

Zeitschrift: Stultifera navis : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Bibliophilen-Gesellschaft = bulletin de la Société Suisse des Bibliophiles
Band: 3 (1946)
Heft: 3-4

Artikel: Von den ersten Büchern "der erlaubten Wollust"
Autor: Schraemli, Harry
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-387555>

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

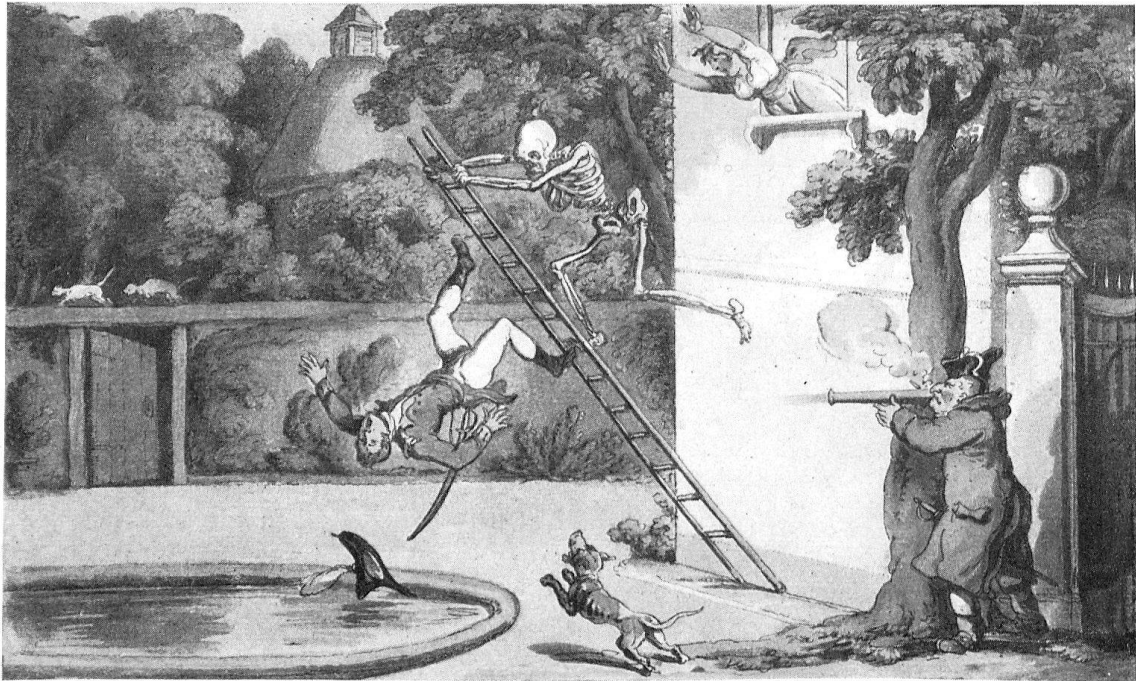
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 18.10.2024

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



The Gallants Downfall.

The Assailant does not feel a wound; But yet he dies, for he is drown'd.

Harry Schraemli | Von den ersten Büchern «der erlaubten Wollust»

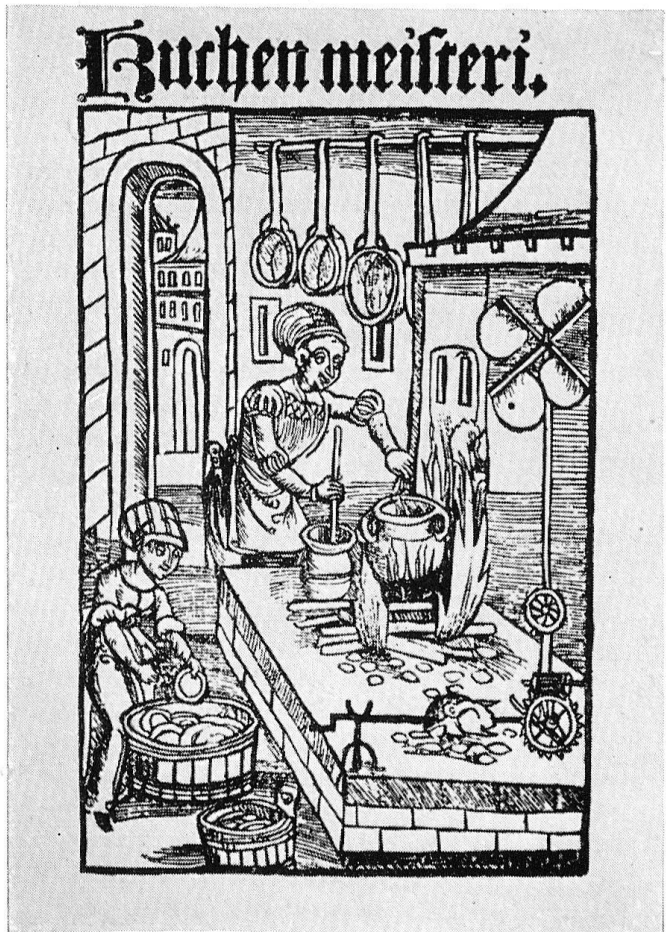
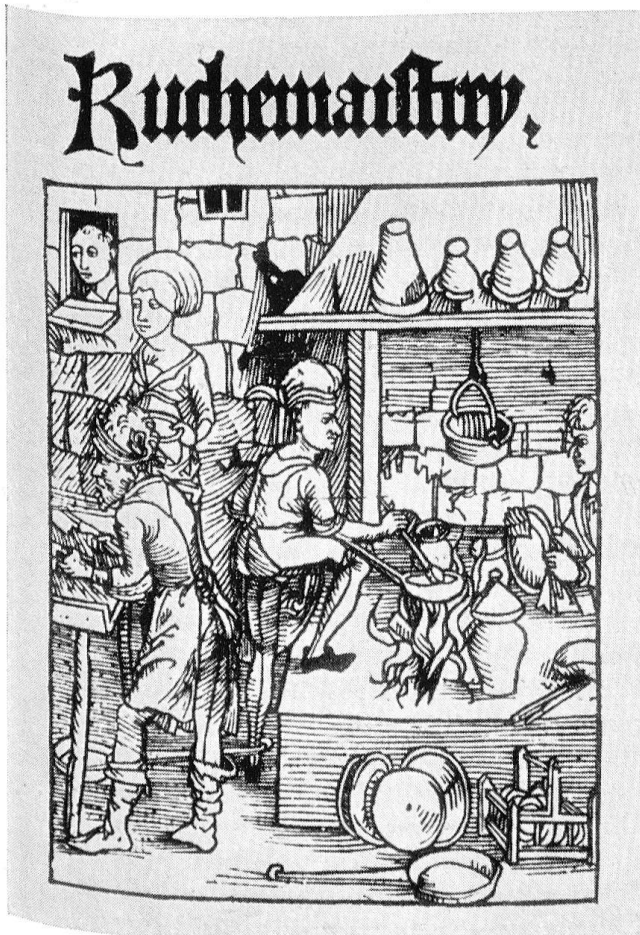


Die Gastronomie, diese «Science de la gueule» wie sie von Montaigne genannt wurde, steht, was ihr Schrifttum anbelangt, recht stolz inmitten aller anderen Wissenschaften. Sie besitzt sowohl ihre frühen Handschriften als auch ihre gesuchten Inkunabeln und ihre weltberühmten Klassiker. Ja, sie kann sich sogar rühmen, daß die größten Geister aller Zeiten und Zonen ihr wohlgesinnt waren und Beträchtliches zu ihrem Lobe beigetragen haben. Immerhin, und das könnte für den bibliophil Gesinnten ein Hinderungsgrund sein, ist sie nicht reich an Vorzugsausgaben, wie wir sie bis zur Sattsamkeit von anderen Gebieten her kennen. Prunkstücke sind unter der gastronomischen Literatur im Verhältnis zu ihren unzähligen Veröffentlichungen spärlich; aber nicht nur das: auch guterhaltene saubere Exemplare gehören zu den Seltenheiten. Dies läßt sich gut durch die Bestimmung dieser Bücher erklären, denn ein Band, der sein Dasein in einer rauch-

und dampferfüllten Küche oder einem feuchten moderigen Keller verbracht hat, kann unmöglich so schlank durch den Lauf der Jahrzehnte oder auch Jahrhunderte gelangen, wie das in einer sauberen Bibliothek sorgsam eingereihte. Auf der anderen Seite wiederum sind es vielleicht gerade diese Schwierigkeiten, die den kulturgeschichtlich Interessierten verlocken, «Gastronomica» zu sammeln; und so hört man denn von vereinzelt Liebhabern, die ganz erstaunliche Schätze zusammenbrachten. Es würde den Rahmen meiner Arbeit sprengen, wollte ich ihrer hier namentlich gedenken. Doch der größte unter ihnen verdient es, unsern Bibliophilen vorgestellt zu werden. Baron Jérôme de Pichon hat nicht nur in seiner Eigenschaft als Präsident der französischen Bibliophilen-Gesellschaft der guten Sache gedient, sondern durch seine unermüdliche begeisterte Forschung auf dem Gebiete der Kochkunstliteratur geradezu Unübertreffliches geleistet. Er war es, der uns mit Guillaume Tirel genannt «Taillevent», dem Verfasser des ersten französischen Kochbuches, bekannt machte und uns dessen anschauliche, kulturgeschichtlich wertvolle Bio-

graphie hinterließ. Zusammen mit Georges Vicaire gab er eine Faksimileausgabe der besten Taillevent-Handschriften heraus (Le Viandier, Paris 1892, mit Ergänzungsband 1893). Aber schon im Jahre 1846 hatte er für die «Société des Bibliophiles françois» das aus dem Jahre 1393 stammende erste französische Haushaltbuch veröffentlicht (Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique). Sein unbestreitbar größtes Verdienst aber war es, daß er George Vicaire ermöglichte, auf Grund der Bestände seiner wundervollen Sammlung die «Bibliographie gastronomique» (Paris 1890) zu schreiben, die trotz allen Unzulänglichkeiten heute noch gesucht und geschätzt ist. Es ist mir ein Vergnügen, hier festzuhalten, daß gerade bibliophile Kreise Bedeutendes für die Erforschung der gastronomischen Urliteratur und damit indirekt zur Hebung der Kochkunst beigetragen haben. Hier drängt sich nun schon die Frage nach dem ältesten Kochbuch der Welt auf, und damit schwimme ich in meinen Gewässern. Wie uns Athenäus, der schreibfleißige Rhetor, in seinem

im 3. Jahrhundert entstandenen «Deipnosopistai» überlieferte, gab es bereits im perikleischen Zeitalter eine ganze Anzahl Kochbücher, die sich zum Teil sogar schon mit Spezialgebieten, wie Kuchen, Fischen usw. befaßten. Leider aber ist uns davon nicht ein einziges Exemplar erhalten geblieben, und so entziehen sie sich unserem Werturteil. Anders steht es mit dem aus der römischen Kaiserzeit stammenden, zur ewigen Fundgrube der Philologie gewordenen Apicius-Kochbuch, das uns, wenn auch nicht unverändert, erhalten geblieben ist. Tatsächlich darf man dieses wohl unter Tiberius (14–37 n. Chr.) entstandene, aber durch flüchtige Kopisten oder auch durch uns unbekannt Umstände verstümmelte Werk «De opsoniis et condimentis, sive arte Coquinaria» des Marcus Gavius Apicius als das älteste Kochbuch der Welt ansprechen. Als erstes in einer modernen Sprache geschriebenes vollständiges Kochbuch gilt der schon erwähnte «Viandier» von Taillevent, der in der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts niedergelegt wurde. Allerdings beherbergt die Münchner Universi-



Kuchen meisteren.

Ein schön nutzlich buchlein

von bereytung der speis / zu gesundheit
vnd nützarkeit der menschen.



Von allen Speysen vnd

Berichten zc. Aller hand art künstlich

wol zu kochen / einmachen vnd berayten. Dabey auß yeden
vnd Essens wirkung vnd natur / zu auffenthaltung men-
schlicher gesundeheyt. Durch den hochgelerten vnd
erfahren Platinam / Dapfts Pij des andern
hoffmaister.

Wie man Weyn vnd Essig woler
ziehen / behalten vnd widerpringen / Auch mit aller hand
kreutern vnd Specereyen zu g. sunthayt / berayten vnd
geprauchen sol. Alles New vnd er-
denlich zůsamen
gepraucht.



M.D.XXXVII.

tätsbibliothek eine Pergamenthandschrift, die das «Buch von guter Speise» enthält, eine lose Sammlung von 96 Rezepten, die sehr wahrscheinlich um die Mitte des 14. Jahrhunderts von einem Schweizer Klosterkoch zusammengestellt wurde, aber erst 1844 gedruckt erschien. Etwas Ähnliches bildet das englische Gegenstück «The Form of Cury», eine Handschrift, die von den Meisterköchen Richards II. verfaßt wurde und erstmals 1780 gedruckt wurde. Als die beweglichen Lettern ihren Siegeszug durch die Kulturwelt antraten, schlug auch die Stunde der Wiedergeburt der Kochkunst. Im Jahre 1475 übergab der berühmte und umstrittene Bartolomeo Sacchi, genannt Platina di Cremona (1421–1481) ein Werk betitelt: «De honesta voluptate» der Druckerpresse und rief damit nicht wenig Aufsehen hervor, war er doch wohlbestallter vatikanischer Bibliothekar. Dieses seltene Buch, das in mehrere Sprachen übersetzt wurde und selbst zu Plagiatausgaben mißbraucht wurde, ist allerdings kein Kochbuch im strengen Sinne des Wortes. Als erstes italienisches Kochbuch gilt daher das unter

dem Titel «Epulario» bekannte, von einem Giovanni Rosselli verfaßte, das aber erst 1516 erschien. Merkwürdigerweise besitzt auch England, das über erstaunlich viele Handschriften gastronomischer Art verfügt, keine ausgesprochene Kochkunst-Inkunabel. Das «Noble Book of Cookery» wurde nach einem alten Manuskript erstmals im Jahre 1500 gedruckt und, wie uns Hazlitt (Old Cookery Books, S. 61) versichert, war im Jahre 1886 nur noch ein Exemplar dieser Auflage bekannt, das er aber auch nicht zu Gesicht bekam. Den Vogel in diesem bibliophilen Erstgeburtstreit schießt unbedingt Deutschland mit seiner berühmten «Kuchemaistrey» ab, deren Geschichte recht aufschlußreich ist.

Dieses für die mittelalterliche Herrschaftsküche geschriebene Werk wurde erstmals, datiert vom 10. November 1486, von dem Nürnberger Drucker Peter Wagner der Öffentlichkeit übergeben. Der berühmte Drucker, der nach Vouillème vielleicht identisch ist mit dem im Jahre 1469 in der Erfurter Matrikel eingetragenen Currificis de Nurenberga, begann seine Tätigkeit 1485 und

Ein künstlich vnd nutz

lichs Kochbüch / vormahlens nie so leicht /
Mannen vnd Frawenpersonen / von jnen selbst zu
lernen / inn Truck verfaßt / vnd außgangen ist / Art-
lich inn acht Bücher getheilt / Sampt etlichen
fast nuzen gewärten Sawfnotturfftren
oder künsten. Auch wie man Essig
macht vñ Wein güt behelt.

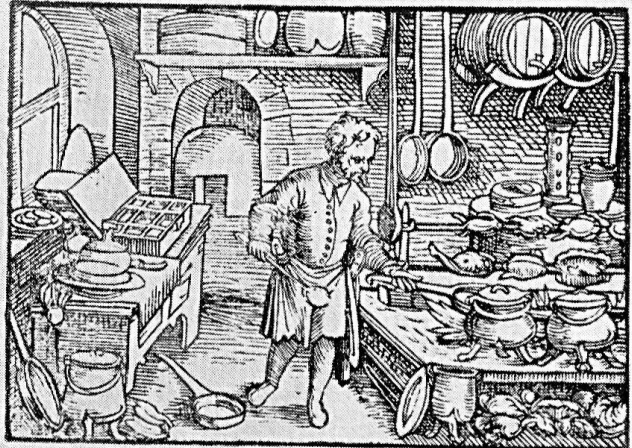
Balchassar Staindl von
Dillingen.



M. D. XLV.

Koch vñnd Kellermeister-

rey / von allen Speisen vnd Getrencken / viel
guter heimlicher Rünste / Auch wie man Lattvergeu/
Salsen / Confect / Conseruen / vnd Einbeyzung machen
sol / von mancherley Früchten / Blumen /
Kräutern vnd Wurzelen / Einem
jeden im Hauß sehr notwendig
vñnd nüzlich zu ge-
brauchen.



Gedruckt zu Franckfurdt am Mayn/
durch Herman Gölfferichen.

M. D. LHIL

druckte bis um das Jahr 1500. Da er die gleichen Drucktypen verwendete wie vordem Zenninger, nahm man früher an, die erste «Küchenmeisterei» sei noch von diesem um 1480 herum gedruckt worden (Vicaire 484, Sudhoff 125). Das einzige uns bekannte Exemplar dieser ersten Ausgabe steht in der Bibliothek des Britischen Museums in London. Schon einige Monate später konnte Wagner die zweite Ausgabe verlegen. Diese ist uns in mehreren Exemplaren erhalten geblieben (Hamburg, München, Rom. Vatic.). Im gleichen Jahre 1486 verließ noch eine weitere Auflage Wagners emsige Presse. Auch von dieser dritten Auflage sind sieben Exemplare nachweisbar. Inzwischen aber hatten andere Drucker herausgefunden, daß hier ein gutes Geschäft zu machen war, und mit der damals üblichen Rücksichtslosigkeit gegen geistiges Eigentum machten sich gleich mehrere Jünger Gutenbergs daran, die «Kuchemaistrey» Wort für Wort nachzudrucken. Das erste Plagiat erschien schon prompt im Jahre 1486 (Johann Petri) zu Passau, und 1487 gaben sowohl Peter Schöffer in Mainz als auch Peter

Drach in Speyer einen Nachdruck heraus. Wagner hatte sein Buch in 31 Zeilen gesetzt (32 Blatt), Schöffer setzte deren dann 33. Wer der Verfasser dieses übrigens ganz hervorragenden Kochbuches war, konnte allerdings nie festgestellt werden. Vermuten kann man nur, daß es der Oberkoch eines fürstlichen Hofes war. Behandelt werden ausschließlich Speisen, die auf die Tische der besseren Stände kamen, und die Anweisungen sind so gehalten, daß nur ein Berufskoch sie wirklich ausführen kann: um so erstaunlicher ist der große Erfolg dieses «Bestsellers» der Gastronomie. Bis zum Jahre 1500 sind insgesamt dreizehn Ausgaben nachweisbar, also eine erstaunliche Zahl. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts trat plötzlich ein ganz Schlauer auf den Plan. Der Augsburger Drucker Heinrich Steyner machte sich sowohl den Erfolg des erwähnten Werkes von Platina, als auch den dringenden Ruf der deutschen Pfeffersäcke nach verfeinerter Nahrung nutzbar. So ging er denn hin und druckte ein Werk, das auf dem Titelblatt «den hochgelehrten und erfahren Platinam/Bapst Pij des andern Hoffmaister» als

Epulario Quale tratta del modo de Cucinare ogni carne Vcellipe
sci de ogni Sorte: ⁊ Fare Sapori
torte ⁊ pastelli al modo de
tutte le Prouincie.





In sehr Künstlich vnd nutzliches Kochbuch / vor

male nye in so leicht / Mannen vnd Frauen perso-
nen / von ihnen selbst zu lernen / inn Druck verfaßt
vnd außgangen ist / Artlich in acht Bücher ge-
theilt / sampt etlichen fast nutzen bewerten
Gaußnotcurffen oder künsten. Auch
wie man Essig machet / vnd
Wein güc behelet.

Balthasar Statndl von Dillingen.



Anno M. D. LXXXII.

Ein sehr Künstliches vnd Fürtreffliches
Kochbuch / von allerlay Speysen / auch wie man
Larwergen / vnd Zucker einmachen soll / vnd
sunst von anderen güeten haimlichen Küns-
sten / Ainem yeden im Haus sehr notwendig
vnd nutzlich zu gebrauchen.

Durch ainen Fürnemen vnd berühmten Koch
seinem Ehegemahel zu der Lese geschencke.



Witv. Bay: May: Freyheit / in zway Theilen nit nach zu drucken.
1 5 3 9.

Koch vnd Kellereisterei!

Baraus man alle
Reinligkeit des

Kochens zu lernen hat / von allen Speysen
wie man sie bereiten sol / sampt eines jeden essens wir-
ckung vnd natur zu auffenthaltung der gesundheit / Jegunde
eist an tag geben Durch Meister Sebastian N. Rom. Ka
May. gewesener Mundkoch.

Auch wie man gute Wein Bier vnd Essig zichen / halten sol
der bringen / vnd mit allerhand Kreutern zur gesundheit bereiten
vnd gebrauchen sol / dergleichen vor nie gedruckte.



Zu Straßfurt am Maynßbey Sigmund Seyrabend 15 82.

Autoren anführte, dahinter aber wortwörtlich, mit einigen Auslassungen, die «Kuchemaistrey» brachte. Anscheinend glückte ihm der Kniff, denn ich kenne mehrere Ausgaben. Zu seiner Ehrenrettung sei gesagt, daß er dann später doch noch den echten Platina herausgab, und zwar im Jahre 1542 unter folgendem langatmigem Titel:

«Von der Eerliche zimlichen, auch erlaubten Wolust des leibs, Sich inn essen, trincken, kurtzweil etc. allerlay unnd mancherlay creatures unnd gaabenn Gottes, Visch, Vögel, Wildpret, Fruch der erden etc. mit Gott, allen eere, auch gesundhait des menschen, mit dancksagung zu gebrauchen mügen, von allen weisen, Erbaren und gelerten, besonders den Arzten gerathen, zugelassen und gestattet, sein ordentlich hie in X Bücher gesetzt, gekocht, unnd auff den tisch sein lustig bereit und auffgetragen wirt, Durch den hochgelerten Philosophum und Oratorem, das ist weyßesten unnd beredtesten Herrn, Bap. Platinam von Cremona, under Friderico III. dem Römische Kaiser gelebt, im Jar 1481. jetz jüngst grüntlich auss dem latein verteutscht, durch M. Stephanum Vigilium Pacimontanum.»

Im Laufe des 16. Jahrhunderts traten immer neue Autoren auf, die zum Teil vollständig eigene

Rezeptsammlungen herausgaben, wenschon sie sich im Aufbau vorerst noch an die Küchenmeisterei hielten: so wurde aus der «Kuchemaistrey» bald eine «Koch- und Kellerei» und dann noch eine «Koch- und Kellermeisterei». Ein vollständig grundlegendes Werk, sozusagen die «Cuisine classique» des Mittelalters, verfaßte der gewiegte Kurfürstlich-mainzische Mundkoch Marx Rumpoldt, dessen Monumentalwerk mit zahlreichen interessanten Stichen des berühmten, in Zürich geborenen Kupferstechers Jost Ammann (1539–1591) geschmückt ist. (Nach von Rumohr, Geist der Kochkunst 1822, sollen auch Stiche von Hans Burgkmair das Buch zieren, was aber zweifelhaft sein dürfte.) Die erste Ausgabe erschien 1581: ich selbst besitze eine solche aus dem Jahre 1587, es dürfte sich um die vierte handeln. Kulturgeschichtlich aufschlußreich sind die in diesem Werke beschriebenen verschiedenen gastronomischen Berufe wie Mundkoch, Weinschenk usw.

Merkwürdigerweise finde ich diese Beschreibungen auch in einem anderen Buche, nämlich

in der im gleichen Jahre erschienenen «Koch- und Kellermeistery» von Meister Sebastian: beide Bücher erschienen bei Sigmund Feyerabend in Frankfurt und daher mag die Zusammentragung eine reine Verlagsangelegenheit gewesen sein. Gegen Ende dieses Jahrhunderts erschien auch das erste von Frauenhand geschriebene Kochbuch, und zwar war die Verfasserin die tüchtige Anna Weckerin von Basel. Frau

Anna war die Gattin des dozierenden Basler Arztes Johann Jakob Wecker, welcher eine ganze Anzahl ins gastronomische Gebiet gehende Werke geschrieben hat. Die «Deutsche Küchenmeisterei» aber schlug doch alle Rekorde, denn nicht nur brachte sie es auf so viele Wiegendruckausgaben, sondern sie wurde während fast 200 Jahren, nämlich bis 1678, fast unverändert nachgedruckt.

E. St. / Classification des Bibliophiles

Partie de l'allocution de notre président à l'Assemblée annuelle de la Société suisse des Bibliophiles à St-Gall, le 22 juin 1946

Monsieur le Landammann,
Chers amis de Hollande,
Mesdames, Messieurs,

Vous attendez sans doute, en tant que passagers de la Navis stultifera, que je vous dise, comme chaque année, quelques mots destinés à faire tinter nos grelots. A Sion, lors de la dernière assemblée, j'ai parlé de la différence entre les bibliophiles et les bibliomanes. Je voudrais aujourd'hui mettre l'accent sur la diversité des catégories de bibliophiles, en vous priant toutefois de ne pas prendre mes propos trop à la lettre. Je vais brosser le tableau à grands traits, de façon concise et uniquement par familles. Ma classification n'est pas semblable à celle de Paul Lacroix, qui divise grosso modo les amateurs de livres en collectionneurs qui n'amassent des trésors que par amour de la possession, en d'autres qui tirent vanité de leurs acquisitions, enfin, en jaloux qui se retranchent dans leur isolement. Je préfère me ranger aux idées de *Maurice Sondheim*, antiquaire avisé de Francfort, idées qu'il exprima jadis au milieu d'un cercle de bibliophiles amis. Sa distinction repose sur la psyché du collectionneur et sur sa conception des problèmes intellectuels et artistiques qui en découle. Il se peut que l'un de vous reprenne cette ébauche de classification pour la terminer à l'instar de Linné, en baptisant chaque variété et ses ramifications d'un beau nom latin.

Voici d'abord *l'esthète*. Chez lui prédomine le plaisir sensuel qu'il peut tirer d'un livre, dont il place la beauté de la forme par-dessus tout. Seules des éditions de luxe, imprimées sur papier de Hollande ou du Japon, font palpiter son cœur.

Il considère le livre comme une œuvre d'art et même, lorsqu'il appartient au sexe faible, comme un bibelot; le charme d'une enluminure ancienne, un texte typographique soigneusement ordonné sont pour lui un jardin de délices. Il est infiniment sensible aux bois et aux estampes des œuvres des siècles passés; il s'enthousiasme aussi pour des éditions modernes, aux lettres élégamment disposées, aux hors-texte en litho et aux eaux-fortes. Cette espèce de bibliophile comporte une subdivision, dont les adeptes attachent plus de prix encore aux revêtements extérieurs de leurs livres favoris qu'à la présentation intérieure; ils renoncent à beaucoup de choses afin de pouvoir les faire recouvrir en peau de truie, en parchemin ou en maroquin vert nil ou bordeaux, par les maîtres de la reliure. La dorure des tranches et les marbrures des papiers de garde le plongent dans le ravissement.

Vient ensuite ce que nous appellerons le *bibliophile supérieur*, ce qui n'implique nullement que le précédent lui soit inférieur. Loin de moi cette pensée, car une telle comparaison me condamnerait moi-même et plus d'un de mes amis. J'entends par bibliophile supérieur celui dont la passion de collectionneur, orientée d'une façon aussi diverse que multiple, juge la valeur du livre selon son contenu, dont il ne peut cependant savourer la beauté dans une impression quelconque, mais seulement dans certaines éditions, tout comme des connaisseurs dégustent un vin précieux dans des verres spéciaux. Il aime les livres, monuments et bornes milliaires de l'histoire; il en possède la première édition, forme originale de l'œuvre. Lorsqu'il lit Paracelse, Gleim ou Voltaire dans