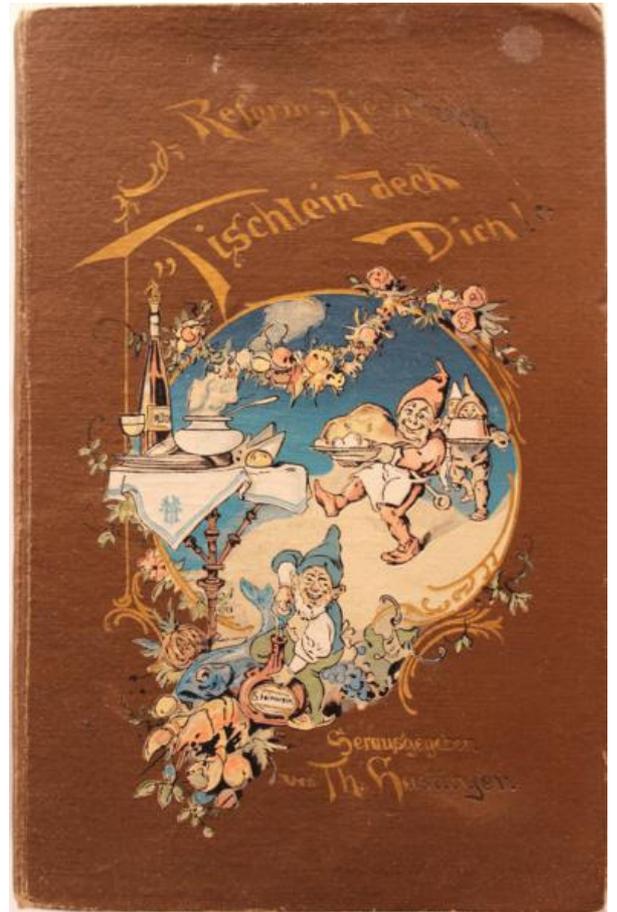


Nr. 9



Nr. 54

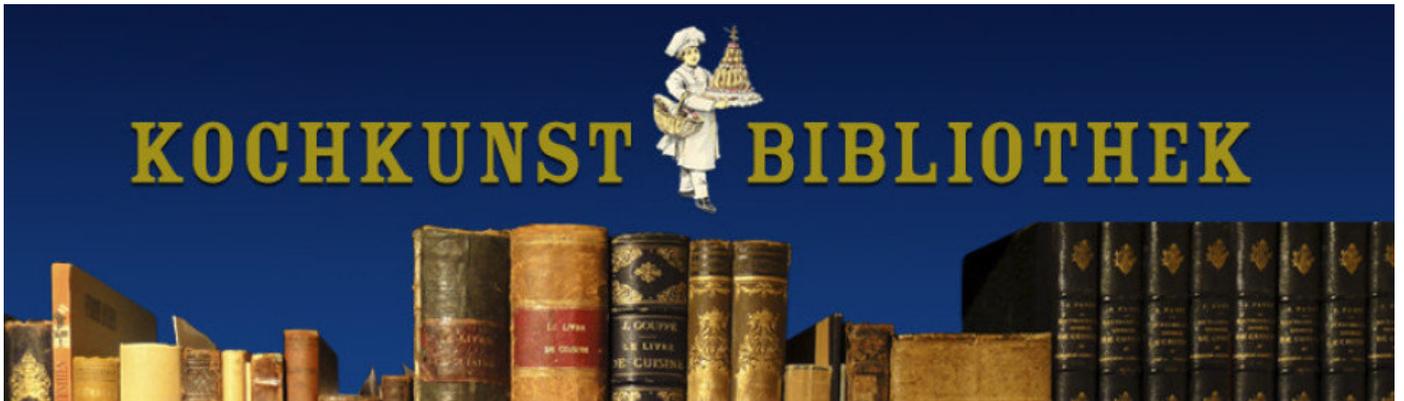


Nr. 58



Nr. 64

*Sommer 2013*



*Gastronomische Bücher und Menükarten  
Koch-, Konditorei-, Getränke- und Gastrosophische  
Bücher*

*Versandantiquariat*

*Marcus van Sprang*

*Buolstr. 12*

*7270 Davos-Platz*

*Tel./Fax. 0041 (0) 814 130741*

*[Antiquariat@kochkunstbibliothek.ch](mailto:Antiquariat@kochkunstbibliothek.ch)*

*[www.kochkunstbibliothek.ch](http://www.kochkunstbibliothek.ch)*

*Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken.  
Prix en Francs Suisse. Price are in Swiss Francs.*

# Kochbücher

**1 ANKER, Adolf / BANZER, M(atthäus) C(arl):** Küchen-Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln. Beschreibung aller in der Küche zur Verwendung kommenden Fische und Schalthiere mit über 1000 Rezepten der klassischen französischen, sowie der modernen Hotel-, Restaurant- und herrschaftlichen Küche unter besonderer Berücksichtigung der Nationalgerichte. 2. bedeutend erweiterte Auflage. Frankfurt, Internationaler Verband der Köche, (ca. 1903). 336 SS. Brauner Orig.-Leineneinband mit gold/schwarzem Buchschmuck. An den Ecken leicht bestossen. Schönes Exemplar trotz leichten Gebrauchsspuren. 220,-

Weiss 129 - Walterspiel 10 - Auktion Löchner 17. Fehlt bei Horn und bei Schraemli. Erstausgabe unter diesem Titel, erschien in der Erstausgabe als <Gastronomisches Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln>. Eine der besten Sammlungen von Rezepten für die Fisch- & Meeresfrüchte-Küche.

**2 APICIUS, Caelius:** Altrömische Kochkunst in zehn Büchern Bearbeitet und ins Deutsche übersetzt von Eduard Danneil, Herzoglich Altenburgischer Hoftraiteur. Leipzig, Kurt Däweritz, 1911. Gr. 8°. XV S., 127 S. OPpb. (Ecken etw. bestoßen). 120,-

Weiss 168. Recht selten, fehlt den Sammlungen Walterspiel, und vielen andern katalogisierten Sammlungen. Zweite dt. Übersetzung des Apicius, das klassische Kochbuch der alten Römer. Das Frontispiz zeigt das Innere einer Küche des antiken Roms, der Apicius-Ausgabe von 1709 entnommen. Gewidmet Herzog Ernst II von Sachsen-Altenburg. Erstmals in deutsch erschienen 1909 in einer Uebersetzung von Gollmer. Sehr schönes, frisches Exemplar mit unbekanntem Ex-libris.

**3 ARTUSI, Pellegrino:** La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. Terza edizione corretta ed ampliata. Milano, Casa Editrice Bietti, 1925. 8°. 456 S. unbeschnitten. OBroschur mit Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 120,-

ARTUSI, Pellegrino 1820 - 1911. War Seidenhändler, Feinschmecker und Literaturkritiker der mit über 70 Jahren das Kochbuch "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens) in Eigenregie herausbrachte.

**4 (AUDOT, Louis Eustache):** La Cusinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisine économique; Table des mets selon l'ordre du service. Ustensiles, instrumens et proeedés nouveaux, avec figures. service de la table par les domestiques, avec figures. Manière de servir et de découper à table, avec figures. Cuisines française, anglaise et italienne, au nombre de plus de mille recettes; d'une exécution simple et facile. Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, oeufs, etc. etc. Des vins et des soins qu'ils exigent. Table des mets pqr ordre alphabétique. Par M.L.- E.A. Vingtième édition, corrigée et augmentée, avec 65 figurés, dont 2 coloriées. Paris, Audot, Libraire-Éditeur, 1836. 480 S., 24 S. Anhang. Mit 65 Textholzschnitten und 2 farbigen. Unbeschnitten. OBroschur mit späteren Lederrücken. Das Einband etw. berieben und bestossen. Die Seiten sind leicht fleckig. Unbeschnittenes schönes Exemplar. 220,-

Vicaire 54. Die Holzschnitte zeigen Küchenwerkzeuge, Öfen, Butterfiguren, gedeckte Tische und Schlachteinteilung von Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Fröschen und Fischen.

**5 BAUMANN, Johann Friedrich:** Die Dresdener Köchin oder die feine und allgemeine bürgerliche Koch-, Brat- und Backkunst der neusten Zeit, nebst Anweisung zum Einmachen der Früchte, zu warmen und kalten Getränken, Speisezetteln und Anordnung der Tafeln etc. Auf 45jährige Erfahrung und practische Uebung gegründet. Dresden, Selbstverlag, 1844. 8°. XXXII S., 343 S. HLdr. berieben u. bestoßen. 600,-

Erstausgabe.- Weiss 260 - Eine nachhaltige Bestätigung für die Bedeutung der damaligen sächsischen Kochkunst leistete Johann Friedrich Baumann mit seinem zweibändigen und mit französischen Untertiteln versehenem Werk „Der Dresdner Koch“ oder „Die vereinigte deutsche, französische und englische Koch- und Backkunst“, Dresden 1830. Wahrlich kein Regionalkochbuch, aber ein höfisches Speiseregister vom Feinsten. J. F. Baumann war Küchenchef der Familie von Bünau auf Schloss Dahlen bei Riesa. Die Bünaus sind die einzigen Machtrivalen der Wettiner im späten Mittelalter gewesen. „Der Dresdner Koch“ spiegelt zum Erscheinungszeitpunkt eindrucksvoll die Leistungsfähigkeit der gesamten sächsischen Adelsküche wieder. Ein solch fachlich fundiertes Werk über die damalige Kochkunst suchte generell bis heute deutschlandweit seinesgleichen. 1844 schiebt Baumann das tatsächlich regionalere Kochkunstwerk: „Die Dresdner Köchin“, nach. Wahrscheinlich auch um seine territoriale Verbundenheit zu demonstrieren. Mit seinem Sohn Friedrich Tuiscon Baumann, der am 1. März 1850 als Hofbeikoch im Schloss am Taschenberg seinen ersten Arbeitstag hatte, zwei Jahre später Hofkoch wurde, 1863 zum königlich sächsischer Hofküchenmeister avancierte, 1882 in den Ruhestand trat und 1889 viel zu früh verschied, gewann die sächsische Hofküche absolut internationalen Rang.- Stark

braunfleckig und mit Gebrauchsspuren.

**6 BEETON, Isabella. Mrs:** The Book of Household Management, comprising information for the Mistress, Housekeeper, Cook, Kitchen-Maid, Butler, Footman, Coachman, Valet, Parlour-Maid, Housemaid, ... Entirely new edition, revised and corrected with new coloured illustrations and an Appendix containing several hundreds of New Recipes, four hundred and forty-third thousand. London, Ward Lock & Co., 1880. 8°. xvii, 1296S., mit 12 ganzseitigen Tfln., 10 ganzseitigen s/w Textillustr. Roter HLdr. mit grünen Lwd. Schönes Exemplar. 220,-

**7 BERNDT, Heinrich:** Neu=vermehrtes Bernerisches Koch=Buch; darinnen Anweisung gegeben wird, mehr als Vierhundert Speisen nach jetzigem Gebrauch wohl zu apprerieren, zu kochen, beizen, braten und zu backen; wie auch Pasteten, Tates, Dessert, Cremes, Früchte zu Confitures und Glaces zu fertigen. Bern, Haller, 1791. Kl. 8°. Das Titelblatt sowie die Seiten I bis XIV fehlen. 168 S. Ppbd. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. 300,-  
Erstausgabe. Weiss 326. Eine weitere Ausgabe erschien ebenda 1796. Erschien früher als < Bernerisches Koch-Büchlein> und als <Neues Bernerisches Kochbuch>. Handschriftlicher Vermerk über das alte Pfund und Lot von 1933.

**8 BICKELMANN, Georg Conrad:** Allgemeines Deutsches Kochbuch für jede Haushaltung oder Lehrbuch der Koch- und Backkunst; enthaltend eine praktische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1300 auserlesenen Speisen. Dritte bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage. Dresden, Selbstverlag, 1851. 8°. VIII, 387 S., (3) S. HLwd. d. Zt. Das Einband ist berieben und bestoßen. Die Seiten sind stärker gebräunt und fleckig. Zu Beginn und gegen Ende auch etw. wasserfleckig. Trotzdem noch ein schönes Exemplar. 280,-  
Weiss 378. Bickelmann war Lehrer der Koch- und Backkunst zu Dresden.

**9 BREITHAUPT, Adolphine:** Die deutsche Frau in Küche und Keller. Neues Musterkochbuch der nord- und süddeutschen Küche nebst eingehender und praktischer Anleitung, wie die feine Küche, sowie auch die gewöhnliche Hausmannskost auf billigste und schmackhafteste Art herzustellen ist. Ein Lehr- und Handbuch für junge Frauen und solche Köchinnen, die den Haushalt selbstständig erlernen wollen, welches auch bringt: Bäckereien aller Art, das Einmachen der Früchte, das Selbsteinschlachten des Schweines, Pökeln und Räuchern, die Bereitung des Obst-, Apfel- und Beerenweines, Kochen der Seife und viele nützliche Sachen des Haushaltes. Chemnitz, B. Richter, (1892). 8°. XIX S., 1 S. (Neue deutsche Masse und Gewichte), 347 S., 4 Bll. (Anzeigen). Illustr. OLwd. Etwas berieben und bestossen. Leicht fingerfleckig sonst gutes Exemplar. Rückenillustration etwas berieben. 180,-  
ERSTAUSGABE. Weiss 494 - Methler 1633 (mit Abb. des Einbandes). Die 1897 verstorbene Autorin schrieb auch Kinderkochbücher unter den Pseudonymen Adolphine und Tante Adolphine. Eine neue wohlfeile Ausgabe (XX, 377 S.) erschien 1909.

**10 -** Kochbuch für kleine und große Mädchen zur neuen Weihnachtsküche von Tante Adolphine. Chemnitz, B. Richter, 1893. 8°. VIII, 57 S., 1 S., 4 Bl. Illustr. OLwd. Etwas berieben und bestossen. Leicht fingerfleckig sonst gutes Exemplar. 240,-  
ERSTAUSGABE. Weiss 497 (mit Abb. des Einbandes) - Methler 1637 - Alicke 3219. Adolphine Breithaupt (1829 - 1897).

**11 BUCHHOFER, Alexander:** Schweizer Kochbuch. Zweite, bedeutend erweiterte Auflage. Bern, o. Vlg. (Buchhofers Musterküche), 1900. 8°. 534 S. Mit 9 (dv. 6 farb. chromolith.) Tafeln. Grüner OLwd. mit Golddekor (berieben u. bestoßen). 120,-  
Weiss 527. Illustrierter Lwd mit Gold-Dekor auf Deckel. Das Buch wurde seit 1900 als Schullehrbuch zur Ausbildung der Schweizer Kochlehrlinge verwendet und wurde erst 1930 durch den "Pauli" abgelöst. Der Autor war Chef de Cuisine in den Hotels: Beurivage, Ouchy; Grand Hotel Victoria, Menton; Hôtel des Anglais, Menton; Grand Hôtel, Vevey; Trois Couronnes, Vevey; Hotel Jungfraublick, Interlaken; Schweizerhof, Bern; Central, Mühlhausen; Webers Hôtel, Dresden; Hôtel du Lac, Luzern; Hôtel Rigi-Kulm; National, Zürich; Bellevue, Zürich; Römerbad, Badenweiler; Kulm-Hotel, St. Moritz (Engadin). Sammlerstück wie auch Handbuch für Köche.

**12 CAILLAT, Apollon:** 150 Manières d'accommoder les sardines. Marseille, Imprimerie Colbert, 1898. 8° XI, (5), 87 S. Illustr. OBrosch. (angeschmutzt). 1.200,-  
Erstausgabe: CAILLAT, Apollon 1857 - 1942 Französischer Küchenchef, Autor und „chevalier de la Légion d'Honneur". Begann als 12 Jähriger seine Lehre im Hotel Victoria in Toulon. Mit 15 ging er nach Marseille ins Hotel de Castillon und ins Restaurant des Gourmets. Es waren schwierige Zeiten, die Löhne waren niedrig so das er neben seiner Arbeit noch Zeitung verkaufen musste. Er

ging als Saisonnier nach Menton, Cannes, Evian und Interlaken um sich danach in Lyon nieder zu lassen. Später pachtet er das Hotel de l'Europe in Aix-les-Bains. Als Küchenchef war Caillat zuletzt im Hotel du Louvre in Marseille tätig. Danach wurde er Inspektor der „cuisines à la Société Hôtelière de Ravitaillement" wo er Personal für Kurz- und Langstrecken-Schiffe rekrutierte und schulte. Durch seine Professionalität und Erfahrung arbeitete er für zahlreiche Zeitschriften unter anderem für den „L'art culinaire". Mit Auguste Escoffier, Ph. Gilbert und E. Wisp begann er an der Ausarbeitung des Guide Culinaire. Caillat setzte sich im Laufe seiner Karriere für eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen der Köche ein, und kämpfte genauso für die Einhaltung der wöchentlichen Ruhezeiten. Seltenes schönes Exemplar. Seiten leicht papierbedingt gebräunt.

**13 CAREME, Antonin:** L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle. Traité élémentaire et pratique, des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers; des grosses pièces de poisson; des grandes et petits sauces; des ragouts et des garnitures; des grosses pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier etc etc. 3<sup>e</sup> éd. Trois Tome. Paris Depot de Librairie, 1854. Gr. 8°. Titel, Frontispiz, CXXVII, 313 S., zwei Portraits und 3 Tafeln; XXXI, 342 S. + 9 grosse gefalt. Tafeln; 544 S., + 8 Tafeln. Halb-Marouquin-Einbände der Zeit mit Rückenvergoldung. 1.400,-

Vicaire 146 - Schraemli 45 - Bitting 75. Ohne den erschienenen Ergänzungsband von Plumerey. Marie Antonin Carème war neben A. Escoffier die wohl berühmteste Gestalt in der Kochkunst des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Die Ideen für seine kulinarischen Kreationen schöpfte er aus der Kunst und der Architektur ("Pièces montées"). Er diente so berühmten Feinschmeckern wie Charles Talleyrand, dem russischen Zar Alexander I. und dem englischen König Georg IV. Gutes Exemplar des Hauptwerkes des grössten Kochgenies aller Zeiten. Stellenweise stock- und fingerfleckig. Selten und gesucht.

**14 - Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dixneuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre, suivi d'observations utiles aux progrès de la cuisine moderne. Par M.A. Carème, de Paris. Deuxième édition., revue, corrigée et augmentée, ornée de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait par MM. Normand fils, Heron et Thierry. (3<sup>e</sup> éd.) Paris, Renouard et al, 1858. 8°. Mit 24 (von 25) gefalt. Taf. nach Zeichnung des Verfassers. XVI, 408 S. Ttw. spät. Lwd. mit RSchild. (berieben). 650,-**

Vicaire 146 - Bitting 75 - Vente Orsi 88 - Schraemli 44. Stellenweise etw. stockfleckig, zwei Taf. mit kleinen Einrissen, etw. gebräunt. Es fehlt die erste Tafel.

**15 - Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M.A. Carème de Paris. Contenant cent vingt-cinq planches grav. au trait, dont cent dix représentent une variété de modèles de pavillons, de rondes, de temples, de ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades, de fontaines Précédé d'un traité des cinq ordres d'Architecture, selon VIGNOLE; auquel on a joint des détails des ordres Cariatide, Poestum, Egyptien, Chinois et Gothique; tirés de l'Ouvrage de M. DURAND, Parallèle des Monuments antiques et modernes. Troisième éd., rev. et augment. Paris, Renouard et al, 1842. Gr. 8°. (3 S., Titellei), 66 S., 125 Tafeln. HLdr. (berieben u. bestoßen). 1.600,-**

Bitting 75 - Maggs/Viel 421 - Vicaire 145 (donne cette éd. come 3<sup>e</sup>) - Vente Schraemli 106. Selten und gesucht. Schönes Exemplar.

**16 - Le patissier royal parisien, ou traite élémentaire et pratique de la patisserie ancienne et moderne; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Ouvrage orné de 41 planches dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets gravés au trait par MM. Normand Fils, Hibbon et Thierry. 3<sup>e</sup> dé. 2 vol. Paris, J. Renouard Libr. etc. 1841. 8°. Bd. I: XCII, 399 S; Bd. II: (2 Bl. Titelei), 413 S. HLdr. d. Zt. mit Rückenvergoldung (berieben u. bestoßen oberer Rücken bei beiden Bd. leicht beschädigt). 1.800,-**

Bitting 74 - Vente Schraemli 104 - Vicaire 144. Gutes Exemplar des Hauptwerkes des grössten Kochgenies aller Zeiten. Seiten papierbedingt fleckig. Tafeln im Schönen Zustand. Selten und gesucht.

**17 CHRISTILLE, France:** 600 recettes pour les accommoder les restes 3e mille. Paris, Plon, 1934 8°. II, 239 S. OPbd. berieben u. bestoßen und leicht gebräunt. Vorsätze fleckig sonst schönes Exemplar. 30,-

**18 (CORVINUS, Gottlieb Siegmund):** Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon. Worinnen der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, Professionen, Rechte und Privilegia, Hochzeit- und Frauen-Solennitäten, Gerade- und ErbStücken; die Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinnen, gelehrter Frauenzimmer, Künstlerinnen, und anderer merkwürdigen Personen weiblichen Geschlechts; Dererselben Trachten und Moden, und was um Putz und Kleidung des Frauenzimmers, und Auszierung der Gemächer gehöret; ihre häusliche Verrichtungen, Ergötzlichkeiten, Redens-Arten, und was sonst einem Frauenzimmer zu wissen nöthig, ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich erklärt zu

finden, wie auch ein auf die allerneueste Art verfertigtes vollkommenes Koch-Buch nebst Küchenzetteln und Rissen von Tafel-Aufsätzen. Worinnen der Frauenzimmer geist- u. weltlichen Orden, Aemter, Würden. Verm. u. Verb. Auflage. Frankfurt und Leipzig, Gleditsch, 1739. Mit ankolor. gest. Frontisp. 5 Bl., 1768 Spalten, 16 (davon 15 Bl. mit schemat. Holzschn.) Prgt. d. Zt. fleckig u. etw. bestossen. Etw. gebräunt, stockfleckig und wasserrandig. Stellenweise Wurmgänge. 900,-

Weiss 647. - Cagle 452. - Horn/Arndt 239 - vgl. Zischka 254 u. Dünnhaupt: „Frauenlexikon mit Informationen über Haus- und Küchenfragen, Kochrezepten, Kosmetik, Mode, Krankheiten, Kurzbiographien berühmter Frauen und andere Belange weiblicher Leser, alphabetisch geordnet. Der Anhang enthält Küchenezettel mit Tafelarrangements.“

**19 Curieuse Köchin, Die, Aufgeföhret in einem ganz Neuen... Vollkommenen Koch-Buch. Mit gefaltetem Speisefolgeplan.** Nürnberg, J.L. Buggel, 1706. Kl. 4°. [7] Bl., 804 S., [36] Bl. Ldr. mit verg. Rtit. (E. Schädelin). (gering berieben). 2.000,-

Erstausgabe: Weiss 656: Erschien als <Das kleine Nürnberger Kochbuch oder : Die curiöse Köchin...> 1726 und 1727. Gebräunt. Register mit tls. längerem Wurmgang, dadurch geringer Buchstabenverlust.

**20 DÄHNHARDT, Emma:** Supp', Gemüs' und Fleisch. Ein Kochbuch für jede Haushaltung, oder leicht verständliche Anweisung für Hausfrauen und Mädchen, wie man alle Arten von Speisen wohlfeil und gut zubereiten kann. Sechste sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Darmstadt, Gustav Georg Lange, 1851. Kl. 8°. Mit gestoch. Frontispiz. XXXII, 374 S. Ppb. d. Zt. Das Einband ist berieben. Die Seiten sind durchgängig stockfleckig. 180,-

Weiss 665. Erstausgabe unter dem Namen Dähnardt, erschien bis zur 48. Auflage anonym, die 49. und 50. Auflage von Lina Wolff-Küchler.

**21 DAVIDIS, Henriette - (Voß):** Praktisches Kochbuch für die Deutschen in Amerika. Zuverlässige und selbstgeprüfte Anweisungen zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen und Getränke, zum Backen, Einmachen etc. Nach der 36. Aufl. des deutschen Kochbuches der Henriette Davidis bearb. von Hewig Voß in Chicago. Vermehrt u. verb. durch Aufnahme von Recepten zu den in Amerika landesüblichen Speisen, .. und einer Anleit. zum Serviettenfalten. Zweite amerikanische Ausgabe. Milwaukee, Brunner, 1899. XVI, 646 S. Mit 1 Portraittaf., 80 Abb. auf 29 Tafn. und 33 Textabb. im Kapitel "Serviettenfalten". Illustr. OLwd.leicht berieben und bestossen. Innen nur ganz vereinzelt minimale Altersspuren, sonst in guter Erhaltung. 180,-

Weiss 696. - Bitting 115. Der Bestseller des 19. Jhdt. in einer Überarbeitung für die Deutschen in Amerika. Die Kochbuchautorin Voss in Chicago hat die dt. Rezepte für die Amerika-Deutschen mit lokalen Produkten überarbeitet.

**22 DORN, Anna:** Neustes Wiener Universal=Kochbuch oder vollständige Anleitung sowohl der vornehmsten Tafel als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmacke... Neue (4.) durchaus umgearbeitete und vermehrte Auflage. Wien, Franz Tendler, 1845. 8°. Frontispiz ("Portrait der Tausendkünstlerin") XXIX, 544 S. Es fehlt das Haupt-Titelblatt. HLwd. d. Zt. Das Einband ist berieben. Die Seiten sind etw. fleckig. 280,-

Weiss 799. Eines der besten österreichischen Kochbücher der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit 1176 Rezepten und einem Anhang mit verschiedenen allgemeinen Rathschlägen für Haushaltungen wie Tafel-Arrangement, Das Auftragen und Anrichten der Speisen, Ein paar Worte über Gewürze und Fettigkeiten, bey deren Anwendung zu den Speisen, ueber das Dressiren des Geflügels und anderer Braten, Von Verfertigung der Einbrennerei, Speiszetteln usw.

**23 DUBOIS, Urbain / BERNARD, Émile:** La Cuisine Classique. Étude pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française. Ouvrage illustré de 80 planches gravées et un frontispice, embrassant dans son cadre toutes les prescriptions théoriques, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine. 14. Auflage. Vol. 2. Paris, Dentu, 1888. 4°. Frontisp., LXIV, 431 S., 1 Bl.; 2 S., 507 S., 2 S., 1 Bl. 77 Tafeln. Mod. HLdr. Seiten papierbedingt gebräunt und fingerfl. Bd. I am Anfang etwas stärker. 800,-

Schraemli Cat. no 49. - Vicaire 289. - Auktion Walterspiel 160. C'est un des plus fameux livres de la cuisine du 19è siècle, richement illustré par de nombreuses illustrations.

Eines der schönsten Kochbücher des 19. Jhdts., geschrieben von den Chefköchen am kaiserlichen Hof in Berlin. Behandelt u.a. die höhere und fürstliche Küche. Wie immer fehlt das Portrait des Königs von Preussen, welches in allen Exemplaren nach dem Franco-Preussischen Krieg von 1870/1 entfernt wurde.

**24 DUBOIS, Urbain:** La Cuisine d'aujourd'hui. École des jeunes Cuisiniers. Service des Déjeuners - Service des Diners. Plus de 300 Manières de préparer les Oeufs. 260 Dessins, dont 40 Planches gravées. Paris, E. Dentu, 1889, Petit in-4. 760 pp. 260 Dessins, dont 40 Planches gravées. Roter HLdr. (berieben u. bestoßen). Einige Seiten wurden neu eingehängt. Innen mit Gebrauchsspuren zum Ende hin stärker. 450,-  
EDITION ORIGINALE. Rare. Vicaire 900 - Bitting 131 - Ventes Oberlé/Fastes 246 et Lacombe 110. "Ce livre, essentiellement écrit pour les jeunes cuisiniers, est le premier traité spécial sur les déjeuners. La seconde partie, plus classique est consacrée aux diners" (Oberlé).

**25 DUCH, Karl:** Wiener Kochbuch - Die Praxis des modernen Kochens. Wien, Fachverlag für Kochkunst Mayer & Comp., 1946. 8°. 288 S. 3 s/w. Tfln. OHLwd. Seiten papierbedingt gebräunt. Schönes Exemplar. 35,-

Erstausgabe:

**26 DUMAS, A.:** Grand Dictionnaire de Cuisine. Paris, Lemerre, 1873. 4°. 2 Bll., VI S., 1Bl., 1155, 24 S. Mit 2 rad. Porträt-Tafeln von P.A. Rajon. Titel in Rot und Schwarz. OLwd. (berieben u. bestoßen). 900,-  
Erstausgabe. Vicaire Sp.297.- Bitting S. 135.- Horn/Arndt 424 (unvollst.).- Schraemli 105.- Oberlé 238.- Cagle 171.- "Der Verfasser der Drei Musketiere hat sich hier mit einem gastronomischen Werk verewigt, das sich sehen lassen darf. Das Manuskript entstand im Jahr 1869. Die Veröffentlichung erlebte der grosse Schriftsteller allerdings nicht mehr" (Schraemli). Vortitel mit mehrzeil. eigh. Widmungseintrag des Verlegers Alphonse Lemerre. Leicht stockfl. und gebräunt.

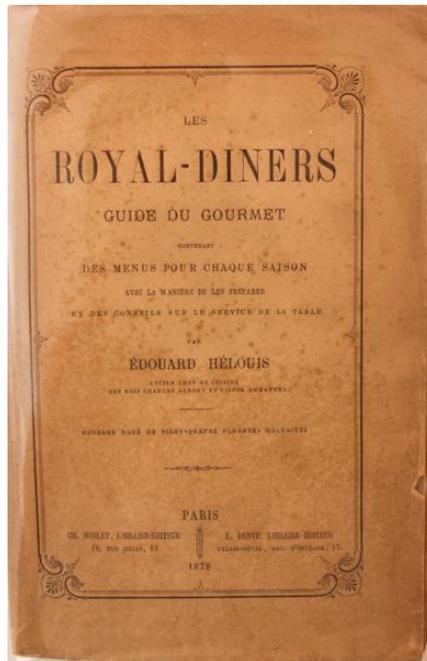
**27 [EGER, S.]:** Leipziger Koch-Buch, worinnen zu sehen, was man so wohl auff seinen täglichen Tisch, als auch bey Gastereyen und Kochzeiten Gutes und Delicates auftragen kan. Mit gest. Frontispiz. Leipzig, F. Groschuff, 1706. 8°. 7 Bll., 438 S., 17 Bll. Prgt. d. Zt. 4.200,-  
Weiss 869. - Erstausgabe, noch unter dem Monogramm der Autorin erschienen. - Mit zahlr. Rezepten für Suppen, Fisch, Gebratenes, Geflügel, Pateten, Torten u.v.m.- Angeb.: Engeln, P. van , Der über die Zwölf Monaten des Jahrs verständige Garten-Meister .. Anfangs in Holländischer Sprache beschrieben .. Anitzo aber wegen seines Nutzens in unsere Mutter-Sprache übersetzt. Hannover und Wolfenbüttel, G. Freytag 1703. Doppelblattgr. Titelbl., 494 S., 4 Bll. - Wimmer/L. S. 98. - Vgl. Dochnahl S. 44 und Weiss 43. - Erschien in Deutsch erstmals 1663. - Vielfach aufgelegter Garten-Ratgeber mit Ergänzungen von A. le Gendre. - Zustand für beide Werke: Gebräunt und etw. fleckig, erste ca. 10 Bll. mit Quetschfalten, vorgebundene doppelblattgr. Anweisung und 1 gefalt. Holzschnitt mit großem Abriß (Bild- und Textverlust), erste Textbl. zu 1 mit Fehlstelle (Buchstabenverlust), Index zu 2 mit Läsuren (Buchstabenverlust), Innengelenke eingerissen.

**28 EHRHARDT, Mathilde:** Großes illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch. Zur Bereitung guter, schmackhafter und wohlfeiler Speisen, Getränke und Backwerke, über 2000 erprobte und bewährte Rezepte, nebst vielen Original-Rezepten der süddeutschen, norddeutschen, rheinischen, Thüringer, Hamburger, Wiener, französischen und englischen Küche, ... Mit vielen Kunstbeilagen und Textbildern, zusammen über 1000 Illustrationen. Unter Mitwirkung praktischer Hausfrauen in Deutschland, Österreich und der Schweiz herausgegeben. Berlin, Hamburg, Leipzig, München, Stuttgart, Wien, Zürich, New York, Verlag des Großen Illustrierten Kochbuches, 1900. 4°. Farb. Frontispiz, XVI S., 742 S., 1 Bl., 22 (7 farb.) doppelseitig bedruckte Tafeln und vielen Textabb. Roter dekorativer, reich illustrierter Originalleinenband. Restaurierter Rücken unter Verwendung des alten Materials. Einband Ecken und Kanten berieben. Eine Farbtafl. etw. ausgefranst. 300,-  
Erstausgabe. Weiss 875. Das umfangreichste und erfolgreichste, auf zahlreichen Ausstellungen prämierte Kochbuch der Zeit. Das Kochbuch erhielt 1900 und 1901 höchste Auszeichnungen auf Fachausstellungen in Berlin, Brüssel, Paris, Frankfurt a.M., Hamburg, Ulm, Strassburg und Wien. Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

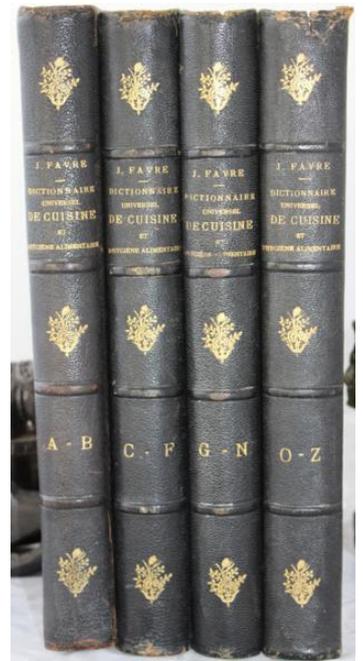
**29 ELSHOLTZ, J. S:** Diaeticon: Das ist Newes Tisch-Buch, oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät, und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen und des Getränkcs. In sechs Bücher. Mit 9 Kupfertafeln. Belrin ("Cölln an der Spree"), G. Schulz für d. Verf. 1682. Kl. 4°. 6 Bll., 466 S., 5 Bll. Pgt. d. Zt. Mit Titelausschnitt und handschriftliches Exlibris von alter Hand. Bewegl. Schliessenteile entfernt. Gleichmäßig leicht gebräunt und mit neuen Vorsätzen. 3.300,-  
Seltene erste Ausgabe. Weiss 910. - Müller 73. - Zachert/Zeidel II, 485. - Vgl. Horn/Arndt 248. - Nicht bei Bitting, Oberlé, Schoene, Simon und Vicaire. Elsholtz (1623-1688) war Leibarzt des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg. - "Behandelt: Tee: 324-327; Coffie: 327-329; Succolade: 329-330. Beschreibt die aus Holland bezogene Schokoade, gibt Rezepte zu deren Bereitung und äußert sich über deren Wirkung." (Müller) - "Dem nicht von Elsholtz verfaßten Anhang des Diaeteticons ['Appendix Diaetetici, oder: Anhang des Newen Tisch-Buchs'] liegt eine gekürzte Übersetzung von Nicolas de Bonnefons 'Les délices de la campagne' zugrunde, deren Text dem Werk P. V. Aengeln, 'Der frantzösische Koch', einer freien deutschen Bearbeitung von Bonnefons, 'Delices' und Jardinier François' entnommen ist." (Horn/Arndt) - Die schönen Kupfer mit Zitrusfrüchten, Granatapfel,



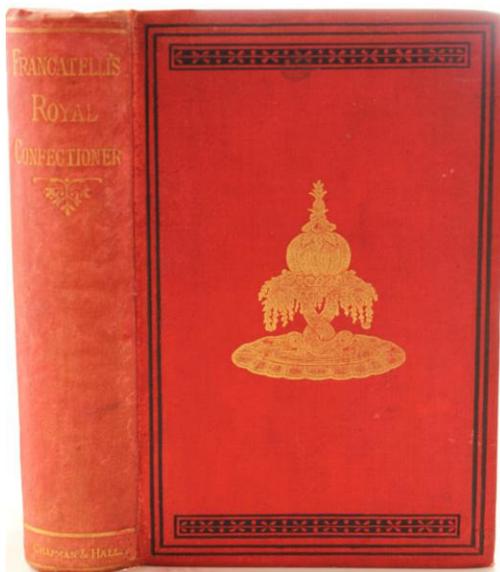
Nr. 1



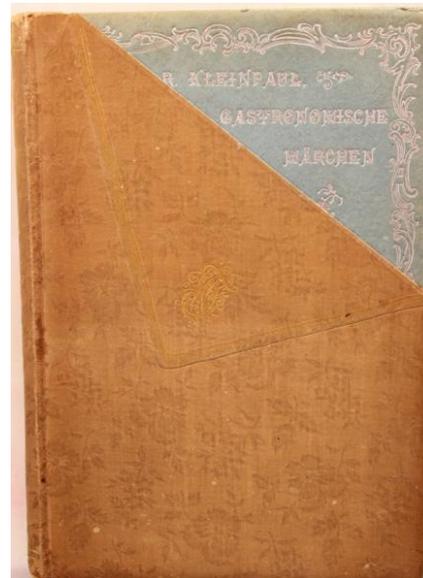
Nr. 59



Nr. 34



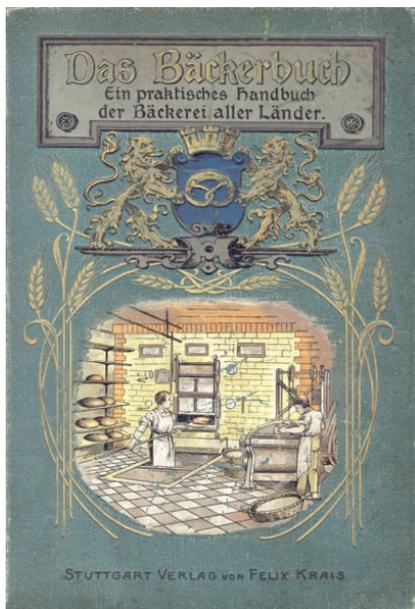
Nr. 138



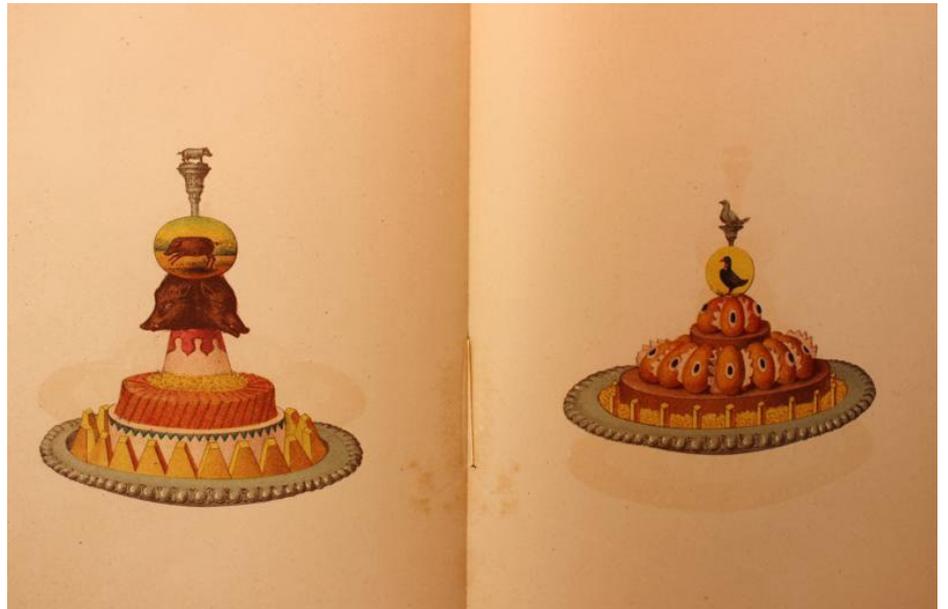
Nr. 284



Nr. 3



Nr. 164



Nr. 59

Datteln, Karpern, Oliven, Johannsbrot, Schalentieren, Gewürzpflanzen wie Kardamon, Ingwer, Saffran, Zuckerrohr und - zu dem Kapitel Von etlichen sonderbaren Gerichten - Vogelnestern und "Battaden" (Kartoffeln).

**30 (ENDTER, Susanne Maria):** Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche Bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet / Hinterlassene und bißhero / bey unterschiedlichen der Löbl. Koch=Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg / zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Gemerck=Zettul; Woraus zu erlernen / Wie man tausend neun hundert acht und zwanzig / sowol gemeine / als rare Speisen; in Suppen / Musen / Pasteten / Brühen / Essigen / Saläten / Salsen / Sultzen / Vorrichten / Neben=Essen / Eyern / gebraten= gebachen= gesotten= und gedämpfften Fischen / Wildpret / Geflügel / Fleisch / auch eingemachten Sachen / Dorten und Zuckerwerck bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft / nach eines jeden Belieben / zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen / und bemeldete Speisen auftragen solle. Mit unermüdeten Fleiß zusammen gesammet / und denen wohl=geübten Künstle-rinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrenen aber zur Lehr= und Unterricht / durch öffentlichen Druck mitgetheilet. Nürnberg, Wolfgang Moritz Endter, 1691. 4°. Titelpuffer (Allegorie), 7 Bll., 1018 S. (S. 985-1016 gefaltete Tabellen), 2 gefaltete Kupfertafeln, 32 Bll. Register. Holzdeckelbd. unter Verwendung alten Materials. 4.500,-

Erstausgabe. - Weiss 921. Georg 96. Horn-A. 102. - Anonym erschienen, zusammengestellt von der Gattin des Verlegers Endter, und bekannt als Nürnberger Kochbuch. - Einer der großen Klassiker der gastronomischen Literatur mit schönem allegorischen Frontispiz. - Die 15 Falttabellen zeigen die Anordnung der Speisen auf der Tafel, die Kupfertafeln mit einem zerteilten Ochsen und Kalb. - Vorsätze erneuert, Vortitel mit hs. Einträgen in Tinte, Frontisp. am oberen Seitenrand knapp beschnitten, vereinzelt im Falz verstärkt, die Ochsentafel mit Ausriß am unteren Rand (mit kleinem Bildverlust), beide Tafeln mit hinterlegten Einrissen, gebräunt und braunfleckig.

**31 ENGELBERGER, Frau (Friedericke):** Koch-Buch. 4. Auflage. Zürich, Engelberger-Neyer, o.D. (ca.1900). Gr. 8° 503 SS. Illustr. OLwd. 120,-

Weiss 926 (mit Abb. des Einbandes). Orig-Lwd. Sehr attraktiver lithogr. Einband mit Gebrauchsspuren, innen schönes Ex. Frau Engelberger war Gründerin einer Privatkochschule, welche noch heute existiert, über die Jahre aber stets die Namen der jeweiligen Leiterinnen angenommen hatten.

**32 ESCOFFIER, Auguste:** Kochkunst-Führer. Ein Handbuch der modernen Küche. Unter Mitarbeit von Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat etc. Illustrationen von Victor Morin. Uebersetzt von Adolf Anker, Alex. Mathis, Emil Blankenburg, Wilh. Gross, Charles Halbheer und M.C. Banzer. Frankfurt a. M. Fachschriften-Vlg. des Intern. Verbandes der Köche, 1904. Gr. 8°. XIV, [2], 808 S. OHLdr. mit blind- und goldgepr. Rückenverzierung. 480,-

Seltene dt. Erstausgabe. Weiss 970. "Der grosse Klassikers des Begründers der modernen Küche. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Berufsmann. Das einflussreichste Kochbuch des 20. Jhd. und sollte in keiner Kollektion fehlen. Die dt. Übersetzung erfolgte durch die grossen Namen der Dt. Gastronomie zu Beginn des 20. Jhd. (Anker, Banzer, Mathis, Halbheer)". Ein sehr schönes Exemplar. Die Seiten papierbedingt gebräunt.

Rare German first edition of this great classic of the 20th Century.

**33 FARMER, Fannie Merritt:** The Boston Cooking-School Cook Book. with one hundred and twenty-five new recipes, the recipes from the appendix and the addenda introduced in logical order throughout the book, and over one hundred half-tone illustrations. Boston, Little, Brown & Company, 1906. 8°. XV, 648 S., 16 Bl. Verlagsanzeige. OLwd. Schönes Exemplar. 45,-

**34 FAVRE, (Joseph):** Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Le Dictionnaire comprend: L'etymologie, la synonymie en trois langues, l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées aux âges et aux sexes, d'après le besoin reclamé par l'individu; le régime, les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires; les cuisines végétarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, anglaise, allemande, la recette des mets, entremets, charcuterie, confiserie, pâtisserie, glacierie, distillerie et conserves alimentaires; la bibliographie des cuisiniers illustres et la terminologie culinaire. 4 vol. Paris, Librairie-Imprimerie des Halles../ Chez tous les libraires, 1894. in-4. [3] f. (fx-tit., Dédié à la ville de Paris, Dédicace), XIV, [1] f., 444 pp.; VIII, p. 453 - 939, 1 p., [4] f.; [4] f., p. 949 - 1426, [5] f.; [3] f., XL, p. 1429 - 1940, [4] f. Rel. demi chagrin noir, à nerfs, de l'époque, dos ornés et dorés portant les titres dorés. Coiffes frottées dont une avec un accroc; papier frotté par endroits sur les plats; rousseurs. Intérieur en bon état.

Complet. Bel exemplaire.

1.900,-

EDITION ORIGINALE- DEUXIEME TIRAGE. Vicaire 356 - Bitting 154 - Walterspiel 182. La plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée. Des centaines de gravures sur bois. Plus de 3500 recettes, près de 5000 articles, près de 800 figures dans le texte.

Die seltene Erstausgabe, in Lieferungen erschienen. Alle 4 Bde. Halb-maroquin-Einbänden auf Bündeln und Golddekor. Schönes Exemplar dieses Monumentalwerkes. Schraemli in seinem Kat. 1942 Nr. 100: "Dieses Prachtwerk unseres Landsmannes ist schlechthin nicht mehr zu übertreffen. Es besteht aus vier Bänden und behandelt jedes uns interessierende Stichwort mit einer derartigen Gründlichkeit, dass man glauben möchte, es hätten Hunderte von Gelehrten dieses Werk verfasst und nicht nur ein einziger Koch. Ohne das schriftstellerische Verdienst eines Dubois, Gouffé oder Escoffier schmälern zu wollen, muss ich eingestehen, dass dieses Werk alles über das Gastgewerbe Geschriebene in den Schatten stellt. Eine wirkliche Würdigung dieses Werkes, das niemals altern kann und wird, würde den mir zur Verfügung stehende Raum zu stark überschreiten".

**35 FÖRSTER, Johann Christian:** Gründliches und auf Ersparung eingerichtetes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Oder deutlicher Unterricht für junge Frauenzimmer welche einen bürgerlichen Haushalt anständig und dennoch sparsam führen wollen. Braunschweig, Schulbuchhandlung, 1818. 8°. Mit 3 Abbildung auf 2 gefalt. Kupfertafeln. 2 Bl. 288 S. Neues HLdr. Minimal gebräunt u. teilw. etw. fingerfl. sonst guter Zustand. Sehr selten. Mit WaT. Ohne die im Titel genannten 3 Kupfer. 180,-

Weiss 1080. Förster war Küchenmeister Ihrer königl. Hoheit, der letztverstorbenen Frau Herzogin von Braunschweig.

**36 FRIEBEL, Carl:** Die kalte Küche. Handbuch der modernen Anrichtekunst. Mit 213 Textabbildungen, 20 mehrfarbigen Tafeln und 15 Trüffelzeichnungen in besonderer Mappe. Nordhausen, Heinrich Killinger, (ca. 1920). 4°. XXXII, 536 SS. mit 20 Farbtafeln. Roter Orig. Lwd. mit Schuber. Schönes Exemplar. Ohne die separaten Trüffelzeichnung. 150,-

Erste Ausgabe. - Vgl. Horn/Arndt 832 (1950) War bis zum erscheinen des Kochkunst-Führer von Escoffier das A und O der Deutschen Küche. Ein Prachtwerk das allgemein als das beste Werk in deutscher Sprache gilt. Es entstand aus dem erstmals aus dem 1905 herausgekommen "Grossen Restaurations-Kochbuch". Carl Friebel, Chef -Gardemanger, war Schriftleiter der Fachzeitschrift „Die Küche“. - Opulente Sammlung. Aal in Gelee - Farce für kleine Klößchen - Gründlinge russische Art - Kaviarschälchen Moskauer Art - Russische Mundbissen - Kiebitz-Eier Demidoff - Hummer Leo Tolstoi - Masthuhn Nawa - Tarteletten Walterspiel - Hühnerflügel Lady Wilmer - Schnepfe Marivaux- Fasan Florida - Fettammern Rothschild u.v.m.

**37 FÜRST, Anna:** Marianne Strüf. Ein wirtschaftliches Haus- und Lesebuch für Frauen und Töchter jeden Standes. Dritte, verbesserte und vermehrte Ausgabe. Mit drei Kupfern. 2 Tl. in 1 Band. Stuttgart, Balz'sche Buchhdlg., 1841. 8°. Titelpuffer, 4 Bl., 471 S; Titelpuffer, 1 Bl. 234 S. Neu gebunden unter Verwendung der orig. Broschur. Die ersten 10 Seiten haben einen kleinen Wurmang ohne Textverlust. Ansonsten ein schönes frisches Ex. 220,-

Weiss 1146. Das Buch aus zwei Teilen bestehenden Werkes: "Anna Fürst's Anleitung zu einer geregelten Beaufsichtigung und Führung einer städtischen und ländlichen Hauswirtschaft". Anna Fürst, Tochter von Johann Evangelist Fürst, ergänzte das dreibändige Werk ihres Vaters, das sich als allgemeinverständliches Lehrbuch zur Landwirtschaft hauptsächlich an die männliche Landbevölkerung richtete und seit 1817 insgesamt 5 Auflagen erlebte, um zwei hauswirtschaftliche Bände. Dabei folgt sie der bewährten Darstellungsweise ihres Vaters und bringt den Stoff teils in Dialogen und Erzählungen dar. Der vorliegende 1 Band widmet sich zunächst in 87 Kapiteln den Grundsätzen, der Kleintierwirtschaft, dem Küchen- und Ziergarten, der Heilkunde usw. In den folgenden 56 Kapiteln, Morgengabe benannt, werden praktische Anleitungen gegeben, z.B. Behandlung von Schlachtfleisch, Einmachen, Essigbereitung, Waschen, Bügeln und Plätten usw.. 1839 erschien als 3. Band noch ein Kochbuch. Ex libris Klaus Guttenberger.

**38 FURRER, A:** Band 1: Belegte Brötchen & Schnitten. Illustrierte Wegweiser durch die neuzeitliche Küche. 1. Auflage. Lörrach/Baden, Verlag "Neue Konditorei" L. M. Raith. 1936. 24,5 X 24,5 cm. 79 S., mit zahlr. s/w. Bilder. OLwd. mit RSSchild. Einband etw. angeschmutzt. Innen sauberes Exemplar. 50,-  
Mit Widmung des Autors.

**39 GARLIN, (Gustave de Tonnerre):** La Bonne Cuisine. 880 Titres avec observations et 70 gravures à l'appui. Paris, Garnier Frébres, Libraires-Éditeurs, 1898. 8°. XXXIV, 505 pp. Toile d'éditeur brune, décoré et imprimé en noir. Tres bon état. 420,-  
Edition originale.

**40** - Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. Menus - Haute Cuisine - Pâtisserie - Glaces - Office etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Ouvrage complet illustré de 60 planches (330 dessins) Gravés par M. Blitz comprenant 5000 titres et 700 observations. 2. Bd. Paris, Garnier Frères, 1889. Quarto. Bd. I: XLIV, 278 S; Bd. II: 357 S. Hmaroquin mit Rverg. (berieben u. bestoßen). 1.000,-  
Vicaire 386. Bitting 176. Oberlé 254. Gaglé 202a. Abgesehen davon, dass die Seiten papierbedingt gebräunt u. fleckig sind, sind es schöne Ex. Die Tafeln sind mit Pergamentpapier geschützt. Ein Meisterwerk der Hohen Schule zum Ende des 19 Jhdt.

**41 GARRETT, Theodore Francis:** The Encyclopaedia of Practical Cookery: A Complete Dictionary of All Pertaining to the Art of Cookery and Table Service: including original modern recipes for all kinds of dishes for general, occasional, and exceptional use, the making of every description of table confectionery, the home manufacture of wines, liqueurs, and table waters, the laying, decorating, and preparing of banquets, wedding breakfasts, luncheons, teas, celebration and ball suppers, picnics, garden-party refreshments, race and boating baskets, &c. : the care and good management of the cellar, butler's pantry, larder, ice rooms and chests, &c. Division I. ABA to Cak / Division II. Cak to Cro / Division III. Cro to Gri / Division IV. Gri to Mus / Division V. Mus to Pin / Division VI. Pin to Ser / Division VII. Sha to Tut / Division VIII. Twe to Zwe. 8 Bände (2 Teile). London, Gill, [189-?]. 4°. Bd.I: IV, 240 S; Bd.II: Titel, 241 S. - 480 S; Bd.III: Titel, 481 S. - 720 S; Bd.IV: Titel, 721 S. - 960 S; Bd.V: Titel, 961 S. - 1006 S. End of Volume I, 1 S. - 192 S; Bd.VI: Titel, 193 S. - 432 S; Bd.VII: Titel 433 S. - 672 S; Bd.VIII: Titel, 673 S. - 892 S; mit Goldschnitt. mit zahlr. Abb. Roter blindgepr. OLwd. im Jugendstil mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Vereinzelt im Falz verstärk. 480,-  
Erstausgabe: Aus Sammlung Katzenberger mit Ex libris.

**42 GERIKE, Auguste:** Die wohlerfahrene Lehrerin im Haushalten und in der Küche oder praktisches Haushaltungs- und Kochbuch. Hannover, Hahn, 1827. Kl. 8°. XXIV S., 255 S., 1 Bl. Verbesserung. HLdr. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die äusseren Rückengelenke sind teils etw. geplatzt. Vom vorderen Vorsatzblatt (unbedruckt) fehlt eine Ecke. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. Innen gutes Exemplar. 350,-  
Erstausgabe. Weiss 1211.

**43 GLEIM, BETTY:** Bremisches Koch- und Wirthschaftsbuch. Enthaltend eine sehr deutliche Anweisung, wie man Speisen und Backwerk für alle Stände gut zubereiten könne und wie man von verschiedenen Früchten die besten Weine, Liqueure und Essige verfertigen lernt. Für junge Frauenzimmer, welche ihre Küche selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen. Bremen und Aurich, Johann Heinrich Müller, (1808). 8°. I-VIII, XIX- XXXIV, 392 SS., [6] SS. (Druckfehler für I. & II. Teil); Titel für I. Teil, Text des II. Teils. Fehlen SS. XI-XVIII. 3/4 Ldr. Einband der Zeit. Berieben. Innen fingerfl. 350,-  
Sehr seltene Erstausgabe. Weiss 1251. Monogrammiert mit G.B. erschienen. Holzmann-B. 11, 12242. Bekanntes Kochbuch mit Rezepten der hanseatischen Küche. Fehlerhaftes Exemplar. Die Titelei für Teil I, Text Teil II. Ebenfalls fehlen die Bl. XI - XVIII. Das Buch ist komplett durchschossen, auf jedes Textblatt folgt ein mitgebundenes Leerbl. für Eigenrezepte (einige sind von alter Hand beschrieben). Betty Gleim, anerkannte Pädagogin und Schriftstellerin aus Bremen (1781-1827) war Anhängerin Pestalozzi's. Ihr Kochbuch "durch das sie der Mitwelt bewies, wie gut hauswirthschaftliche Tüchtigkeit einer Frau mit höheren gesitigen Interessen sich verträgt", erfuhr zahlreiche Auflagen.

**44 GOUFFÉ, Jules:** Die feine Küche. Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Kuchenbäckerei und Einmachekunst in ihrem ganzen Umfange 3. Auflage, nach den Lehren der größten Meister der deutschen, französischen und englischen Küche durchaus umgearbeitet und vermehrt. Mit vielen Abbildungen in Holzstich und Farbendruck nach Zeichnungen von E. Ronjat u.A. Mischausgabe. 2 Bände. Leipzig, Moritz Schäfer, (1890). 4°. XL S., 400 S.; XXXV S., 488 S. Mit 17 (16 chromolithographierten) Tafeln und über 500 Textholzstichen. Originalleinwandbände mit schwarz- und goldgepr. Buchschmuck. Bei Band 2 Rücken leicht lädiert. Innen schönes Exemplar, einige Tafeln mit Lagerflecken. 480,-  
Weiss 1283. 1 Teil als 2. Ausgabe u. 2 Teil als 3. Ausgabe. von Gouffé <Livre de cuisine>. Der Autor Gouffé, einer der berühmtesten Köche Frankreichs, war Schüler von A. Carême, später leitete er die Küche im berühmten Jockey Club in Paris. Mitarbeiter an diesem Buch waren sein Bruder Alphonse, Mundkoch der Königin Victoria von England, Cousin Hypolite, Chef beim Fürsten Schouvaloff und Pierre Louis Desbarats, Mundkoch des Herzogs von Anhalt-Coethen. Als Koch hat er eine Brücke von Carême zu Escoffier geschlagen. Das Werk ist das erste Prunkkochbuch und besticht durch die chromo-lithographierten Tafeln welche erstmals für ein Kochbuch verwendet wurden. Sammlerstück.

**45** - Le Livre de Cuisine. Comprenant la cuisine de menage et la grande cuisine. 2 è éd. Paris, Hachette, 1870. Gr. 8. 2 Bl. XI, 844 S. Mit 10 Holzschn.-Taf., 4 chromolithogr. Taf. u. zahlr. Holzschn. Hldr. d. Zt. mit Rverg. u. Goldschn. (Etw. berieb.). Tls. stärker stockfleckig. 480,-

Bitting 196 - Vicaire 417 - Schraemli 99. " Dieses ganz hervorragende Werk ist nach meiner Überzeugung das schönste Kochbuch, das je gedruckt wurde". - Sammlerstück

**46** - Le livre de pâtisserie. Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois. D'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat. Paris, Hachette, 1873. 4°. 5 S., (Frontisp., Titel, Potrait des Autors), VII, 506 S., 10 chromolithogr. Taf. u. mit zahlr. Textillustr. Roter Hldr. (Marocaine) d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 800,-

EDITION ORIGINALE. Vicaire 418 - Oberlé/Fastes 230 - Berthelot 114 - Cagle/Matter 219. Schönes Exemplar.

**47 Großes Restaurations-Kochbuch.** ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen Restaurations-Küche ; hervorgegangen aus einem Preisausschreiben des Internationalen Verbandes der Köche, Sitz Frankfurt am Main. 2. umgearb. u. verm. Aufl. Frankfurt a.M., Fachschriften-Verl., 1906. 4". XIV, 650 S. OHLdr. (berieben u. bestoßen, der Rücken hat starke Gebrauchsspuren Riss im oberen Bereich von 8cm. an der Falz). Papierbedingt gebräunt u. fingebl. 1 S. der Verlagswerbung ist abgerissen liegt aber bei. 120,-

Weiss 1319 - Standardwerk der Restaurationsküche zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Besonders interessant wegen der zahlreichen eingebundenen Speisekarten renommierter Restaurants, von denen auch eine Separat Ausgabe mit dem Titel <Speisekarten und Menüs für das moderne Restaurant> erschien. - Die Rezepturen sind für den Fachmann in der Restaurations- und Hotelküche bestimmt. Alles, was Namen und Rang hatte in den deutschen Küchen zu Beginn des 20. Jahrhunderts, hat an diesem Werk mitgearbeitet. Aus Sammlung Katzenberger mit Ex libris.

**48 GRÜNZWEIG, Amalie von (d.i. GRÜNZWEIG VON EICHENSIEG, Amalie):** Wiener Koch- und Wirtschaftsbuch für den bürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der deutschen, ungarischen, südslawischen, polnischen, böhmischen und italienischen Küche. Vierte, verb. und verm. Auflage. Wien, Moritz Perles, 1895. 8°. 409 S., 4 Bl. III. OHLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Kanten berieben, Kapitale leicht bestoßen, leicht fleckig). Seiten tlw. stark gebräunt u. fleckig. Einige Rezepte mit Bleistift angekreuzt. Fest im Block. 100,-

Weiss 1339. Interessante Rezeptsammlung der Ländern der Donaumonarchie u.a.

**49 GRUNAUER, Johann Albrecht:** Das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch, bestehend in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen; In Suppen / Potagen / Mußen / Ragout, Fricasée, à la touge, Rolaten, Boeuf-à la mode, angeschlagene, gefüllte, gedämpfte Essen, Auch von allerhand Geflügel, Fischen, Garten=Gewächsen, Eyern, Schwammen, Morgeln, Driffeln, Dartoffeln, Obst, Gallery, Gellée, Salaten, Gebratenes, Torten, Pasteten und Schmaltz gebackenes; Wie solche auf eine kurtze und leicht=practicable Manier zuzubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit damit fertig seyn kann; Nebst noch einem Anhang von 150 Sorten Speisen.. Nürnberg, Lochner, 1726. 4°. Gestoch. Frontispiz, 2 Bl., 506 (recte 496) S., 14 Bl. Blindgepr. Schweinsldr. d. Zt. über Holzdeckel mit zwei Schließen (hinterer Deckel stärker fleckig; etw. gebräunt, berieben und bestoßen). 2800,-

Erstausgabe. - Weiss 1342. Drexel 28. Georg 220. - Vgl. Horn-A. 267 (Ausg. 1733): Das Frontispiz mit 2 Küchenszenen und einer Banquetdarstellung ist dreigeteilt. Titel in Rot und Schwarz. "Bekanntes Kochbuch seiner Zeit". - Der Verfasser war Mundkoch bei der verwitweten Herzogin von Meiningen, später Gastwirt im Schwarzen Adler in der Neustadt von Erlangen. - Enthält Rezepte für die gehobene Küche. Spiegel mit Wachsspuren und braunfleckig. Schönes Exemplar.



## HAGGER, Conrad. 1666 - 1747

Schweizer Kochbuchautor und Küchenchef der seine Karriere als Küchenbursche in der Hochfürstlichen „Mund-Küchel zu St. Gallen“ begann und seine Ausbildung in Augsburg beim Stadtkoch J. L. Prassin beendete. In der Zwischenzeit diente er dem Grafen „Latour“ den er in den Großen Türkenkrieg begleitete. Seine Wanderjahre führten ihn nach Siebenbürgen, Wien und Mailand bevor er 1701 bis 1709 als „Stadt und Landschaftskoch“ beim Fürsterzbischof Johann Ernst Graf von Thun und Hohenstein anfang. Von 1709 bis 1727 diente er Franz Anton Fürst von Harrach zu Rorau. Danach verliert sich die Spur seines Lebensweges. 1718 veröffentlichte Hagger beim Verleger Johann Jacob Lotter in Augsburg das „Neues Saltzburgisches Kochbuch“. Es ist sicherlich das aufwendigste und schönste deutschsprachige Kochbuch des Barocks. Die Quantität der Rezepte als auch das umfangreiche Verzeichnis, sucht man vergebens in den grossen Klassikern der Kochbuchautoren. Die in dem Buch besonders betonten Schaugerichte, welche hier in teils prachtvoll u. ornamental verzierten Kupfern dargestellt sind, waren zu dieser Zeit in Frankreich bereits überholt. Nichts desto trotz wartete Hagger mit einer Vielzahl von Rezepten auf, die sich mit Gemüse und Obst beschäftigen, was zum Ende des 17. Jahrhunderts nicht in der Vielzahl üblich war. Leider kochte er Kräuter und Gemüse sehr lange mit was im Mittelalter gang und gäbe war. Wer solch ein Fundus an Rezepten gesammelt hatte, zu einer Zeit wo noch die Pest in Europa wütete dem gebührt grössten Respekt für sein Lebenswerk. Aber woher nahm er die Inspiration für sein Buch? Allein aus der Wanderzeit oder von den französischen Kochbüchern der Zeit? 1765 erschien posthum und ohne die Kupfer das „Koch-Buch, bestehend in fünfzehn Capiteln, nebst einen Anhang verschiedener Speisen“. Die Ausgabe ist seltener anzutreffen als das Hauptwerk.

**50** - Koch-Buch, bestehend in fünfzehn Capiteln, nebst einem Anhang verschiedener Speisen. Salzburg, Mair, 1765. 4°. 3 Bl., 265 S. Neuer Ppbt. Tlw. etw. fleckig und wasserrandig, erste und letzte Bll. mit kl. Randläsuren sowie angefalzt. Einbd. etw. berieben. 2.200,-

Weiss 1399. - Nicht bei Cagle, Horn/Arndt, Vicaire, Schraemli u. a. (zitieren nur das Hauptwerk von 1718). - Erste Ausgabe des Auszuges aus dem erstmals 1718 erschienenen Neues Saltzburgisches Kochbuch, posthum und ohne Kupfer herausgegeben. Mit Rezepten für "junge Hünlein" und "alte Hüner", für Fisch, Fleisch und Wildspeisen, sowie für "grün Pistatzi- und Zimmet-Torten, wie auch von Ciccolate braune Torten".

**51** - Neues Saltzburgisches Kochbuch. Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe / und Clöster / Herren-Häuser / Hofund Hauß-Meister / Köch und Einkäufer; Wie auch Für einschichtige / gesund und krancke Persohnen / nicht allein zu Hauß / sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2500 Speisen / und 318 in schönen Kupffer=gestochenen Formen / aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet / Daß man auch bey Hoch=Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln / bey großen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kann / Bestehend aus 4. Theilen / in 8. Büchern eingetheilt / bey deren jeden ein doppelt Register neu angehängt. Augsburg, Johann Jacob Lotter, 1719. 4°. Frontisp., 21 Bll., 206 SS., 11 Bll., 100 SS., 4 Bll., 32 SS., 2 Bll., 88 SS., 19 Bll.; 216 SS., 20 Bll. (le. w.), 116 SS., 10 Bll., 199 SS., 18 Bll., 203 SS., 17 Bll., 303 (falsch 305) ganzs. Kupferst. (bez. 1-203, 205-285, 287-305) auf 153) Bll. Holzdeckelbd. d. Zt. mit blindgepr. Schweinsldr.-Bez., 2 Schließen, Schließbänder fehlen. 5.000,-

Horn/A. 268; Vicaire 435 f.: "Trés intéressant ouvrage sur la cuisine ... Les figures de ce livre fort rare sont des plus curieuses"; Weiss 1400, Anm.; vgl. Drexel 25, Georg 221 u. Sotheby's (Schraemli) 225 (alle: "1718"); nicht bei Simon u. Sotheby's (Westbury). - Frontisp. angefalzt u. etwas eingerissen. Durchgehend Feuchtigkeitsspuren, die Kupfer tils. wasserfl. Die ersten 8 Kupfer seitl. mit Bildverl. ausgeschnitten, Buchblock verschoben. Einbd. beschabt.

**52** - Neues Saltzburgisches Kochbuch. Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe / und Clöster / Herren-Häuser / Hofund Hauß-Meister / Köch und Einkäufer; Wie auch Für einschichtige / gesund und krancke Persohnen / nicht allein zu Hauß / sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2500 Speisen / und 318 in schönen Kupffer=gestochenen Formen / aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet / Daß man auch bey Hoch=Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln / bey großen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kann / Bestehend aus 4. Theilen / in 8. Büchern eingetheilt / bey deren jeden ein doppelt Register neu angehängt. 2 Bände. München, Heimeran, 1977. Reprint der Ausgabe von 1799. 4°. Kollation bitte Nr. 51 verwenden. Marmorierter OPpb. im Schuber. Sehr schönes Exemplar. 90,-

Mit einem Beiheft "Nachwort und Glossar von Manfred Lemmer".

**53 HALLER, O:** Fischkochbuch mit Atlas der Fische. Mit feinen Farbdrucktafeln enthaltend 52 Fischabbildungen. 1. Aufl., 1.-10. Tsd. Kochschule Celerina, 1929. 72 SS, 3 Bl. (Anzeigen). Ohne den Atlas der Fische. OHLwd. 60,-

Gesuchtes Schweizer Fischkochbuch. Oskar Haller war Küchenchef im Hotel Misani in Celerina. Guter Zustand.

**54 HASLINGER, Th.:** Junggesellen = und Touristen = Kochbuch. 4. Auflage. München, Braun & Schneider, 1913. 8°. X, 111 S. Illustr. OPbd. (berieben, bestoßen u. angeschmutzt). Heftklammern angerostet. Innen schönes Exemplar. 65,-

Weiss 1468.

**55 - Reform-Kochbuch "Tischlein deck Dich"** Praktisches Handbuch und Anleitung zu gut bürgerlichen und feineren Kochkunst am Herd wie in der Muster-Gasthof-Küche. Nur nach erprobten Rezepten unter Mitwirkung hervorragender Küchenmeister, Köchinnen und tüchtiger Hausfrauen hrsg. Mustermenüs für alle Gelegenheiten und Jahreszeiten, Tafeldecken, kaltes Buffet, Haus- Konditorei... Stuttgart, Treunfeld, 1895. 8°. 287 S. Lwd. mit aufmontiertem Themenschild (Zwerge) mit leichten Gebrauchsspuren. Hinterere Vorsatzpapier durch Feuchtigkeit leicht gewellt. Hat sich aber nicht auf das Einband ausgebreitet. Bis auf den kleinen Fehler ein schönes Exemplar. 150,-

Erstausgabe: Weiss 1469.

**56 HEID, Jean jun.:** Gänseleberpasteten und andere Gänselebergerichte. Eine umfassende Sammlung aller in der modernen Küche üblichen und brauchbaren Kochkunstrezepte Nordhausen, Heinrich Killinger, o.D. (ca. 1920). 8°. 61 S., 3 S. Verlagsanzeigen. Roter OLwd. Schönes Exemplar. "Kochkunst-Bibliothek Band XVI". 25,-

Erstausgabe.

**57 HEINRICH, Johann Christiane:** Vollständiges Handbuch für Küche und Haus oder gründliche Anweisung zur Koch- und Backkunst sowie zu allen denjenigen Sachen, welche in einem geregelten Hauswesen vorkommt. Nach langjähriger Erfahrung herausgegeben für deutsche Frauen und Mädchen. Dresden, Urnloidsche Buchhandlung, 1837. 8°. Frontispiz (Küchenszene) am unteren Rand 1 cm. eingerissen. Darstellung nicht betroffen. 527 S., XX S., 1 lithograph. Tafel. Ldr. mir RTitel. Das Einband ist etw. berieben und fleckig. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fleckig. Schönes Exemplar. 450,-

Erstausgabe. Weiss 1518. Seltenes Dresdener Kochbuch mit 1034 Rezepten, darunter "Müffchen" und "Hückchen" von Pflaumenmus, "Hohlhippen" und "Tauben mit Hopfkeimchen".

**58 HELLER, Josefine:** Die Mehlspeiseköchin. Anleitung zur wohlschmeckenden und billigen Herstellung der berühmten "Wiener Mehlspeisen". Reutlingen, Bardtenschlager, 1900. 8°. 119 S. Illustr. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 80,-

ERSTAUSGABE Weiss 1534. " Enthält 400 Rezepte für Leckermäule. Die chromolithographierte Deckelillustration zeigt das Innere einer Jugendstil-Küche".

**59 HELOUIS, Ed.:** Les Royal-Diners. Guide du Gourmet contenant des menus pour chaque saison, avec la manière de les préparer et des conseils sur la service de la table. Paris, Noblet, Dentu, 1878. 8°. 2 S., III, [1]S., 493 SS, [1]S. und 24 Farbttl. Unbeschnitten, OBroschur (der Rücken ist papierbedingt brüchig). In Klarschichtfolie (nicht klebend) fachmännisch eingeschlagen. Im Schuber. 1.100,-

Erstausgabe: Vicaire 441 - Bitting 223 - Oberlé/Fastes 242. Cagle/Matter 238. Seltenes Buch und gesucht wegen seiner Farbtafeln. Rezeptsammlung von der „haute cuisine“ des italienischen Hofes (Könige Carlo Alberto und Viktorio Emanuele von Savoy). Am Ende des Buches findet man 235 Menüs zu verschiedenen Epochen, die dem König Louis Philippe, Königin Victoria und Prinz von Carignan serviert wurden. Durch die einfache Broschurbindung haben sich 4 Lagen gelöst, sind aber mit dem Buchblock noch verbunden.

**60 HOHENWALD, Hedwig von:** Illustriertes Viktoria-Kochbuch der nord und süddeutschen Küche Ein unentbehrliches Lehr- und Handbuch. 2. Auflage. Oranienburg, Freyhoff's Verlag, 1892. Kl. 8°. Frontispiz und zahlreichen Holzschnitten und eine Farbtafel (Pilze). XXXVI, 694 S., 3 Bl. Dekorativer OLwd. Schönes Exemplar. 120,-

Weiss 1666.

- 61 Hundert Küchenspezialitäten aus allen Kantonen.** Herausgegeben von der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln im Kemptal. Zürich, Gebr. Fretz AG., o.D.[1940]. 8°. 80 S. OHLwd. etw. berieben und angeschmutzt. Seiten angebräunt und fingerfleckig. 15,-
- 62 JÄGER, Anna (d.i. BIHAN, Angelica) - REISS, Fritz:** Haustöchterchens Kochschule für Spiel und Leben. Ein Kochbuch mit Waage und Maßgeräten im Puppenmaß. Unter Mitwirkung von Marie Ille-Berg, Hedwig Heyl, Eleonore Willms u.A. Mit Illustrationen von Fritz Reiß und Anna Jäger. 4. Auflage. Ravensburg, Otto Maier, (um 1900). Kl 8°. 4 Bll., 208 S. Orig. HLwd. mit chromolithogr. Deckelillustration (leicht berieben). Innen schönes Exemplar. 120,-  
Weiss 1759. - Methler 3208. Anna Jäger (1859-1937). Ohne die im Untertitel genannten Spielgeräte.
- 63 KERK, R. / HÖPPNER B:** Moderne Kaltgerichte und Dekorationen - Modern cold dishes and their decoration. Diese Mappe enthält: 170 Tafeln über 80 Fig. Buntdrucke, 60 Tafeln Kaltgerichte, ca.100 Eissockel und Figuren, ca. 300 Trüffelzeichnungen, Mosaik - vorlagen und bunte Blumenmuster insgesamt über 700 Abb. 2. Auflage. Barmen, Kerk, 1929. Mappe mit 80 S. Begleitheft und 170 Tafeln. 280,-  
H-Leinenmappe mit Begleitheft und Tafeln. Wichtiges Werk der Dekorationskunst der 20 Jahre. Alles in sehr schönem Zustand. Selten, fehlt bei Horn/Arndt, Walterspiel etc.
- 64 KIESLINGER, Emilie:** Kochbuch für die liebe Jugend. Ihrer Königlichen Hoheit der Prinzessin Gundelinde von Bayern ehrfurchtsvoll gewidmet. München, Seitz & Schauer. 1898. 8°. 69 S. Mit Textillustr. Illustr. OHLwd. im Jugendstil von Th. Stundl. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Vorsatz papierbedingt gebräunt. Innen le. fl. schönes Exemplar. 180,-  
Weiss 1877.
- 65 - Wiener Küche Geprüfte Rezepte für eine gute Hausmannskost.** Reutlingen, Enßlin & Laiblin, o.D. (ca. 1890). 8°. 254 S. Roter OLwd. mit reichlichen Buchschmuck. Das Einband ist etw. berieben. Schönes Exemplar. 100,-  
Erstausgabe. Nicht bei Weiss.
- 66 (KNÖR(IN), R. Christine):** (Göppinger Kochbuch). Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer. Von einer Freundin der Kochkunst in Göppingen.[Band 2]: Göppinger Kochbuch. Zweyter Theil oder Neue Sammlung vieler Vorschriften von Fastenspeisen und allerley Koch- und Backwerk. Neue Ausgabe. 2 Theile in 1. Stuttgart, Erhardische Buchhandlung, 1813.[1798]. Kl. 8°. VI S., 394 S; (4) S.,244 S. Ppbd. mit späterem Lederrücken. Das Einband ist berieben und in neuerer Zeit mit Folie bezogen. Die Seiten sind etw. fleckig. 900,-  
Weiss 1972 /1793 - Cagle 476 (nur 1 Tl.). Fehlt den Sammlungen Walterspiel, Alicke, Löchner etc. Vierte Ausgabe für den ersten Teil; Zweite Ausgabe für das "Göppinger Kochbuch". Gutes Exemplar der anonym erschienenen <Vorschriften vieler Vorschriften> in 2 Teilen, auch bekannt als <Göppinger Kochbuch>. Die R. Chr. Knör(in) (auch Dertinger) 1745-1809 war Stadtschreiberin und Kochbuchautorin. Später erschien noch ein 3. Teil des Göppinger Kochbuches als <Allerneuestes Schwäbisches Kochbuch> von Johanna Christina Kiesin. Mit Ex-libris Frank Aschendorf.
- 67 RICHTER, M., J. Beutel J. Berlin u. a.:** Bd. I: Suppen 1293 Rezepte (3.Aufl.), Bd.II: Vorgerichte und Savouries sowie Käsespeisen 1127 Rezepte (2.Aufl.),Bd.III: Eierspeisen 1026 Rezepte (3.Aufl.), Bd.IV: Saucen u. Fonds Butter , Farcen 496 Rezepte (1.Aufl.), Bd.V: Garnituren Hilfsmittel, Fachausdrücke und Fremdwörter (2.Aufl.), Bd.VI: Fische und Schalentiere 1000 Rezepte (2.Aufl.), Bd.VII: Warme Fleischspeisen 2465 Rezepte(2.Aufl.), Bd.VIII: Kalte Fleischspeisen 516 Rezepte (2.Aufl.), Bd.IX1: Gemüse- und Kartoffelspeisen, Teiggemüse und Kompotts 914 Rezepte (2.Aufl.), Bd.IX2: Salatrezepte 489 Rezepte (5.Aufl.), Bd.X1: Warme Süßspeisen und Süßspeisensaucen 945 Rezepte (3.Aufl.), Bd.X2: Kalte Süß-Speisen gefrorenes und Eis-Speisen 881 Rezepte, (3.Aufl.), Bd.X3: Kuchen und Torten sowie kleine Bäckereien 727 Rezepte,(2.Aufl.), Bd.XI: Die modernen Getränke 1212 Rezepte, (4.Aufl.), Bd.XII: Preis-Einmachebuch 346 Einmache-Rrezepte , (6.Aufl.), Bd.XIII: Fleischlose Küche 566 Rezepte, (3.Aufl.), Bd.XIV: Resterküche 559 Rezepte (2.Aufl.), Bd.XV: Nationalgerichte 595 Rezepte,(1.Aufl.), Bd.XVI: Gänseleberpastete und andere Gänselebergerichte,(1.Aufl.), Bd.XVII: Menu und Speisekarte. mit Sonderbeilage "Speisekarten aus der neueren Praxis" (1.Aufl.). Nordhausen, Heinrich Killinger, 1908 - 1930. 19 x 13 cm. ( Kanten und Ecken tlw. berieben, 1 Kapital ausgefrantzt, zwei Einbanddeckel mit kleinen Fehlstellen) "Kochkunst - Bibliothek" 500,-  
Weiss 2027. Komplette Sammlung der Kochkunstbibliothek in 20 Bänden mit Ausgaben von 1908 bis 1930.

**68 KÖNIG, Emanuel:** Geogica Helvetica Curiosa, Das ist: Neu curioses Eydenossisch-Schweitzerisches Hauß-Buch: Vorstellend in IV. Büchern. I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen, leichtlich zu Misten, wol zu Warten und schaedliche Zufaelle zu verhueten; Wie auch vom Wein und vielerley Wein-Kuensten, Essig, Bier etc. ... Auß eigener Erfahrung und den besten Feld-Baus Scribenten, sonderlich aber Hr. Daniel Rhagors Pflantz-Garten, zusammen verfaßt, und zum Druck befoerderet. Basel, bey Emanuel König dem Aelteren, 1706. 8°. Mit 19 kleinen Holzschnitten im Text und ovaler Holzschnitt-Druckermarken auf Schlussblatt verso. Gefalteter Holzschnitt-Titel mit je 6 Bilchern zu den Sternzeichen und Drucktitel, sowie Titel der Vorrede ('Zuschrift Gnädige Herren') mit sechszeiliger Eingangsinitiale in Rot und Schwarz. [6] Bl., 1080 S., [12] Bl. Register. Neuer marmor. Pp. mit RSchild. 2.200,-

2. Ausgabe des seltenen Schweizer Hausväterbuches (EA 1705). - Vergl. Wimmer/Lauterbach 188 - Haller I, 1096 - Schoene, Weine 3743 - Kress 2515 (diese Auflage). - Enthält: I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen ... wie auch vom Wein und vielerlei Wein-Kuensten, Essig, Bier ... - II. Von dem Garten-Bau, nemlich von der Baum-Gärten-Wartung. - III. Von der Vieh-Zucht. - IV. Ein Schweitzerischer Hauß Kalender ... mit praktischen Anleitungen. - Gebräunt u. teilw. stockfleckig, wenige Ecken geknickt.

**69 KÜMICHER, Caroline:** Constanzer Kochbuch. Oder praktische Anleitung zur schmackhaften und gesunden Zubereitung aller Speisen, besonders auch der Fasten= und Kranken=Speisen, dann des Backwerks, des Eingemachten, u.s.w. Nicht aus schon gedruckten Büchern abgeschrieben, sondern alles nach langjähriger Erfahrung geprüft und bewährt gefunden, jetzt aber auf vielfältiges Verlangen zum Druck niedergeschrieben. 2. durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. Nebst einer kurzen Anweisung zum Transchiren, durch 11 Figuren erläutert. Constanz, W. Wallis, 1825. 8°. 416 S., XX S. (Register). Mod. HLdr. Seiten braunfl. 450,- Weiss 2158. - Dittmar 1704. - Horn/ Arndt 493 (nur 3. Aufl.). Seltene 2. Auflage des Constanzer Kochbuches. Im Vorwort erklärt die Autorin: "Ich bin daher entschlossen, im nächsten Jahr den 2. Bd. des Constanzer Kochbuchs, oder mein Haus- und Wirthschafts-Buch herauszugeben. Dieser 2. Bd erschien aber erst 1827.

**70 LÖFFLER, Friederike Luise:** Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Erster Band, (erste Abt.): Neues Kochbuch, oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten.... Ersten Bandes, welcher ein Kochbuch enthält, zweite Abteilung. Neue durchaus verbess. u. verm. Aufl. 2 Bände. Stuttgart, Johann Christoph Betulius, 1791. und Stuttgart, Steinkopf 1809. Kl. 8°. 4 nn. Bl., 608 S., 13 nn. Bl.; 4 nn. Bl.- 628 (recte 616) S. Dekorative geflämmte Lederbände des späten 19 Jh. im Stil d. Zt. mit je 2 RSchildern u. RVergoldung. 1.600,-

Erstausgabe (Bd. I, 1. Tl.) u. zweiter Druck der 2. Ausgabe (Bd. 1, 2. Tl.) - Weiss 2348 u. 2349 (Bd. I, 2. Tl.) - Der "Anhang oder zweyte Theil" erschien nicht parallel zum 1. Teil sondern ab 1804 selbstständig mit eigener Auflagenbezeichnung, beide Abteilungen bilden das vollständige "Oekonomische Handbuch". - "Das Werk ist trotz der vielfach verwendeten französischen Bezeichnungen ein Kochbuch der schäbischen Küche" (Weiss) und markiert zugleich den Übergang in die von weiblichen Verfassern bestimmte Kochbuchwelt des 19. Jahrhunderts. - Mitgebunden 6 Blatt mit handschriftlichen Recepte von alter Hand. - Bd. 2 anfangs an der unteren Ecke etw. gestauch, vereinzelt minimal braunfleckig, sporadisch schwach feuchtrandig, gestoch. Exlibris. - Äusserst dekoratives Exemplar mit der seltenen Erstausgabe des ersten Bandes.

**71 Ludwigshafener Geschenk=Kochbuch für jungen Ehen** 2. Auflage. Stuttgart, o.J. (ca. 1930er). 8°. 12 S., 326 S., 13 Bl. für eigene Recepte. Roter OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. Gutes Ex. 80,-

Nicht zufinden im KVK und anderen Bibliographien.

**72 LUNE, Pierre de:** Le nouveau cuisinier ov il est traité de la veritable methode pour apprester toutes sortes de Viandes, Gibbier, Volatiles, Poissons, tant de Mer que d'eau douce... 3e éd. Paris, David, 1660. 8°. 4 Bll., 364 SS., 18 Bll. Pgt. d. Zt. 2000,-

Vgl. Simon 472 (2. Ausg. 1659), Vicaire 543. - Selten. - Dritte Ausgabe des bereits 1656 unter leicht abweichendem Titel erschienenen Werkes, mit identischer Kollation. - Tit. angeschmutzt, verso mit zeitgenöss. hs. Eintrag, der durchschlägt. Teils leicht fleckig. Spiegel mit Besitzverm. Buchblock etwas verzogen. Unbeschnitten.

**73 MAILLARD, Albert:** La cuisine pratique - contenant environ 1050 recettes expliquées clairement et mises à la portée des ménagères. 14e-16e mille. Lausanne, Payot, 1896. 8°. XX, 420 S. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. 45,-

Der Autor war Fachlehrer in Lausanne. Die Recepte sind vor allem für den privaten Haushalt gedacht und daher wurde Wert gelegt auf einen logischen Aufbau.

## MALORTIE, Ernst Carl Otto von 1804-1887

War Hofmarschall des Herzogs Ernst August von Cumberland (dem späteren König Ernst August von Hannover) und später Oberhofmarschall. Der König ernannte ihn später zum Staatsminister und Minister des königlichen Hauses. Als Hofmarschall organisierte er unter anderem das gesamte Hauswesen des Hofes, traf Anordnungen für die fürstliche Tafel, die Hofküche und die Kellerei. So konnte Malortie auf jahrzehntelange Erfahrung am Hof zurückgreifen als er mit über 70 Jahren sich als Autor gastronomischer Literatur einen Namen machte. 1842 schrieb er sein Erstwerk mit dem Titel <Der Hofmarschall. Handbuch zur Einrichtung und Führung eines Hofhaltes>. Laut Weiss: 2428 - War die Erstausgabe gastronomisch weniger interessant. Die 2. Ausgabe von 1846 beinhaltete unter anderem Dienstinstruktion des Küchen- und Kellerpersonal und Personalmenüs. Sowie eine Auflistung zahlreicher Hofdiners und servierten Speisen. 1878 erschien <Das Menü. Eine culinarische Studie>. 1880 veröffentlichte Malortie <Die feine Küche>. Wegen der Aufnahme zahlreicher historischer Menüs auch von kulturgeschichtlichem Interesse. Auf Seite 271 der 3. Auflage 1. Band findet man eine grosse Auswahl an bibliographischer kulinarischer Literatur. Neben dem "Rottenhöfer" das bedeutendste Kochbuch der Zeit für die herrschaftliche Küche. Es wurde erst 1902 mit erscheinen des <Kochkunstführers> von Escoffier abgelöst. Bestes Handbuch zur Menulehre in deutscher Sprache.

**74** - Das Menü. Eine culinarische Studie. 1. Auflage. Hannover, Klindworth, (1878). Gr. 8°. [7] SS. (H-Titel, Frontispiz (Speisekarte), Titel, Vorwort, Anleitung) S. 8 - 248. OHLwd. (chromlithographiert). Ecken und Kapital leicht bestossen, sonst schönes Exemplar. 480,-

Erstausgabe der ersten von Malortie verfassten Buches. Weiss 2429 (dort mit Abb. des Einbandes) - Bitting 305 - Horn-Arndt 512. Eine der schönsten Einbandillustrationen des späten Biedermeier. Sein in 3 Auflagen erschienenes Werk über das Menü hat die herrschaftliche Küche des Kaiserreichs entscheidend beeinflusst. Wegen der Aufnahme zahlreicher historischer Menüs auch von kulturgeschichtlichem Interesse. Sein ursprünglich separat erschienenenes Werk <Die feine Küche> wurde in späteren Auflagen auch als 2. Teil des <Das Menü > herausgebracht. Der Oberhofmarschall des Königs von Hannover war bereits über 70 Jahre alt und konnte auf jahrzehntelange Erfahrung am Hof zurückgreifen.

**75** - Das Menü. Erster Theil: Anweisung. Muster Menus. Historische Menus. Culinarische Litteratur. 3. bedeutend erweiterte Auflage. Bd. 1 (v. 2). Hannover, Klinkworth, 1888. Gr. 8. 468 S., 29 Tafeln. Blauer OLwd. mit reichem Buchschmuck auf Deckel und Rücken. Innen sehr schönes Exemplar. 150,-

Weiss 2430 - Auktion Walterspiel 332. Sein in 3 Auflagen erschienenes Werk über das Menü hat die herrschaftliche Küche des Kaiserreichs entscheidend beeinflusst. Band 1 enthält eine umfangreiche Bibliographie, die sowohl alle in der Sammlung Drexel vorhandenen als auch sämtliche noch im Handel erhältlichen Büchern mit seinen Preisen. Sein ursprünglich separat erschienenenes Werk <Die feine Küche> wurde in dieser Auflagen als 2. Teil herausgebracht. Neben dem "Rottenhöfer" das bedeutendste Kochbuch der Zeit für die herrschaftliche Küche.



## MASSIALOT, François 1660-1733

Koch, Autor und „Officier de bouche“ (1) nannte sein Erstwerk „Cuisinier Royal et Bourgeois“ 1691. Wohl nicht ohne Grund, stand er doch als Störkoch (2) und Küchenchef wichtigen Banketts vor. So legte die Menüfolge des oben genannten Buches Zeugnis ab über die Personen die er bekochte. Hier eine kurze Liste der vornehmen Herren: Philippe I. (Bruder von Ludwig XIV.) die Herzoge von Chatres, Orléans und Aumont als auch dem Kardinal von Estrées sowie dem Ersten Hausmeister des Königs. Sein Buch „Der Königliche und Bürgerliche Koch“ war ein Novum in der französischen Kochbuchliteratur, da es einen lexikalischen Aufbau und ein detailliertes Register im Anhang hatte. So hinterliess er uns bekannte Rezepte wie die Creme brûlée und der Meringue. Eine Neuerung war auch das abbinden mit Ei anstatt mit Mide pain (beriebesenes Brot). Das genannte Werk war das Erste französische Kochbuch welches in deutscher Sprache übersetzt wurde.

(1)Dem Officier de Bouche unterstanden die Herstellung der Süssspeisen, Gebäck sowie die Besorgung derer.  
(2)Als Störkoch wurden Wanderköche bezeichnet, die freiberuflich von Arbeitgeber zu Arbeitgeber wechselten.

**76** - Allerneueste Anweisung zum Kochen, wie man Nach der jetzigen Frantzösischen Manier Alle Arten von Essen, so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Tafeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zubereiten kan. Aus dem Frantzösischen übersetzt. Zweyte durch und durch verbesserte, und mit einem brauchbaren Register versehene Auflage. Breslau und Leipzig, Pietsch, 1747. 8°. [7] Bl., 846 S., [8] Bl. Frontispiz. Hldr. d. Zt. (berieben u. bestoßen).  
2400,-

Horn/A. 168; Weiss 2474, Anm.; vgl. Bitting 314f., Drexel 132, Georg 292, Schraemli 34, Simon 1018f., Vicaire 573ff. u. Walterspiel 337ff. Das genannte Werk war das Erste französische Kochbuch welches in deutscher Sprache übersetzt wurde. Kaum fleckig oder gebräunt, einige Lagen mit Wurmgingen im Bug oder am Rand. Schönes Ex.

**77** - Le confiturier royal ou nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits; ou l'on apprend à confire toutes sortes de Fruits, tant sec que liquides; la façon de faire différens Rafitaas, & divers ouvrages de officiers & confiseurs; avec la manière de bien ordonner un Fruit. Quartrième édition, revue, corrigée & beaucoup augmentée; Avec de nouveaux Dessiins de Table. Paris, 1765. In-8. XVI, 518 pp., 35 p. non paginées. Rel. plein veau d'epoque, dos à nerfs, tranches mouchetées. 3 planches déepliantes dont une Manquante (il est joint une reproduction succincte). La reliure est usagée avec mors fendu au premier plat. Coiffe inférieure manquante. Les deux planches présentent des défauts de pliures. Petits manques à la première planche. Intérieur très correct malgré quelques mouillures pâles dans les marges en début de volume. Écriture sur les dernières pages de garde.  
500,-

Vicaire 455. - Simon, Bibliotheca Gastronomica 1022. Vordere Falz des Ldrbd.auf eine Länge von 8,5cm angeplatzt. (berieben u. bestoßen). Eine fehlende Taf. als Kopie beige bunden. Eine Tafel mit kleinen Löchern die in die Darstellung reinreichen (bedient durch das Zusammenfallen der Tafel). Buchblock fest in der Bindung.

**78** - Le cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne. Qui apprend a ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre, & la meilleure des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes fortes de Pâtisseries; avec des nouveaux desseins de Tables. 3 Bde. Paris, Vve. Prudhomme, 1740-42. 8 Bl., 544 S., 11; 2 Bl., 520 S., 17; 2 Bl., 391 S., 11 Bl. Mit 23 (18 gefalt.) Holzschnitt-Tafeln. Ldr. d. Zt. mit Rvg. (etw. beschabt und bestoßen).  
3.200,-

Simon 1018. - Vgl. Vicaire 575. Bitting 314. Horn-A. 167 (EA 1691). Die Tafeln zeigen Gedecke. - Vorsätze mit hs. Vermerken, vereinzelt Randläsuren, tls. wasserrandig, etw. gebräunt und fleckig.

**79 (MENON):** Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg, Johann Gottfried Bauer, 1766. 8°. [3] Bll., [1] S., S. 2-490, [14] Bll. (Register). Spät. HLdr. mit Gebrauchsspuren. Im Schubert. 2.800,-

Äusserst seltene deutsche Ausgabe (einzige) von < La science du maître d'hotel, confiseur >. Weiss 2523 -Vgl. Bitting S. 320; Vicaire Sp. 590; Simon 1040; Oberlé 120; Coyle 342 u. a. Auktion . Fehlt den katalogisierten Sammlungen und den meisten Bibliographen. Erschien 16 Jahre nach der franz. Erstausgabe. Leider das einzige Werk des Hofkuchs Menon und einer der erfolgreichsten Kochbuchautoren, das ins Deutsche übersetzt wurde. Die Rezepte zeigen den Stand der französischen Konditoreikunst Mitte des 18. Jhd. Selten und gesucht. Leicht stockfleckig, Innengelenke neu eingehängt. Unbeschnitten.

**80** - La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, a l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Nouvelle édition. Lille, J. B. Castiaux, 1807. 8°. 1 Bl., 383 S. Ldr. d. Zt. mit goldgepr. Deckelmonogramm. Stockfl. 300,-

Vgl. Cagle 337f.; Vicaire Sp. 235ff.; Bitting S. 320f.; Horn/Arndt 294ff. - Spätere Ausgabe des weit verbreiteten und bis 1866 oft aufgelegten Handbuchs. Die erste Ausgabe erschien 1746. Vortitel und letzte Bl. mit Eintragungen von alter Hd. Einbd. berieben, RSch. angesplittert.

**81** - La science du maître d'hôtel, confiseur, a l'usage des officiers, avec des observations sur la connoissance & les propriétés des fruits. Enrichie de desseins en décorations & parterres pour les desserts. Suite du maître d'hôtel cuisinier. Paris, Paulus du Mesnil, 1750. Kl. 8°. 2 Bll., IX SS., 5 Bll., 525 SS., 12 Bll., 5 mehrf. gef. Kupfertaf. Gefleckt Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch., Marmorpapiervors., Rotschn. 1200,-

Seltene erste Ausgabe. Bitting 320f; Schraemli 39; Vicaire 590; Weiss S. 348; vgl. Oberlé 120 (nur 2. Aufl.); Simon 1040; nicht bei Horn/A. Die Taf. mit Darstellungen von Tafelaufsätzen u. Anordnungen. "Das berühmte Kochbuch, das nicht etwa nur Süßspeisen behandelt, sondern auch Käsegerichte, Eierspeisen usw." - Etwas fleckig u. gebräunt. Taf. 2-5 mit kl. Einrissen am inneren Rand. Einband berieben u. bestoßen. Oberes Kap. lädiert, Gelenke oben u. unten etwas brüchig.

**82 MENZZER, Joh. Philipp Bodo:** Neues Medicinisches Kochbuch Genesende und selbst gesunde, welche wünschen, ihr Leben verlängert zu wissen. Zum practischen Gebrauche für Aerzte und gebildete sorgsame Hausmütter. 1. Teil (von 2). Bremen, Heyse, 1817. 8°. XVI S., 334 S. HLdr. RSchild u. RVergoldung. Das Einband ist etw. berieben und fl.. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. 300,-  
Erstausgabe. Weiss 2527.

**83 MEYER, Gust:** Seefisch-Kochbuch. Erstausgabe. Wesermünde, Weserdruckerei, o.D. (ca. 1930). 12°. 16 S. Illstr. O.Broschur. (Stempel auf Einband). Schönes sauberes Exemplar. 10,-

Kleines Kochbuch der Firma Gust. Meyer. Inhalt: Allgemeine Anleitung für die Zubereitung von Seefischen, Kochvorschriften, besondere nahrhafte Fischgerichte, Fischsuppen, Verwertung von Fischresten und Saußen.

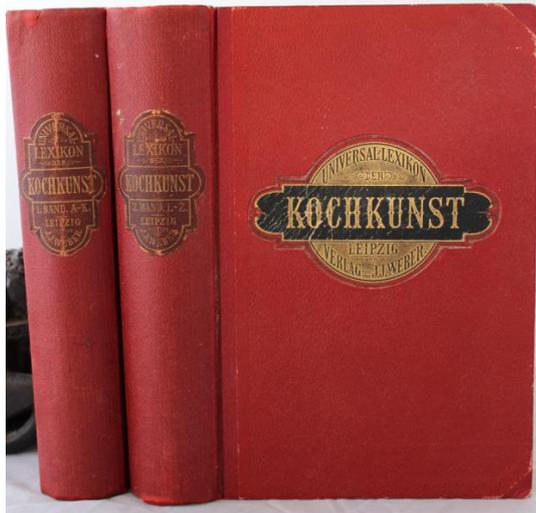
**84 MICHEL, Auguste. ( Fabriquant De Pates A' Schiltigheim-Strasbourg ):** Manuel des amphitryons au debut du xx<sup>e</sup> siecle - petit traite' theorique et pratique sur la maniere d'inviter et de recevoir , de dresser , garnir et decorer la table , faire le menu , choisir les vins , diriger le service , ainsi que quelques conseils utiles aux invites , suivi de cent soixante recettes a l'usage des amateurs du veritable pate' de foie gras de strasbourg - preface par chatillon-plessis - avec 56 gravures et dessins. Paris, Aux bureaux de l'Art Culinaire, MDCCCCIV (1904). 8°. Titel, XII, 171 S., 139 S. unbeschnitten. OBroschur Vorderdeckel und Rückdeckel fehlen nur der Buchrücken ist erhalten. WaT. Innen sauberes Exemplar. 300,-

L'ouvrage se divise en 4 parties : 1- Préliminaires du repas . 2- Le dîner est servi . La troisième partie " Maison de Bouche et Spécialités Alsaciennes " ne comporte pas de publicité , ( supprimées par une personne n'aimant pas la concurrence ! ) . La quatrième partie concerne le Pâté de Foie Gras , petit historique suivi de 160 recettes. Ouvrage recherché.

Der Verfasser war Pastetenfabrikant. Hier vermehrt durch den Ratgeber, wie Gäste zu empfangen sind. Das einzelne Bl. zwischen Titelei und Korpus mit einem ganz-seit. Portrait des Brillat-Savarin. Sehr gesucht.

**85 Millet-Robinet, par Mme:** Maison rustique des dames. 9e éd. 2 Bd. Paris, Librairie agricole de la Maison rustique, 1873. Oktav. XI, 696 S; 674 S. mit zahlr. Textillustr. HLdr. z. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Innen schönes sauberes Ex. 50,-

Vicaire 599. Vol.I: Erster Teil: Haushaltungsbuch, der zweite Teil: Kochbuch; Vol.II: Der dritte Teil: Hausmedizin, der vierte Teil: Gartenarbeit, der fünfte Teil: Landwirtschaft.



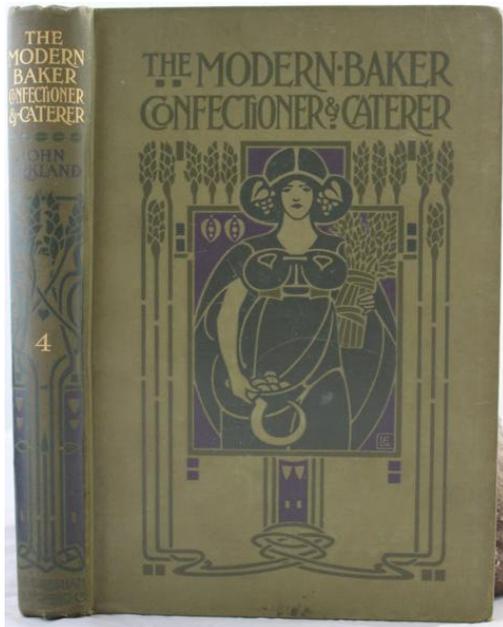
Nr. 113



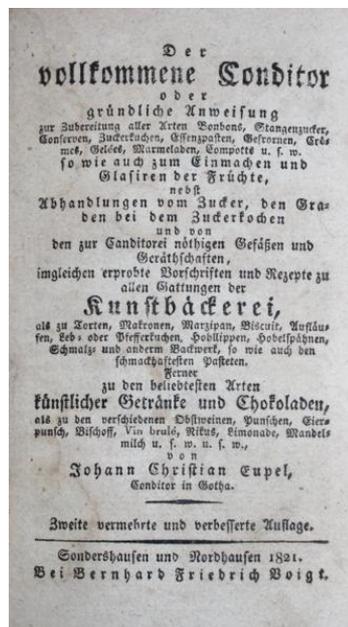
Nr. 20



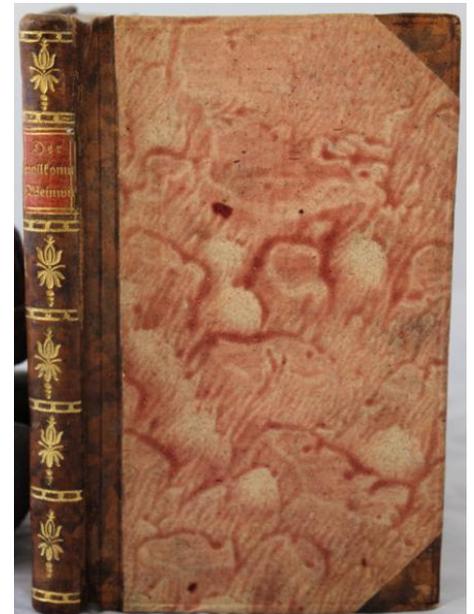
Nr. 66



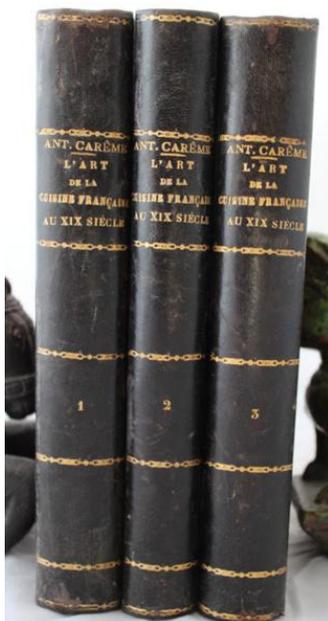
Nr. 152



Nr. 134



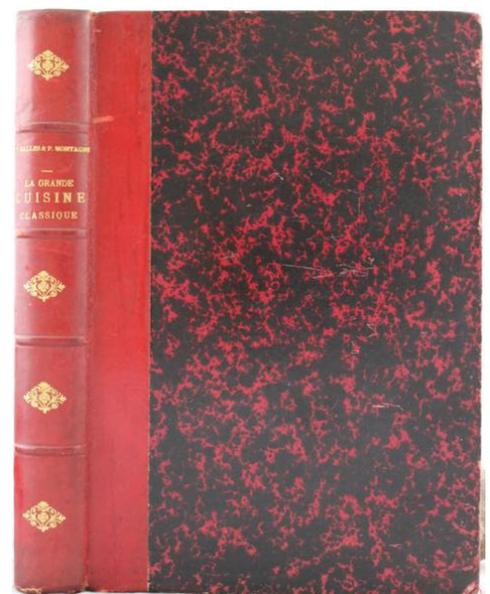
Nr. 237



Nr. 13



Nr. 51



Nr. 100

**86 MONTAGNÉ, Prosper:** Les délices de la table ou Les quatre saisons gourmandes. 800 Recettes et Menus. Petit traité de cuisine transcendante a l'usage des gens de bon gout et des amateurs du bien manger. Cinquième mille. Flammarion, 1931. 18x14 cm. 382 S. unbeschnitten. OBroschur mit leichten Gebrauchsspuren. Seiten papierbedingt gebräunt. 50,-  
Edition originale. Bitting 329 - Lambert 112 - Dartois 459.

**87 Neues lehrreiches und vollständiges Magazin** vor junges Frauenzimmer die ganze Koch=Kunst, und Zuckerbeckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen. Nach Art derer Magazins der Madame [Maire] le Prince de Beaumont, in Fragen und Antworten eingekleidet, und mit alphabetischem Register zum bequemen Aufschlagen derer darinnen enthaltenen mehr als 4500 Speisen auch einem Trenchir=Buch mit Figuren versehen. 2 Bände. Carlsruhe, Michael Macklot, 1770-1771. 8°. [4] Bll., S. [1]-750, [1] Bl. (Verlagsanzeigen). Mit 18 Textholzschnitten (Tranchierdarstellungen); [1] B. Titel, S. [751], 752- 1542, 76 S. Register, [2] Bl. w. (fehlen 2 Bl., mehrere Paginierungsfehler so wird die die S.1003 doppelt gezählt dafür keine S. 1006, die SS-Zahlen 1080-1097 weden zweimal gezählt 1 Bd .Ppbd. (späterer). Titel etwas fleckig, ; 2 Bd. Ldr. der Zeit, auf 5 Bünden mit RSchild. (berieben u. bestoßen). Innen gutes Ex. trotz gelegentlicher Papierbräunung. Beim 2. Teil fehlt der Vorsatz. 1.600,-  
Weiss 2752. Erstaussgabe für Bd. 2 und Bd. 1 in der 2. identischen 2. Auflage. Extrem selten, fehlt den meisten katalogisierten Sammlungen wie Dittmar, Walterspiel , Aliche, usw. Bei Horn (307) die 2. Auflage (1771/3, spätere Auflagen als <Lehrreiches und vollständiges Magazin für Frauenzimmer>. Interessante Holzschnittillustrationen zur Tranchierkunst. 2 Teil behandelt vor allem die Süsse Kunst und das Pasetenbacken. Provenance: Unbekanntes grossformatiges Ex-libris und Ex-libris R. Katzenberger.

**88 Neuestes Norddeutsches Kochbuch oder gründliche Anweisung gewöhnliche**, sogenannte bürgerliche Kost wie auch Suppen, Fische, Gemüse, Fleisch, Braten, Backwerk usw. Für herrschaftliche Tafeln von 8 bis 40 Pesonen zu zubereiten. Nebst einen Anhange vom Einmachen, Einschlachten, Räuchern und der Zubereitung von mehreren künstlichen Sommer= und Wintergetränken u.s.w. Ein Geschenk für junge Hausfrauen ... 2 Teile in 1 Band. Quedlinburg und Leipzig, Basse, 1818. Kl. 8°. 2 Bll., 260 S; 264 S. Mod. HLdr. Das Einband ist stärker berieben und fl.. Die Seiten etw. gebräunt und stärker fl. 350,-  
Erstaussgabe: Weiss 2797.

**89 Die Nürnbergische wohl unterwiesene Köchin**, welche so wohl an Fleisch- als Fast- Tagen zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt; **Der geschickte und wohlerfahrene Conditor oder Zucker=Becker**. Der nebst einem ausführlichen Unterricht zur Pasteten und Torten Beckerey zum Einmachen von Früchte und zu allenanderen dazu gehörigen Künsten, wie auch einer Anweisung zum Tafeldecken und Trenschieren. 2 Bd. Nürnberg, Stein & Raspe; Raspische Buchhandlung, 1752 (1757). Kl. 8°. 1 Titelkupfer. 12 Bll., 906 S., 54 S; 4 Bll., 724 S., 25 Bll. (Register). (Fehlen SS. 545 - 562). 1.800,-  
(Anonym erschienen). Weiss 2844 / 1231. Erstaussgabe für Bd. 1 und Bd. 2 in der 2. Auflage. Der 2. Teil erschien erstmals 1753 als <Der geschickte und wohlerfahrene Pasteten-, Torten- und Zucker=Becker oder Konditor>. 2 Bd. aus Sammlung Dittmar mit Stempel. Sehr selten. Bd 1. Mod. Ppbd. RSchild. Die Seiten sind aussergewöhnlich gut erhalten!! - Keine Einrisse, kaum fleckig, kaum gebräunt.; Bd. 2. Ldr. der Zeit. Unt. Kap. mit Fehlstelle, berieben und bestossen, auf 4 Bündel. Rechter ob. Rand des Titels mit Fehlstelle. Etw. eselohrig.

**90 POMIANE, Edouard de:** 365 menus 365 recettes. Précédés d'une Etude sur le Régime alimentaire de chacun. Contient : Comment équilibrer un menu - Comment concevoir un repas familial - le régime alimentaire de chacun - Menus et Recettes - A propos de quelques menus et d'une recette - Nomenclature des recettes Paris, Albin Michel, 1938. 8°. 258 S. Unbeschnitten. OBroschur. Schönes Exemplar. 80,-  
Erstaussgabe:

**91** - Radio Cuisine. 2 Bd. Mischausgabe. Bd. I 1933 / Bd. II 1936. Paris, Albin Michel, 1933-1936. 12°. Bd. I 339 S; Bd. II 447. Unbeschnitten. OBroschur. (leichte Gebrauchsspuren). Bd. I papierbedingt gebräunt. Bd. II schönes Exemplar. 130,-

**92 RICHARDIN, Ed:** La cuisine française. L'art du bien manger. Fins et joyeux croquis gastronomiques écrits pour les Gourmets par le Maître Fulbert-Dumonteil. Préface d'André Theuriet. Frontispice de A. Robida. Ouvrage contenant en outre: Les formules pratiques permettant de préparer chez soi les plats renommés des grands restaurants de Paris et de province, de curieuses préparations culinaires dues à des écrivains et des amateurs, de recettes locales de vieille cuisine française et de plus de 1200 recettes simples et faciles choisies par des chefs de cuisine et des cuisinières expérimentés. Le tout recueilli et annoté par Édmond Richardin. Paris, Nilson, (1900). 8°. XII, 756 S. Das Titelbild ist von Robida gestaltet und ist in der Paginierung enthalten. Titelei in Rot und schwarz gedruckt. Roter OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren, vordere Falz angeplatzt). Seiten leicht papierbedingt gebräunt. 420,-

Erstausgabe: Bitting 395 - Maggs - 629 anderes Exemplar von 1913. Fehlt in den meisten Bibliographen und Sammlungen. Bemerkenswerte Sammlung von 1200 Rezepten. Die Arbeit wird manchmal Fulbert Dumonteil zugeschrieben, zu Recht oder Unrecht. Diese seltene Erstausgabe gilt als vermisst.

**93 RITTER, Friederike:** Deutsches Illustriertes Kochbuch für alle Stände oder zuverlässige Anweisung, alle Arten der in Deutschland gebräuchlichen Speisen billig und schmackhaft herzustellen. Ein unentbehrliches Handbuch für Alle, welche kochen oder es lernen wollen. Dritte verbesserte und vermehrte Auflage. Berlin, Verlag von Ernst Schotte & Comp. 1875. 8°. Mit 80 Abbildungen und einem Titelbild. XX, 603 S., 1Bl. OLwd mit Rückenvergoldung und Deckelprägung. Das Einband ist etw. und fleckig.. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fleckig. Schönes Exemplar. 180,-

Weiss 3207. Erstausgabe mit diesem Titel, die 1. und 2. Auflage erschienen als <Vollständiges Deutsches Kochbuch für alle Stände>, spätere Auflagen als <Illustriertes Kochbuch für alle Stände>. Die Verfasserin war Lehrerin einer Lehranstalt der höheren Kochkunst in Berlin und gab unter ihrem Ehenamen Hehn ein <Homöopathisches Kochbuch> und einen <Unterricht in der feinen Kochkunst> heraus. Das Titulkupfer von Riefenstahl zeigt einen Herrn bei Tisch, mit dem Motto "Der Mensch lebt nicht von Brod allein/Vergnügt und Heiter/Von Kuchen auch und Braten, Wein, Fisch u.s.w.".

**94 RÖSCH, Rudolf:** So kocht man in Wien! Ein Koch= und Haushaltungsbuch der gut bürgerlichen Küche. Mit 191 schwarzen und 21 farbigen Abbildungen auf 112 Kunstdrucktafeln. Mit 12 Sondertafeln in Vierfarbendruck. 2. Auflage. (11. -26. Tausend). München, Reinhardt, 1939. Gr. 8°. 560 S. KLdr. Vorsätze stockfl. Seiten tlw. fingerfl. 45,-

**95 ROSE, Mademoiselle:** Cent Facons de preparer un plat en quelques minutes. Paris, Flammarion, 1930. 12°. 87 S. Illustr. OBroschur. Schönes Exemplar. 25,-  
Edition originale. Eine wunderbare Sammlung von kleinen Speisen die in 5 bis 25 Minuten zu zubereiten sind.

**96 ROSENFELD, Margaretha Johanna:** Taschenbuch der Kochkunst durch Erfahrung erprobt und herausgegeben. Zweite verbesserte Auflage. Nürnberg, Friedrich Gampe, 1825. Kl. 8°. VIII S., 375 S. Ppbd. der Zeit. Berieben und bestossen. Die Seiten sind fingerfleckig. Zwei Blätter von älterer Hand laienhaft repariert. Stabile und feste Bindung. 400,-  
Weiss 3249.

**97 ROTTENHÖFER, Julius:** Neue vollständige theoretisch- praktische Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. Dritte unveränderte Auflage. München, Braun u. Schneider, 1872. Gr. 8°. Mit zahlreichen Holzschnittillustrationen. 1024 S. Roter OLwd. mit Golddekor. (berieben u. bestoßen, in der Vorderen Falz 2 Einrisse von ca.2cm). Die Seiten sind etw. fleckig. 280,-

Weiss 3268. Methler 4886; Horn/Arndt 565; Schraemli 112 ("Bessere Bücher standen dem Berufskoch nicht zur Verfügung"). Rottenhöfer Julius Rottenhöfer war erster Mundkoch (und später Haushofmeister) von König Maximilian II. von Bayern, schrieb mit seinem illustrierten Kochbuch das Standardwerk der herrschaftlichen Küche. Es wurde in seiner Bedeutung für des Berufskoch erst Anfang des 20. Jahrhunderts durch den "Escoffier" abgelöst.

**98 ROUKHOMOVSKY, Susanne:** Gastronomie Juive Cuisine et Patisserie De Russie, D'alsace, De Roumanie et D'orient. Paris, Flammarion, 1929. 8°. XXVIII, 252 S. unbeschnitten. OBroschur. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. StV. u. StT. 130,-

**99 SAINT-JUAN Marie de:** Les secrets de la Cuisine d'Amateur révélés aux jeunes maîtresses de maison. 154 figures explicatives et dessins. Paris, Hetzel et Cie, éditeurs, o.D., 8°. XX, 408 S., 48 S. Verlagswerbung. Mit Textillustr. Olwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. 50,-

**100 SALLES, P. / P. Montagné:** La grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante. Soupes et Potages modernes-Hors-d'Oeuvre froids et chauds-200 recettes d'Oeufs-Poissons de détail et pièces de relevés-Grosses pièces de relevés et garnitures Entrées chaudes et froides, rôtis et seconds rôtis-légumes, salades composées, entremets, glaces. Monaco; Imp. A. Chêne, 1900.(date couverte par une étiquette de la maison "Dupont".) 4°. XII, 533 pp. Rel. demi-chagrin rouge (traces d'usure), d'époque à 4 nerfs, dos orné portant le titre doré. Coins emoussés. Intérieur bon exemplaire. 480,-

EDITION ORIGINALE de l'un des plus importants traités de grande cuisine moderne. Préface de Philéas Gilbert. Les nombreuses illustrations à pleine-page par V. Morin.

**101 -** La grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante. Cinquième Mille. Paris, Chez Dupont et Malgat, 1902. 4°. 808 S. mit Textillustr. Roter Hldr. (Mit leichten Gebrauchsspuren, Ecken berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. 280,-  
Cinquième Édition. Bitting 415 - Walterspiel 454 - Lambert 280.

**102 SCHEIBENBOGEN, Antoine:** Cuisine et Pâtisserie austro-hongroises, balkaniques, orientales avec un aperçu de la boulangerie française et viennoise. Deuxième édition corrigée et augmentée. Paris, Flammarion, (1928). 12°. 144 S. OBrosch. Sehr schönes Exemplar. 130,-

Mit einem Vorwort von Dubois und Bernard.

**103 SCHEICHELBAUER, Carl / GIBLHAUSER, Franz:** Gastronomisches Lexikon. Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch für Gastrosophen, Gastgeber, Hoteliers, Restaurateure, Haushofmeister, Köche, Oberkellner, Servierkellner etc. Wien, Selbstverlag, 1908. Gr. 8°. IV, 520 S., 2 Bl., 4 Tfln. Leinen-Einband. Feinausgeführte Verstärkung im Falz von 2 Bl. 100,-

Weiss 3372. - Erstausgabe. Weiterentwicklung von Giblhauser / Scheichelbauer <Die moderne französische Gastronomie> (1893). Gutes Exemplar dieses Lexikons für Berufsleute. Ausführliche Begriffsklärung, von Aalbutt bis Zwieselbeere. Bietet ergänzend zu deutschen Erläuterungen meist auch den englischen und französischen Fachausdruck. 3 Tafeln zeigen österreichische, englische u. französische Schlachtarten des Ochsen. Am Ende 4 mehrfarbige Menükarten.

**104 (SCHELLHAMMER, Marie Sophie):** Das Brandenburgische Koch=Buch. Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn, Das ist: Unterricht / wie man allerley wohlschmeckende Speisen aufs füglichschte zubereiten / schmackhafte Suppen / Potagen / Pasteten / Tarten und allerhand Gebackenes machen / nach der jetzt üblichen Art auftragen und galant anbringen / auch Fleisch / Fische / Garten=Früchte und andere Sachen etc. wohl einmachen, durren oder verwahren solle, Sammt vielen bisher wenig bekandten Kunst=Griffen / so in der Koch=Kunst ihren sonderbaren Nutzen haben / Mit vielen dazu gehörigen Kupffern gezieret, [angebunden]: Der wohl-unterwiesenen Köchin zufällige Confect-Tisch/Bestehend In Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten. Vermehret und verbessert / und von den groben Druck=Fehlern geäubert. 2. Bde. in 1. Berlin und Potsdam, Johann Andreas Rüdiger, 1723. Gr. 8°. Frontispiz (Küche), [3] Bl. (Titel rot/scharz gedr., Inhaltsverz.), [12] Vorstücke, 599 S. 1 S.w, 13 Kupfertafeln (davon 5 gefalt, num. I - XII, zusätzlich 1 mit Darstellung von Küchenherden S. 17); Frontispiz (Innenansicht einer Konditorei), [3] Bl. (Titel rot/schwarz gedr., An den Leser), 224 S., [5] Bl. (Register), [1] Bl. (Kurtzer Bericht), 5 Tafeln (3 geflt.). Die 13 Tafeln, 12 Bl. (Vorstücke) aus Band "Kochbuch" wurden irrtümlich dem Band "Confect-Taffel" beigegeben. Buch ist so komplett. Prgt. d. Zt. angeschmutzt und stärker bestoßen. Frontisp. und Titel stärker angeschmutzt und fingefl. (Frontisp. mit kleinen Ausrißstellen in der Darstellung); fleckig und gebräunt, einige Gebrauchssp. 3.500,-

I. Brandenburgische Kochbuch: 5. Auflage. Weiss 3378 (dort fälschlich total 18 Kupfertafeln verzeichnet, mitgerechnet die 5 Tafeln (Frontisp. & 4 Tafeln) aus dem <Confect-Tisch>) - Walterspiel 466 - Schraemli 451 - Horn 194 (ohne Tafeln).

II. Confect-Tisch: Weiss 3379 - Walterspiel 466. - Eines der schönsten deutschen Kochbücher und gleichzeitig das zweite von einer Frau geschriebene. - Ein Kochbuch zu schreiben, war jahrhundertlang Männersache. Die erste Autorin überhaupt, die den Kochtopf beiseitegestellte und zum Federkiel griff, war Anna Wecker, die 1597 "Ein Köstlich new Kochbuch" veröffentlichte. Maria Sophie Schellhammer war Tochter des Altdorfer Polyhistor Herman Conring und heiratete später den Arzt Christian Schellhammer in Helmstedt. Ihr Kochbuch erschien erstmals 1692 anonym unter dem Titel "Die wohl unterwiesene Köchinn", weitere Ausgaben folgten 1697 (anonym), 1704 (ersmals unter dem Namen der Autorin) und 1713. Schraemli (Jegenstorf) bespricht die vorliegende fünfte Ausgabe 1723, die Weiss in der Anmerkung als erste mit dem neuen Titel bezeichnet.

**105 SCHLOESSER, Frank:** The Cult of the Chafing Dish. London, Gay & Bird, 1905. 8°. 4 Bl., 216 S. Mit Textillustr. Oranger OLwd. (berieben u. bestoßen). Gutes Ex. 40,-

**106 SINGSTOCK, G. E:** Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände, oder vollständige Anleitung zur Zubereitung aller, sowohl gewöhnlicher als Fastenspeise und Backwerke, nebst einer Anweisung zum Einmachen und Aufbewahrung der Früchte, zur Anfertigung des Gefrorenen, der Gelees, der Suppe, der Getränke und der Essige; verbunden mit einigen Regeln zum Trocken und Einböckeln des Fleisches, so wie zum Mästen des Geflügels ; Auf dreißigjährige eigene Erfahrung gegründet, und mit 2391 Vorschriften belegt. Mit einer Vorrede von S. F. Hermstedt. 3. Tle. in 1 Bd. Berlin, C. Fr. Amelung, 1813. 8°. 4 Bll., XIII, 195 S; 2 Bll., 221 S; 2 Bll., 211 S. 2 gefalt. Kupfer. OPpb. d. Zt. mit Gebrauchsspuren. 900,-

Erstausgabe. Weiss 3617. - Nicht bei Horn/Arndt. - Erste Ausgabe, die 2. Ausgabe erschien als Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst . - "Der Verfasser war Küchenmeister des Prinzen Heinrich von Preußen. Eines der ersten Kochbücher mit genaueren Gewichtsangaben für die einzelnen Rezepte. Zuvor waren die Angaben über die Quantitäten eher abenteuerlich wie 'eine Handvoll, für einen Groschen, bis es süß ist.' " (Weiss) - Die Kupfer mit schematischen Beispielen für gedeckte Tafeln. - Unten mit leichtem Wasserrand, 1 Kupfer mit Eckabriß bis in die Darstellung.

**107 SOUTHWORTH, May E:** Midnight Feasts: Two Hundred & Two Salads and Chafing-Dish Recipes. San Francisco, Elder & Company, 1914. 8°. 2 Bl., III-VI, [12], 3-135 S., mit mont. Frontispiz. OPpb. oberer Buchrücken laienhaft repariert. Seiten papierbedingt gebräunt. 25,-

**108 Spemanns Schatzkästlein des guten Rats.** herausgegeben unter Mitwirkung von Dr. Otto Dammer; Oberstudienrat Dr. Dillmann; Prof. Dr. Heß; Obergärtner, M. Heßdörffer u.v.a. Sechste, vielfach vermehrte und umgearbeitete Auflage mit 54 Illustrationstafeln Berlin, Union Deutsche Verlagsgesellschaft, 1892. Kl. 8°. VIII, 827 S. Illustr. Lwd. mit reichlich Buchschmuck. Marmorierter Buchschnitt. Schönes Exemplar. Papierbedingt gebräunt. 55,-

Weiss 3654. Enthält "Küchenrezepte" und "Die Führung des Haushalts" von Lovica Edle von Pröpper. Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

**109 (SPÖRLEIN, Margareta):** Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen sollen. 4. Ausgabe. Mülhausen, J. Rißler, 1825, 8°. VIII S., (1) S., S. 10-400 S., Ppb. d. Zt. mit Rückentitel. Das Einband ist berieben, bestoßen und etw. fleckig. Die Seiten tls. gebräunt und fleckig. 220,-

Georg 1283. - Horn 599. - Vicaire 478. - Weiss 3664. Weitverbreitetes Kochbuch mit interessantem Anhang über Rezepte für Kranke. Das erstmals 1811 erschienene Kochbuch wurde zum Beliebtesten der oberrheinischen Region und gehört zu den wenigen Kochbüchern die auch ins Französische übersetzt wurden.

**110 STINDE, Conradine:** Die Stütze der Hausfrau. Ein Handbuch für junge Mädchen. Bielefeld und Leipzig, Velhagen & Klasing, 1900. 8°. IV S., 279 S. Grüner Lwd. mit Jugendstil Ornamente. Schönes Ex. 120,-  
Erstausgabe. Weiss 3729. Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

**111 STUTZENBACHER, Robert:** Das Diner. Practische Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menus. Berlin, Rudolf Mosse, 1893. 4°. Titelpuffer (Menükarte), VIII S., 208 S. Blauer illustrierter O-Leineneinband mit reichem Goldschmuck. Schönes Exemplar. 350,-

ERSTAUSGABE. Weiss 3773. - Wichtige Schrift zur Menu-Lehre mit zahlreichen Abb. von Menukarten für königl., fürstl. und bürgerliche Tafeln. Mit ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

**112 SYDOW, Wilhelmine von (genannt Isidore Grönu):** Koch= und Wirtschaftsbuch für Haushaltungen jeder Art. Erster Theil: Die Kochkunst in der Stadt wie auf dem Lande. Ein Buch für Freunde kräftiger Hausmannskost so wie für Feinschmecker. Enthaltend: 5 bis 600 erprobte Vorschriften zur Bereitung der besten und nahrhaftesten Speisen, als: Suppen, Gemüse, Saucen, Ragouts, Milch=, Mehl= und Eierspeisen, Puddings, Fische, Pasteten, Braten, Salate, Gelees, Backwerke, Confects, Crêmes, Aspiks, Coulis, Comforts, Marinaden, Gefrorenes, eingemachte Früchte, kalte und warme Getränke, Liqueurbereitung ohne Destillir=Apparat etc. Nebst einer Anleitung enthaltend: Die gründliche Anweisung allgemeiner Küchenregeln, vorbereitende Arbeiten und dazu nöthiger Handgriffe, Angabe von Maaß und Gewicht, Erklärung vorkommender Fremdwörtern und technischer Küchen=Ausdrücke, nebst einer Abhandlung, die Anordnung großer und kleiner Familienfeste und Gastmahle und endlich die einfachste und gründlichste Belehrung über das Tranchieren

betreffend. Dritte vermehrte und verbesserte Ausgabe. 2 Tl. in einem Bd. Sonderhausen, Eupel, 1840. Kl. 8°. 5 S., 363 S., 1 S., 248 S. HLdr. (berieben u. bestoßen). Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. 180,-  
Methler 5546 - Weiss 3786. Die Autorin (1789 - 1867) war erfolgreiche Autorin von verschiedenen Kochbüchern und Hrsg. von Frauenzeitschriften.

**113 Universal-Lexikon der Kochkunst.** Wörterbuch aller in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst vorkommenden Speisen und Getränke, deren Naturgeschichte, Zubereitung, Gesundheitswerth und Verfälschung. 2 Bände. Leipzig J.J. Weber, 1878. 4°. Mit chromolithogr. Frontispiz. XXXV S., 13 Bl., 632 S.; 2 Bl., 696 S. Roter OLwd. Die Einbände sind etw. berieben. Die Rücken wurden unter Verwendung der alten Rückentitel erneuert. Die Seiten sind Papier bedingt gebräunt. Beginn des 2. Bandes etw. stockfleckig. Schönes Exemplar. 450,-  
Erste Buchausgabe. - Vgl. Weiss 3905 Anm. (nennt Lieferungsang. mit leicht abweichender Koll.) - Horn/Arndt 607 (3. Aufl. 1886). die Erstausgabe erschien (in Lieferungen). Sehr umfassendes Lexikon der Kochkunst.

**114 VIARD, Alexander:** Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle Stände. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt. Aarau, Heinrich Remigius Sauerländer, 1808. 8°. Frontispiz, VIII S., 405 S., 1 Bl. Ppbd. der Zeit mit leichten Gebrauchsspuren. RTitel Name auf Titel. Die ersten 3 Blätter leicht stockfleckig, sonst saubers Exemplar. 1.200,-  
Erstausgabe der deutschen Uebersetzung. Weiss 3948 - Horn 616. Die französische Originalausgabe erschien als <Le Cuisinier impérial>. Die Titel wurden im Einklang mit der politischen Situation Frankreichs geändert: von Impérial zu National und nach der Rückkehr der Bourbonen zu Royal. Das Titelkupfer "Träume eines Gourmand" wurde Grimod de la Reynieres Almanach entlehnt. Die Rezepturen sind der herrschaftlichen französischen Küche entnommen. Vom Autor ist nicht viel bekannt, obwohl seine Bücher sehr beliebt waren und immer wieder aufgelegt wurden. Ebenfalls unbekannt ist der Übersetzer dieser dt. Erstausgabe. Bereits 1809 erscheint eine weitere Ausgabe mit Ch. Dorothea Gürndt als Übersetzerin, später nimmt sich auch Katharina Löffler diesem Buch an und lässt es als <Pariser Kochbuch> hrsg. Gesucht und selten.

**115 VIDALEIN, F.:** La Cuisinière des familles, ou Traité de la cuisine domestique enseignée par des préceptes à la portée de toutes les intelligences ... Quatrième édition, augmentée d'un supplément. Paris, Dentu, o. D.[1862]. 8°. 535 S., 4 S. Verlagswerbung. Illustr. OLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben, bestoßen Voderdeckel löst sich vom Buch. Seiten papierbedingt gebräunt und fingerfl. 110,-  
Erstausgabe: Vicaire 861. Trotz der starken Gebrauchsspuren ein seltenes Ex.

**116 VILLIERS, Madame de:** Mal was andres. Sammlung erprobter fremdländischer Kochrezepte für Feinschmecker. Zweite Auflage. Leipzig, Amelang, 1902. 20 x 14 cm. VIII, 166 SS, 5 Bll. Original-Seideneinband mit Jugendstil-Illustrationen in Gold, dreiseitiger Goldschnitt. Im Schuber. Widmung auf Vortitel. Gut erhaltenes Exemplar. 120,-  
Weiss 3954 - Horn 1241 (8. Aufl.) - Schraemli Katalog 1942 Nr. 187. Orig. Jugendstil-Seideneinband. Bibliophiles, ganz im Jugendstil gestaltetes Kochbuch mit der berühmten Gans auf dem Einband. "Mal was anders" ist kein eigentliches Kochbuch. Wer sich dieses Buches bedienen will, muß kochen können oder zum mindesten etwas von der Küche verstehen. Es richtet sich ganz besonders an die Hausfrauen, die Abwechslung in den Menus lieben, und die Neuerungen zugänglich sind. 150 Rezepte zu Suppen, Fische, Fleischgerichte, Geflügel, Wild, Gemüse, Eier-Speisen, süße Speisen, Salate + aparte Getränke und "Küchen-Latein" insgesamt gesehen. Äusserst selten.

**117 Vollständiges Koch=, Back= Konfitüren-Lexikon,** oder alphabetischer Auszug aus den besten inn- und ausländischen Koch- Back- und Konfitürenbüchern, in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten- und Zuckerbäcker und auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft nach alphabetischer Ordnung finden können. Ulm, Stettinische Buchhandlung, 1786, 8°. 7 Bll., 448 S. Mit gest. Frontispiz. Pp. d. Zt. dieser beschabt, VDeckel mit Knickspur. 2.400,-  
Erstausgabe. Weiss 4006. - Vgl. Zischka S. 251 (2. Ausg.). Übersichtliche Rezeptsammlung in alphabetischer Reihenfolge, mit Subskribenten-Verzeichnis. - Eine weitere von J.F. Gaum stark erweiterte Ausgabe erschien als <Allgemeines vollständiges Koch=, Back= und Konfitürenlexikon> 1794/1795, später als <Neues vollständiges Koch=, Back= und Konfitürenlexikon>. - Buchblock angebrochen jedoch fest im Block. Innen sauberes Exemplar.

**118 WALDHECKER, Jbach:** Hundert= Mal=Ein=Topf. Gerichte aus aller Herren Länder. München, Reinhardt Verlag, 1933. 8°. 60 S., 2 Bl. OBroschur fleckig, berieben und bestossen. Einige Rezepte mit Bleistift angestrichen. 80,-  
Erstausgabe. Fehlt den katalogisierten Sammlungen. Äusserst selten.

**119 WEILER, Jakobine:** Augsburgerisches Kochbuch. Zweiter Theil. aus den hinterlassenen Papieren der Verfasserin des 1. Theils Sophie Juliana Weiler, ausgearbeitet von ihrer Tochter Jacobine Weiler. 1. einzige rechtmäßige Originalauflage. Landshut, Krüll, 1830. Kl. 8°. Frontispiz, XLVIII S., 704 S., 7 Bl. Mod. HLdr. (berieben u. bestoßen). Innen leicht fl. sonst schönes Exemplar. 500,-  
Weiss 4123. Selbstständiges Kochbuch.

**120 WERNER, Ferdinand:** Traité général des hors-d'uvre savorys avec appendice des conserves courantes. Oberthür, 1912. 8°. 143 S. Mit zahlr. Textillustr. OPbd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 40,-  
Edition originale.

**121 Wiener Kochbuch.** Das kleinste Kochbuch der Welt. Enthält über 100 praktisch erprobte Recepte von Suppen, Fleisch- und Mehlspeisen, Fische, Gemüse, Saucen, Salate etc. etc. Wien, (ca. 1900). 23x21 mm. 136 S. Silber Jugendstileinband mit Silber-Schliesse und Aufhängungsring. Gutes Exemplar. 1.800,-  
Weiss 4184 - Extrem selten, fehlt den meisten katalogisierten Bibliotheken, nur auf Auktionen Schraemli/Sotheby's No. 354 - Auktion Löchner/Oberlé 708 nachweisbar.

**122 YSAGUIRRE AND LA MARCA:** Cold Dishes For Hot Weather New York, Harper & Brothers, 1896. Kl. 8°. ix, 126 S., 1 S. Blindgeprs. OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Schönes Exemplar. 80,-  
Bitting 508. - Brown 2539. - Cagle 843.

## Konditorei / Bäckerei / Patisserie

**123 ANGERER, Josef:** Die moderne Konditorei. Ein Handbuch für Konditoren und Feinbäcker, sowie für die Küche. Mit 1000 Rezepten und 1 Tafel. Inhalt: Torten, Kuchen, Tee-, Kaffee- und Dessertbäckerei, Weihnachtssachen, Süß- und Mehlspeisen, Bonbons, Gefrorenes... Bereitung warmer und kalter Getränke usw. Inhalt: Torten, Kuchen, Tee-, Kaffee- u. Dessertbäckereien, Weihnachtssachen, Süß- und Mehlspeisen, Bonbons, Gefrorenes, Eisbomben, Eisspeisen, Einmachen der Früchte, Bereitung warmer und kalter Getränke usw. 2. Aufl. Nordhausen, Heinrich Killinger, o.D. (1911). Gr. 8°. 231 SS. Illustr. O-Ppbd. (etw. verzogen, berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. Sauberes Exemplar. 110,-  
Weiss 122 (nicht diese Ausgabe).

**124 BANNEAU, Jean Louis:** Le repertoire de la patisserie entremets et glaces. Paris, Flammarion, 1925. Kl. 8°. 378 S. Grüner OLwd. d. Zt. Seiten papierbedingt gebräunt. Sonst schönes Ex. 50,-  
Edition originale.

**125 BARATTE, J.:** Manuel de biscuiterie. Avec 114 figures intercalées dans le texte. Paris, Baillièere et Fils, 1926. Kl. 8°. 6 Bl., 236 S., 2Bl. Illustr. OPbd. (berieben u. bestoßen). Innen sauberes Exemplar. StT. 70,-  
Edition originale. Sehr selten.

**126 BEAUJARD, Andrée:** Faites votre pâtisserie vous-même. (Il est facile et peu couteux de faire chez soi des gateaux et des pates excellents. Dans tout menage on doit pratiquer l'art delicieux de la patisserie) Edition originale. Paris, Flammarion, 1921, Petit in-8. 172 pp., nombreuses illustrations noir et blanc in texrte. 1 planche dépliable. Manque les plats de couverture et peutêtre quelques pages à la fin de l'ouvrage. les accesoirs, la pâte ; le décor ; les recettes. 40,-

**127 BEYRICH, C.:** Torten-Verzierungen. Anleitungs- und Nachschlagebuch leicht ausführbarer Verzierungen verschiedener Konditoreiwaren. 8. verb. Aufl. Chemnitz, Beyrich, (ca. 1910). Quarto. Titelblatt, 66 ganzseit. Farb-Tafeln. O-Ppbd. Die Front hat einen kl. Wasserrand. Schönes Ex. mit den Tafeln in sehr gutem Zustand. 220,-



Nr. 46

Weiss 373 (frühere Ausgaben).

**128 BIERBAUM, Otto:** Conditorei-Lexikon. Alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Erzeugnisse der Conditorei und verwandter Branchen für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchler und Hausfrauen. Straßburg, R. Schulz, 1898. Gr. 8°. 2 Bll., XXIV S., 896 S. Blauer OLwd. mit reichem Gold- und Farbschmuck. (Bäckerjunge mit Tafelaufsatz und Brotkorb. Mit leichten Gebrauchsspuren). Titelblatt leicht eingerissen, Seiten papierbedingt gebräunt. Einmal im Falz verstärkt. 440,-

Erste und einzige Ausgabe. Weiss 386 - Fehlt den katalogisierten Sammlungen. Das umfassendste je geschriebene Speziallexikon für die gesamte Konditoreikunst. Enthält ab S. 773 ff. einen Anhang "Alte Conditorei- Rezepte aus dem 16., 17. und 18. Jahrhunderts in alphabetischer Reihenfolge". First and only edition. The most comprehensive German encyclopedia on the art of baking and confectionary.

**129 BISIÈRE, Louise:** Der geschulte Conditior. Über 1800 alte Rezepturen. Inhalt:- Bärmwaaren-Bäckerei-Kleine Bäckerei- Torten- Englische Biscuit-Fabrikation nebst besten Rezepten- Waffel-Fabrikation-Französische Biscuit de Reims-Fabrikation- Honigkuchen-Bäckerei- Gefrorenes- Croquembouche- Kalte und warme Mehlspeisen- Gelée, Mousse und Pain- Gestürzte und andere Crème- Eingemachte Früchte- Getränke und Früchte in Essig- Französische Rezepte- Französisches Laboratorium- Französische Pastillen-Fabrikation-Wurfkessel-Fabrikation (Dragées)- Chocoladen-Fabrikation- Liqueure, Schnäpse und Elixire- Von den Farben, die in der Conditorei und Küche angewandt werden können- Tragant-Fabrikation- Steinpapp-Fabrikation für Sockel, Attrappen und Aufsätze- Anhang der kalten Küche- Modellirfett. Dritte verbesserte Auflage. Berlin, S. Mode, o.J. (ca. 1900) 8°. 4 S. Werbung, VIII S., 494 S. HLdr d. Zt. mit Rückentitel und Rückenvergoldung. Einband an den Kanten berieben und bestossen. Papierbedingt gebräunt. 200,-

Weiss 408. Der Autor war auch verantwortlich für ein Kochbuch der russischen und polnischen Küche.

**130 BLAUERT, Walter.:** Die Kaffeeküche mit den dazugehörigen Erfrischungsgetränken. mit den dazu gehörigen Erfrischungs-Getränken. Stettin, Selbstverl, 1911. Oktav. 130 S. OLwd. Schönes Exemplar. 120,-  
Erstausgabe: Weiss 411.

**131 BOY, Arnold:** Schrift und Dekor des modernen Konditors. Zweite, neu bearbeitete Auflage. Leipzig, Max Jänecke, 1934. 4°. Mit 55 Tafeln. 7 S. Ppbd. Das Einband ist berieben. Die Seiten sind etw. fleckig. Heftklammern angerostet. 80,-

**132 BUESS, Oscar:** Der Bäcker des XXten Jahrhunderts. Praktisches Handbuch des Bäckereiwesens. Den Bäckern, Berufslehrern und den Lehrlingen. Les Brenets, chez l'auteur s.d. (v. 1918). Quer 4°. 67 SS, 47 Tafeln in Braundruck. Blauer OPpbd. Klammern etw. angerostet. Innen frisches und sauberes Exemplar. 1.200,-

Erstausgabe. Sehr selten. Eins der besten Bäckereibücher. Die 47 Tafeln zeigen hunderte verschiedene Arten von Brot, Croissants, Brioche usw. Die französische Ausgabe wurde im Oktober 1997 bei der Auktion Cébè-Greven in Paris für 20000 FF verkauft.

**133 EIKMEIER, F.W.:** Garnierschule. Anleitung zur Erlernung des Tortengarnierens. Mit 6 Doppeltafeln. 6. Auflage. (18.-20. Tausend). Nordhausen, Heinrich Killinger, ca. 1910. Kl. Folio. 6 S., 6 Tafeln. Roter Illustr., etw. bestossen und mit einem schwarzen Fleck der sich durch die ersten Seiten zieht. Die Tafeln sind im schönen Zustand. 60,-

Weiss 884. - Gesuchtes Buch zur Dekorkunst der Conditorei.

**134 EUPEL, Johann Christian:** Der vollkommene Conditior, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenspasten, Gefroren, Crèmes, Marmeladen, Compots usw, sowie auch zum Einmachen und Glasieren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden beim Zuckerkochen und von den zur Conditorey nöthigen Gefäßen und Geräthschaften, ingleichen erprobte Vorschriften und Recepte zu allen Gattungen der Kunstbäckerei, als zu Torten, Makronen, Marzipan, Biscuit, Aufläufen, Leb- und Pfefferkuchen, Hohllippen, Hobelspänen, Schmalz und anderem Back-werk, so wie auch den schmackhaftesten Pasteten; Ferner zu den beliebtesten Arten künstlicher Getränke und Chocoladen, als den verschiedenen Obstweinen, Punschen, Eierpunsch, Bischoff, Vin brulé, Nikus, Limonade, Mandelmilch usw usw. Von J. Ch. Eupel, Conditior in Gotha. 2. verm. u. verb. Aufl. Sonderhausen u. Nordhausen, B.F. Voigt, 1821. Kl. 8°. 2 Bl., 158 S., 161-320 S. Pbd. d. Zt. (Etw. berieben und bestossen). Etw. altersfleckig, vereinzelte Randläsuren. Es fehlt S. 159/160. Capitel 2, von den Makronen. 700,-

Weiss 983. Mueller 75 Die Erstausgabe erschien 1819 (1 Bl., 308 S., 1 Bl.), die 3. Auflage (2 Bll., 260 S.) ebenda 1823, die 5. Auflage (bearbeitet von Perini; XII S., 275 S.) 1840 in Weimar bei Voigt, die 6. Auflage (XVI S., 310 S., 1 Bl., 3 gefaltete Lithographien) 1850, die 7. Auflage (Mit gefalteten Tafeln) ebenda 1860, ab der 10. Auflage als <Illustrierter Konditor>.

**135 EUPEL, Johann Christian / CNYRIM. A:** Vollkommener Conditor, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenzpasteten, Gefrorenen, Crêmes, Marmeladen, Compots usw, sowie auch zum Einmachen und Glasieren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden beim Zuckerkochen und von den zur Conditorey nöthigen Gefäßen und Geräthschaften, ingleichen erprobte Vorschriften und Recepte zu allen Gattungen der Kunstbäckerei, als zu Torten, Makronen, Marcipan, Biscuit, Aufläufen, Leb- und Pfefferkuchen, Hohlhüppen, Hobelspänen, Schmalz und anderem Backwerk, so wie auch den schmackhaftesten Pasteten; Ferner zur Bereitung des Gefrorenen, der Sorbets, Gramolaten und Krêmes, so wie zu den beliebtesten Arten künstlicher Getränke und Chocoladen, als den verschiedenen Obstweinen, Punschen, Eierpunsch, Bischoff, Vin brulé, Nekus, Limonade, Mandelmilch usw. Nach dem neuen Mass und Gewicht. Von A. Cnyrim. Mit vielen Abbildungen, die neuesten Maschinen für de Grossbetrieb darstellend. 7. verm. und verb. Auflage. Weimar, B.F. Voigt, 1860. Kl. 8°. 2 Bl., X-XVIII, 286 S. Mit 7 (1 gest., 6 lithogr.) mehrf. gefalt. Taf. Etw. spät. Hlwd. (Gelenke tls. gerissen, berieben und beschabt). Papierbedingt gebr. u. etw. stockfleckig "Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke Band 1".  
420,-

Weiss 983. Erschien ab der 10. Auflage als "Illustrierter Konditor". Eupel war Herzoglich Sächsischer Hofkonditor in Gotha. Die Abbildungen zeigen vor allem die Werkzeuge und Gerätschaften des Konditoreihandwerkes Mitte des 19. Jrdt.

**136 FÖTSCH, Arno:** Rezepte und Anweisungen für die Konditorei und Feinbäckerei. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1949, 8°. 65 S. OPbd. Schönes Exemplar.  
25,-  
Erstausgabe.

**137 FOUCON, Albert:** Recettes de patisserie : recueil de 450 formules faciles, comprenant aussi les entremets chauds et froids; les glaces, confitures, sirops; liqueurs de me?nage; fruits confits, a? l'eau-de-vie, ste?rilise?s; bonbons au chocolat, etc. Genève, Imprimerie Commerciale, 1928. 8°. 159 S. OBrosch. mit Gebrauchsspuren. Seiten le. fleckig.  
70,-  
Erstausgabe.

**138 FRANCATELLI, Ch. E:** The Royal English and Foreign Confectioner: A practical treatise on English and Foreign Confectionary in all its branches; containing ornamental confectionary artistically deve-  
loped; Different methods of preserving fruits, fruit pulps, and juices in bottles. The preparation of Jams and Jellies, Fruit, and other Syrups, summer beverages, and a great variety of national drinks; With directions for making dessert cakes, plain and fancy bread, candies, bonbons, comfits, spirituous essences, and cordials. Also the art of Icemaking, and the arrangement and general economy of fashionable Desserts. 5è éd. London, Chapman and Hall, 1887. Frontisp. XXIII, 1 1v., 422 pp., 1 1v. ads. Orig. red editor's cloth, gilt spine and cover (some soiling and rubbed). Wear but still a good copy.  
300,-  
Bitting 164 - Cagle/Lilly 688 - Schraemli Sale 182. The author had a very illustrious career ending with an appointment to the Royal Household of Queen Victoria. Illustrated with 5 wood engraved plates.

**139 GARLIN, (Gustave de Tonnerre):** Le Pâtissier moderne suivi d'un traité de confiserie d'office par G.G. (de Tonnerre), élève des premiers patissiers de Paris, auteur du "Cuisiner moderne". Ouvrage illustré de 262 dessins gravés par M. Blitz, représentant les principales pièces montées de la cuisine, de la pâtisserie et des glaces. Contenant 3300 titres et 460 observations tirés du Cuisinier moderne. Paris, Garnier, 1889. 3 Bl.(Frontispiz, Titel), XVI, 997 S., 1 Bl. Roter OLwd. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials dieser mit Wasserflecken. Innen sauberes Exemplar.  
1.500,-  
EDITION ORIGINALE. Rare. Ventes Dartois 294, Berthelot 105, Orsi 677 et Lacombe 370 - Cagle 203 - Vicaire 386 (erronne avec la date). Manque à Bitting et Oberlé/Fastes. L'oeuvre est richement illustré de 262 dessins de Blitz. C'est l'un des plus importants traités de pâtisserie du XIXe siècle. Recherché pour ses planches impressionantes. Garlin, célèbre chef de Tonnerre fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et divers maisons.

**140 GAUDEFROY, O:** Guide pratique de la pâtisserie et des glaces 400 recettes. Paris, Flammarion, 1929. 8°. 157 S. unbeschnitten. OBrosch. Seiten papierbedingt le. gebräunt. 40,-  
Edition originale.

**141 GAY, Jutta, Christopher Wildbrand:** Schokolade Verführung der Sinne. 1. Auflage. München, Gräfe und Unzer, 2006 168 S. Illustr. Bucheinband mit OU. Verlagsfrisches Exemplar. 15,-

**142 GLASS, E.P:** Torten-Verzierungen / Tart-Decorations / Decorations de tartes / Ornamenti di Torte. Vorlagen zur Verzierung und Dekorierung von Torten, den Anforderungen der Gegenwart entsprechend und in natürlicher Grösse zum Gebrauch für Conditoren, deren Gehilfen und Lehrlinge, sowie auch zum Vorzeigen und Auswählen bei Bestellungen. Ausabe A in Buntdruck mit 40 Planotafeln. Mit Erläuterungen in vier Sprachen. 1. Auflage. München, Heinrich Killinger, 1894. 4°. 20 S., XXXX Tafeln (Cromolithographien). Roter OLwd. geprst. und mit reichem Goldschmuck. Mit Gebrauchsspuren. Die Tafeln sind in einem schönen Zustand. 520,-

ERSTAUSGABE. Weiss 1248. Die Erläuterungen in dt., franz., englisch und italienisch. Selten und gesucht. Neben den "A" Ausgaben (mit Farbillustrationen) erschienen "B" Ausgaben in schwarz/weiss. Eine 2. Aufl. erschien unverändert 1896.

**143 GRADL, Anton:** Illustriertes Mehlspeisen- und Konditoreibuch. Mit 1100 erprobten Rezepte mit 8 kolorierten Tafeln. Wien, Selbstverlag, 1906. XXVIII, 261 S., 1 S., Bemerkung über Maße und Gewichte, 1 Bl. Werbung. HLwd. mit Jugendstilornamente. (berieben u. bestoßen). Einige Seiten sind leienhaft zusammen geklebt. 280,-

Weiss 1286. Erstaussgabe.

**144 GROSS, Adolf:** Die Kakaomalerei. Aus der Praxis für die Praxis. Herausgegeben von Adolf Gross, Konditormeister in Stuttgart. Stuttgart, Selbstverlag, 1921. 18 S., 24 Tafeln in Braundruck. OBroschur mit leichten Gebrauchsspuren. Seiten in schönen Zustand. 120,-

Erstaussgabe.

**145 GRUBER, Carl:** Die Back- und Süßspeisenküche. Neuestes illustriertes Hand- und Nachschlagebuch für den täglichen Gebrauch in Herrschafts- und bürgerlichen, Hotel- und Restaurationsküchen sowie Pensionaten. Eine reiche Sammlung von erprobten und zuverlässigen Rezepten sowie wertvollen Winken und Ratschlägen aus der modernen Praxis. Nebst einem Anhang: Weck's Frischhaltung in der Back und Süßspeisenküche, bearbeitet von Elisabeth Jäger. 2. Aufl. Frankfurt a. M., Hauser, (1910). 8°. XIV, 1 Bl., 123 SS. Illustriert mit s/w Abbildungen. Roter OLwd. (angeschmutzt). Vorsatz entfernt. 60,-

Weiss 1329. Der Autor war berühmter Konditoreimeister in Frankfurt und betrieb auch eine Fachschule.

**146 - "Die Conditorei in Wort und Bild".** Neuestes Spezialwerk als praktisches Hilfs- und Nachschlagebuch, in Illustration und Text den modernsten Anforderungen entsprechend bearbeitet. Ein unentbehrliches Werk für Conditoren, Patissiers, Köche, Feinbäcker, Hoteliers, Cafetiers, Conservenfabrikanten sowie für jeden Haushalt. Mit ca. 1600 der gewähltesten und zu-verlässigsten Rezepte und zahlreichen Illustrationsseiten, teilweise in Farbendruck. 4. bedeutend vermehrte und vergrößerte Aufl. Dresden, R.Th. Hauser, 1907. 4°. 415 S., 12 Farbtafeln, 1 S. Anzeigen. Ill. OLwd. mit reichem Deckelschmuck mit Fehlst. Stellenweise fleckig. Klammern teilweise angerostet. 180,-

Weiss 1327 (Mit Abb. des Einbandes): "Ein das Original der 4. Auflage simulierender und verfälschender Nachdruck, kenntlich nur an der auf Seite 415 versteckten Verlagsbezeichnung "Zwenka Verlag Dortmund" und daran, dass das Vorwort der 3. Auflage auf Mai 1886, das der 4. Auflage 1897 und die gegenüber dem Titel abgebildeten "Höchsten Auszeichnungen" der Jahre 1901 bis 1906 auf die Jahre 1894 bis 1896 rückdatiert sind. Dieses Plagiat ist seltener als die Original-Ausgaben.

**147 HAMPEL, Friedrich J.:** Rezeptbuch für Teegebäck, Mehlspeisen und Getränke. Mit Berücksichtigung eines handschriftlichen Nachlasses des k und k. Hofkoches A. Radlmacher und der Beiträge anderer Chefs und Köche von Hofküchen und Hotels. 2. vollständig neu bearbeitete Auflage. Wien, A. Hartleben, (ca. 1908). 8°. XVI S., 173 S., 3 S. Verlagswerbung. Grüner Jugendstil Lwd. mit Vignette Lucullus darstellend. Beinahe verlagsfrischer Zustand. 200,-

Weiss 1429 - Nicht bei Methler. Die Erstaussgabe unter diesem Namen, erschien zuvor als das <Hand-Rezeptbuch für die Thee-und Mehlspeisküche>. Hampel war "Hofkoch der kaiserlich königlichen Hofmündküche" in Wien.

**148 HARTINGER, Lorenz Karl:** Lehrbuch zur selbstständigen Erlernung der gesamten Konditorei und Wiener Feinbäckerei, in Wort und Film mit vielen Bildern. Chiming am Chiemsee, Selbstverlag, o. D. (ca. 1920). 8°. 267 S., 3 S. Roter OBrosch. mit leichten Gebrauchsspuren. Seiten sind papierbedingt gebräunt. 60,-

Erstausgabe: Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

**149 HARTMANN, Wilhelm:** Theorie und Praxis der Bäckerei. Mit Unterstützung bewährter Mitarbeiter herausgegeben von Wilhelm Hartmann. Mit Anhang: Ortsüblicher Backverfahren alle Länder. Berlin, W. Hartmann, 1901. 4°. 2 Bl., 944 S., 14 Lithographien. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. Eine Seite von alter Hand im Falz verstärkt. 250,-

Erstausgabe: Weiss 1462 - Die Lithographien zeigen die lokalen Formen der Backwaren von Aachen bis Ulm.

**150 HECKMANN, Adolf:** Karamelarbeiten. Illustriertes Hand- und Lehrbuch für sämtliche Zuckerarbeiten. 3. vollst. neu bearb. Aufl. mit 3 Tfln. und 45 Abb. Leipzig und Nordhausen, Heinrich Killinger, 1925. 4°. 58 S., 3 Bl. Roter OLwd. (angeschmutzt). Innen sauberes Ex. 90,-  
Weiss 1502.

**151 JUNKER, A. u. L.:** Moderne Tortenschmuck. Anleitung und Vorlagen zum Verzieren feiner Torten für den Laden und für Geschenkzwecke zu allen festlichen Gelegenheiten. 1.-10. Tsd. Trier, Vlg. der Konditor-Zeitung, 1926. Quer 4°. 24 SS. (Titel und Text zu den Tafeln), 35 ganz-seit. grosse Farbtafeln. Grüner OLwd. mit gelb/schwarzem Buchschmuck im frühen Art-Deco Stil. Das Einband ist etw. berieben und fl. Gelenke mit Fehlst. Innen schönes Exemplar. 320,-  
Erstausgabe.

**152 KIRKLAND, John:** The Modern Baker, Confectioner and Caterer. A practical and scientific work for baking and allied trades. 6 Vol. London, The Gresham Publishing Company, 1907-1909. in-8°. 1 Vol. XI pp., 152 pp., 8 pp; 2 Vol. XI pp., 153-308 pp., 6 pp; 3 Vol. XI pp., 309-472 pp., 8 pp; 4 Vol. XI pp., 152 pp; 5 Vol. X pp., 153-344 pp; 6 Vol. X pp., 345-566 pp., 8pp. Prof. ills. with 28 colour and 78 b/w plates. Green cloth gt. with Art Nouveau design on cover & spine. In very good condition. Small marks to back covers. Mild foxing to edges. Slight browning to endpapers. else clean and tight copies. 450,-  
First Edition. A comprehensive and detailed guide to the skills, techniques and business of baking, confectionery and catering including aspects such history, legal regulations, ornaments, menus, settings, equipment. A fascinating look at baking, confectionery and catering in the early 20th. C. Wonderful Art Nouveau cover design by Elisabeth Lancom of the Glasgow school.

**153 KÖNIGSHOFER, Heinz:** Die Neuzeitliche Konditorei. Ein kombiniertes Fach=Rezeptbuch mit 400 erprobten für den neuzeitlichen Konditor. Zugleich ein Beitrag zum fachlichen Wiederaufbau in der Konditorei. 1. Auflage. Hamburg, Boysen und Maasch Verlag, 1949. 8°. 139 S. 5 S., OLwd. mit OU. Schönes sauberes Exemplar. 50,-

### **KRACKHART, Carl 1837 – 1906**

Deutscher Konditor und Autor, wurde als Sohn eines Landarztes in Walmesskirch geboren. Mit 14 begann er in der Konditorei Vogel, später Braun in Ansbach die Lehre. Nach der Ausbildung begab sich der junge Carl auf Wanderschaft Richtung Darmstadt, Kassel, Bad Soden, Hamburg, Flensburg und Berlin. Eine Anstellung in Paris kam wegen den politischen Spannungen nicht zu Stande. So machte er sich in Bayern für 2 Jahre selbstständig. Um 1870 kam er einer Einladung des Verlegers Heinrich Killinger (den er aus seiner Lehrzeit kannte) nach, ein illustriertes Conditoreibuch herauszugeben welches 1872 erschien. Danach ging er 1873 zur Weltausstellung nach Wien und blieb dann 7 Jahre in Berchtesgaden um sich dann neuen Herausforderungen zu stellen. Sein Weg führte ihn über Verona, Mailand, Genua, Nizza, Marseille und Lion nach St. Etienne, um dann die letzten Jahre seines Lebens in Münden (Landkreis Göttingen) zu verbringen. Der Verdienst von Krackhart und Killinger liegt darin das sie mit dem Illustrierten Conditoreibuch ein Buch auf den Markt brachten welches zum Ende des 19 Jhdt seines gleichen suchte. Erstmals in Deutschland wurde das Medium der

Chromolithographie für ein Buch der Gastronomie voll ausgenutzt. Auch die Qualität der Rezepte ist sehr überzeugend, da sie auch heute noch funktionieren. Die Erstausgabe kam eben 1872 heraus und die 11. Ausgabe war die Letzte und wurde ca. 1915 herausgegeben. Das Buch erschien in A-Ausgaben in Farbdruck wie auch in B-Ausgaben in schwarz/weiss. Krackhart selbst zog sich 1902 aus dem Verlag zurück. Die Überarbeitung der Folgeausgaben übernahm Hofkonditor Bernhard aus München. Krackharts Bücher sind die Vorfahren aller späteren deutschen Konditoreifachbücher wie Weber, Heckmann, Gruber, Beyrich etc.

**154** - Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Hand- und Nachschlagebuch für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchner, Chocolate- und Liqueurfabrikanten, Köche, Gasthofbesitzer, sowie für jede Hausfrau. Mit 58 Tafeln in Farbendruck. Neue verb. Ausgabe. (2. Ausgabe). Wiesbaden, Heinrich Killinger, 1878. 4°. XVI, 196 SS., 58 Farbtafeln. Hldr. berieben u. bestoßen. Tlw. Stock- und Fingerfleckig. 350,-  
Weiss 2084.

**155** - Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, Patissiers, Köche, Hoteliers, Cafétiers, Chokolade- und Likörfabrikanten, sowie für jede Hausfrau. Vollst. Neubearb. von M. Bernhard, Hofkonditor in München. 9. Auflage. Ausgabe A. München, Heinrich Killinger, 1908. 4°. XXII S., 231 S., 88 (68 farb.) Tafeln, 1 Bl. Roter OLwd. Mit reichlich Gold- und Schwarzdekor. Leicht berieben u. bestoßen. Tafeln sind im guten Zustand. Die Schutzfolien für die Tafeln noch vorhanden. Vorsatz und Titelei leicht nachgebräunt. Schönes Exemplar. 320,-  
Weiss 2083.

**156** - Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, Patissiers, Köche, Hoteliers, Cafétiers, Chokolade- und Likörfabrikanten, sowie für jede Hausfrau. Vollst. Neubearb. von M. Bernhard, Hofkonditor in München. Ausgabe A mit 88 Tafeln in Farbendruck. 9. Auflage mit der 8. bedeutend vermehrten und verbesserten Auflage gleichlautend. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1909. 4°. XXVI, 1 Bl. (Verzeichnis der Farbtafeln), XXII, 232 SS, 88 Farbtafeln. Illustr. roter OLwd. mit reichem Goldschmuck. Eine der schönsten Ausgabe des "Krackhart". Tafeln mit den orig. Seidenpapieren geschützt. Schönes Exemplar. 320,-  
Weiss 2083.

**157 LACAM, Pierre:** Le Mémorial historique et géographique de la Pâtisserie contenant 3000 Recettes de Pâtisserie, Glaces et Liquers orné de Gravures dans le texte. Avec anecdotes et biographies des grands auteurs de la Gastronomie. 13e Mille. Paris, Chez l'auteur, 1923. XXXII, 864 S., Mit Textillustr. Mit einem eingebundenen Brief aus dem Jahr 1932. HLwd. d. Zt. mit RTitel. (berieben u. bestoßen). Schönes Exemplar leicht fleckig. 250,-

Ein wunderschönes Werk der Konditorei und Patisserie.

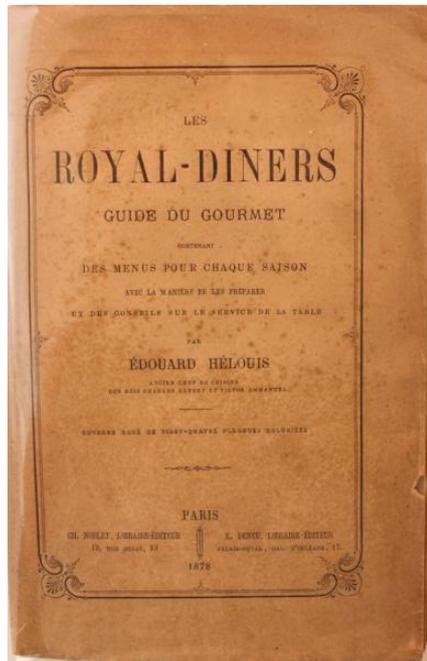
**158 LAUREY, Alfred:** L'Entremetier Moderne: 600 Recettes Et Tableaux; Entremets De Patisserie, Entremets Chauds, Entremets Froids, Petits Fours & Glaces. Paris, Bibliotheque de l'Art Culinaire, 1908. 12°. XXXI,[1], 190 S., [1], 8 S., Goldschnitt. Roter Ldr. (berieben u. bestoßen). Goldene Supralibros "Republique Francaise & Ministre dv Commerce" auf der Rückseite. Innen sauberes Exemplar. Es fehlen wohl 16 Taf. die lose in der Buchtasche mit geliefert wurden. 750,-  
Edition originale. Nicht bei Bitting, Cagle, Simon, Vicaire usw. Sehr selten. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eigh. vom Verfasser signiert. Ein sehr schönes Buch über die hohe Konditoreikunst in Frankreich am Anfang des 20. Jhdt. Reich illustr.

**159 LEHMANN, F. A:** Der praktische Conditor, eine Sammlung auserlesener Recepte der Conditorei & Liqueur-Fabrikation mit vollständigen Erläuterungen und vielen praktischen Regeln, nebst einem Adresskalender, die Bezugsquellen von Waaren, Formen, Maschinen und alle in das Conditoreifach einschlagenden Gerätschaften enthaltend. Kaisererslautern, Ph. Rohr, 1873. 8°. 229 S., VII. 4 Bl. Anzeigen. HLwd. (mit starken Gebrauchsspuren). 250,-  
Erstausgabe. Weiss 2256. Sehr selten. Seiten papierbedingt gebräunt, fl. eine Seite laienhaft eingeklebt.

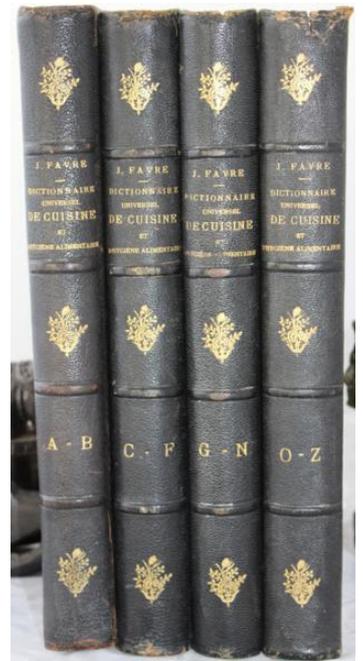
**160 MACHET, J.J.:** Le confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur, contenant Toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur, et en outre, les procédés généraux de quelques Arts qui s'y



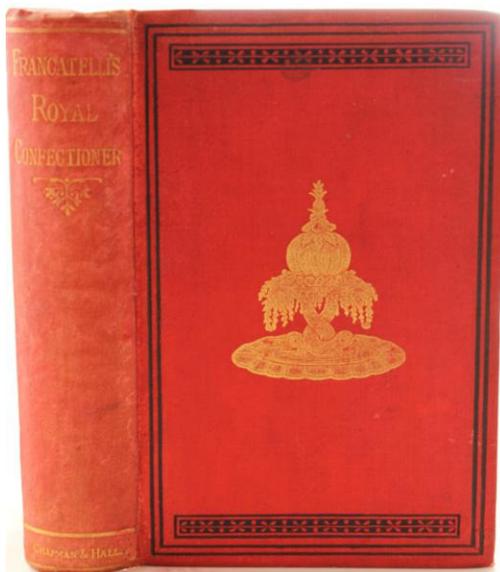
Nr. 1



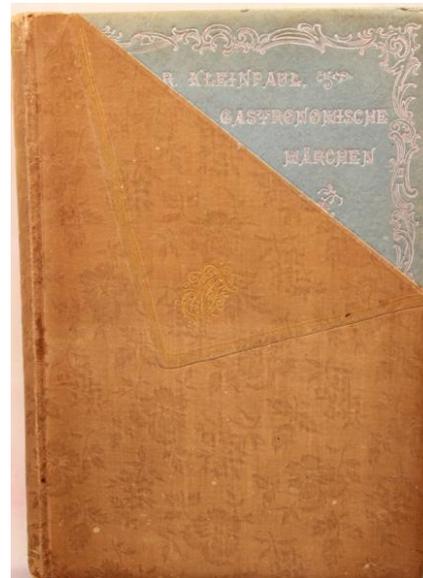
Nr. 59



Nr. 34



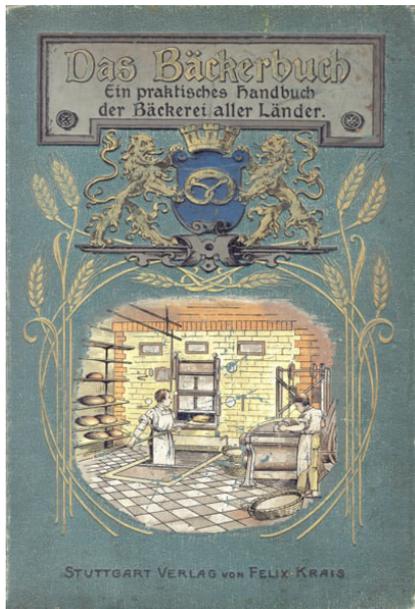
Nr. 138



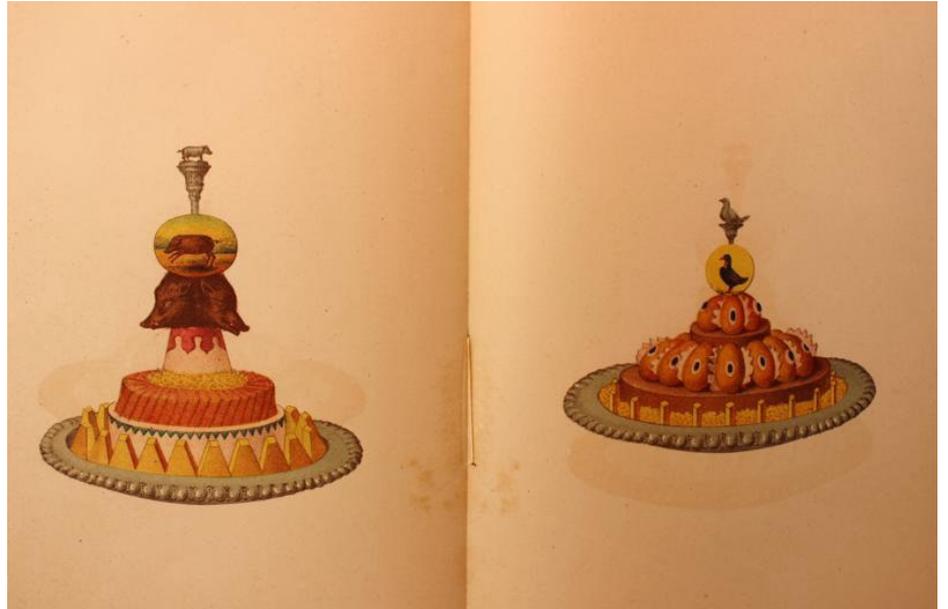
Nr. 284



Nr. 3



Nr. 164



Nr. 59

rapportent, particulièrement ceux du Parfumeur et du Limonadier. Ouvrage enrichi de plusieurs recettes nouvelles, et mis à la portée de tout amateur, avec les moyens de reconnaître les falsifications et les sophistications en tout genre; auquel on a joint 1° Un appendice ou Recueil de recettes de médicaments .... 2° Un petit historique de qq substances simples .... 3° Un vocabulaire des termes techniques. Paris, Maradan, 1803. 8°. XVI, 448 S., unbeschnitten. HLdr. d. Zt. mit RSchild. und Golddekor (berieben). Einige wenige Seiten mit kleinen Wasserflecken. 480,-

Edition originale. Vicaire 546 - Maggs 386 - Bitting 299 - Ventes Crahan 643 et Schraemli 297. Mit Ex Libris. Schönes Ex.

**161 MARQUÉS, Juan:** Los dulces de cocina. Madrid, Blass, [ca. 1926]. 8°. 228 S., 2 Bl. Mod. Lwd. unter Verwendung der alten OBroschur. Seiten papierbedingt gebräunt. 280,-

Erstausgabe. Nur ein Ex. in der Spanischen Nationalbibliothek zu finden.

**162 PARMENTIER, Antoine-Augustin:** Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain. Par M. Parmentier, Pensionnaire de l'hôtel royal des Invalides, Membre du Collège de Pharmacie de Paris, de l'Académie des Sciences de Rouen...Paris, Imprimerie Royale, MDCCLXXVIII(1778). 1 f.b., LIII, 3 ff.nn, 639 pp., 3 ff.nn.b. Rel. veau marb., dos doré avec étiquette rouge, à 5 nerfs et de l'époque. Moers lèg. endomm. Tranches rouges. Bel exemplaire en emboîtage, intérieur très frais. 2.800,-

EDITION ORIGINALE RARE. Vicaire 656 - Berès Nourritures 92 - Ventes Wretman 242, Dege 399, Schraemli 377, Oberlé Fastes 813 (16000 FF) et Maggs 288. Edition originale d'un ouvrage qui fut à l'origine des grands progrès de la panification. Ouvrage d'érudition sur la fabrication du pain et l'un des plus importants livres de Parmentier.

Sehr seltenes und wichtiges Buch des Parmentier. Dieses Handbuch der Brotherstellung diente an der von Parmentier gegründeten Bäckereifachschule in Paris als Unterrichtsgrundlage. Der zeitgenössische Ledereinband mit Gebrauchsspuren, innen gutes und frisches Exemplar. Der Rücken mit Golddekor und Schildchen, auf 5 Bünde.

**163 PRÖPPER, Lovica Edle von:** Häusliche Conditorei. 680 erprobte Recepte zur Bereitung von Torten, Kuchen und Keks nebst Anweisung zur Vorbereitung für dieselbe. Frankfurt an der Oder, Trowitzsch, 1895. 8°. 2 Bll., XI S., 158 S., VII S., 1 Bl. Illustr. OPbd. (fleckig, berieben u. bestoßen). Schönes Exemplar mit kleinen Gebrauchsspuren. Vorsatz mit kl. Papierverlust. 140,-

Erste Ausgabe. Weiss 3063. Die 2. Aufl erschien ebenda 1895, die 3. Aufl ebenda 1904. Seltene EA des später noch einige Male aufgelegten Werkes der Erfolgsautorin L. von Pröpper. Reichhaltige Sammlung von Süßspeisen-Rezepten.

**164 PUSCH, Franz:** Das Bäckerbuch. Ein praktisches Handbuch der Bäckerei aller Länder. Mit 25 Farbdrucktafeln und 445 Illustrationen im Text. Herausgegeben unter Mitwirkung angesehener Fachleute. Stuttgart, Felix Kraus, 1901. 4°. Frontispiz, 1 Bl., 952 S., 9 Bl. Grüner OLwd. reich Illustr. 280,-

Weiss 3079. - Erstausgabe. Das Standardwerk der Zeit. Mit der Abbildung nahezu aller deutschen und ausländischen Brotsorten. Nebst einer Kulturgeschichte des Backens vom Altertum bis in die neuste Zeit. Beschreibung aller technischen Geräte für kleine und grosse Betriebe sowie Anleitung für die Führung eines Betriebs, angefangen vom Briefsteller bis zu Schreibvorlagen für Lehrverträge, Lohnabrechnungen für Austräger und so weiter. Mit dem Faltmodell eines Dampfbackofens. Seltene Nachschlagewerk. Schönes Exemplar.

**165 RITTERSHAUS, Carl:** Der praktische Konditor. Ein Hand- und Lehrbuch aus der Praxis für die Praxis. Mit zahlreichen Rezepten, Vorlagen und bunten Tafeln. Leipzig, Arndt, 1908/09. 4°. XIII S., 376 S., 80 teils chromolithographierten Tafeln. Ill. OLwd. leichte Gebrauchsspuren. Einige Seiten mit Verschmutzungen, teilweise Altersflecken. Schönes Exemplar. 240,-

Weiss 3212. Identischer Nachdruck der Erstausgabe von 1907, 1914 erschien eine als 2. Ausgabe bezeichnete Auflage. Ritterhaus, Konditor in Bonn, war Lieferant Sr. Kaiserlichen und Königlichen Hoheit des Kronprinzen des Dt. Reiches und von Preussen (Titelangaben). Sehr dekorative Tafeln aller Arten von Süßspeisen dabei viele "Eisplatten". Mit einem Backofen-Modell der Firma Max Ketterer.

**166 - Die Konditorkunst in der Küche.** Ein praktisches Hand- und Hausbuch. [Bonn, Arndt, 1909.] Mit Kleber Verlag Vobach, 8°. XVII S., 1 Bl., 269 S. (S. 251 - 269 sind ganz-seit. Tafeln). Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar 180,-

Erstausgabe. Weiss 3211. Fehlt den Sammlungen Walterspiel, Horn, Alicke. Rittershaus war Hofkonditor des Deutschen Kronprinzen. Das Werk wurde noch im gleichen Jahr von Vobach in Berlin übernommen. Die Tafeln zeigen Stücke der höheren Konditoreikunst.

**167 STEINBERGER, Georg:** Torten Verzierungen. 78 moderne Vorlagen, eigene Entwürfe mit klaren Erläuterungen von G.St., Konditor in Windsheim (Bayern). Windsheim, Selbstverlag, (1910). Quer 4°. 2 Bll., 40 chromolithographierten Tafeln, 1 Schrifttafel. Illustr. OLwd mit Jugendstilornament. Sehr schönes Exemplar. 280,-

Weiss 3700. Eines der schönsten Konditoreibücher des Jugendstils. Alle Vorlagen mit wunderschönen Jugendstil-Ornamenten. Ohne das Beiheft "mit den klaren Erläuterungen".

**168 URBAN, Franz:** Das Buch des Conditors. Handbuch für Zuckerbäcker, Hotels, grosse Küchen und für das Haus. 2. Aufl. Wien, A. Hartleben, 1922. 8°. VIII, 285 S., 3 S. (Anzeigen). Orig. Lwd. Schönes Exemplar. "Chemisch-technische Bibliothek Band 176". 80,-

Weiss 3923. Diese zweite Auflage erschien ohne die Tafeln der EA von 1890. Sehr schönes Exemplar, in diesem Zustand selten anzutreffen. Reichhaltige Rezeptsammlung der österreichischen Konditoreikunst.

**169 VOHRER, G.:** Erstes schweizerisches Decor Album. Gezeichnet und herausgegeben von G. Vohrer. IV. Auflage. (Basel, Selbstverlag, ca. 1905). Quer-4°. 32 Tafeln. Orig. HLwd. (berieben u. bestoßen). Die ersten 5 Taf. braun- und fingerfleckig. 160,-

Weiss 3976. Von grösster Rarität da im Selbstverlag erschienen. G. Vohrer betrieb in Basel eine Konditorei und war Gründer/Leiter der der 1. Schweizer Dekorschule sowie Mitbegründer des Schweiz. Konditorenverbandes.

**170 Warenkundlicher Abriß über Konditorei-Rohmaterialien.** 1947. 32 S. OBroschur. (leicht vergilbt) Seiten papierbedingt leicht gebräunt. 30,-

**171 WEBER, J.M. Erich:** Theory and Practice of the Confectioner. A treasure grove of the modern confectionary industry with about 1000 special prescriptions, 266 Illustrations off text matter and 42 Tables in four-coloured print. With a sheet of stencils for all garnishes in natural size of the table centres (crests). Edition in English, French and Spanish. Seperate Übersetzung ins deutsche 1000 Spezialrezepte 274 Textabbildung 44 Farbtafeln und Schablonen. Second Edition. Radebeul-Dresden, Internationaler Fachverlag, 1929. 4°. 444 S. OHLdr. mit Golddekor. OU dieser mit Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 225,-

**172 - Torten-Kakoamalerei. (We-To-Ka).** Künstlerische Vorlagen zu Kakaomalereien mit teilweiser Verwendung bunter Effekte. Eine jede Vorlage in drei Werdegänge dargestellt. Deutsch-französisch-spanisch-italienische Ausgabe. Radebeul, Fachverlag Weber, (ca. 1922). 4°. 16 S., 24 ganz.-seit. Farbtafeln. Illustr. OPbd. (berieben u. bestoßen, voderer Buchdeckel leicht gebogen). Sauberes Exemplar mit nur leichten Gebrauchsspuren. 160,-

Erstausgabe. Standardwerk zur Erlernung der Kuchen- und Tortendekoration mit Kakao. Die erläuternden Texte in Deutsch, französisch, spanisch und italienisch.

**173 - Weber's Torten - Kunst.** Ein Vorlagen-Album mit 40 Tafeln in Vierfarbendruck und 8 Tafeln in Duplex-Autotypie. Radebeul, Selbstverlag, o.D. (ca. 1930). Quer4°. 8 Bl., 48 Tafeln, 11 Bl. OLwd. mit OU. Der Umschlag mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 250,-

Erstausgabe. Text in Deutsch, Englisch, Schwedisch, Französisch, Dänisch und Spanisch. Die <Tortenkunst> ist seltener als die anderen Werke von Weber.

**174 WERNER, H.G.C.:** Der vollkommene Kunstbäcker und Conditor, Oder gründliche Anweisung, alle Arten Torten, Kuchen und feines Backwerk, sowie Macaronen, Dragées, Pastillen, Marcipan, Conserven, Marmeladen, Compots, Gelées, Morsellen, Fruchtsäfte, Gefrorenes, Tafelaufsätze etc. zu verfertigen, und alle Sorten feiner Liqueurs, Crams, Huiles und Ratafia's zu destilliren. 3. verbesserte Auflage. Mit 4 Steintafeln. Quedlingburg, Basse, 1833. 8°. [2] Bl. (Titelei), 284 SS., 4 Falttafeln (Lithos). OPpbd. der Zeit, marm. Bezug. Auf der Rückseite ein roter Fleck. (berieben u. bestoßen) 650,-

Weiss 4154 (Eintrag aus GV, ungenauer Eintrag.) ÄUSSERST SELTEN. Nicht bei Dittmar, Walterspiel, Horn/Arndt und den andern katalogisierten Sammlungen und bei den Bibliographen. Die beiden vorgehenden Ausgaben unbekannt. Die 4 Litho-Tafeln (gefaltet) zeigen Gerätschaften, Konditor beim Zuckersieden und 2 Tafeln mit Schaustücken. Innen leicht braunfleckig und Seiten papierbedingt gebräunt.

**175 WIEDERMANN, Alois und Matthias Tscheining:** Die Wiener Bäckerkunst. 1. Auflage. Wien, Selbstverlag, 1934. 8°. 160 S., mit zahlreichen s/w Abbildungen im Text. OLwd., mit goldgeprägtem

Deckeltitel dieser leicht fingerfleckig. Innen schönes Ex.

120,-

**176 WIRZ-FISCHER, J.H.:** Illustriertes Handbuch der Conditorei. Ein Hilfs- und Nachschlagebuch für jüngere Berufsleute. 3. umgearbeitete Auflage. Basel, Selbstverlag, 1906. 8°. XVI, 225 SS., Mit einigen Tafeln und Textabbildungen. Grüner OLwd mit reichem Buchschmuck. Sehr schönes Exemplar. 80,-  
Weiss 4243. Erstaussgabe unter diesem Titel. Die Erstaussgabe erschien als <Handlexikon der Conditorei>.

**177 ZENKER, F.G.:** Theoretische praktische Anleitung zur Kunstbäckerei. Zweiter Theil. Bd. 2 von 2. Wien, Strauß, 1818. 8°. X, 373 S., 10 Kupfer. Mod. Lwd. mit Rückentitel. 680,-  
Weiss 4327; Georg 1412; Horn/A. 627; Drexel 80; Schraemli 76. - Da der Autor im Dienste des Fürsten von Schwarzenberg war, werden nebst der höheren Wienerküche auch viele franz. Rezepte gegeben und sind entsprechend auch französisch betitelt. Sehr schönes Exemplar. Unbeschnitten.

## Moderne Koch- und Konditoreibücher ab 1950

**178 ADAM, Cornelia [Mitverf.]; Wolter, Annette [Hrsg.]:** Plätzchen und Konfekt. Höhepunkte der süßen Bäckerei: feines Teegebäck, Mini-Pâtisserie, traditionelles Weihnachtsgebäck und köstliches Konfekt ; das grosse GU-Bild-Backbuch. 1. Aufl. München, Gräfe u. Unzer, 1989. Quart. 138 S., überwiegend Ill. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. "Kochen - köstlich wie noch nie". 20,-

**179 BEY, Pilaff:** Venus in the Kitchen or Love's Cookery Book. Leeds, Heinemann, 1952. 8°. xiii, 192 S. mit zahlr. Illustr. von Bruce Roberts. OLwd. mit OU. mit le. Gebrauchsspuren. Gutes Exemplar. 25,-

**180 BICKEL, Walter:** Das grosse internationale Konditoreibuch. Gebäck, Confiserie, Süßspeisen, Eis, Snacks, Würzbissen. Deutsche Fassung von Walter Bickel. 3. Auflage. Kempten (im Allgäu), Pröpster. 1970. 27 x 18 cm. 680 S., davon 112 Vierfarbtafeln mit 210 Bildern, 63 s/w Tafeln mit 189 Bildern und zahlr. Zeichnungen im Text. Grüner Kunstledereinband. Schönes frisches Exemplar. 120,-  
W. Bickel (1888-1982) hatte das Küchenhandwerk in den vornehmsten Restaurants Londons erlernt und war u.a. Koch an der Hofküche des Prinzen Friedrich Leopold von Preußen, des Prinzen Nicolae von Rumänien sowie der deutschen Botschaft in Paris.

**181 BOCUSE, Paul; Heinz Winkler:** Meisterküche. Zürich, Silva-Verlag, 1989. Quart. 197 S., reich illustriert in Farbe. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 15,-

**182 BUSCHAUER, Heidy:** Graubünden kreativ... präsentiert von 15 Meisterköchen. 1. Auflage. Chur, M&T Helvetica, 1989, 4°. 320 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. OPPbd. m. OU. dieser m. le. Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 40,-

**183 Cercle des Chefs de Cuisine Zurich (Hrsg.):** Die 228 Jubiläums-Rezepte. 50 Jahre Cercles des chefs de cuisine Zürich, 1935 - 1985. Zürich, Waser Verlag, 1985. 26 x 24 cm. 161 S. mit 12 Farbtafeln und zahlreichen s/w Fotoportraits als Vignetten, Illustr. OPbd 30,-  
Widmung auf Vorsatzblatt. Gutes Exemplar.

**184 Das Goldene Buch der Kochkunst. Le livre d'or de l'art culinaire.** Ein Fachwerk über dekorative Gerichte der "Kalten" und "Warmen Küche", die Süßspeisen-Kunst und den Tafelservice des Gastgewerbes. Eine Auslese der schönsten Platten und Arrangements aus verschiedenen internationalen Kochkunst-Ausstellungen und der zeitgemässen Praxis. Berne, Verlags-AG "Das goldene Buch der Kochkunst" des Cercle des Chefs de Cuisine, 1956. Quarto. 159 SS., XVI SS. Opbd. mit Kunstlederrücken mit Deckelbild. (stark berieben u. bestoßen, hintere Falz oben 2 cm eingerissen). Innen schönes Exemplar. 90,-  
Mit Anhang: Mitglieder des Komitees, Preisrichter, Rückschau, Gewinner. - Mit zahlreichen, teils farbigen montierten Fotos. - Nr. 205 der num. Luxusausgabe.

**185 DESEINE, Trish:** Verrückt nach Karamel. 1. Auflage. Baden und München, AT Verlag, 2006. 29 X 18 cm. 159 S. mit zahlreichen Farbbildern. OPPbd. Verlagsfrisches Exemplar. 25,-

**186 DONATZ, Jacky:** Jacky Donatz kocht mit Prominenten - Spitzenrezepte und exklusive Gespräche am Herd. 1. Auflage. Zürich, Werd, 2000, 4°. 144 S., Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 20,-

Mit Widmung auf Vorsatz von Jacky Donatz.

**187 DUCH, Karl:** Handlexikon der Kochkunst - Modernes Nachschlagewerk der internationalen Hotel- und Restaurantküche; Erklärung der Speisen in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. 14. Auflage. Linz, Trauner, 1991. 1110 S. OPbd. Schönes Exemplar. 50,-

Karl Duch schuf mit diesem Buch ein Meisterwerk, welches bis heute zur Grundausstattung eines jeden Küchenprofis gehört bzw. gehören sollte. Über alle Grenzen hinweg werden unzählige klassische und neuzeitliche Gerichte beschrieben... Es handelt sich hier nicht um ein Kochbuch im klassischen Stil, sondern vielmehr um ein professionelles Nachschlagewerk der Spitzenklasse.

**188 Essen & trinken - Das Meister Kochbuch.** Spitzenküche für zu Hause. Köln, Naumann & Göbel, 1996. 4°. 160 S., mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 15,-

**189 FAHRTMANN, Christian, Roman Fink:** Küchenkönig bin ich heut. Ein Kochbuch für Kinder. Erstausgabe. München, Kochbuchverlag Heimeran KG., 1975. 143 S. Illustr. Ppd. Seiten etw. gebräunt. Schönes Exemplar 15,-

**190 FLEETWOOD, Jenni (Hrsg.):** Chili-Kochbuch. München, Bassermann Verlag, 2000. 4°. 192 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 20,-

**191 FLEISCHHAUER, Steffen Guido:** Essbare Wildpflanzen. 200 Arten bestimmen und verwenden. Baden und München, AT Verlag, 2007. 274 S. mit zahlr. Abb. und Zeichnungen. Illustr. Pbd. Verlagsfrisches Exemplar. 20,-

**192 Flughafen-Restaurants Zürich (Hrsg.):** Rezepte aus aller Welt. 1. Bd. Fröhliche Tafelrunde; 2. Bd. Tsching-tschü; 3. Bd. Slamatan Indonesia; 4. Bd. Jo etvagyat; 5. Bd. Ahan Thai Aroi; 6. Bd. Imam Bayildi; 7. Bd. Cocina Peruana Cocina del Sol; 8. Bd. Cocina Mexicana Cocina de dos Mundos; 9 Bd. Aus Helvetiens Kuechen; 10. Bd. So essen unsere Nachbarn. 10 Bd. Zürich, Fretz, 1969- 1977. 8°. Bd. 1: 48 S; Bd. 2: 47 S; Bd. 3: 48 S; Bd. 4: 48 S; Bd. 5: 48 S; Bd. 6: 48 S; Bd. 7: 47 S; Bd. 8: 52 S; Bd. 9: 54 S; Bd. 10: 56 S. Illustr. OPbd. im Schuber. Sehr schönes Exemplar. 160,-

Rezepte: Josef Ammann, Text und Gestaltung: Ernst Baenziger, Zeichnungen: Otto Glaser.

**193 FRIEBEL, Carl:** Die kalte Küche. Handbuch für praktisches Anrichten. Auslösen und Ausbeinen von Schlachtfleisch, Wild und Geflügel. Mit 268 grössten-teils in Werdegängen gezeichneten Abbildungen im Text und 16 mehrfarbigen Tafeln mit 268 mehrfarbigen Details. 3. verb. Aufl. Gütersloh, C. Bertelsmann. 1950. 4°. XXXI, [I], 474 S. Orig. Lwd. (mit Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. Eines der besten Fachbücher zur kalten Küche, vom grossen Fachmann C. Friebel (Hrsg). 50,-

**194 FRIEDRICH, Gottfried:** Die schöne Torte. Torten für das tägliche Verkaufsgeschäft. 3. Auflage. o.O. M. Gladbach, Die Konditorei Verlagsgesellschaft, 1959. 8°. 80 S., Mit zahlreichen Abb. OPbd. mit Titel auf Deckel und Rücken. OU. Schönes Exemplar. Der Umschlag mit starken Gebrauchsspuren. 50,-  
Das vorliegende Tortenbuch ist vorwiegend für die Alltagspraxis geschrieben und aus den Bedürfnissen der Alltagspraxis entstanden. Es bietet eine große Auswahl von Torten, die tagtäglich in unseren Betrieben verlangt werden.

**195 HAMMAN, Mary:** Picture Cook Book. New York, Time -Life, 1958. Folio. 292 pp. Hardcover. Very good condition. 30,-

Red and Orange Boards. Title is embossed in cover and spine in gold gilt lettering with decorative endpapers, front and rear. Beautiful large full page, and two-page, colorful photographs of dishes, restaurants and locations. "A New Kind of Cook Book. It pays a lot of attention to the look of food, as well as to the preparation of it. The color, texture and shape of food have always attracted great artists. Now, in this book, the subject of food is treated by some of the greatest photographers of this day. . It is designed in part for armchair gourmets who, far from the kitchen, may want to tempt themselves with culinary delights. But it is also designed for practicing cooks who, equally tempted, may want to try out some of its 600 recipes on the stove. To make this book has taken seven years of picture taking, cooking, sampling and testing. Photographers have had to travel all over the U.S. and much of Europe."

**196 HAUSCH, Bruno [Ill.]; Reinirkens, Leonhard [Mitverf.]:** Die Küche der Toscana - Land und Menschen. [2. Aufl.]. Weil der Stadt, Hädecke; Sarnen : Ed. Hausch, 1989. Quart. 219 S., zahlr. Ill. OPbd. mit OU. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 15,-

Ein Werk, das mehr ist als ein Kochbuch: Ein Bildband mit meisterhaften Landschafts- und Porträtaufnahmen, mit exzellenten Rezeptfotos und typischen Rezepten mit unterhaltsamen und informativen Beschreibungen, mit Geschichten und Anekdoten über das Land, die Menschen und über Essen und Trinken in dieser reizvollen Region.

**197 HAYAMIZA, Kiyoshi, Hoshino, Yuhei:** Japan. Originalrezepte und Interessantes über Land und Leute. Mit vielen Abbildungen und Rezepten. Aus der Reihe: Küchen der Welt. Inhalt u.a.: Fisch, Sushi und Sashimi; Tofu und Ei; Die japanischen Restauranttypen; Fleisch und Geflügel, und vieles mehr. 5. Auflage. München, Gräfe & Unzer, 1994. 144 S., zahlreiche Farbphotos. Illustr. OPbd. mit OU. Gutes Exemplar. "Küchen der Welt". 20,-

Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

**198 HESS, Reinhardt, Schinharl, Cornelia; Sälzer, Sabine:** Die neue echte Italienische Küche. Neue Rezepte und genussvolle Einblicke in die Küchen aller Regionen. 1. Auflage. München, Gräfe und Unzer, 2006. 23 x 29 cm. 320 Seiten mit zahlreichen Farbabbildungen. Farbige illustriertes Glanz-Hardcover mit farbig illustriertem Schutzumschlag. Neuzustand. 25,-

In diesem zweiten, völlig neuem Band wird eine einzigartige Reise wiederholt - eine kulinarische Reise durch alle Regionen Italiens, von Südtirol bis Sizilien, von Antipasta bis Dolce. Immer noch und immer wieder überwältigt diese Küche durch ihre brillante Schlichtheit, ihre echte Bodenständigkeit, ihre wundervollen und unvergleichlichen Zutaten. 220 neue, überraschende Rezepte präsentieren die Autoren eingebettet in spannende und traumhaft bebilderte Reportagen über Land, Leute und Produkte.

**199 HORBELT, Rainer / Sonja Spindler:** Tante Linas Kriegs-Kochbuch. Erlebnisse, Kochrezepte, Dokumente - Rezepte einer ungewöhnlichen Frau, in schlechten Zeiten zu überleben. 4. Auflage. Frankfurt a. M., Eichborn, 1983. 199 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Illustr. OBrosch. Schönes Exemplar. 25,-

**200 IMHOF, Paul:** Culinarium. Essen und Trinken in der Schweiz. Zürich, Werd Verlag. 2003. Folio. 376 S. Mit Abbildungen. Dazu Beiheft mit 20 S. Roter OPbd. mit OU. Schönes Exemplar. 50,-

Es gibt keine Schweizer Küche. Aber es gibt unzählige Schweizer Küchen. So viele Kulturen, Regionen und Talschaften das Land hat, so vielfältig wird gegessen und getrunken. Im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte haben sich die Ess- und Trinkgewohnheiten immer wieder verändert.

**201 IZZO, E. C.:** Liebe geht durch den Magen oder Führer durch die exotische erotische extravagante Küche. Aus d. Italien. übertr. von Joachim A. Frank. Erstausgabe. Wien, Neff, 1967. 347 S. mit zahlr. s/w. Bilder. Lwd. mit aufmontiertem Titelschild. Schönes Exemplar. 10,-

**202 JEANLOZ, Rudolf / Toni Businger:** Dessert Creationen. Bern, Schweizer Hotelier-Verein, 1991. 104 S., reich illustriert. Illustr. OPbd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 55,-

**203 KABELITZ, Ralf:** Cuisine du Jardin. Die Poesie der vegetarischen Küche. Aarau, AT Verlag, 1994. 4°. 148 S. OLwd. m. OU. Schönes Exemplar. 25,-

**204 KUMAR, Bikash / Kumar, Marcela:** Indien. Originalrezepte und Interessantes über Land und Leute. 1. Auflage. München, Gräfe & Unzer, 1994. 144 S., zahlreiche Farbphotos. Illustr. OPbd. mit OU. Gutes Exemplar. "Küchen der Welt". 35,-

Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

**205 Leitfaden für den Konditorlehrling.** Auszug aus dem Schweizer Illustriertes Handbuch der Konditorei. guide pour l'apprenti confiseur-pâtiseur-glaçier. Extrait du Manuel illustré suisse de la Confiserie-Pâtisserie. 2. Auflage. Schweizerischer Konditormeister-Verband, 1956. 192 S. OBroschur. ( mit Flizstiftkrizeleien). Schönes Exemplar. 30,-

**206 MARTI, Oskar und Weiss, Oskar:** Ein Gourmet-Kabinett mit Rezepten vom Chrüter-Oski und Bildern von Oskar Weiss . 2. Auflage. Bern, Benteli Verlag, 1990. 30 x 30 cm. 63 S. Illustr. Opbd. Schönes Exemplar. 20,-

25. Bilder von Oskar Weiss (Weinschaumcreme. Erdbeer -Rhabarber -Terrine mit Erdbeermarksauce. Spargeln mit Äpfeln und

Orangen mit Waldmeisterquarksauce. Taubenbrust im Blätterteig mit frischen Spargeln. Perlhuhn - Hummer- Pastete mit Pistazien. u.a.).

**207 MEDICI, Lorenza de':** Grosse Küchen Italien. L'arte della Cucina. Deutsche Erstausgabe. München, Christian, 1991. Folio. 256 S. mit vielen Abbildungen und Tafeln. OPbd. und OU.(dieser mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 50,-

Titel der englischen Originalausgabe: "The Heritage of Italian Cooking", ins Deutsche übersetzt von Angelika Feilhauer; mit 150 Rezepten aus allen Zeiten und Gegenden Italiens.

**208 MYHRVOLD, Nathan, Chris Young, Maxime Bilet:** Modernist Cuisine - Die Revolution der Kochkunst. Erstausgabe. 6 Bände. Köln, Taschen Verlag, 2011. 26,5 x 33 cm. 2440 S. reich illustriert in s/w und in Farbe (3200 Abb.) Gedruckt auf abwaschbarem Papier. 5 Illustr. OPbd. im Plexiglasschuber u.1 Rezeptheft mit Spiralbindung. Verlagsfrisches Ex. Original verpackt. 500,-

Bd. 1: Geschichte & Grundlagen; Bd. 2: Techniken & Ausstattung; Bd. 3: Tiere & Pflanzen; Bd. 4: Zutaten & Zubereitungen; Bd. 5: Chefgerichte; Bd. 6: Rezepthandbuch mit Beispielrezepten und ausführlichen Referenztabellen.

Nathan Myhrvold: Die meisten Gerichte in dem Buch können in einer ganz normalen Küche zubereitet werden, besonders, wenn Sie sich einige preiswerte Geräte zusätzlich anschaffen, zum Beispiel eine Digitalwaage oder ein Sous-vide-Wasserbad (das Buch gibt Tipps, worauf Sie beim Kauf achten müssen).

Wir haben aber bewusst keine anspruchsvollen Rezepte vereinfacht, um auch die faszinierenden kulinarischen Möglichkeiten von Zutaten wie Flüssigstickstoff und Geräten wie Zentrifugen und Homogenisierern zu zeigen. Daher enthält dieses Buch aufregende Rezepte für jeden, der gutes Essen liebt - egal, ob Amateur oder Spitzenkoch. (24 kg!!!)

**209 NAGEL, Kurt:** Rund um die Wurst. 1. Auflage. Münster, Hölker, 1978. 23,5 x 23,5 cm. Rund. 152 S., mit Textillustr. OPbd. Mit kleinen Gebrauchsspuren. 20,-

Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

**210 NAKAMOTO, Keisuke:** Die besten Rezepte von Keisuke Nakamoto. 1. Auflage. Kriens/Luzern, Brunner Verlag, 2006, 81 S. mit zahlr. Farbbildern. OPpb. Verlagsfrisches Exemplar. 25,-

**211 NEUBAUER, Andreas und Michael Wissing:** Kaffee und Kuchen. Konfekt, Gebäck und Getränke für die Einladung am Nachmittag. 1. Auflage. Baden und München, AT Verlag, 2007. 104 S. mit einigen Farbphotos. OPbd. mit OU. Schönes Exemplar. 25,-

**212 PELLAPRAT, Henri Paul:** Die französische Kochkunst. 3000 Rezepte und praktische Winke, 491 farbige und 123 schwarze Illustrationen. Erstausgabe. Murten, Vaterländischer Verlag, 1952. 748 S., zahlreiche Abb. Blauer OKLdr. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Schönes sauberes Exemplar. 70,-

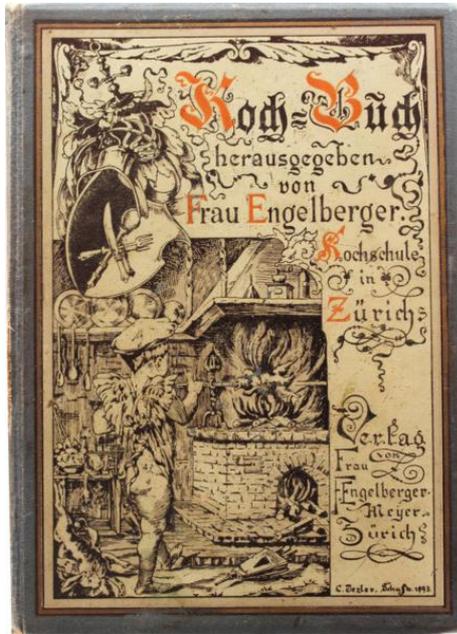
**213 - L'art Culinaire français. Les recettes de cuisine, patisseries, conserves des maîtres contemporains les plus réputés :** Ali-Bab, Darenne, Duval, Escoffier, Gilbert, Montagné, Pellaprat, Urbain-Dubois etc. précédées de divers chapitres remarquablement documentés sur l'Art de recevoir à table, les menus, les divers modes de cuisson des aliments, les vins, comment les servir, comparaison et appréciation des récoltes des 50 dernières années, les liqueurs et alcools, l' utilisation des appareils réfrigérateurs - ouvrage bien complet - 216 gravures en noir dans le texte - 500 figures en couleurs en 189 planches hors texte. Paris, Flammarion, 1950. 1046 pp. Reliure de l'éditeur. (Sans la jaquette). Bon exemplar. 70,-

**214 PREVOT, Nobert:** Terrinen Pasteten - einfache und raffinierte Rezepte. Luzern, OPEASI, o. D. (ca. 1975). 96 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 35,-

**215 ROSSAL, Siegfried W:** La Cuisine du marché. Kulinarische Künste aus dem Fédéral. 2. Auflage. Aarau - Stuttgart, AT Verlag, 1987 4°. 175 S. Weisser KLdr. m. OU. Schönes Exemplar. 20,-

**216 ROUX, Michel:** Deserts - Meine Leidenschaft. München, Christian, 1995. 4°. 192 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 45,-

**217 SCHALL, Sybille:** Die bewanderte Fischköchin. Ein Rezeptbuch für die Fischarten, die heutzutage bei uns auf den Markt kommen. München, Heimeran, 1951. quer-8. 116 S. Illustr. OPbd. mit OU dieser mit le.



Nr. 31



Nr. 76



Nr. 110



Nr. 177



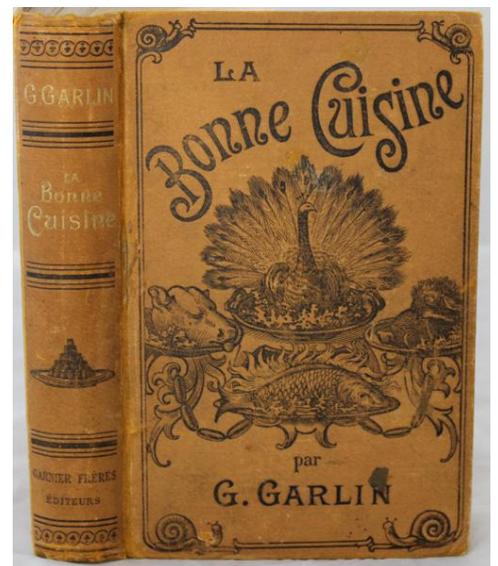
Nr. 261



Nr. 87



Nr. 149



Nr. 39

Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar.

20,-

**218 SORDO, Enrique:** Arte Español de la comida. Barcelona, Barna, 1960. 8°. 141 S. 10 S. Inhaltsangaben. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 25,-

Erstausgabe: Gibt eine Einführung in die kulinarische Geographie des Landes: Regionen wo es Gazpacho, Paella, Escudella, getr. Kabeljau und Fabada gibt. Die Küche der Balearen und den Kanarischen Inseln wird vorgestellt, wie auch eine Geographie der spanischen Weine.

**219 STECHER, Anny:** Erprobte Campingküche. Eine internationale Sammlung von über 300 Rezepten für den Zeltler, mit gastronomischem Wörterbuch von A - Z in 4 Sprachen. Erstausgabe. Innsbruck, Denzel, 1954. 8°. 175 S., mit Textillustr. Illustr. OPbd. Gutes Ex. 30,-

**220 TEUBNER, (Hrsg.):** Teubner Kochkurs für Genießer: Asiatisch. Erhalten Sie Einblick in die faszinierende Kochkunst Asiens und lernen Sie mit Profiköchen die entscheidenden Tipps und Kniffe für das gelingsichere Zubereitungen asiatischer Köstlichkeiten kennen. 3. Auflage. München, Teubner, 2008 21 X 27 cm. 216 S., mit ca. 350 Farbfotos. Verlagsfrisches Exemplar. 30,-

**221 -** Teubner Kochkurs für Genießer: Dessert. 3. Auflage. München, Teubner, 2008. 21 X 27 cm. 216 S. Mit ca. 350 Farbfotos. OPpb. Verlagsfrisches Exemplar. 30,-

**222 THURIÈS, Yves:** Das Rezeptbuch eines "Compagnon du Tour de France". Eis, glasierte Petits Fours und Konfekt. Fribourg, Edition GK., 1983. 4°. 407 S., mit zahlr. Abb. Brauner KLdr. mit Golddekor. Schönes Exemplar. 120,-

Numerierte deutsche Ausgabe, Exemplar Nr. 710.

**223 VAZNY, Peter M:** Tranchieren und Flambieren beim Tisch des Gastes. 2. Auflage. Linz, Trauner, 1982. 4°. 151 S., Brauner OLwd. mit starken Gebrauchsspuren. Rückenbeschriftung blättert ab. Kleine Ecke am Vorsatzpapier fehlt. Innen sauberes Exemplar. 15,-

**224 VERBAND DER KÖCHE (Hrsg):** Neue Schinken Gerichte. Hervorgegangen aus dem Wettbewerb 1953 für den »Preis der Kochkunst« (Eugen Lacroix Stiftung). Heidelberg, Keyser, 1954. 8°. 128 S., mit zahlr. s/w. Bilder. OLwd. (etw. fleckig). Innen sauberes Exemplar. 75,-

Erstausgabe. - Mit Widmung auf Vorsatz des Verband der Köche aus Österreich. Kein Exemplar im KVK zu finden.

**225 WEICHSBERG, Joseph:** Die Küche im Wiener Kaiserreich. Rezeptbuch. 2 Teile im Schutzumschlag. Amsterdam, Time Life, 1969. Kl. Folio. Rezepte: 104 S; Internationale Speisekarte 206 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. mit Plastikhülle. Sehr schönes Exemplar. 30,-

So komplett selten.

## Getränke / Liqueur- und Weinherstellung / Tee, Kaffee und Schokolade

**226 Bowlen und Pünsche.** Ein Rezeptbüchlein zur Bereitung von allerlei herzkärkenden Getränken m. einigen Stücklein in Poesie u. Prosa, so für durstige Seelen ergötzlich zu lesen sind. 3. Auflage. Neu durchgesehen von H.G. Hanckwitz. Leipzig, J.J. Weber, 1920. XVI S., 165 S., 1 S. Anzeigen. Mit Illustr. von Maximilian Ludwig Lutz. OLwd. etw. berieben. Seiten papierbedingt gebräunt. 50,-

Die vorliegende dritte Auflage wurde neu durchgesehen von Major a. D. H.G. Hanckwitz, Zeichnungen von Architekt und Maler Maximilian Ludwig Lutz.

**227 DUFOUR, Philippe Sylvestre:** Drey neue curieuse Tractätgen / Von Dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata: Welche nach ihren Eigenschafften / Gewächs / Fortzpflanzung, Praeparirung, Tugenden und herrlichen Nutzen/ sehr curieus beschriebenen/ Und nunmehr in die Hochteutsche Sprache übersetzt/ Von dem / Welcher sich jederzeit nennet Theae Potum Maxime Colens. Budjssjn (Bautzen), In Verlegung Friedrich Amsts, 1688. 3 Bl., 247 S. (recte 245, S. 177/178 in der Paginierung übersprungen), 1 Bl.

Neuerer HPgt. mit goldgeprägtem RTitel (Reste von Signaturmärkchen am Rücken) 1.500,-  
Mueller, Kaffee 68 - Mueller, Kakao 19 - Horn/Arndt 121. Das Werk erschien zuerst in frz. Sprache 1671 anonym erschienen <De l'usage du Café... . Das Buch wurde früher oft Jacob Spon zugeschrieben. dieser war aber der Übersetzer für die lateinische Ausgabe. Das Buch erschien auch in Latein sowie weiteren europäischen Sprachen. Der Autor wurde in Manosque (Südfrankreich) 1622 geboren. Er betätigte sich in Marseille als Gewürzhändler, wo er das Geschäft von seinem Onkel übernommen hatte. Als Calvinist (Protestant) musste er nach der Aufhebung des Edites von Nantes ins Exil in die Schweiz flüchten wo er auch 1687 (Vevey) starb. Das Buch wurde früher oft Jacob Spon zugeschrieben. dieser war aber der Übersetzer für die lateinische Ausgabe. Auch Spon war Calvinist, und Freund von Dufour, und floh ebenfalls in die Schweiz wo er seine Bücher in Genf herausgab. Das Buch ist mit 4 Kupfern illustriert. Das Titelkupfer zeigt den Moslem, Chinesen und Indios ihre Getränke drinkend, die 3 andern Kupfer zeigen jeweils diese Herren mit Abbildungen der jeweiligen Pflanzen. Papierbedingt etw. gebräunt, schwache Stempelspur verso Frontispiz.

**228 (Der) Geschickte und wohlerfahrene Brandwein-Brenner**, welcher eine zulängliche Nachricht ertheilet auf was Art und Weise das Distillieren auf das bequemeste anzustellen, und wie die allherrlichsten Acquavita und gebrannten Wasser auf das kräftigste zubereitet werden; Nebst einem Unterricht, von rechter Zubereitung des Coffeetränkes. Deine beygefüget das in Confect und Backen sich übende Frauenzimmer, welche zeigen, wie die Früchte einzumachen, und die delicatesten Confitüren, Latwergen, Zuckergebackenes, Pfeffer, Honig, Leb-Kuchen und Torten zu verfertigen sind. Alles mit aufrichtiger Feder beschrieben und mit Registern versehen. 4. vermehrte Auflage. Leipzig, A.B. Martini, 1745. Kl. 8°. [3] Bl. [1] Bl.w., 132 SS., [6] Bl.(Register). Mit 3 Textholzschnitten, Titel in rot/schwarz.

Angeb.: [Buonanni, Ph.], Neuer Tractat von Firniß- Lacquir- und Mahler-Künsten. 160 S., mit 4 Tafeln, Titel in rot/schwarz. Ldr. d. Zt. Leicht gebräunt. Einband berieben 950,-  
I: Nicht bei Weiss und anderen gastronomischen Bibliogra-phen oder Sammlungen. Selten. Behandelt auf S.1 - 57 das Brennen und Destillieren; S. 58 - 76 den Kaffee (Vom Coffee-Brennen); S. 76 - 108 Süß-Speisen, Confitüren und Einmachen von Früchten; der letzte Teil (Anhang) gibt verschiedene Hausmittelchen gegen allerei Krankheiten.

II: Vgl. De Backer/S. II, 383 (ital. EA. 1720) und Schiebl 913 (dt. EA.1727).- Anleitungswerk zur Herstellung versch. Firnisse, bearbeitet von "J.J.R." nach dem 1720 erstmal erschienen Trattato sopra la vernice, von Ph. Buonanni. Die Kupfer mit den Öfen und Schmelzvorrichtungen. - Fehlt der separate Anhang mit der Beschreibung von Gummi, Kopalharz und Bernstein.

**229 KÜHNE, Johann Gottfried:** Nachricht von der Chocolate, Worinnen Von derselben Ursprung, Nahmens-Benennung, herrlichen Ingredientien, Preißbarem Nutzen und Gebrauch, gründlich und unständig gehandelt wird. Andere Aufl. Nürnberg, Adolphischer Verlag, 1719. Kl. 8°. 79 S. Neuer HPgt. mit goldgeprägtem RTitel. 930,-  
Zweite Ausgabe (EA 1717), selten. - Mueller 122 - "Von derselben Ursprung, Nahmen, Ingredientien, Nutzen und Gebrauch." - Stempel der Firma Stollwerck auf Vorsatz, gebräunt, Titel mit Fleck und altem hs. Besitzvermerk, oben und unten teils knapp beschnitten (unten die Buchstaben zum Teil gering angeschnitten). 1717 wies der Breslauer Arzt Johann Gottfried Kühne auf die spezielle ernährungsphysiologische Folge der Schokolade mit folgenden Worten hin: „Es stärket nemlich der Cacao den Magen, macht die Lebensgeister hurtig, verdünnt die Säfte und Gebliht, hilft zur Venuslust, stärcket das Haupt, lindert die Schmerzen und ist sein Lob sowohl zur Bahrung wie als Medicament nicht genug fast zu beschreiben.“

**230 KULLMANN, O.:** Die Spirituosen-Industrie. Mit zahlreichen Abb. im Text. Leipzig, Jäneck, 1912. 8°. 89 S. OLwd. (berieben u. angeschmutzt). "Bd. 4 der Bibliothek der gesamten Lebensmittelindustrie." 45,-  
Erstausgabe. Die teils ganz-seit. Illustrationen zeigen vor allem Destilliergeräte. Gutes Exemplar.

**231 MEYER, Sylvia; Edy Schmid; Christel Spüler:** Service- Lehrbuch. Verlag Schweizer Wirtverband, 1987 455 S., Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OPbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Einige Textpassagen farbig makiert und mit persönlichen Notizen beschrieben. Gutes Exemplar. 20,-

**232 PACZENSKY, Gert von:** Champagner - Fotos von Jürgen D. Schmidt. Aquarelle und Zeichnungen von Jean-Pierre Haeblerlin. 1. Auflage. Weil d. Stadt, Hädecke, 1987. Quart. 253 S., zahlr. Ill. (z.T. farb.). OLwd. Schönes Exemplar. WaV. 30,-

**233 PIAZ, Antonio dal:** Die Weinbereitung und die Kellerwirtschaft. Populäres Handbuch für Weinproduzenten, Weinhändler und Kellermeister. Mit 64 Abbildungen. 3. neubearb. und verm. Aufl. Wien, Pest, Leipzig Hartleben's Verlag, 1892. 8°. 8 Bl. Verlagswerbung, X, 422 S., 7 Bl. Weinroter, blindgepr. OLwd. mit goldgeprägtem Titel auf Deckel und Rücken. (Mit Gebrauchsspuren, Rücken lichtberblasst). "A. Hartleben's Chemisch-technische bibliothek". 100,-

**234 Riant, A(imé):** Le café, le chocolate, le thé. Ouvrage contenant 30 figures sur bois. Angeb. L'angleterre. Ouvrage contenant 9 figures sur bois. 3. Auflage. Paris, Librairie Hachette, 1880. Kl. 8°. IX, 1 S., 160 S.; 116 S., 1 Bl., 6 S. HLdr. d. Zt. Hinterer Deckel mit Wurmgingen. Das erste Buch ist papierbedingt gebräunt. Sonst im schönen Zustand. Das zweite Buch hat im letzten Teil Wurmginge. Davon betroffen sind die letzten 10 Seiten. Mit kleinen Buchstabenverlust (8 Bl.). Besitzstempel auf Titel. 120,-  
Vicare 743 als EA. Müller Kakao 38.

**235 SHALLECK, Jamie:** Tea. 1. Auflage. New York, Viking Press, 1972 136 S., mit zahlr. s/w. Bilder. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Sauberes Ex. 20,-

**236 SIMON, André:** Das Weinbuch des Kenners. (Aus d. Engl. v. Ursula Schweickert). Mainz und Berlin, Kupferberg Verlag, 1965. Gr. 8°. 143 S. incl. Reg. Mit 24 Fotos a. 22 Kunstdrucktaf., 1 ganzseit. Holzschn.-Abb. als Frontispiz. OLwd. mit RSchild und OU. Schönes sauberes Exemplar. 15,-  
Erstausgabe.

**237 Der vollkommene Weinwirth und Weinkellermeister,** welcher praktisch lehret, wie man verfälschte Weine erkennen kann; wie den kranken weinen zu helfen ist; wie man die Weine stark, klar und gesund erhalten könne; wie man Deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften beibringen kann; verschiedene gute Arten von Weineinschlägen, und Allerhand Arten von Eßig zu machen. Graz, Selbstverlag und Tröscher, 1791. 144 S., 6 Bl. HLdr. d. Zt. mit RVerg. und RSchild. Leicht stockfleckig. Schönes Exemplar. 1.250,-  
Sehr seltene erste Ausgabe. Ex. aus der "Tetschner Bibliothek" mit gestemp. Wappen-Exlibris verso Titelbl.

## Facsimile / Reprint

**238 BAUMANN, Johann Friedrich:** Der Dresdner Koch oder vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisung zu Anordnung der Tafeln mit 8 lithogr. Abb. Ein Buch für alle Stände. 2 Bde. Leipzig, Edition Leipzig, 2005. 8°. 2 Bll., L, 462, XXX, 358, VIII, 60, 26 S., 4 separate Faltafeln. Hartkartoneinbände in farbig ill. OKartonschuber. Sehr gute Reprintausgabe mit Fadenheftung und auf dem Schuber ist der Dresdener Altmarkt abgebildet, neuwertig und ungelesen. 80,-  
Weiss 259 - Nicht bei Horn, Walterspiel usw. Für das Original. Dieser 2. Teil behandelt vor allem die Süßspeisenherstellung, das Backen und Mehlspeisen. Die 3 (von 4) grossen lithogr. Faltafeln zeigen Tafelinsätze. Die Speisenbezeichnungen und das Inhaltsverzeichnis werden in deutsch und französisch gegeben. Der Autor nennt auf Titel seine verschiedenen früheren Arbeitgeber (Sr. Excellenz des wirklichen Geheimraths, Landtag-Marschall, Graf Büнау von Dahlen). Faksimile der 3. Auflage von 1844 mit Zusätzen und Nachwort von Eva Beck zu dieser Ausgabe.

**239 Der curieus- und offenerzige Wein= Arzt,** Das ist: Sicher- und unschädliche Mittel, wie man dem Wein von der Kelter an, sorgfältig warten, wann er zu Schaden gekommen, ihm wieder helfen, und den Einheimischen in Fremde und andere Weine verwandeln. Nebst einem Anhang von etlich hundert bewährt- und nützlichen Kunst-Stücken. Von einem Liebhaber der öconomischen Wissenschaften. Dortmund, Harenberg, 1978. [Nachdr. d. Ausg.] Frankfurt u. Leipzig 1753. Kl. 8°. 8 S., 410 S., 3 Bl. Verlagswerbung. Roter OLwd. mit mont. Deckelschild. Schönes Exemplar. "Die bibliophilen Taschenbücher Nr. 63 " 60,-  
Im Wein liegt die nicht nur Wahrheit, er hilft auch gegen mancherlei Krankheit. So jedenfalls lehrt es dieses kluge Büchlein, das von A bis Z vom Augentrost-Wein bis zum Zahn-Schmerz-Wein über die Heilwirkung des Weins unterrichtet. Daneben gibt der Liebhaber der Ökonomischen Wissenschaften, der als Autor seinen Namen nicht verrät, nützliche Ratschläge für den täglichen Gebrauch: wie man einen Saphir zum Diamanten macht, wie man einen Gold-Firnis herstellt oder Mäuse vertreibt.

**240 GRUBER, Carl:** "Die Conditorei in Wort und Bild". Neuestes Spezialwerk als praktisches Hilfs- und Nachschlagebuch, in Illustration und Text den modernsten Anforderungen entsprechend bearbeitet. Ein unentbehrliches Werk für Conditoren, Patissiers, Köche, Feinbäcker, Hoteliers, Cafetiers, Conservenfabrikanten sowie für jeden Haushalt. Mit ca. 1600 der gewähltensten und zuverlässigsten Rezepte und zahlreichen Illustrationsseiten, teilweise in Farbendruck. 4. bedeutend vermehrte und vergrösserte Aufl. Dresden, R.Th. Hauser, (1897), richtig (ca. 1910). 415 S., 12 Farbtafeln, 1 S. Anzeigen. Ill. OLwd. mit reichem Deckelschmuck. Schönes Exemplar. 80,-

Weiss 1327 (Mit Abb. des Einbandes): "Ein das Original der 4. Auflage simulierender und verfälschender Nachdruck, kenntlich nur an der auf Seite 415 versteckten Verlagsbezeichnung "Zwenka Verlag Dortmund" und daran, dass das Vorwort der 3. Auflage auf Mai 1886, das der 4. Auflage 1897 und die gegenüber dem Titel abgebildeten "Höchsten Auszeichnungen" der Jahre 1901 bis 1906 auf die Jahre 1894 bis 1896 rückdatiert sind. Dieses Plagiat ist seltener als die Original-Ausgaben.

**241 LE GOULLON, François:** Der elegante Theetisch oder Die Kunst, einen glänzenden Zirkel auf geschmackvolle und anständige Art ohne großen Aufwand zu bewirthen. 4. verb. und verm. Auflage. Weimar, W. Hoffmann, 1829. 8°. Reprint des Verlags für die Frau, 1988. 104 SS. Lwd. mit illustr. Schutzumschlag. Schönes Exemplar. 35,-

Weiss 2245 (für die O-Ausgaben). Die Erstausgabe (80 S.) erschien ebenda 1809, die 3. Auflage (109 S.) 1816, eine weitere "Neueste Auflage" (92 S.) in Wien bei Haas 1816. Mit einem Nachwort von Anneliese Schmitt und der Erklärung zum Zuckerkothen und mit einer Gewichtsangabe. François Le Goullon (1757-1839), geboren in Metz, war ab 1777 Küchenmeister und Mundkoch der Herzogin von Sachsen-Weimar-Eisenach. Nach deren Tode 1807 eröffnete er in Weimar ein Hotel, das durch ihn zu einem der ersten Häuser wurde. Goethe erwähnte Le Goullon und sein Haus mehrmals in Briefen. Behandelt vor allem Süß-Speisen und Leckereien zum Tee aber auch Herstellung von verschiedenen Arten von Tee, Trinkschokolade, Punch, Kirschwasser, Vin brulé und Limonaden.

**242 LONICERO, Adam:** Kreuterbuch, künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kräuter, Getreyd, Gewürze, rc. Mit eigentlicher Beschreibung, derselben Nahmen, in sechserley Sprachen, nemlich Teutsch, Griechisch, Lateinisch, Frantzösisch, Italiänisch und Hispanisch, und derselben Gestalt, natürlicher Krafft und Wirckung. Sampt vorher gesetztem und gantz außfürlich beschriebnem Bericht der schönen und nützlichen Kunst zu Destillieren, wie auch Bauung der Gärten und Pflanzung der Bäume. Item von den führnehmsten Bethieren der Erden, Vögeln, Fischen und Gewürm. Deßgleichen von Metallen, Ertze, Edelgesteinen, Gummi und gestandenen Säfften. Bißhero von dem Edlen, Ehrnvesten und Hochgelährten Herrn Adamo Lonicero, der Artzney Doctorn und weyland Ordinario Primario Physico zu Franckfurt, zum öffftermal in offenen Druck verfertiget worden, Nunmehr aber durch Petrum Uffenbachium, Med. D. und Ordinarium Physicum in Franckfurt, auf das allerfleissigste übersehen, Corrigirt und verbessert, an vielen Orten augirt und vermehrt, und in acht sonderbahre Theil unterscheiden. Sampt dreyen unterschiedlichen vollkommenen nützlichen Registern, alles seines Inhalts hierzu dienlich. Druckts und Verlegts Matthäus Wagner, Im Jahr 1679. Originalgetreuer Neudruck. Naunhof bei Leipzig, F. W. Hendel, 1934. Gr. 4°. 1 Bl.(Titel, in rot/schwarz gedruckt), 7 Bl., 750 S., 12 Bl.(Register), 1 Bl., mit zahlr. Holzschnitt-Abbild. (von Pflanzen, Tieren usw.) i. Text. Orig.-Halblederband auf 5 falschen Bündeln m. geprägtem Rückentitel. Schöne Ausgabe auf gutem, etwas getöntem Papier gedruckt und in sehr gutem Erhaltungszustand. 450,-

Originalgetreuer Neudruck in Orig.-Größe (spätere Nachdrucke geben das Original nur verkleinert wieder) von 1934 des berühmten Kräuterbuchs in der von Uffenbach bearbeiteten Ausgabe, herausgegeben in nummerierten Exemplaren. - Dem Faksimile ist die Vorrede des Verfassers aus der Ausgabe von 1582 beigegeben. - Das von Röblin bei Egenolff herausgebrachte Werk hatte Lonicer nach Röblers Tod weitergeführt u. später (ab 1577) unter seinem eigenen Namen erscheinen lassen. - Den Druck besorgte die Kunstanstalt Max Breslauer, den Einband gestaltete Meister Fischer von der Handbindeabteilung der Buchbinderei H. Sperling, beide in Leipzig. Das Papier wurde von der Firma Ferdinand Flinsch in Leipzig eigens für dieses Werk angefertigt.

**243 MARPERGER, Paul Jacob:** Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, In welchem allerhand Speisen und Geträncke, Bekannte und unbekante, gesunde und ungesunde, einheimische und ausländische, wohlfeile und kostbare, nothwendige und entbehrliche, und andere, wie sie Nahmen haben mögen, mehr beschrieben, Ihr rechter Einkaufs- und Erzielungs-Ort, Zeit und Preiß, wie auch ihre Auslesung, Zubereitung, Conservation, nützliche und schädliche Würckung, mäßiger und unmäßiger Gebrauch, nach gewissen Monaten, Jahrs-Zeiten, Witterungen und Ländern, item nach der Menschlichen Leibes-Constitution und Verrichtungen, Alter, Stand und Vermögen gewiesen; Ferner Allerhand nützliche Haushaltungs- Gesundheits- Lebens- und Polickey-Regeln, mit Moralischen Anmerckungen, gegeben, Unterschiedlicher Nationen ihre gewöhnliche Speis-Arten und Mahlzeiten erzehlet, rosser Herren Banquets, solenne Festins und Tractirungen, Adelicher und Bürgerlicher auch geringer Standes-Personen Convivia wohl einzurichten, die Tafeln zierlich anzuordnen, zu garniren, und zu besetzen, gelehret, Und in Summa alles dasjenige, was zum splendiden so wohl, als was zum moderaten Leben an Speis und Getränk vorhanden seyn muß, vorgestellt wird. Allen Hoff- Küchen- und Keller-Meistern, Schreibern, Christl. Haus-Vätern und Haus-Müttern, zu sonderbaren Nutzen aufgesetzt. 2 Bde. Hamburg, in Verlegung Benjamin Schillers seel. Wittwe, 1716; Nachdruck 1978. Frontispiz (14) 1352; 48 S. Kommentarheft von Julius Arndt. OPpbd. im Schubert. Verlagsfrisches Exemplar. 150,-

"Dieses Exemplar trägt die Nummer 725".

**244 PLATINA, Bartolomeo:** Von der Eerlichen zimlichen, auch erlaubten Wolust des leibs, Sich inn essen, trincken, kurtzweil u. allerlay unnd mancherlay Creaturen unnd gaabenn Gottes, Visch, Vögel, Wildpret, Frucht der erden. Jetz jüngst grüntlich auß dem latein verteutscht durch Stephanum Vigilium Pacimontanum. Unveränderter fotomechanischer Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1542. Mit einem Nachwort von Anneliese Schmitt. Berlin, Nationales Druckhaus, 1982. 4°. 9 nn.Bll. LXV, 10 S., Nachwort OPpbd. (Ecken bestoßen). 220,-

Bartolomeo Platina (eigentl. Bartolomeo Sacchi, \* 1421 in Piadena, lat. Platina, bei Cremona, Lombardei; † 21. September 1481 in Rom) war ein italienischer Humanist und Bibliothekar. Platina hat seit dem Jahr 1449 in Mantua studiert, im Jahr 1453 wurde er zum Lehrer der Kinder von Ludovico Gonzaga. Im Jahr 1457 siedelte er nach Florenz über, im Jahr 1462 nach Rom. Der Papst Sixtus IV. ernannte 1475 Bartolomeo Platina, mit der Bulle "Ad decorem militantis Ecclesiae", zum ersten Bibliothekar der moderneren Vatikanischen Apostolischen Bibliothek.

**245 RYFF, Walter Hermenius:** Confect Büchlin / und Hauß Apoteck Kunstlich zu Bereyten / Einmachen / und rechtgebrauchen / mancherhandt nutzbare Confect / Latwer-gen / Conserva oder Conditen / Sirop / Julep / und andere künstliche getränk / zum lust vil noturfft notwendigen stücken außershalb leibs gebrauchen / als Öl / Pflaster / Salben / Bäder / Behungen etc. Itam was zu güttem Geruch und lieb-lichem Geräuch dient / als PomAmbre / Bisam-säcklin / wolriechende pulver / vnnd Seyffen küglin. Aqua vitae vnnd ander bewerte Krafft was ser. Alles so diser gestalt dem gemeynen man zu täg-licher noturfft dienlich vnnd nütz / genügame und treuliche underrichtung. Dabei kurtze Erklerung ider Maß / Zal / Gewicht /von aller einfachen stück / vonn Kreuttern / Wurtzeln Blüten / Samen / Frucht / Gethier / vnnd Gesteyn / zu der Artzney dienlich vnnd gebrauchen. New an tag geben. Frankfurt a. M., Christian Egenolff, 1544. Reprint Edition Leipzig, 1983. Kl. 4°. [32] Bll., 159 Bll. Mit Titel- und mehreren Textholzschnitten von Jost Amann. Nachwort von Dr. Lüdtker (15). OPpbd. in illustr. OPp.-Schuber. Schönes Exemplar. 80,-

Reprint der Erst-Ausgabe.-Weiss 3297 - Benzing Ryff 136 - Auktionen Schraemli 434, Walterspiel 449, Löchner 591 & Wretmann 45. Die Erstausgabe erschien ebenda 1544. Erschien zuvor 1540 in Strassburg als Teil I der kleinen deutschen Apotheke <Wahrhaftige, künstliche, gerechte Unterweisung... Alle Latwergen, Konfekt, Konserven> und dann als Erstausgabe 1542 als <Confect oder Latwergenbüchlein>. Behandelt vor allem die Verarbeitung von Früchten, Kräutern mittels Zucker etc. mit den Kapiteln: 10 Von Latwergen; 2° Von Conditen und Conserven; 3° von Sirupen unnd Getränk, 40 Confectbuch; 5° von Confecttäfflin; der 2. Teil behandelt dann die Hausapotheke mit Oelen, Salben, Pflastern, Acquaviten etc. Vord.

**246 - New Kochbuch/ Für die Krancken/ Wie mann kranker Personen/ In mancherley Fehl vn(d) Gebrechen des leibs pflegen/ Mit zurichtung vnnd kochung viler nützlicher gesunder Speiß, Getränk, und aller eusserlicheen dingen warten sol/ Lindau, Antiqua, 1979. 4°. [4] Bl. 152 Bl. Mit grossen Titelholzschnitt in Rot/Schwarz und 7 Textholzschnitten. OPbd. 70,-**

Weiss 3300. - Originalausgabe: Faksimile-Ausgabe nach dem Original von 1545. Mit einem Nachw. von Werner Dobras. Der schöne 2-farbige Titelholzschnitt zeigt eine Hospitalküche mit speisenden Kranken.

**247 (SCHELLHAMMER, Marie Sophie):** Das Brandenburgische Koch=Buch. Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn, [angebunden]: Der wohl=unterwiesenen Köchin zufällige Confect-Tisch/Bestehend In Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten Früchten / Säfften / Weinen / Aquaviten / Brandtweinen / Bieren / Eßigen / und dergleichen etc. Anitzo mit schönen Kupfferstichen gezieret / vermehret und verbessert / und von den groben Druck=Fehlern gesäubert. Erstausgabe. 2. Bde. in 1. Berlin und Potsdam, Johann Andreas Rüdiger, 1723. Faksimile Ausgabe vom VEB Hinstorff Verlag Rostock, (1984). Gr. 8°. Frontispiz (Küche), [3] Bl. (Titel rot/schwarz gedr., Inhaltsverz.), [12] Vorstücke, 599 S. 1 S.w, 13 Kupfertafeln (davon 5 gefalt, num. I - XII, zusätzlich 1 mit Darstellung von Küchenherden S. 17); Frontispiz (Innenansicht einer Konditorei), [3] Bl. (Titel rot/schwarz gedr., An den Leser), 224 S., [5] Bl. (Register), [1] Bl. (Kurtzer Bericht), 5 Tafeln (3 geflt. Brauner OLwd. mit OU. dieser mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 100,-

Originalausgabe: I. Brandenburgische Kochbuch: 5. Auflage. Weiss 3378 (dort fälschlich total 18 Kupfertafeln verzeichnet, mitgerechnet die 5 Tafeln (Frontisp. & 4 Tafeln) aus dem <Confect-Tisch>) - Walterspiel 466 - Schraemli 451 - Horn 194 (ohne Tafeln). II. Confect-Tisch: Weiss 3379 - Walterspiel 466. - Eines der schönsten deutschen Kochbücher und gleichzeitig das zweite von einer Frau geschriebene. - Ein Kochbuch zu schreiben, war jahrhundertlang Männersache. Die erste Autorin überhaupt, die den Kochtopf beiseitegestellte und zum Federkiel griff, war Anna Wecker, die 1597 "Ein Köstlich new Kochbuch" veröffentlichte. Maria Sophie Schellhammer war Tochter des Altdorfer Polyhistor Herman Conring und heiratete später den Arzt Christian Schellhammer in Helmstedt. Ihr Kochbuch erschien erstmals 1692 anonym unter dem Titel "Die wohl unterwiesene Köchinn", weitere Ausgaben folgten 1697 (anonym), 1704 (ersmals unter dem Namen der Autorin) und 1713. Schraemli (Jegenstorf) bespricht die vorliegende fünfte Ausgabe 1723, die Weiss in der Anmerkung als erste mit dem neuen Titel bezeichnet.

**248 SINCERUS, Alexius. (Pseud.):** Der Curiose In aller ley, sowohl für hohe, als niedrige Stands-Personen, erdencklichen Bach=Wercken, als in unterschiedlichen Brod= Pasteten= Torten= Kuchen= Zucker und Leb=Zelten &c. Bachen Wohlerfahrner und in jeder sol-chen Profession allezeit Wohlbestehender Becker. Deine auch beygefüget, Was bey Abschachtung des Viehes ab-sonderlich zu beobachten, und wie auf sonderbare Weise das Fleisch lange Zeit zu erhalten ... Wie auch endlich der Wein und andere Geträncke gut und beständig zu erhalten ... Dieser Neudruck folgt der Ausgabe von 1713. Frankfurt a. M., Insel Verlag, 1982. Kl. 8°. Doppelblattgr. gestochenes Frontispiz, doppelblattgr. Titel in rot/schwarz, 4 Bll., 426 S., 18 Bll. OPpbd. Schönes Exemplar im Schuber 60,-  
Weiss 3616. Mit der Originalausgabe. Der Name des Autors ist ein Pseudonym, der richtige Name lässt sich nicht ermitteln. Der Hauptteil beschäftigt sich mit der Back- und Konditoreikunst. Enthält auch Anweisungen für Metzger (Viehschlachten, Fleischalbewahren und Wurstherstellung) sowie über Weinherstellung und andere Getränke, Essig, Obst usw. Mit einem Nachwort von Eva Beck.

**249 STUTZENBACHER, Robert:** Das Diner. Practische Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menus. Vorwort zum Nachdruck von Hans Joachim Große Gorgemann. Neu bearb. von R. Paeper. 2. Aufl. Hannover, Th. Schäfer, 1994. Reprint nach der zweiten Auflage aus dem Jahre 1895. 4°. Titelpuffer (Menükarte), VIII S., 200 S. 40,-  
Weiss 3773. - Illustr. O.-Lwd. Schrift zur Menu-Lehre mit zahlreichen Abb. von Menükarten für königl., fürstl. und bürgerliche Tafeln. Verlagsfrisches Exemplar.

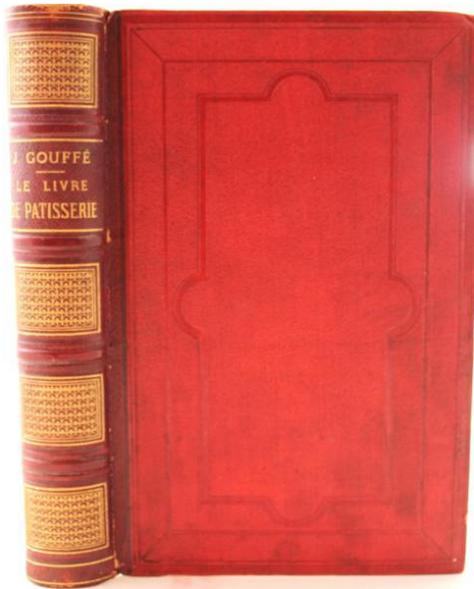
**250 Vollständiges Koch=, Back= Konfitüren-Lexikon** oder alphabetischer Auszug aus den besten inn= und ausländischen Koch= Back= und Konfitürenbüchern, in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten- und Zuckerbäcker und auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft nach alphabetischer Ordnung finden können. Herausgegeben und Kommentiert von Manfred Lemmer. Leipzig, Reprint Edition, 1986. 8°. 448 S., 35 S. Olwd. mit Schuber. Schönes Exemplar. "Band 13 der Reihe Klassische Kochkunst" 90,-  
Neudruck der Ausgabe Ulm: Stettinische Buchhandlung, 1786.

## Nahrungsmittel

**251 APPERT, [N.F.]:** Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales.... Troisième édition. Paris, Barrois d.Ä. 1813. 8vo. XXXXVIII, 176 S. Mit einer gefalt. Kupfertafel. Mod. HLdr. mit rotem RSch. (Interims-Umschlag eingeb.). Unbeschnitten. Gering stockfleckig. Schönes Exemplar. 850,-  
Vicaire S. 35, Weiss 169, Garrison/Morton 2467.1 (EA. 1810).- Wichtiges Werk der Konservierungstechnik. Nicolas François Appert (1749 - 1840) war Koch, Bierbrauer und Zuckerbäcker, laut einigen Biographen auch Chemiker. Ab 1805 betrieb er in Massy in der Nähe von Paris eine Zuckerbäckerei. Die franz. Regierung unter Napoleon schrieb einen Preis für die Entwicklung einer Haltbarmachung von Lebensmittel für die Truppen im Felde von 12000 Francs aus. Appert gewann dieses Preis mit seiner Erfindung, Lebensmittel zu erhitzen und unter Vakuum in Blechdosen einzuschweissen. Aus Geheimhaltungsgründen durfte er erst 1810 seine Entdeckung in Buchform vorstellen: <L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales>. Das Buch hatte grossen Erfolg und wurde bereits ab 1810 in mehrere Sprachen übersetzt. In dt. Übersetzungen und in Bibliographien wird oft sein Vorname fälschlich als Charles wiedergegeben, so auch bei Horn. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eigh. vom Verfasser signiert.

**252 BUND DEUTSCHER NAHRUNGSMITTEL-FABRIKANTEN UND HÄNDLER E.V. (Hrsg.):** Deutsches Nahrungsmittelbuch. 2., vielfach geänd. und verm. Aufl. Heidelberg, Winter, 1909. 8". VII, 408 S. OLwd. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Einige Kapitel sind von alter Hand mit Bleistift markiert bzw. ergänzt. 80,-  
Mit Besitzstempel der Firma Bunde Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler e.V. Centralstelle.

**253 DAMMER, Otto:** Illustriertes Lexicon der Verfälschungen und Verunreinigungen der Nahrungs- und Genussmittel, der Kolonialwaren und Manufakte, der Droguen, Chemikalien und Farbwaren, Gewerblichen und Landwirtschaftlichen Produkte, Dokumente und Wertzeichen. mit Berücksichtigung des Gesetzes vom 14. Mai



Nr. 46



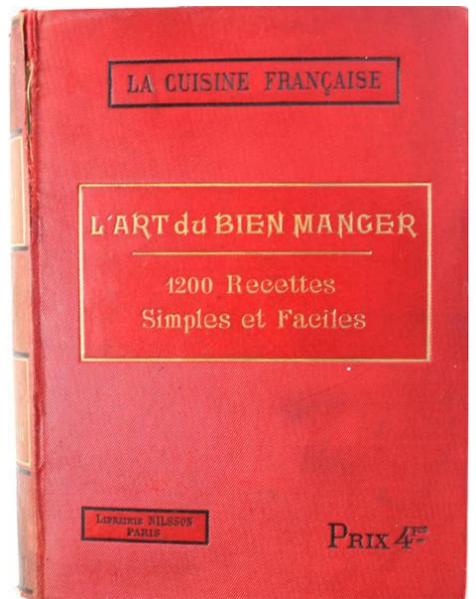
Nr. 174



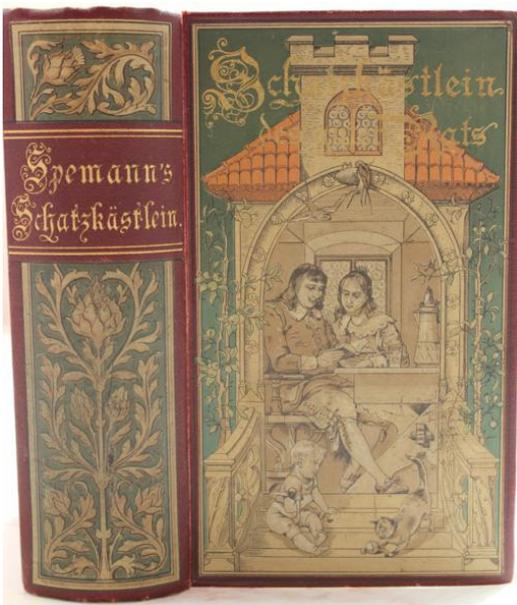
Nr. 51



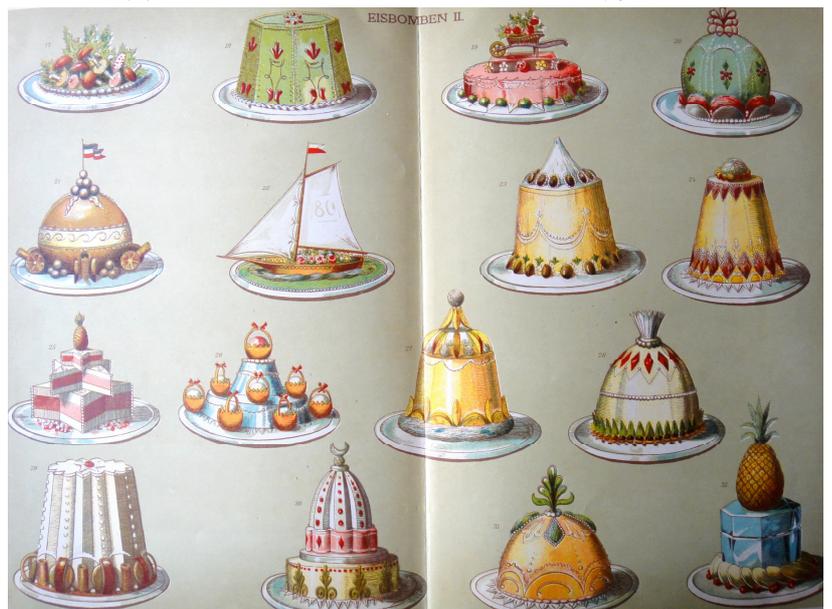
Nr. 74



Nr. 92



Nr. 108



Nr. 155

1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, sowie aller Verordnungen und Vereinbarungen. Mit 5 Farbdrucktafeln und 734 in den Text gedruckten Holzschnittabbildungen. 1. Auflage. Leipzig, Weber, 1887. VIII, 1028 S. zahlr. Ill. HLdr. dekorativer Rückengoldprägung an den Kanten berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar. 180,-

Johann Gustav Eduard Otto Dammer (\* 20. April 1839 in Stettin; † 18. Oktober 1916 in Altkirchen) war ein deutscher Chemiker, Lexikograf, Journalist und Politiker.

**254 DIETZSCH, Oscar:** Die wichtigsten Nahrungsmittel und Getränke, deren Verunreinigungen und Verfälschungen. - Praktischer Wegweiser zu deren Erkennung ; nebst einem Anhang: Untersuchungen hausrätlicher Gegenstände in Bezug auf gesundheitsschädliche Stoffe. 4., gänzlich umgearb. und verm. Aufl. Zürich, Orell Füssli, 1884. Oktav. VI, (1), 352 S. Mit Textillustr. HLdr. mit verg. Rückenbeschriftung. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 3 Bl. mit Durchbruch o. Textverlust. 50,-

**255 FUNK, Casimir:** Die Vitamine - Ihre Bedeutung für die Physiologie und Pathologie. München / Wiesbaden, Bergmann, 1922. Gr. 8°. VII, 448 S. mit 73 Abb. im Text. OHLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 80,-

Aus Sammlung Dr. Med. v. Gerlach mit Ex libris.

**256 HEYNE, Moritz:** Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. 1. Auflage. Leipzig, Hirzel, 1901. Quart. 408 S., mit 75 Abb. im Text. Mod. Lwd. mit goldener Deckelbeschriftung. Schönes Exemplar. Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer, : von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert; ein Lehrbuch / von Moriz Heyne ; Bd. 2. 80,-

**257 HILDEBRAND, Otto:** Herstellung von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln, Suppenwürfeln und Suppengewürze - Praktisches Handbuch für Fabrikanten der Nahrungsmittelindustrie. Mit 72 Abbildungen. Wien und Leipzig, Hartlebens Verlag, 1917. Kl. 8°. 8 Bl. Verlagswerbung, XI ,243 S., Weinroter, blindgepr. OLwd. mit goldgeprägtem Titel auf Deckel und Rücken. (Vordere Falz unten angeplatzt, leicht bestossen). Seiten papierbedingt gebräunt. "A. Hartleben's Chemisch-technische bibliothek". 120,-  
Erstausgabe.

**258 KAHRS, Friedrich:** Warenkunde für den Kolonialwaren- und Feinkosthandel. Band I: Das Ei, Milch, Butter, Käse, Pflanzenöle, Margarine, Schmalz, Fleischfabrikate, Fischkonserven; Band II: Gemüsekonserven, Obstkonserven, Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Zucker; Band III: Gewürze, Kaffee, Tee, Kakao, Kakaoerzeugnisse, Getränke, Verschiedenes. 7. verbesserte Ausgabe. 3 Bd. Eberswalde/ Bln/ Lzg, Verlagsgesellschaft Müller, 1941. 8°. Bd. I: 198 S; Bd. II: 164 S.; Bd. III: 212 S. Orangener OLwd. (leicht berieben). StT. sauberes Exemplar. "Bücherei des Einzelhandels". 60,-

**259 KÖNIG, J.:** Die menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, ihre Herstellung, Zusammensetzung und Beschaffenheit, ihre Verfälschungen und deren Nachweis. mit einer Einleitung über die Ernährungslehre. 4., verb. Aufl. Berlin, Springer, 1904. 8°. 1557 S. mit zahlr. Textillustr. OLwd. mit goldener Rückenbeschriftung (berieben u. bestoßen). Innen gutes Ex. Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, / von J. König ; Teil 2. 100,-

**260 -** Prozentuale Zusammensetzung und Nährgeldwert der menschlichen Nahrungsmittel nebst Ausnutzungsgröße derselben u. Kostaätzen. Graph. dargest. von J. König 9. verb. Aufl. Berlin, Springer, 1906. 8 S., 1 gef. Bl. OBrosch. (Mit Gebrauchsspuren). Innen gutes Ex. 25,-

**261 LIEBIG, J.v.:** Chemische Untersuchung über das Fleisch und seine Zubereitung zum Nahrungsmittel. Heidelberg, Winter, 1847. 8°. VIII, 116 S. Hlwd. d. Zt. mit aufkasch. Vdeckel d. OU. (Etw. berieb. u. best.). 900,-

Seltene Erstausgabe: Paoloni 487. - Poggendorff I, 1455. - Waller I,5795. - Darmstädter 498. Weiss 2306. "Freiherr Justus von Liebig (Darmstadt\*1803 - München†1873) war einer der Berühmtesten Lebensmittelchemiker und Forscher. Er erfand den Fleischextrakt (Liebig's Fleischextrakt) und das Backpulver. Sein Hauptwerk <Chemische Briefe> begründete sein Weltruhm. Vgl. hierzu ADB,XVII,600: "... gelangte Liebig zu einer Entdeckung, die ihn zu einem der populärsten Männer seiner Zeit gemacht u. durch die

er der Wohltäter von Tausenden von Menschen geworden ist, zur Herstellung des Fleischextraktes. Leicht gebräunt, tls. stockfl.

**262 MOESSINGER, A:** Die Konserven. Ihre Herstellung im Klein- und Grossbetriebe. Illustriertes Lehrbuch für die Fabrikation von Obst-, Gemüse- u. Fleischkonserven im Spezial-Fabrikationsbetrieb sowie in Konditorei u. Küche. Trier, Besselich, [1909]. 8°. 196 S. Mit zahlr. Textillustr. OLwd. (mit Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 30,-  
Erstausgabe.

**263 VOGL, August:** Nahrungs- und Genussmittel aus dem Pflanzenreiche. Anleitung zum richtigen Erkennen und Prüfen der wichtigsten im Handel vorkommenden Nahrungsmittel, Genussmittel und Gewürze mit Hilfe des Mikroskops ; zum allgemeinen sowie zum speciellen Gebrauche für Apotheker, Droguisten, Sanitätsbeamte, Industrielle etc. 1. Auflage. Wien, Manz, 1872. Gr. 8°. VIII, 138 S Ill. Mit 116 Holzschnittbildern. HLwd. d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Gutes Exemplar. 80,-  
Weiss 3974.

**264 WAGNER, H.J.:** Die Nahrungs- und Genussmittel, ihr Nährwert, ihre Fehler und Verfälschungen in gemeinfasslicher Darstellung. Mit zwei farbigen Tafeln. 1. Auflage. Kassel, Brunnenmann, 1894. Kl. 8°. 96 S. HLwd. d. Zt. mit aufmontiertem Titelschild (berieben u. bestoßen). Schönes Exemplar. 120,-  
Nicht im KVK nachweisbar.

## Bibliographien / Gastrosophie / Kulturgeschichte

**265 ANTONIUS ANTHUS (Blumenröder):** Vorlesungen über Esskunst. 2. Aufl. Lpz. Wigand, 1881. 287 SS. Roter OLwd. mit leichten Gebrauchsspuren. Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-  
Horn 381/2. Geistreiche und humorvolle Sammlung von 12 Vorlesungen, die der Verfasser im engen Kreis befreundeter Gourmets jeweils nach dem Mahl vortrug, Schraemli hielt das Werk für "in der deutschen Literaturgeschichte einzigartig" und für "das gescheiteste Buch, das über unser Thema geschrieben wurde". Der Nürnberger Blumröder (1802-1853) war Arzt in Hersbruck und Kirchenlamitz (Fichtelgebirge), publizierte mehrere psychiatrische Studien und trat auch als Schriftsteller hervor, 1848 zog er als Abgeordneter ins Frankfurter Parlament ein, wurde im Folgejahr verhaftet und 1850 aus seinem Amt entlassen. Seinen Lesern empfiehlt er, "vorliegendes Büchlein nicht bei nüchternem Magen, oder im Zustande des Hungerns, sondern am füglichsten nach Tisch, und zwar nicht auf einmal, sondern nach und nach, zu lesen" Sollte in keiner Gastronomiebibliothek fehlen. Die Erst-Ausgabe von 1838 ist leider kaum mehr zu finden.

**266 ASIMOV, Isaac:** Mord's Menü - Die raffiniertesten kulinarischen Morde der Krimi-Weltliteratur. Erstausgabe. Bern, München und Wien, Scherz, 1985. 317 S. OPbd. Gutes Ex. 10,-

**267 BERZEVICZY-PALLAVICINI, Frederico von:** Die K.u.K. Hofzucker-Bäckerei Demel - Wiener Märchen. Wien, Goldmann, 1980. Taschenbuchausgabe der Originalausgabe von 1976. 175 S. Illustr. OBrosch. Schönes Exemplar. 10,-  
Die Geschichte des weltberühmten "Demel" ist so märchenhaft und bezaubernd wie seine köstlichen Zuckerguss- und Marzipankunstwerke.

**268 BRIEKE, Norbert:** Geniesser-Brevier. Die Freude am Essen und Trinken. 1. Aufl. Leipzig, Faber und Faber, 1996. 8°. 159 S., Ill. Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar. 10,-

**269 BRILLAT-SAVARIN, J.A:** Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur. Nelle éd. ornée de gravures. Et précédée d'une Notice par. E. Bareste. 2 vol. in 1. Paris, Ve A. Pigoreau, 1847. 12°. Mit 16 Holzstichtaf. 2 Bl., XI, 176 S., 185 S. HLdr. d. Zt. Tls. berieben u. bestoßen. 220,-  
Vicaire 118/9 (cette éd. inconnue). Le plus célèbre ouvrage gastronomique de tous les temps et toutes les littératures.

Das wichtigste und einflussreichste Buch der Gastronomie überhaupt. Der Text sollte in keiner Gastronomie-Sammlung fehlen. The

most important and influential book in this field. This book belongs in every gastronomy collection. Seiten papierbedingt gebräunt.

**270 (COLNET, C. J.):** L'art de diner en ville, a l'usage des gens de lettres. Poeme en IV chants. Paris, Colnet u. Delaunay, 1810. 12°. 142 S. Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch. (berieb. u. best). 250,-

Vicaire 191. Drexel 533. Oberle 391. Erste Ausgabe. - Ab Seite 103 folgt: "Extrait d'un grand ouvrage intitule: Biographie des auteurs morts de faim". - "Un petit volume fameux, tellement fameux qu'il fut sans cesse reimprime et compris dans de nombreux recueils gastronomiques" (Oberle). Eine zweite Auflage erschien im selben Jahr. - Schönes Exemplar.

**271 ENGELSING, Tobias:** Die Welt im Topf. Kleine Kulturgeschichte der Küche am Bodensee. Mit traditionellen Rezepten aktualisiert von Fridolin Berchtold. 1. Auflage. Konstanz, Werk Zwei Print + Medien Konstanz GmbH, 2010. 224 S. mit Rezeptbeilage: 20 S. OPpb. Verlagsfrisches Ex. 30,-

Erschien anlässlich der Sonderausstellung des Rosgartenmuseums Konstanz, 2010. Warum entwickelt sich in manchen Gegenden die Küche zur kulinarischen Kunst, während andernorts das Jägerschnitzel mit Tütensauce der trauige Klassiker bleibt? Die ebenso unterhaltsamen wie kundigen Texte dieses Bands erzählen von der kulturbildenden Kraft fremder Einflüsse auf Küche und Ernährung: der Autor spürt den geheimen Wegen solcher Einflüsse quer durch Europa an den Bodensee nach. Er klärt auf, ob Spätzle schwäbisch und Knöpfe wirklich badisch sind, welche Rolle französische Emigranten, italienische Köche, jüdische Wanderhändler, das Dampfschiff und die Eisenbahn auf die Küchengeschichte am Bodensee hatten. Und wussten Sie, weshalb der obstreiche Thurgau spasshaft "Mostindien" genannt wird? Von der ersten Pizza während des Konstanzer Konzils bis zur internationalen Spitzenküche in den Hotelpalästen des 19. Jahrhunderts, vom sauren Seewein bis zur erfreulichen Weinkultur der heutigen Bodenseelandschaft: Der unterhaltsam geschriebene und reich illustrierte Band gibt vergnügliche Einblicke in die Ernährungs- und Küchengeschichte einer Landschaft, die mit Fischen, Wild, Landwirtschaft und Weinbergen reich gesegnet ist.

**272 FEUZ, Patrick; Andreas Tobler:** Schoggibaron. Das bittersüsse Leben Theodor Toblers (1876 - 1941). Erstausgabe. Bern, Benteli, 1996. Gr. 8°. 152 S. zahlr. Ill. Biographie Geschichte. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 30,-

**273 FRENZEL, Uwe:** Deutschsprachige Tranchierbücher des Barock 1620-1724. Hamburg, Selbstverlag, 2012 Kl. 8°. 128 S. Bibliotheksleinen mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Verlagsfrisches Ex. 85,-

Über 70 Ausgaben die körperlich nachweisbar sind werden beschrieben und wenn möglich mit einer öffentlichen Bibliothek als Referenz. Für genaue Vergleiche sind die Titelblätter, Frontispize und Zwischentitelblätter abgebildet; insgesamt 85 S/W Abbildungen. Drei Register erschließen das Werk, dazu eine Einleitung und Literaturnachweise. Erste ausführliche Bibliographie zu diesem Themengebiet.

**274 FRUHMANN, Gustav:** Im Frack um die Welt. Erlebnisse eines Oberkellners in 4 Erdteilen. 12. Tsd. Bielefeld, Velhagen & Klasing, 1937. 182 S., mit einem Frontispiz des Autors. OLwd. (le. angeschmutzt). Gutes Exemplar. 15,-

Der "Pikkolo aus Wien" lernte in seinem Beruf, wie schon die Kapitelüberschriften verraten, buchstäblich die ganze Welt kennen: Als Steward auf der südlichen Erdhalbkugel - Fluch nach Johannesburg und Heimkehr zum Militärdienst - Fahrt ins Heilige Land und Arbeit am Goldenen Horn - Paris und die große Weltausstellung - Winter in Ägypten, Sommer in Ostende - In den Vereinigten Staaten - Arbeit in Kanada und Atlantic City - Speisewagenkellner in Ägypten und Manager auf einem Sudandampfer etc. Als Augenzeuge berichtet er auf den S. 176 ff. von der Ermordung des österreichischen Ministerpräsidenten Graf Stürgkh durch den Sozialisten Friedrich Adler (21.10.1916).

**275 GOLLMER, Richard:** Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit. Ein Handbuch der modernen Geselligkeit, Tafeldekorationen und Kücheneinrichtung. Unter Mitwirkung von M. Rapsilber und U. Steinmann und in Verbindung mit hervorragenden Fachleuten. Mit 392 in den Text gedruckten Abbildungen und 12 farbigen Originalmenüs in authentischen Nachbildungen. Leipzig, J.J. Weber, 1909. IX, 260 SS. Grüner OLwd. Etw. lichtverblasst. 130,-

Weiss 1275 - Horn 607. - Erstausgabe. Grüner OLwd. Erschien als 3. Bd. des Universal-Lexikons der Kochkunst. Reich illustriertes Werk, die 12 Menükarten auf Tafeln montiert. Interessantes Werk zur Tafelkultur und Menükartenkunde von einem hervorragenden Fachmann geschrieben. Sehr schöner Zustand. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

**276 GUTKIND, C.G:** Das Buch der Tafelfreuden. Aus allen Zeiten und Breiten gesammelt. Leipzig, Hyperion, 1929. 643 SS. Mit 74 teils farb. Tfn. und 72 Textabb. Brauner Olwd. Dieser leicht stockfl. Innen schönes und saubers Ex. 90,-

Erstausgabe. - Horn/Arndt 864 - Sig Walterspiel 237 - Anthologie kulturhistorischer Zeugnisse der Gastronomie. Zusammenstellung der Bilder von Wilhelm Fraenger. Von Abraham über Balzac, Buddha, Cervantes, Goethe, Homer, Horaz, Montaigne, Newton, Novalis, Ovid, Puschkin, Till Eulenspiegel bis Zwingli u.v.a. Kulturhistorisch höchst interessante Schrift. Sollte in keiner Gastro-Sammlung fehlen. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.



**277 HANSEN, H.J:** Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen. Oldenburg/Hamburg, Stalling, 1968. Folio. 280 SS., 2 Bl. Register. OLwd. mit SU. und Schuber. Schönes Exemplar. 95,-

Erstausgabe. Standardwerk für die Lehre der verschiedenen Backformen, Model und Kunst des Bäckereigewerbes. Reiche Iconographie und durch ein ausführliches Register erschlossen.

**278 HECKMANN, Herbert:** Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuss der Speisen aber auch vom Leid des Hungers. Erstausgabe. München, Hanser, 1979. Gr. 8°. 501 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Roter OLwd. mit OU dieser mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes sauberes Exemplar. 25,-

**279 HÖGLER, Kaspar und Heinrich Schlitt:** Die Wandmalereien im Ratskeller zu Wiesbaden. 124 Abbildungen nach den Originalhandzeichnungen von Kaspar Kögler und Heinrich Schlitt mit begleitendem Text. 3. Aufl., 12. - 16. Tsd. Wiesbaden, Petmecky, o.J. (1896). 8°. XVII, 180 S. zahlr. Ill. OPbd. (knickspurig und berieben). Innen gutes Ex. 40,-

**280 HÖMBERG, Hans:** Hömbergs lukullische Schatztruhe. Eine vergnügliche Reise in das Reich der Köche und trinkfreudigen Genießer serviert mit über 160 Illustrationen. Zürich, Olms, 1980. 286 S. Roter OLwd. mit Goldprägung und OU. Umschlag mit leichte Gebrauchsspuren. Sonst schönes Ex. 20,-

Witziges und interessantes aus der Gastronomie. Die Rezepte sind zusammengestellt von E. Horn.

**281 HORN, Erna:** Köstliches und Curieuses aus alten Kloster - und Pfarrküchen. Erstausgabe. München, Moderne Verlags GmbH, 1979. 254. S. mit zahlr. Abb. OLwd. mit OU.dieser mit le. Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 25,-

Die bekannte und preisgekrönte Kochbuchschriftstellerin Erna Horn hat aus ihrer kostbaren privaten Kochbuchsammlung die wissenswertesten und interessantesten kulinarhistorischen Details ausgewählt und ergänzt durch eigene Forschungen dem Leser ein anschauliches Bild der klösterlichen und pfarrherrlichen Kulinaria vermittelt. Das Ergebnis: köstlich, curieuses, Kultur und Kulinaria in einem.

**282 HORN, Erna / ARDNT, Julius Dr:** Schöne Alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung. Mit 82 Abbildungen. Erstausgabe München, Preissler, 1982. 488 SS. 220,-

Eines der besten Nachschlagewerke, bearbeitet von Marie Sachs. - O.-Lwd. mit Schutzumschlag in Schuber. Leichte Gebrauchsspuren. Einmalige Auflage von 680 Exemplaren.

**283 KAISER, DOLF:** Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Landen bis zum Ersten Weltkrieg. Ein wirtschaftsgeschichtlicher Beitrag. Zürich, Verlag Neue Züricher Zeitung, 1985. Gr. 8°. 209 S. Reich illustriert in s/w. Roter OLwd. mit OU. Mit minimalen Gebrauchsspuren. 220,-

Erstausgabe: Sehr gesuchtes Buch.

**284 KLEINPAUL, Rudolf.** Gastronomische Märchen. Mit zahlr. Zeichnungen im Text (von Merian). Leipzig, Wilh. Friedrich. (1893). 8°. X., 230 S. Mit hübschen Vignetten von einem Merian genannten Freund. Unbeschnitten Hübscher, aufwändig dekoriertem Einband der in bestickter Seide mit Serviette und Tisch Tuch spielt. Mit Gold- und Silberprägung. 180,-

Erste und einzige Ausgabe. Kosch 8, 1282 Brümmer 4, 9. - Kleinpaul (1845-1918), ein wackerer Sachse, lebte 1871-78 in Rom und ernährte sich durch das Verfassen von Reiseberichten, Wörterbüchern und Sprachführern. 1892 verfaßte er ein Werk zur Anthropophagie (Menschenopfer und Ritualmorde) und auch später kulturgeschichtliche Abhandlungen. Hier sind es weniger Märchen im Grimmschen Sinne sondern gastrosophische Plaudereien. Der Einband leicht an den Kanten beschabt.

**285 LAURIOUX, Bruno:** Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut. Augsburg, Weltbild, 1999. 4°. 152 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 30,-

Zu Tisch bei Ritter, Bürger und Bauer: Bruno Lauriou, ein profunder Kenner der Alltagsgeschichte des Mittelalters, erschließt anhand historischer Quellen und einer Fülle von Bildern den gesamten Kosmos der Ernährung, Eßgewohnheiten und damit verbundenen gesellschaftlichen Normen. - Zahlreiche Rezepte aus deutschen und französischen Kochbüchern belegen darüber hinaus, daß die mittelalterliche Kochkunst alles andere als "düster" war.

**286 LONDON AT TABLE: OR, HOW, WHEN, AND WHERE TO DINE AND ORDER A DINNER; AND WHERE TO AVOID DINING . WITH PRACTICAL HINTS TO COOKS.** To which is appended the butler's and yacht steward's manual, and trusims for the million London, Chapman and Hall, 1851. 8°. Gest. Frontispiz, 60 S., 34 S. Verlagswerbung von Kochbüchern. Grüner OLwd. mit Golddekor dieser mit leichten Gebrauchsspuren. Vereinzelt im Falz von alter Hand verstärkt. 100,-  
Erstausgabe. Gedruckt für den anspruchsvollen Besucher der Weltausstellung von 1851.

**287 MONSELET, Charles:** Almanach des Gourmands pour 1868. Paris, Libr. Petit journal, 1868. 12°. 112 S., 4 Bl. Werbung. Illustr. OBroschur. (Front mit Eckausriss) Schutzumschlag aus Pergamentpapier. Innen schönes Exemplar. 160,-  
Oberlé 219(3 Années seulement) - Vicaire 604 - Walterspiel 362.

**288 MOREL, A:** Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich, Punktum, 2001. Quarto. 216 SS. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. mit Schutzumschlag. Gutes kaum gebrauchtes Exemplar. Eines der besten modernen Bücher zur Tafelkultur und Kulturgeschichte. WaV. 55,-

**289 MOSIMANN, A. - WEISS, H:** FIVE CENTURIES OF CULINARY HISTORY. The Anton Mosimann (OBE) Collection of Books and Documents on European Cookery and Gastronomy. A cultural history of a selection of more than 350 important and rare books and 14 Royal and historical menu cards from the collection of some 6000 books. KOCHKUNST AUS FÜNF JAHRHUNDERTEN. Eine Auswahl von mehr als 350 wichtigen und seltenen Bücher der Anton Mosimann Sammlung sowie 14 königliche und historische Menukarten. London/Mönchaltorf, Privately printed, 2012. 144 pp. and 200 illustrations (in colour). Including a Name and Title Index. Illustrated soft cover. Subscription Price 48,-  
Printed in a limited and numbered edition of total 330 copies on Munken Lynx paper. 300 copies, soft cover, numbered 1 - 300. and 30 copies for private circulation, hard cover on large paper and handsigned by A. Mosimann (OBE) and the editor. Numbered I - XXX. The major part of the books are either in French, German, Italian/Latin, or English. The descriptions of each book is in the respective languages (author, title, pagination, plates, data on place, printer & date, etc.). Many of the books have additionally an English subtitle giving the biographies of the authors and explaining its importance in the history of cooking. Books in foreign languages (non-English) have also a short translation in English following the original commentary. Die meisten Bücher sind entweder in französischer, deutscher, italienischer/lateinischer oder englischer Sprache. Deren Beschreibungen sind in den entsprechenden Sprachen. Viele Bücher haben zusätzlich eine englische Beschreibung zu den Autoren (Biographien) sowie einen geschichtlichen Kommentar zur Wichtigkeit der einzelnen Bücher. Die nicht-englischen Bücher haben zusätzlich einen englischen Kommentar. Gewisse Englisch-Kenntnisse sind daher von Vorteil. Das Buch ist durch ein Namen- und Titelregister erschlossen.

**290 MOURA, Par Jean / Paul Louvet:** La vie de Vatel. 3. edition. Paris, Gallimard, 1929. 240 pp., 2 planches h.t. dont une comme frontisp. avec le portrait de Vatel & un facsimile du titre du livre de recettes de Vatel. Rel. demi veau, rouge a nerfs, dos orne et tomasions. Tranche de tete doree. Pages leg. bruniers, petits frottements aux coiffes. " Vies des hommes illustres-N°34" 60,-  
Interessant biographie du fameux Vatel. 1 de 340 ex. sur velin Lafuma, ex, non numerote.

**291 MUTSCHELKNAUS, Katja:** Frauen mit Geschmack. Vom Vergnügen, eine gute Köchin zu sein. 1. Auflage. München, Elisabeth Sandmann Verlag, 2010. 153 S. OPpbd. mt OU. Verlagsfrisches Ex. 30,-  
Die Geschichte der Köchin erzählt von Heldinnen des Alltags. Sie fängt bei Getreidebrei und Milchsuppe an, streift Epochen, in denen man weder Kühlschrank, Spülmaschine noch elektrischen Herd kannte, und stellt uns Frauen vor, die noch wussten, wie man schlachtete, räucherte oder Bier braute. Es sind Frauen mit kulinarischem Hausverstand, wie die italienische Mamma, die aus Eiern und Mehl Pasta machte und damit einen Mythos kreierte, die englische Mistress of the Household, die stolz war auf ihre Pudings und Shepherd's, die französische Madame, die sonntags ein Huhn in dem Topf warf und es so mit Estragon zu parfümieren verstand. das ihr Monsieur schnurrend zu Füßen lag.

**292 POTTHOFF, O.D:** Illustrierte Geschichte des Deutschen Fleischer-Handwerks vom 12. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Mit Beiträgen von G. Bark, G. Dalichow, F. Grüttner, E. Guggenheim u. P. Schmiedicke. Mit 220 Illustrationen und 12 Tafeln in Kupfertiefdruck. Berlin, Askanischen Verlag, 1927. 4°. XIV, 1 Bl., 510 S. Mit 12 tls. farb. Tafeln und 200 Textabb. Brauner OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung mit OU (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen schönes Exemplar. 85,-  
Erstausgabe: Das Schlachten bei den alten Völkern; Ursprung und Wesen der Zünfte und der Fleischerzunft; Organisation der Zunft und ihr Eigenleben; Die Stellung der Juden im Fleisergewerbe des Mittelalters; Die Fleischer in der Dichtung usw. Wichtigste Schrift zur Kulturgeschichte des Fleischer Handwerks. Reich illustriert. Gesucht.

- 293 RÄTISCHES MUSEUM CHUR (Hrsg):** Bündner Hotellerie um 1900 in Bildern. Chur, Rätisches Museum, 1992. 22 cm X 22 cm. 127 S. zahlr. Ill. OLwd. mit Schutzumschlag Verlagsfrisches Ex. "Schriftenreihe des Rätischen Museums Chur Bd. 37." 30,-  
Rätisches Museum Chur. Graph. Gestaltung: Remo Allemann;
- 294 REBOUX, Paul:** Der neue Gourmet. Buch für Feinschmecker. Gastronomische Exkurse und 300 neue Rezepte. Einführung von C.G. von Maaßen. Berechtigte Übertragung Paul Fohr. 1.-5. Tsd. München, Kurt Wolff, 1928. 8°. 439 S. Farbig illustriertes Original-Halbleinen. Sehr schönes Exemplar. 65,-  
Erstausgabe .Horn/Arndt 1153. „Reboux gehört zu den gastronomischen Klassikern des 20. Jahrhunderts". Mit ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.
- 295 RUMOHR, Carl Friedrich von:** Vom Geist der Kochkunst. 2. Auflage. o.O., Borowsky, o.D., (ca. 1980er). 331 S., 5 S. Inhaltsangabe. OLwd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 25,-
- 296 SANDGRUBER, Roman (Hrsg.):** Genuss & Kunst - Kaffee - Tee - Schokolade -Tabak - Cola. Ausstellung Schloß Schallaburg 1994. 1. Auflage. Innsbruck, Selbstverlag, 1994. XII, 433 S. Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OPbd. Gutes Exemplar. 25,-
- 297 SCHRAEMLI, Harry:** Von Lucullus zu Escoffier. Ein Schlemmerbuch für kluge Frauen und gescheite Männer. 2. Auflage. Hergiswil am See, Gastropress, 1981. 304 S. OLwd. mit OU. dieser leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 40,-  
Das Schlemmerbuch ist weder ein Lehr- noch ein Kochbuch, trotzdem es eine Menge Anregungen für Küche und Tafel und viele Rezepte aus alter und neuer Zeit enthält, sondern etwas grundsätzlich anderes, neues: eine Kulturgeschichte der Tafelfreuden. In rund dreissig hochinteressanten und amüsant geschriebenen Kapiteln erzählt Schraemli der auf diesem Gebiet berufenste Schweizer Autor von Leben, Laufbahn und Leistungen der berühmtesten Köche und Feinschmecker der Weltgeschichte, von seltsamen Gastmählern und Merkwürdigen Leckerbissen usw.
- 298 SCHWARZ, Walter:** Das Kochkunstmuseum in Frankfurt am Main. Dokumentation eines Kultureignisses 1909 bis zum Zweiten Weltkrieg. Frankfurt a. M., Waldemar Kramer, 1989. 118. Viele schwarz-weiss Fotos. OPbd. mit OU. Sehr schönes Exemplar. 30,-  
Das vorliegende Buch bietet dem Leser einen Überblick über das Schicksal des damals »einzig« Kochkunstmuseums von seiner Gründung im Jahr 1909 bis zu seiner Zerstörung im Zweiten Weltkrieg. Es berichtet ausführlich über zahlreiche Schausammlungen, Internationale Kochkunst-Ausstellungen, die Entwicklung der Kochkunst-Zeitschrift, den Internationalen Verband der Köche und dessen berühmte Mitglieder sowie den zeitgemäßen Fortschritt der Kochkunst, untermalt durch zeitgenössische Berichte von Fachleuten. Dem ersten Direktor des Museums und Mitbegründer, Matthäus Carl Banzer, ist ein eigenes Kapitel gewidmet. Viele schwarz/weiss Fotos von erhalten gebliebenen Originaltexten, Menükarten des Museums und seiner Mitglieder veranschaulichen den Text.
- 299 STEINGARTEN, Jeffrey:** Der Mann, der alles isst. Aufzeichnungen eines Gourmets. 1. Aufl. Hamburg, Rogner & Bernhard bei Zweitausendeins, 2004. Oktav. 395 S. OPbd. Schönes Exemplar. 40,-  
Wenn Jeffrey Steingarten Alpträume hat, handeln sie von knusprig gebräunten Wasserkäfern. Die sind nämlich so ziemlich das einzige, was er in seinem Leben noch nicht verspeist hat. Alle anderen Phobien hat er verloren. Als Food-Kritiker der amerikanischen VOGUE musste sich Steingarten an vieles gewöhnen: An die griechische Küche, an indische Desserts und an Kim Chi - scharf eingelegtes koreanisches Gemüse. Darauf ist er sogar stolz, weil er was auf seine Berufsehre hält. Und zu der gehört auch, sich nicht durch First-Class-Restaurants zu fressen, um danach die Qualität der Amuse-Gueules zu vergleichen. Steingarten weiß, dass die Geheimnisse des guten Essens nicht einfach zu konsumieren sind. Deshalb hat er sich auf Reisen in die ganze Welt begeben.
- 300 VILLEFOSSE, René Héron de:** Histoire et Geographie Gourmandes de Paris. Paris, Les Edition de Paris, 1956. 8°. 382 S., 5 Bll. Mit zahlr. Abbildungen auf Tafeln und im Text. Orangener OLwd. mit mont. Deckelmedaillon. (berieben u. bestoßen). Innen sauberes Exemplar. 30,-
- 301 WALZ, Melanie (Hrsg.):** Lachen à la carte - Küchenanekdoten 1. Auflage. München - Zürich, Piper & Co., 1983. Kl. 8°. 131 S. Grüner OLwd. mit OU. Schönes Exemplar. 5,-
- 302 WEISS, Hans:** Gastronomica. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie. Zürich, Bibliotheca Gastronomica, 1996. 4°. XII, 674 S., 1 Bl. Mit 32 farb. Tfln. und vielen Textabb. 150,-  
Gastronomische Bibliographie mit über 4000 Haupteinträgen und den dazugehörigen Auflagen, viele sind mit Kommentaren zum Buch und mit Lebensläufen der Autoren versehen, teilweise mit Wertangaben, sofern dies Sinn macht. Sie enthält ausserdem ein Autoren- und Mitarbeiter-, Titel-, Sach- und Geographieregister. - 1/1000 num. Exemplaren. - Blauer O.-Lwd. mit silbergepr.

Deckelillustr. und Rückentitel. Ersetzt die älteren Bibliographien zu diesem Thema.

**303 WILLAN, Anne:** Kochkunst aus sieben Jahrhunderten. Berühmte Köchinnen und Köche von Taillevent bis Escoffier. Ihre Rezepte. Ihre Gäste. Bern, Hallwag, 1979. 8°. 199 SS. Reichbebildert. OLwd. mit SU. Innen sehr gutes Exemplar. Interessante kulturhistorische Abhandlung der berühmtesten Köche resp. Kochbuchautoren mit ihren Rezepten. Mit einer Bibliographie. 38,-

**304 WISWE, H:** Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von E. Hepp. Mit 8 Farbtfln, 26 Schwarzweisstfln. und 143 Abb. im Text. München, Moos, 1970. 4°. 224 SS. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 90,-  
Erstausgabe. Gutes Exemplar. Interessante Schrift mit ausführlichem Registerteil. Gehört in jede Gastro -Sammlung als Handbuch.



## **Sachregister:**

Alkohol; Medizin - Medicine 246  
Antike - Antiquity 2  
Auktions- und Ausstellungskatalog, Catalogue des Ventes et D'expositions 293  
Bibliographien - Bibliographies 272, 281, 287, 298  
Biographien-Biographies-Biography 271, 288  
Brot / Bäckerei - Boulangerie / Pains - Bread / Baking 132, 149, 152, 162, 164, 175, 248  
Dekorvorlagen - Decorations 63, 127, 131, 133, 142, 144, 151, 167, 169, 172-173, 194  
Destillieren-Distillation 160, 228, 230  
Erstausgabe - Ed. originale - First Edition 2, 5, 9-10, 12, 19, 24-27, 29-30, 32, 34-35, 38-39, 41-43, 46, 49, 53, 55-59, 61, 64-65, 70, 74, 79, 81-83, 88-90, 92, 95, 100, 103, 105-107, 110-111, 114-115, 117-122, 124-126, 128, 130, 132, 134-137, 139-144, 149, 151-153, 158-164, 166, 172, 175, 178-179, 182, 186, 189, 197, 201, 204, 207-212, 214, 217, 219, 222, 224, 230, 232, 235-237, 250, 253, 256-257, 261-262, 266, 270-272, 274-277, 279-281, 284, 287, 289-291, 293-295, 297  
Ess- und Trinksitte 268, 295  
Fleischerei-Boucherie-Charcuterie-Butcher 289  
Gastronomie - gastronomique 59, 265, 267, 269-270, 273-275, 284-285, 288, 292, 294-297  
Gastronomie; Gastrosophie 297  
Gastrosophie 201, 265, 270, 273, 279, 284-285, 291-292, 294, 296  
Getränke 226-227, 231-233, 235  
Hausvaterliteratur-Agriculture-Home Economy 27, 68, 85, 239  
Hauswirtschaft - Housekeeping - Menage 18, 37, 85, 108, 110  
Jagt- & Fischküche - Cuisine de chasse et peche - Game and fish cooking 12, 83, 217  
Kaffee - Coffee - Cafe 211, 227, 234  
Kakao, Schokolade - Cacao, Chocolat 141, 227, 229, 234  
Klassiker der Kochkunst 32  
Kochen - Cuisine - Cooking 1-5, 7-14, 16-45, 47-54, 56-58, 60-76, 78, 80, 82, 84-98, 100-102, 104-119, 121-122, 141, 162, 179, 181-190, 192-193, 195-201, 203-204, 206-210, 212-215, 217-220, 223-225, 238, 243-244, 246-247, 250-256, 259-264, 266, 279, 291, 299  
Kochen/Bier- und Weinbereitung/ Branntwein/Konservieren/Tuch- und Haarfarben etc 55  
Kochkunst - Bibliothek 56, 67  
Konditorei, Süsse Kunst - Patisserie, Entremets - Confectionary 5, 15-16, 40, 44, 46, 57, 73, 77-79, 81, 102, 104, 117, 123-140, 142-161, 163, 165-174, 176, 178, 180, 194, 202, 205, 211, 221-222, 228, 238, 240-241, 245, 247-248, 262, 271, 276  
Konfekt 178  
Konserven - Conserves 251, 262  
Kulturgeschichte, Art de la Table, Social and cultural History 75, 199, 267, 271, 276-278, 280, 283, 286-290, 293, 299  
Landwirtschaft - Agriculture 68  
Lexika - Encyclopedias - Lexique 26, 34, 41, 103, 113  
Medizin - Medicine 82  
Menu-, Speise- & Weinkarten - Cartes de menu et vins 47, 75, 111, 249, 274  
Nahrungsmittel - Nutrition - Alimentation 208, 229, 232, 251-261, 263-264  
Oenologie - Oenologie, Weinbereitung - Oenology, Wine making 233, 237  
Pflanzenheilkunde/Phytotherapie/Pharmakologie 242  
Reprint - Facsimile 51, 239-244, 246-247, 249-250  
Restaurant- & Hotelwesen - Hotel & Catering Trade 231, 278, 290  
Roman 266, 295  
Service 231  
Tee - The - Tea 227, 234-235  
Tranchieren - Carving - Decoupage 87, 223, 272  
Wein - Wine - Vins 68, 233, 236-237, 239