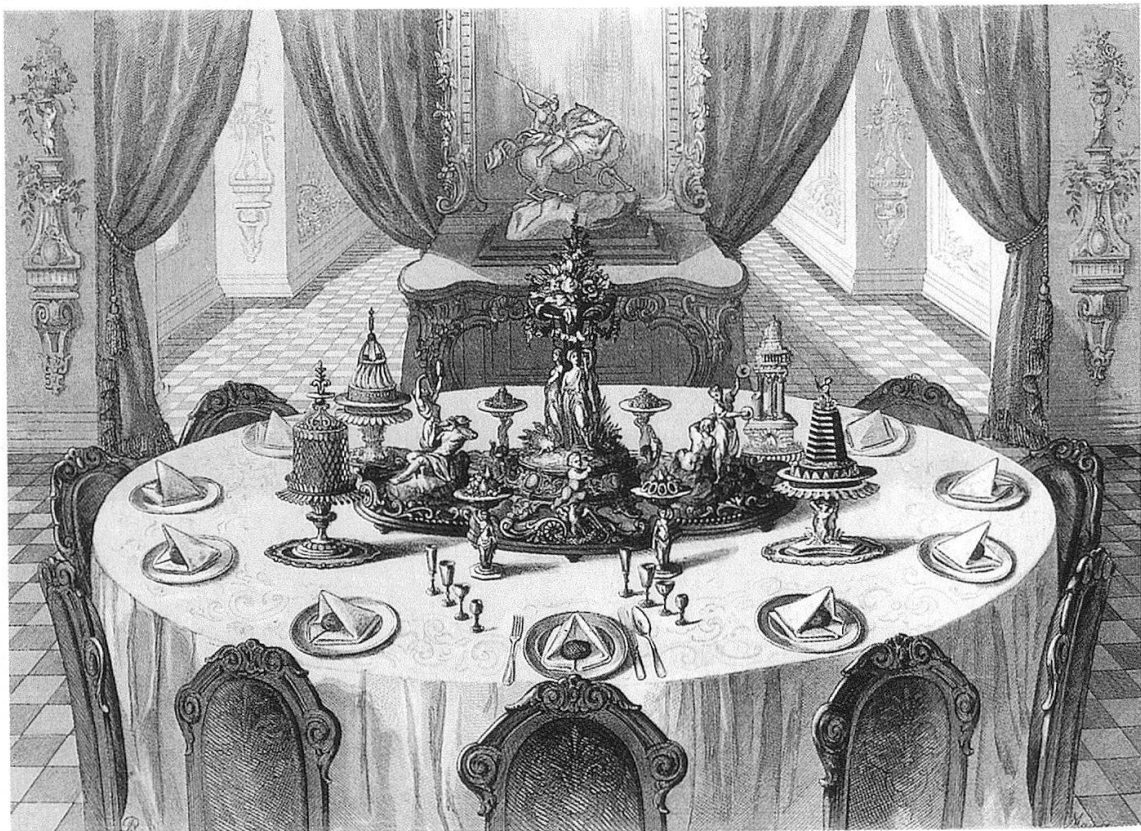
6



7



8



9

einmal verschmutzen, zerschlagen werden und schnell neuen Kochtrends zum Opfer fallen. Als Schenkung finden sie deshalb kaum ihren Weg in die Bibliotheken. Eine Ausnahme stellt die Berner Bibliothek dar: Sie verdankt ihren größeren Bestand insbesondere den Sammlungen der Hospes, der internationalen Gastronomie-Fachausstellung Bern im Jahre 1954, und dem Cercle des Chefs de Cuisine Berne.

Die Zubereitung der Speisen beruht seit Jahrtausenden auf den von Generation zu Generation überlieferten Gewohnheiten. Die Mutter gibt ihr Wissen an die Tochter weiter, der Küchenjunge lernt von seinem Meister. «Familienrezepte» werden sorgfältig gehütet; der Koch will sein Berufsgeheimnis nicht der Konkurrenz preisgeben. Dennoch wurden Kochrezepte schon in Zeiten, in denen Lesen und Schreiben noch längst nicht zu den allgemein verbreiteten Fertigkeiten gehörten, schriftlich fixiert. Diese Notizen waren meist persönliche Gedächtnisstütze für ausgefallene Rezepte, sie dienten aber ebenso der Sicherung der Tradition und der Einhaltung bestimmter Speisegesetze, etwa für Fastenzeiten. Mit der Erfindung des Buchdrucks im 15. Jahrhundert erschienen die ersten gedruckten Kochbücher. Damit beginnt die Erfolgsgeschichte einer Buchgattung, die bis heute ungebrochen anhält.

Die Entwicklung des selbständigen, systematisch gegliederten und in seinen Rezepten uns auch heute noch verständlichen Kochbuchs führte während eines langen Zeitraumes über verschiedene Vorstufen. Bereits in der Antike waren Rezeptsammlungen berühmter Köche verbreitet. Die einzige heute noch erhaltene Sammlung wird dem Marcus Gavius Apicius zugeschrieben, dem Leiter einer Römer Kochschule im 1. Jahrhundert n. Chr. Sie wurde 1498 erstmals gedruckt. Noch heute gilt der Name Apicius als Synonym für Kochkunst und Feinschmeckerei schlechthin.

Medizinische Schriften enthielten schon in der Antike vielfach Ernährungs- und

Kochanweisungen. Die Diätetik, das heißt die Auswirkung einer gesunden Küche auf das leibliche Wohlbefinden, war lange das wichtigste Mittel der prophylaktischen Medizin. Die enge Verbindung von Arzneibüchern und Kochbüchern zeigt sich noch deutlich bis ins 19. Jahrhundert. Entsprechend sind zahlreiche Autoren von Rezeptsammlungen nicht Köche, sondern Ärzte und Apotheker. Weitere Vorfahren der modernen Kochbücher sind die sogenannten Ackerbau- oder Hausväterbücher des 17. und 18. Jahrhunderts. Diese vielgelesenen Ratgeber beschäftigten sich mit Acker- und Gartenbau, mit Viehzucht und Viehwirtschaft, Haushalt und Ernährung. Von großer Bedeutung sind die Vorratshaltung und damit das Konservieren der Nahrungsmittel, welche erst das Überleben der Haus-, Hof- oder Klostergemeinschaft im Winter und in Notzeiten garantierten.

Von «Küchen- und Kellermeisterei» etwas verstehen mußten die fürstlichen Hofmeister. Sie hatten die Aufsicht über den höfischen Haushalt und bestimmten die Speisenfolgen bei festlichen Anlässen. In eigenen Marschallbüchern wurden die nötigen Kenntnisse niedergelegt und musterhafte Menüs mit Rezepten für mehrtägige Gastmähler beschrieben. Diese Kochbücher höfischer Herkunft zeichnen sich aus durch luxuriöse Fleischrezepte, erlesene Gewürze und farbenprächtige Schaugerichte.

Das Kochbuch, wie wir es kennen, das für den Bürger bestimmt und an Frauen gerichtet war und an Stelle von Anregungen für erfahrene Köche praktische Kochanweisungen für den Alltag gab, entstand erst im 18. Jahrhundert. Damit verbunden war auch die Zerteilung der Kochkunst und entsprechend der Kochbücher in eine «Männerküche» und eine «Frauenküche». Während die Männer professionell als Restaurant- oder Herrschaftsköche arbeiteten und als Grand Chefs die hochverfeinerte, internationale Küche der Haute Cuisine entwickelten, blieben die Frauen Kochamateurinnen im Dienste ihrer Familien, wo sie

sich an die altbewährten Rezepte hielten. An sie richteten sich die bürgerlichen Koch- und Haushaltsbücher, die meist von erfahrenen Hausfrauen und Lehrerinnen verfaßt waren. Diese boten einfache, praktische und für den Durchschnittshaushalt erschwingliche Menuvorschläge. Dabei flossen auch die neusten Entwicklungen der Technik und Wissenschaft ins Kochbuch ein. Der Dampfkochtopf oder die Nährwertlehre veränderten das Kochen nachhaltig. Zunehmend wichtig wurde, daß die Anleitungen leicht verständlich waren, da die jungen Mädchen spätestens seit der Wende zum 20. Jahrhundert das Kochen immer weniger zu Hause lernten. Ebenfalls um die Jahrhundertwende begannen Hersteller von Lebensmitteln wie Dr. Oetker und Maggi mit bunten Broschüren für ihre Produkte zu werben. Die dort empfohlenen Rezepte waren selbstverständlich nur unter Verwendung des entsprechenden Produktes nachzukochen.

1745 erscheint das erste gedruckte Berner Kochbuch, nur vier Jahre später eine zweite, stark erweiterte Auflage. Die Vielfalt der spezifisch bernischen Kochkunst vereinigte schließlich Lisette Rytz 1834 im «Neuen Berner Kochbuch». Dieses stellt eine eigentliche Synthese der Küche des bernischen Ancien Régime dar, wie sie auch aus Manuskripten bekannt ist. Für Generationen wurde es zum Standardwerk und erlebte zahlreiche Auflagen. Erst nach dem Ersten Weltkrieg geriet es in Vergessenheit, als moderne kulinarische Vorstellungen überhand nahmen.

Der umständliche barocke Titel des Berner Kochbuchs von 1749 (Abb. 4) nimmt gleichsam das Inhaltsverzeichnis vorweg und verweist gleichzeitig auf die für Kochbücher bis ins frühe 19. Jahrhundert typischen Merkmale: der kaum systematische Aufbau der Rezeptsammlung (was noch deutlich die Nähe zum handschriftlichen Notizbuch zeigt), die fehlenden oder heute unverständlichen Maßangaben in den Rezepten, deren Abwandelbarkeit und die

Nichterwähnung von Grundwissen. Da sich die Rezeptsammlungen nicht an Anfängerinnen und Anfänger richteten, sondern an erfahrene Köchinnen und Köche, war es nicht notwendig, Grundregeln oder allgemein bekannte Zubereitungsarten vorzustellen: Sobald sich die Kartoffel im 18. Jahrhundert als Volksnahrungsmittel durchgesetzt hatte, verschwand sie zeitweise fast gänzlich aus den Kochbüchern. Ihre Zubereitung war allen bekannt, niemand brauchte dafür ein Rezept. Dasselbe gilt für die Maße und Kochzeiten. Der Koch und die Köchin variierten diese nach zu verköstigender Personenzahl, nach Erfahrung, nach eigenem Geschmack oder den zur Verfügung stehenden Zutaten. Nicht von ungefähr ist der Kochlöffel zum Abschmecken das Attribut der Köche. Erst mit der Einführung neuer Maßsysteme und Technisierung des Kochens im 19. Jahrhundert verliert der Kochlöffel seine Bedeutung: Rezeptvorschriften bestimmten den Geschmack und nicht mehr der Koch allein.

Nie waren Kochbücher so schön wie heute. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts waren Kochbücher in der Regel kaum illustriert, sie enthielten bestenfalls schematische Zeichnungen von Tieren mit der Bezeichnung der eßbaren Teile oder Anleitungen zum Tranchieren. Ab 1920 revolutionierte die Fotografie das Kochbuch. Noch diente sie der Demonstration wichtiger Handgriffe oder Abbildung unbekannter Zutaten. Inzwischen sind Kochbücher ästhetische Bildbände: Die Rezepte sind kurz, die kunstvollen Illustrationen dominieren die Aufmachung. In einer Zeit, in der zunehmend Fertigprodukte das tägliche Essen bestimmen, ist das Kochbuch von der praktischen Hilfe in der Küche zum Kunstbuch und «Lifestyleobjekt» auf dem Wohnzimmertisch geworden.

Claudia Engler, François de Capitani, Kochen nach Vorschrift. Kochbücher aus fünf Jahrhunderten. Katalog zur Ausstellung vom 23. April bis 9. Oktober 2004. Bern: Stadt- und Universitätsbibliothek, 2004.