

## Rezepte zum guten Leben – Dokumentensammlung

Diese Sammlung bietet Materialien zur Herstellung oder Zubereitung von Nahrungsmitteln aus dem 17. bis 19. Jahrhundert. Alle Abbildungen sind verlinkt auf die Plattformen [e-manuscripta.ch](http://e-manuscripta.ch) oder [e-rara.ch](http://e-rara.ch). Der vorliegende Beitrag ergänzt die didaktische Einheit unter dem selben Titel.

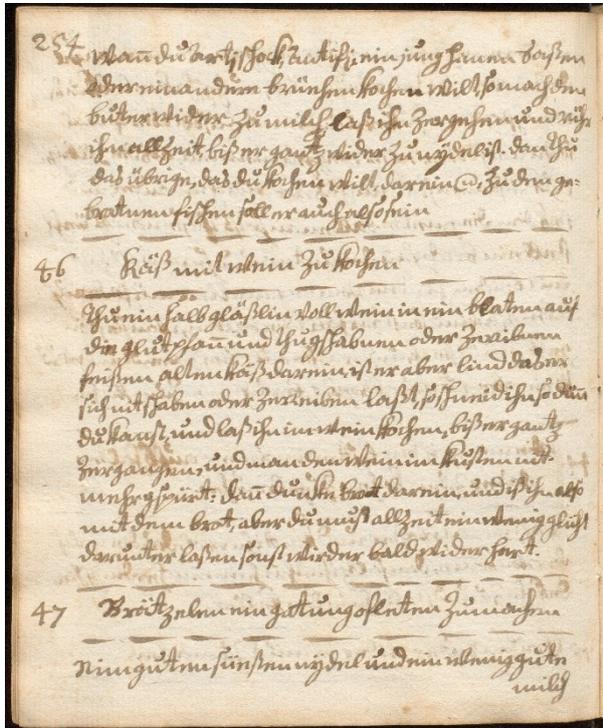
Auf e-manuscripta.ch besteht zudem eine separate Kollektion von Rezeptbüchern. ([Link](#))



Die Baurin rührt die Milch gantz fleißig ohnverdrieße[n] / Biß die verwandelt sich in Butter süß und gut / So gwüßlich auch der Mensch es freudig wird genießen / Der sein Werk aller Ort beständig treiben thut. Einer tugend-liebenden Jugend, ab der Bürger Biblio- / thec zu Winterthur verehrt, am Neuw-Jahrs-Tag. / A<sup>o</sup>: 1721.

»Unverdrossen, wird genoßen«. Winterthur: ab der bürger Bibliothec, 1721. Neujahrsblatt von der Stadtbibliothek; Druckgrafik: Radierung; 11,6 cm x 11,5 cm.

Signatur: Zentralbibliothek Zürich, KK 540: 1721 ([Link](#))



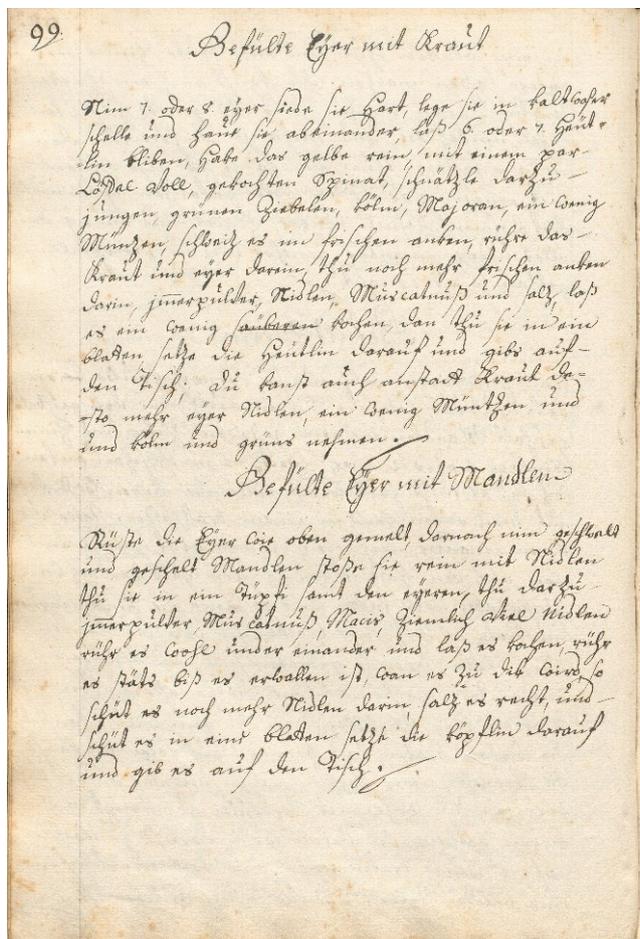
Das älteste erhaltene deutschsprachige Rezept für Fondue

46.) Käß mit Wein zu kochen.  
 Thu ein halb Gläßlin voll Wein in ein Blaten auf die Glutpfann und thu geschabnen oder zerribnen / feißnen alten Käß darein. ist er aber lind das er / sich nit schaben oder zerreiben laßt, so schneid ihn so dünn / du kanst, und laß ihn im wein kochen, biß er gantz / zergangen, und man den wein im kusten nit- / mehr gspürt: dann dunke Brot darein, und iß ihn also mit dem Brot, aber du must allzeit ein wenig glüht / darunter laßen sonst wird er bald wider hert. ([Link](#))

Anna Margaretha Gessnerin ein gebohrne Kittin: Koch-Buch. [Zürich], 1699; 19 cm x 16 cm; 375 Seiten. Signatur: Zentralbibliothek Zürich, Ms P 6071 ([Link](#))



Franz Hegi (1774-1850); Franz Niklaus König (1765-1832): Die Käsemacherey. [Schweiz], [1805]; Druckgrafik: Aquatinta, Braundruck; 5,7 cm x 8,8 cm. Signatur: Zentralbibliothek Zürich, Apz 617: 4 ([Link](#))



### Gefülte Eyer mit Kraut

Nimm 7 oder 8 Eyer siede sie hart, lege sie in kalt Wasser / schelle und haue sie abeinander, laß 6 oder 7 Heüt- / lin bliben, hake das gelbe rein, mit einem par / Löffel voll, gekochten Spinat, schnätzle darzu / jungen, grünen Ziebeln, Kölm [Thymian], Majoran, ein wenig / Münzen, schwitz es im frischen Anken, rühre das / Kraut und Eyer darein, thu noch mehr frischen Anken / darin, Immerpulver [Ingwerpulver], Nidlen, Muscatnuß und Salz, laß es ein wenig kochen, dan thu sie in eine Blaten, setze die Heütlin darauf und gibs auf / den Tisch; du kanst auch anstatt Kraut de- / sto mehr Eyer Nidlen, ein wenig Mützen und / Kölm und Grüns nehmen. ([Link](#))

Marianne Lutz eine gebohrne Messmerin: Koch Buch und sonst allerhand Recept. [S.l.], 1750; 235 Seiten; 36,5 x 24,5 cm.  
 Signatur: Zentralbibliothek Zürich, Ms Z VIII 35 ([Link](#))



Das Restaurant »Rechberg 1837« in Zürich hat dieses Gericht am 23. März 2024 nachgekocht, aus Anlass des BiblioWeekend 2024 und im Rahmen einer Kooperation mit der Zentralbibliothek Zürich.

Chris Bünter