

<b>Zeitschrift:</b>	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Verkehrszentrale
<b>Band:</b>	27 (1954)
<b>Heft:</b>	4
<b>Artikel:</b>	Bibliophile Köstlichkeiten der Gastronomie
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-777114">https://doi.org/10.5169/seals-777114</a>

### 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:** 02.08.2025

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

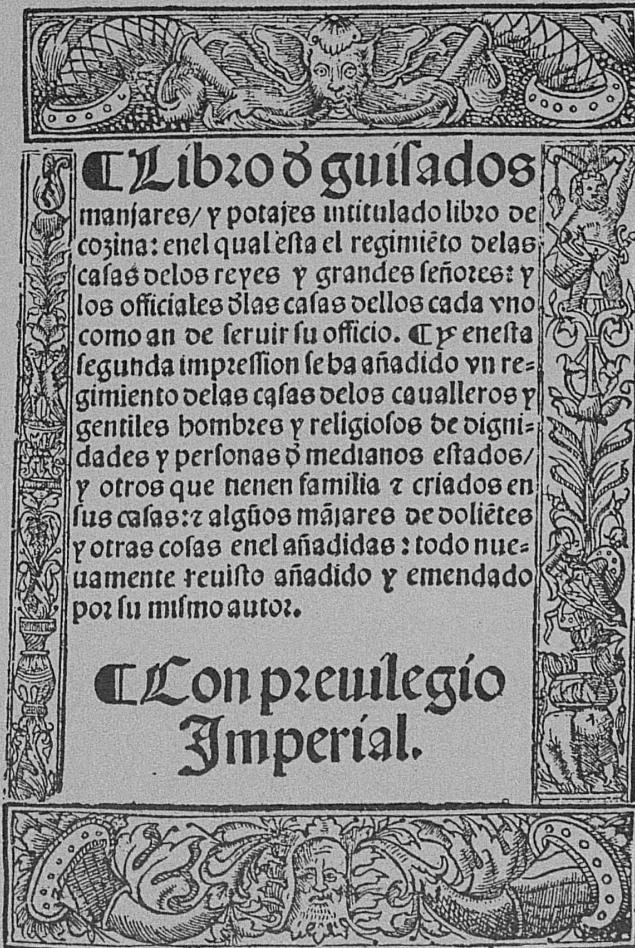
Mentre si mangiavano Confetti, La mia Confortemado due Cestelli con pacchetti di fiori numero. 27. tra fruti, e veri profumati. Vno all' Illusterrimo Signore Duca, et uno all' Illusterrimo Signore Prencipe, i quali Sua Signoria dispensorono fra i comensali.

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 una Collatione d' Acqua Zuccharata, Vua frescha, e Pome, et altre cosette. Poi ogn' uno ando a casa sua bene sodisfatto.

**O R A** E da sapere che ne i Banchetti del Carnevale sempre si facea alcuna festa inanti, o Torniamento, o Giuoco di Calefelle, o che si fosse, o si combatteva la Sbarra, o un Castello, o si facea 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 dava di quello che addimandava, o lo volesse bianco, o nero, o dolce, o brusco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secondo gli appetiti di ciaschuno. Et circa et cetera questo si facea prouisioni del tutto.

Ne mi affaticaro altrimenti in descrivere altri Banchetti, per cio che questi mi paiono, a bastanza, egli e vero che si potrano fare maggiori, o minori, in andas re piu volte, o manco alla Cucina, et in portare piu Viuanda per volta, o meno, e potranzi variare da Carne, e da Pesce tanto quanto parera, come appieno mostrera a ciascheduno, la Varieta delle Vinande nel 3. Libro, et il modo di condire, 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 esaurente 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, impreso 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, impreso en Toledo en el año 1529.

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

Des  
Wagens  
Verteidigung  
der  
Edlen Austeren,  
Den Liebhabern derselben zum Trost  
beih instehender Austern-Zeit mit  
getheilet.  
Von  
I. I. M. M. P. P.



Prag,  
Den Johann Friedrich Rüdiger. 1731.

Das erste schweizerische Kochbuch. Im Jahre 1596 machte sich die in Basel aufgewachsene Arztrwitwe Anna Weeker 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» pronosticó 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 18th 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 HOSPER 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'influsso 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.

Ces 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 kürzlich begriffen/  
Wie allerhand künstliche Speisen / so wol von zahmen als wilden Thieren /  
vögel vñ Federwildpräßen / grün vnd gedörnetem Fischweier /  
Wie auch allerley Gebäckens / als Darten / Marzipanen / Pasteten und dergleichen :  
Seneben von viel vñ mancherley Obst  
in Gemüß / für Gesunde vnd Krancke / in allen  
beschwärungen vnd Gebrästen : Auch für schwane  
Weiber / Kindbetterinnen / Alte betagte schwache Personen  
kunst vnd nutzlich in der Art / und mit geringem Kosten zu bereit  
ten und zu jurichten.  
Weyland fleißig beschrieben  
Durch

# *Frau Anna Beckerin.*



Gedruckt in Basel/

In Verlag Emanuel Königs und Söhnen/  
Im Jahr Christi 1672.

**Livre fort excellēt de Cuysine**  
 Cuysine tressūlle q profitabla contentat en  
 soy la maniere Dhabiller toutes Stances.  
 Avec la maniere de servires Sacquetz q ses  
 fils. Le tout reueu & corrigé oultre la p̄mies  
 ce Impression le grāt Escuyer de Cuysine.



Dy les vend a Lyon pres nostre dame de  
 Confort chez Oliuer Atnouillet.

CUCINA TICINESE Continuazione dalla pag. 15

si può mangiare in diverse maniere: così, senza complicanze, oppure sul forchettone alla brace, o anche affettato sopra una zuppa di pan di sègale; e scendendo dalle valli loderò la formaggella della Morobbia, spamanata e piccante e profumata, o i formaggini del Generoso, sàpidi e di odore rubesto che mette in fuga il diavolo. E loderò il MANZO del Mendrisotto, 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 Cuysine...» 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 Cuysine...» 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 Cuysine...» 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 Cuysine...» 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 Cuysine...» 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. Esta 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 Culinariae, 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.

Πολλῷ τοι πλέοναστ λιμοῦ κόρος ὥλεσεν αὐδράσ.

*Non in Caro nudore voluptas  
 Summa, sed in teipso est; tu pulmentaria quære  
 Sudando.*

L O N D O N .

Printed for R. Blamire, Strand.

1791.