

**BIBLIOTECA GASTROMICA**  
**I 150 TESTI PIÙ IMPORTANTI PER LA STORIA DELLA GASTRONOMIA**  
<https://www.mori.bz.it/gastronomia/gastronomia.html>

<b>ELENCO DEI TESTI IN ORDINE ALFABETICO</b>	
<b>SIA PER</b>	
<b>TITOLI CHE PER AUTORI</b>	
<b>I - ELENCO PER TITOLI</b>	
Zenker	Allgemeine Kochkunst für jede bürgerliche Haushaltung 1829 .
Lincoln Waldo	American Cookery Books 1742-1860
Simmons Amelia	American Cookery, 1796
Anonimo	American Woman's Cook Book - 1939.
Anonimo	Andalusian Cookbook (1200-1400).
Anonimo	Anonimo meridionale (Sec. XIV).
Warner Richard	Antiquitates Culinaria, 1791
Leonardi Francesco (1730 c. - 1816 o dopo)	Apicio moderno –
Massonio Salvatore	Archidipno ovvero dell'insalata e dell'uso di essa, 1627
Francisco Martínez Montaña, Cocinero Mayor del Rey	Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería - 1611.
Sofie Juliana Weiler	Ausburgisches Kochbuch. Augsburg . I ed. 1788 Qui l' Edizione 1866.
Daisemberg Maria Katharina	Bayerisches Kochbuch. Prima edizione 1833. Qui la 17° edizione (1843) .
Georges Vicaire	Bibliographie Gastronomique - Parigi 1890.
Ippolito	Cavalcanti - Cucina teorico pratica, II Ed. - Napoli 1839;
Raisson	Code Gourmand – Manuel complet de gastronomie – 1827. E' una specie di piccola enciclopedia; più che altro una curiosità.
Anonimo	Codice gastrologico economico - Firenze 1841
Lando Ortensio	Commentario de le più notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi - Venezia 1550.
Sacchi Bartolomeo detto il Platina (1421-1481)	De honesta voluptate et valetudine (Il piacere onesto e la buona salute).
Apicio (I-II secolo d.C.)	De re Coquinaria
Averani Giuseppe (1662-1738)	Del vitto e delle cene degli antichi
Giovan Battista Rossetti	Dello Scalco
Carl Friedrich von Rumohr	Der Geist der Kochkunst (Lo spirito dell'arte culinaria), 1822
Favre Joseph	Dictionnaire Universel de cuisine et d'Hygiène alimentaire, 1883
Neudecker Maria Anna	Die bayerische Köchin in Böhmen
Katharina Prato (1818-1897)	Die Süddeutsche Küche. 1872. Ed. 1903.
Maître Chiquart	Du fait de cuisine - 1420.
Anonimo	Ein schön Kochbuch - 1559
Balthasar Staindl	Ein sehr künstlichs und nutzlichs Kochbuch - Augsburg 1569 -
Giovanni Rosselli	Epulario.
Anonimo toscano	Frammento di un libro di cucina del sec. XIV
Anonimo	Frankfurter Koch und Kellermeisterei del 1566

Anonimo	Geoponica. Raccolta di testi della antica Grecia sull'agricoltura
Alexandre Dumas (père)	Grand Dictionnaire de Cuisine - 1873
Huth	Handbuch del Kochkunst, 1854
Gottschalk Alfred	Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours. 1948
Archestrato di Gela	I frammenti della Gastronomia
Corrado Vincenzo	Il cibo pitagorico ovvero erbaceo, Napoli 1781
Corrado Vincenzo	Il credenziere di buon gusto, Napoli 1778
Anonimo	Il cuciniere all'uso moderno. Livorno 1822.
La Varenne, François Pierre de	Il Cuoco Francese (Le Cuisinier François) edizione francese del 1721
Vincenzo Corrado (1736-1836)	Il cuoco galante
Nebbia Antonio	Il cuoco maceratese..
Anonimo	Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese 1859.
Anonimo	Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Torino 1766
Anonimo	Il Cuoco Piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia. VI Edizione, Milano 1832. Opera di grande successo ristampata nei decenni successivi.
Massialot	Il cuoco reale cittadino.
Frankwalt. Möhren	Il libro de la cocina - Sec. XIV.
Anonimo toscano	Il libro della cucina del sec. XIV
Sabina Welserin (circa 1500-1555)	Il Libro di Cucina - Das Kochbuch
Castoldi A.	Il liquorista - Duemila ricette e procedimenti pratici - Manuale Hoepli, 1921
Ciocca G.	Il pasticciere e confettiere moderno. Manuale Hoepli, 1907..
Lazzeri Giulia	Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economa. Trento 1921. Cucina trentina
Anonimo	Il re dei cuochi - 1874.
Anonimo	Il re dei cuochi, Milano 1880
Johann Rottenhöfer	Illustrierte Kochbuch, 1858 (qui l'edizione 1867).
Jüdische Frauenbund	Kochbuch für die jüdische Küche. Düsseldorf, 1926.
Saalfeld	Küche und Keller in Alt-Rom - 1883.
Dubois-Berdard	La cucina classica. studi pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa. 1877.
Anonimo	La cucina degli stomachi deboli - 1858
F. T. Marinetti e Fillia	La cucina futurista - 1932.
Zamara Emiliana	La cucina italiana della resistenza (alle sanzioni) 1936
Brizzi Giovanni	La cuciniera moderna, Siena, 1845.
Menon	La Cuisinière Bourgeoise.
Beauvilliers A, et Antonin Carême	La cuisine ordinaire, 1848
Anonimo	La Cuisinière genevoise. Ginevra 1814..
Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)	La fisiologia del gusto
Berchoux Joseph	La gastronomie - 1801
Petit	La gastronomie en Russie - 1860 .
Cousin d'Avallon, Charles-Yves	La nouvelle cuisinière bourgeoise - Edizione Parigi 1786
Anonimo	La nouvelle cuisinière bourgeoise. Parigi 1817.
Vincenzo Agnoletti	La nuovissima cucina economica. Roma 1814.
Leyrers	La regina delle cuoche, cucina per sani e ammalati -1885

Pellegrino Artusi	La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Firenze 1891.
Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti)	La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV – 1884.
Emanuele Rossi	La vera Cuciniera genovese - 1865 -
Carême Marie-Antoine detto Antonin Carême (1784-1833)	L'art de la cuisine française, 1833, 2 vol. riuniti.
Anonimo	L'arte della cucina - Manuale completo per i cuochi e per le famiglie - 871 ricette - Editore Salani 1917
Antoine Beauvillers	L'art du cuisinier, Parigi 1818,
Giovanni Rajberti (1805- 1861)	L'arte di convivere – 1851
Bartolomeo Stefani	L'arte di ben Cucinare - 1685
Anonimo	L'arte di far cucina di buon gusto - Torino 1793.
Agnoletti Vincenzo	Le arti del credenziere, confetturiere e liquorista, Firenze 1826
Archambault	Le Cuisinier économe ou Éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office, 1825
Jules Breteuil	Le Cuisinier Européen, Parigi 1860
La Chapelle Vincent (1690 ou 1703 - 1745)	Le cuisinier moderne. 1742
Albert B.	Le cuisinier parisien ou Manuel complet d'Économie domestique, 1833
Carême Marie-Antoine detto Antonin Carême (1784-1833)	Le cuisinier parisien, 1828
André Viard (1759-1834)	Le Cuisinier Royal, 1817.
Anonimo	Le Ménagier de Paris - 1395
Raimbault A.T.	Le parfait cuisinier ou le breviaire des Gourmands, Paris 1825
Taillevent	Le Viandier – 1390 circa.
Ermolao Barbaro	Lettera a Pietro Cara (con traduzione di Nostradamus)
Anonimo	Liber cure Cocorum
Anonimo	Liber de coquina (sec. XIV)
Giambonino da Cremona	Liber de ferculis et condimentis (Fine sec. XIII).
Burgundio Pisano	Liber de Vindemiis,
Maestro Martino (nato circa 1430)	Libro de arte coquinaria
Ruperto (o Robert) da Nola	Libro de Guisados, manjares y potajes intitolado Libro de cocina.
Anonimo Veneziano	Libro di cucina del secolo XIV.
Cristoforo Messisbugo (fine 1400–1548)	Libro nuovo. Aggiungo una edizione del 1569.
Latini Antonio	Lo scalco alla moderna. Napoli - 1694.
Rumohr Carl Friedrich von (1785-1843)	Lo spirito dell'arte culinaria (Der Geist der Kochkunst).
Anonimo	LVII Ricette di un libro di cucina tratto dal volume "Riccardiana 1071", ricopiato da Antonio di San Gallo nel 1449; molte ricette coincidono con quelle pubblicate dal Guerrini.
Escoffier A.	Ma cuisine, 2500 recettes, 1934
Lancia Giuseppe	Manuale del macellaio e del pizzicagnolo 1892
Anonimo	Manuel de Gastronomie, Parigi 1825. È una piccola enciclopedia di cucina
Grimod de la Reynière	Manuel des Amphitryons - 1800
Anonimo	Manuale di 150 ricette di cucina di guerra - Cremona 1916
Cardelli	Manuel du cuisiner e de la cuisinière, Parigi 1833

Anonimo	Meisterwerk der Speisen und Getränke - Lissia 1898 - 1904 (IV ed.).
Anonimo	Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung für schmackhaften Zubereitung, Stuttgart 1825 (Prima ed. 1804)
Agnoletti Vincenzo	Nuovissima cucina economica, Roma 1814
Luraschi Giovanni Felice	Nuovo cuoco milanese economico - Milano, 3°ed. 1829-1853
Gorini	Nuovo manuale del liquorista, confettiere e pasticciere, Milano 1876
Carrew W. Hazlitt	Old Cookery Books and Ancient cuisine - Londra 1902
Scappi Bartolomeo (1500-1577)	Opera di Bartolomeo Scappi
Lancelot de Casteau	Ouverture de cuisine, 1604..Aggiunta copia in formattazione più comoda.
Bernoni Giuseppe	Proverbi che hanno riguardo con l'alimentazione - 1872
Henriette Davidis	Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche
Frugoli Antonio lucchese	Pratica e scalcara - 1631 (qui ed, 1638)
Vari Autori	Raccolta di opere in versi sulla polenta del Settecento, in italiano o in dialetto, (Gasparo Fumagalli, Clemente Bondi, Domenico Batacchi, Ludovico de Pastò, Agostino Bosco, Giovanni Anguillesi). A cura di Edoardo Mori.
Anonimo	Regimen Sanitatis Salernitanum
Bockenheim Johannes von	Registrum Coquine
Hagger Conrad	Saltzburger Kochbuch, 175?
Anonimo	Sulla alimentazione del popolo minuto in Napoli 1863
Naumann	Systematik der Kochkunst, 1897
Anonimo	Teutsches Universal Kochbuch, 1822
Beauvilliers A, B	The Art of French Cookery, Londra 1827
El practicón	Tratado completo de cocina;
Savonarola Michele	Trattato utilissimo di molte regole per conservare la sanità, 1590.
Vialardi	Tratto di cucina, pasticceria moderna, credenza.
Jakobi	Über die Kartoffeln, Norimberga 1818. Tratta della coltivazione e conservazione delle patate con molte ricette
Zacchia Paolo. medico romano	Vitto Quaresimale. .
Leuchs Johann Carl	Vollständiger Brot= Bak= Kunde oder der Europäische Bäckermeister.
Daisenberger	Vollständiges Bayerisches Kochbuch, 1851
Steinbrecher	Vollständiges Kochbuch oder Was kochen wir Heute? Was Morgen? Vienna 1823
Kostner Rosina	Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche. Innsbruck 1844.
Seleskowitz Louise	Wiener Kochbuch - 1883

## II - ELENCO PER AUTORI

Agnoletti Vincenzo	Le arti del credenziere, confetturiere e liquorista, Firenze 1826
Agnoletti Vincenzo	Nuovissima cucina economica, Roma 1814
Albert B.	Le cuisinier parisien ou Manuel complet d'Économie domestique, 1833
Alexandre Dumas (père)	Grand Dictionnaire de Cuisine - 1873

André Viard (1759-1834)	Le Cuisinier Royal, 1817.
Anonimo	Manuel de Gastronomie, Parigi 1825. È una piccola enciclopedia di cucina
Anonimo	American Woman's Cook Book - 1939.
Anonimo	Andalusian Cookbook (1200-1400).
Anonimo	Anonimo meridionale (Sec. XIV).
Anonimo	Codice gastrologico economico - Firenze 1841
Anonimo	Ein schön Kochbuch - 1559
Anonimo	Frankfurter Koch und Kellermeisterei del 1566
Anonimo	Geoponica. Raccolta di testi della antica Grecia sull'agricoltura
Anonimo	Il cuciniere all'uso moderno. Livorno 1822.
Anonimo	Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese 1859.
Anonimo	Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Torino 1766
Anonimo	Il Cuoco Piemontese ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia. VI Edizione, Milano 1832. Opera di grande successo ristampata nei decenni successivi.
Anonimo	Il re dei cuochi - 1874.
Anonimo	Il re dei cuochi, Milano 1880
Anonimo	La cucina degli stomachi deboli - 1858
Anonimo	La Cuisinière genevoise. Ginevra 1814..
Anonimo	La nouvelle cuisinière bourgeoise. Parigi 1817.
Anonimo	L'arte della cucina - Manuale completo per i cuochi e per le famiglie - 871 ricette - Editore Salani 1917
Anonimo	L'arte di far cucina di buon gusto - Torino 1793.
Anonimo	Le Ménagier de Paris - 1395
Anonimo	Liber cure Cocorum
Anonimo	Liber de coquina (sec. XIV)
Anonimo	LVII Ricette di un libro di cucina tratto dal volume "Riccardiana 1071", ricopiato da Antonio di San Gallo nel 1449; molte ricette coincidono con quelle pubblicate dal Guerrini.
Anonimo	Manuale di 150 ricette di cucina di guerra - Cremona 1916
Anonimo	Meisterwerk der Speisen und Getränke - Lipsia 1898 - 1904 (IV ed.).
Anonimo	Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung für schmackhaften Zubereitung, Stuttgart 1825 (Prima ed. 1804)
Anonimo	Regimen Sanitatis Salernitanum
Anonimo	Sulla alimentazione del popolo minuto in Napoli 1863
Anonimo	Teutsches Universal Kochbuch, 1822
Anonimo toscano	Frammento di un libro di cucina del sec. XIV
Anonimo toscano	Il libro della cucina del sec. XIV
Anonimo Veneziano	Libro di cucina del secolo XIV.
Antoine Beauvillers	L'art du cuisinier, Parigi 1818,
Apicio (I-II secolo d.C.)	De re Coquinaria
Archambault	Le Cuisinier économe ou Éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office, 1825
Archestrato di Gela	I frammenti della Gastronomia
Averani Giuseppe (1662-1738)	Del vitto e delle cene degli antichi
Balthasar Staindl	Ein sehr künstlichs und nutzlichs Kochbuch - Augsburg 1569 -
Bartolomeo Stefani	L'arte di ben Cucinare - 1685

Beauvilliers A, B	The Art of French Cookery, Londra 1827
Beauvilliers A, et Antonin Carême	La cuisine ordinaire, 1848
Berchoux Joseph	La gastronomie - 1801
Bernoni Giuseppe	Proverbi che hanno riguardo con l'alimentazione - 1872
Bockenheim Johannes von	Registrum Coquine
Brizzi Giovanni	La cuciniera moderna, Siena, 1845.
Burgundio Pisano	Liber de Vindemiis,
Cardelli	Manuel du cuisiner e de la cuisinière, Parigi 1833
Carême Marie-Antoine detto Antonin Carême (1784-1833)	L'art de la cuisine française, 1833, 2 vol. riuniti.
Carême Marie-Antoine detto Antonin Carême (1784-1833)	Le cuisinier parisien, 1828
Carl Friedrich von Rumohr	Der Geist der Kochkunst (Lo spirito dell'arte culinaria), 1822
Carrew W. Hazlitt	Old Cookery Books and Ancient cuisine - Londra 1902
Castoldi A.	Il liquorista - Duemila ricette e procedimenti pratici - Manuale Hoepli, 1921
Ciocca G.	Il pasticciere e confettiere moderno. Manuale Hoepli, 1907..
Corrado Vincenzo	Il cibo pitagorico ovvero erbaceo, Napoli 1781
Corrado Vincenzo	Il credenziere di buon gusto, Napoli 1778
Cousin d'Avallon, Charles-Yves	La nouvelle cuisinière bourgeoise - Edizione Parigi 1786
Cristoforo Messisbugo (fine 1400–1548)	Libro nuovo. Aggiungo una edizione del 1569.
Daisenberg Maria Katharina	Bayerisches Kochbuch. Prima edizione 1833. Qui la 17° edizione (1843) .
Daisenberger	Vollständiges Bayerisches Kochbuch, 1851
Dubois-Berdard	La cucina classica. studi pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa. 1877.
El practicón	Tratado completo de cocina;
Emanuele Rossi	La vera Cuciniera genovese - 1865 -
Ermolao Barbaro	Lettera a Pietro Cara (con traduzione di Nostradamus)
Escoffier A.	Ma cuisine, 2500 recettes, 1934
F. T. Marinetti e Fillia	La cucina futurista - 1932.
Favre Joseph	Dictionnaire Universel de cuisine et d'Hygiène alimentaire, 1883
Francisco Martínez Montaña, Cocinero Mayor del Rey	Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería - 1611.
Frankwalt. Möhren	Il libro de la cocina - Sec. XIV.
Frugoli Antonio lucchese	Pratica e scalcara - 1631 (qui ed, 1638)
Georges Vicaire	Bibliographie Gastronomique - Parigi 1890.
Giambonino da Cremona	Liber de ferculis et condimentis (Fine sec. XIII).
Giovan Battista Rossetti	Dello Scalco
Giovanni Rajberti (1805- 1861)	L'arte di convivare – 1851
Giovanni Rosselli	Epulario.
Gorini	Nuovo manuale del liquorista, confettiere e pasticciere, Milano 1876
Gottschalk Alfred	Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours. 1948
Grimod de la Reynière	Manuel des Amphitryons - 1800
Hagger Conrad	Saltzburger Kochbuch, 175?
Henriette Davidis	Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche
Huth	Handbuch del Kochkunst, 1854

Ippolito	Cavalcanti - Cucina teorico pratica, II Ed. - Napoli 1839;
Jakobi	Über die Kartoffeln, Norimberga 1818. Tratta della coltivazione e conservazione delle patate con molte ricette
Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)	La fisiologia del gusto
Johann Rottenhöfer	Illustrierte Kochbuch, 1858 (qui l'edizione 1867).
Jüdische Frauenbund	Kochbuch für die jüdische Küche. Düsseldorf, 1926.
Jules Breteuil	Le Cuisinier Européen, Parigi 1860
Katharina Prato (1818-1897)	Die Süddeutsche Küche. 1872. Ed. 1903.
Kostner Rosina	Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche. Innsbruck 1844.
La Chapelle Vincent (1690 ou 1703 - 1745)	Le cuisinier moderne. 1742
La Varenne, François Pierre de	Il Cuoco Francese (Le Cuisinier François) edizione francese del 1721
Lancelot de Casteau	Ouverture de cuisine, 1604..Aggiunta copia in formattazione più comoda.
Lancia Giuseppe	Manuale del macellaio e del pizzicagnolo 1892
Lando Ortensio	Commentario de le più notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi - Venezia 1550.
Latini Antonio	Lo scalco alla moderna. Napoli - 1694.
Lazzeri Giulia	Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economica. Trento 1921. Cucina trentina
Leonardi Francesco (1730 c. - 1816 o dopo)	Apicio moderno –
Leuchs Johann Carl	Vollständiger Brot= Bak= Kunde oder der Europäische Bäckermeister.
Leyrers	La regina delle cuoche, cucina per sani e ammalati -1885
Lincoln Waldo	American Cookery Books 1742-1860
Luraschi Giovanni Felice	Nuovo cuoco milanese economico - Milano, 3°ed. 1829-1853
Maestro Martino (nato circa 1430)	Libro de arte coquinaria
Maître Chiquart	Du fait de cuisine - 1420.
Massialot	Il cuoco reale cittadino.
Massonio Salvatore	Archidipno ovvero dell'insalata e dell'uso di essa, 1627
Menon	La Cuisinière Bourgeoise.
Naumann	Systematik der Kochkunst, 1897
Nebbia Antonio	Il cuoco maceratese..
Neudecker Maria Anna	Die bayerische Köchin in Böhmen
Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti)	La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV – 1884.
Pellegrino Artusi	La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Firenze 1891.
Petit	La gastronomie en Russie - 1860 .
Raimbault A.T.	Le parfait cuisinier ou le breviaire des Gourmands, Paris 1825
Raisson	Code Gourmand – Manuel complet de gastronomie – 1827. E' una specie di piccola enciclopedia; più che altro una curiosità.
Rumohr Carl Friedrich von (1785-1843)	Lo spirito dell'arte culinaria (Der Geist der Kochkunst).
Ruperto (o Robert) da Nola	Libro de Guisados, manjares y potajes intitolado Libro de cocina.
Saalfeld	Küche und Keller in Alt-Rom - 1883.

Sabina Welserin (circa 1500-1555)	Il Libro di Cucina - Das Kochbuch
Sacchi Bartolomeo detto il Plàtina (1421-1481)	De honesta voluptate et valetudine (Il piacere onesto e la buona salute).
Savonarola Michele	Trattato utilissimo di molte regole per conservare la sanità, 1590.
Scappi Bartolomeo (1500-1577)	Opera di Bartolomeo Scappi
Seleskowitz Louise	Wiener Kochbuch - 1883
Simmons Amelia	American Cookery, 1796
Sofie Juliana Weiler	Ausburgisches Kochbuch. Augsburg . I ed. 1788 Qui l' Edizione 1866.
Steinbrecher	Vollständiges Kochbuch oder Was kochen wir Heute? Was Morgen? Vienna 1823
Taillevent	Le Viandier – 1390 circa.
Vari Autori	Raccolta di opere in versi sulla polenta del Settecento, in italiano o in dialetto, (Gasparo Fumagalli, Clemente Bondi, Domenico Batacchi, Ludovico de Pastò, Agostino Bosco, Giovanni Anguillesi). A cura di Edoardo Mori.
Vialardi	Tratto di cucina, pasticceria moderna, credenza.
Vincenzo Agnoletti	La nuovissima cucina economica. Roma 1814.
Vincenzo Corrado (1736-1836)	Il cuoco galante
Warner Richard	Antiquitates Culinaria, 1791
Zacchia Paolo. medico romano	Vitto Quaresimale. .
Zamara Emiliana	La cucina italiana della resistenza (alle sanzioni) 1936
Zenker	Allgemeine Kochkunst für jede bürgerliche Haushaltung 1829 .



