

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

ELENCO DEI TESTI IN ORDINE ALFABETICO	
SIA PER	
TITOLI CHE PER AUTORI	
I - ELENCO PER TITOLI	
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 künstlich und nutzlich 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 economica. 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.
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.
Anonimo	La regina delle cuoche, cucina per sani e ammalati -1882
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 Beauvilliers	L'art du cuisinier, Parigi 1818,
Giovanni Rajberti (1805- 1861)	L'arte di convivere – 1851
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 cuisinier e de la cuisinière, Parigi 1833
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)
Agnoletti Vincenzo	Nuovissima cucina economica, Roma 1814
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	La nuovissima cucina economica. Roma 1814.
Albert B.	Le cuisinier parisien ou Manuel complet d'Économie domestique, 1833
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.
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	La cuciniera universale - 1878
Anonimo	La Cuisinière genevoise. Ginevra 1814..
Anonimo	La nouvelle cuisinière bourgeoise. Parigi 1817.
Anonimo	La regina delle cuoche, cucina per sani e ammalati -1882
Anonimo	Il re dei cuochi, Milano 1880
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 Gastronomes Français ou l'art. de bien vivre, 1928ç
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	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	Sulla alimentazione del popolo minuto in Napoli 1863
Anonimo	Manuel de Gastronomie, Parigi 1825. È una piccola enciclopedia di cucina
Anonimo	American Woman's Cook Book - 1939.
Anonimo	Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese.
Anonimo	Andalusian Cookbook (1200-1400).
Anonimo	Anonimo meridionale (Sec. XIV).
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 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.
Anonimo	Il re dei cuochi - 1874.
Anonimo	La Cuisinière genevoise. Ginevra 1814..
Anonimo	La nouvelle cuisinière bourgeoise. Parigi 1817.
Anonimo	Il re dei cuochi, Milano 1880
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	Meisterwerk der Speisen und Getränke - Lispia 1898 - 1904 (IV ed.).
Anonimo	Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung für schmackhaften Zubereitung, Stuttgart 1825 (Prima ed. 1804)
Anonimo	Regimen Sanitatis Salernitanum
Anonimo toscano	Frammento di un libro di cucina del sec. XIV
Anonimo toscano	Il libro della cucina del sec. XIV
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.
Anonimo Veneziano	Libro di cucina del secolo XIV.
Apicio (I-II secolo d.C.)	De re Coquinaria
Apicio (I-II secolo d.C.)	De re Coquinaria
Archambault	Le Cuisinier économe ou Éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie ed d'office, 1825
Archestrato di Gela	I frammenti della Gastronomia
Averani Giuseppe (1662-1738)	Del vitto e delle cene degli antichi
Beauvilliers Antoine	L'art du cuisinier, Parigi 1818,
Beauvilliers A, et Antonin Carême	La cuisine ordinaire, 1848
Beauvilliers Antoine	The Art of French Cookery, Londra 1827
Berchoux Joseph	La gastronomie - 1801
Bernoni Giuseppe	Proverbi che hanno riguardo con l'alimentazione - 1872
Bockenheimer Johannes von	Registrum Coquine
Breteil Jules	Le Cuisinier Européen, Parigi 1860
Brillat-Savarin Jean Anthelme (1755-1826)	La fisiologia del gusto
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)	Le cuisinier parisien, 1828
Carême Marie-Antoine detto Antonin Carême (1784-1833)	L'art de la cuisine française, 1833, 2 vol.
Carrew Hazlitt W.	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.
Daisemberg Maria Katharina	Bayerisches Kochbuch. Prima edizione 1833. Qui la 17° edizione (1843) .
Daisenberger	Vollständiges Bayerisches Kochbuch, 1851
Davidis Henriette	Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche
Dubarry Armand	Le boire et le manger, 1884
Dubois-Berdard	La cucina classica. studi pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa. 1877.
Dumas Alexandre (père)	Grand Dictionaire de Cuisine - 1873
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.	Le guide culinaire, 1903
Escoffier A.	Ma cuisine, 2500 recettes, 1934
Favre Joseph	Dictionnaire Universel de cuisine et d'Hygiène alimentaire, 1883
Francesco Leonardi (1730 c. - 1816 o dopo)	Apicio moderno
Francisco Martínez Montño, 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).
Giambonino da Cremona	Liber de ferculis et condimentis (Fine sec. XIII).
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
Grandi Ferdinando	Gastronomie princière - 1866
Grimod de la Reynière	Manuel des Amphitryons - 1800
Hagger Conrad	Saltzburger Kochbuch, 175?
Hazlitt, Carrew W.	Old Cookery Books and Ancient cuisine - Londra 1902
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
Jüdische Frauenbund	Kochbuch für die jüdische Küche. Düsseldorf, 1926.
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,k 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 economa. Trento 1921. Cucina trentina

Leonardi Francesco (1730 c. - 1816 o dopo)	Apicio moderno –
Leuchs Johann Carl	Vollständiger Brot= Bak= Kunde oder der Europäische Bäckermeister.
Lincoln Waldo	American Cookery Books 1742-1860
Maestro Martino (nato circa 1430)	Libro de arte coquinaria
Maître Chiquart	Du fait de cuisine - 1420.
Marinetti e Fillia	La cucina futurista - 1932.
Marinetti F. T. e Fillia	La cucina futurista - 1932.
Massialot	Il cuoco reale cittadino.
Massonio Salvatore	Archidipno ovvero dell'insalata e dell'uso di essa,
Menon	La Cuisinière Bourgeoise.
Messisbugo Cristoforo (fine 1400–1548)	Libro nuovo. Aggiungo una edizione del 1569.
Montiño, Francisco Martínez Cocinero Mayor del Rey	Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería - 1611.
Naumann	Systematik der Kochkunst - Internationales Lehr-Kochbuch, 1887
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 .
Prato Katharina (1818-1897)	Die Süddeutsche Küche. 1872. Ed. 1903.
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.
Rajberti Giovanni (1805- 1861)	L'arte di convivere – 1851
Richard Warner	Antiquitates Culinaria, 1791
Rosselli Giovanni	Epulario.
Rossetti Giovan Battista	Dello Scalco
Rossi Emanuele	La vera Cuciniera genovese - 1865 -
Rottenhöfer Johann	Illustrierte Kochbuch, 1858 (qui l'edizione 1867).
Rumohr Carl Friedrich von(1785-1843)	Der Geist der Kochkunst (Lo spirito dell'arte culinaria), 1822
Ruperto (o Robert) da Nola	Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado 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 Plätina (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.

Staindl Balthasar	Ein sehr künstlich und nutzlich Kochbuch - Augsburg 1569 -
Steinbrecher	Vollständiges Kochbuch oder Was kochen wir Heute? Was Morgen? Vienna 1823
Taillevent	Le Viandier – 1390 circa.
Vialardi	Tratto di cucina, pasticceria moderna, credenza.
Viard André (1759-1834)	Le Cuisinier Royal, 1817.
Vicaire Georges	Bibliographie Gastronomique - Parigi 1890.
Vincenzo Agnoletti	La nuovissima cucina economica. Roma 1814.
Vincenzo Corrado (1736-1836)	Il cuoco galante
Von Rumohr, Carl Friedrich	Der Geist der Kochkunst (Lo spirito dell'arte culinaria), 1822
Waldo Lincoln	American Cookery Books 1742-1860
Warner Richard	Antiquitates Culinaria, 1791
Weiler Sofie Juliana	Ausburgisches Kochbuch. Augsburg . I ed. 1788 Qui l' Edizione 1866.
Welserin Sabina (circa 1500-1555)	Il Libro di Cucina - Das Kochbuch
Zacchia Paolo. medico romano	Vitto Quaresimale. .
Zenker	Allgemeine Kochkunst für jede bürgerliche Haushaltung 1829 .

