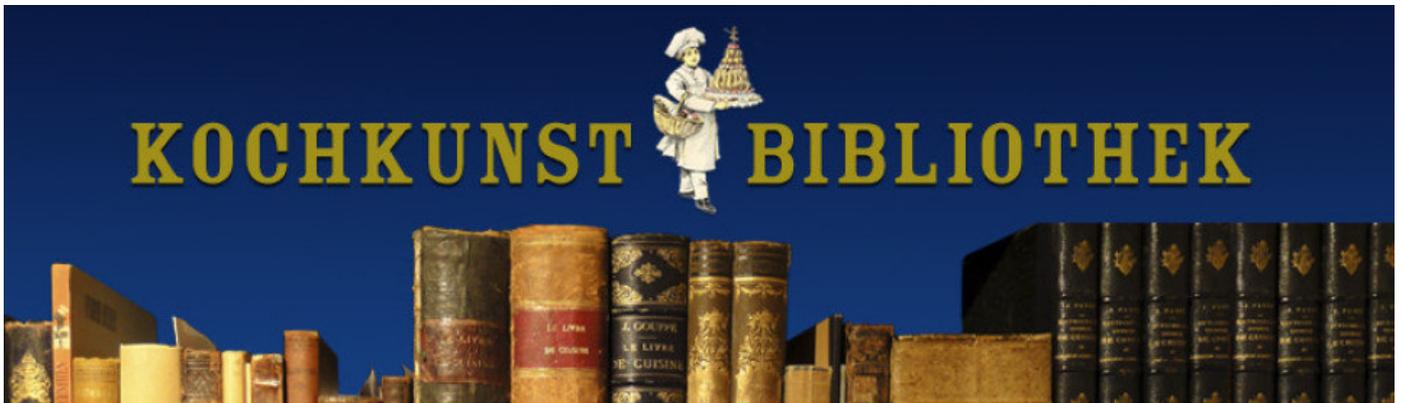




*„Es gibt fünf schöne Künste. Die Malerei, die Bildhauerei, die Dichtkunst, die Musik und die Architektur, deren Hauptzweig die Pâtisserie ist.“*

*Pâreme, Antonin.*

*Winter 2013/14*



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

*versandantiquariat*

*Marcus van Sprang*

*Buolstr. 12*

*7270 Davos-Platz*

*Tel./Fax. 0041(0)814130741*

*[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.*

# *Pâtisserie, Bäckerei und Konditoreikunst*



**1 ANGERER, Josef.** Die Feinbäckerei im Beruf und Haus. Ein Handbuch für angehende Conditoren, Feinbäcker und Bäcker, für Hotel-, Restaurations-, Pensionats-, sowie Herrschafts- und Bürgerküchen. Inhalt: Torten, Kuchen, Weihnachts-, Tee-, Kaffee- u. Dessertbäckereien. Herstellung von Gefrorenem, Eisbomben, Eisspeisen, Einkochen der Früchte u. Bereitung zahlr. warmer und kalter Getränke. Über 1000 Rezepte. München, Seitz & Schauer Verlag, 1905. 392 S. Grüner Illustr. OLwd. Schönes Ex. 225,-

Weiss 121. Mit 8 farbigen Abbildungen von Torten, Weihnachts- und Dessertbäckerei. Mit Namenseintrag auf Titel.

**2 - 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).

**3 AUGUSTIN, Alwin:** Neuzeitliche Rezepte für Köche, Pâtissier, Konditoren. Köln, Selbstverlag, (1920). 12°. 128 SS., 1 Bl. Inhaltsverzeichnis. Lwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Gutes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 70,-

Beinhaltet Rezepte für: Torten, Souffles, Eisbecher, Hefeteige, Süßspeisen, Teekuchen, Weihnachtsgebäck, Savarin, Parfait und vieles mehr.

**4 Bäckerei, Feinbäckerei, Konditorei und Café in der Praxis.** Herausgegeben von G.H. Kartenberg. Hamburg, Verlag. Deutsche Bäcker- und Konditorzeitung, 1930. 208 S., Mit einigen farbigen und einfarbigen Abb. Fotos u. Illustrationen. HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten, vorderes Vorsatzpapier gerissen. Buchschnitt leicht angestaubt und nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. 130,-

ERSTAUSGABE:

**5 BAILLEUX, L.:** Le pâtissier moderne ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie française au dix-neuvième siècle. Paris, Auteur, 1856. in-8. [1] Bl. (Titel)., 267 S., 34 Tafeln darunter mehrere gefl. Tafeln. Hldr. (Marocaine) d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. Am Anfang stark papierbedingt stockfl. welche diese und spätere Ausgaben betrifft. 1'500,-  
ERSTAUSGABE: Sehr selten. Vicaire 61/2 - Vente Schraemli 11/156.

Praktische Arbeit auf den Erfahrungen des Autors von mehr als zwanzig Jahren zusammen gestellt mit zahlreichen Abschnitten und nach Kategorien unterteilt. Die 34 Platten, vom Autor selbst erstellt, zeigen ein Backofen, Vorlagen, Modelle Dessertbuffets für 40 Pers. usw. Nach Ansicht Oberle sind die Tafeln an die grossen Klassiker Caramel, Gouffé, Garlin und Dubois angelehnt.

EDITION ORIGINAL. Rare, manque à Berthelot, Viel etc. Ouvrage pratique basé sur les expériences de l'auteur pendant plus de vingt années et réunissant de très nombreux articles, divisées suivant leurs catégories. Les 34 planches, dessinées par l'auteur lui-même, montrent le four modèle, des décors, des modèles de moules Trottier etc. Selon Oberle l'auteur prend place dans la littérature pâtissière à côté des Carême, Gouffé, Garlin et autres Dubois avec ce livre.

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

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

**8 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 delieieux de la pâtisserie) Paris, Flammarion, 1921, Petit in-8. 172 pp., nombreuses illustrations noir et blanc in texte. 1 planche dépliant. Manque les plats de couverture et peut-être quelques pages à la fin de l'ouvrage. les accesoires, la pâte ; le décor ; les recettes. 40,-  
EDITION ORIGINALE:

**9 BERLIN, Johannes:** Kalte Süßspeisen, Gefrorenes und Eisspeisen, eine umfassende Sammlung der zeitgemäßen, erprobten und bewährten Rezepte zur Herstellung wohlschmeckender und bekömmlicher kalter Süßspeisen sowie Eisspeisen und Eisgetränke für die vornehmste, gewerbliche und einfache Küche aller Länder. 852 Rezepte unter Benutzung der besten internationalen Quellen (Carême, Gouffe, Bisier, Karg, Eupel, Dubois, Rottenhöfer, Baumann, Brunfaut, und Salles et Montagnier). Nordhausen, Heinrich Killinger, o.D. (ca. 1920). 8°. 269 S. Roter OLwd. (berieben u. bestoßen - Rückseite mit Feuchtigkeitsspuren) Buchblock löst sich hinten vom Einband. " Kochkunst-Bibliothek Band X2". 30,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 320.

**10 BESSELICH, Nikolaus:** Die Gehülfenprüfung im Konditoreigewerbe. Ein Leitfad für Konditoreilehrlinge vom Beginn der Lehre an zur Vorbereitung auf die Gehülfenprüfung. Trier, Selbstverlag, 1910. Kl. 8°. 120 S. mit zahlr. s/w. Bilder. Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Gutes Exemplar. 120,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 342.

**11 - Süßspeisen und Backwerke.** Eine Lehr- und Handbuch der gesamten Pâtisserie. Mit 60 Illustrationen. Trier, Besselich, 1910. 8°. 176 S. OLwd. (mit Gebrauchsspuren). Die letzten 3 Seiten sind eingerissen ohne Textverlust. 80,-  
ERSTAUSGABE: Weiss. 349. Sammlung Hans Gieraths mit Ex Libris.

**12** - Wie werde ich Konditormeister? Ein Lehrbuch zur Vorbereitung auf die Meisterschule. Trier, Selbstverlag, o. D. (ca. 1915). Kl. 8°. 179 S. Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten leicht finger- und braunfleckig. 120,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 353 - Auktion Dittmar 15.

**13 BEYRICH, Clemens:** Neues Receptbuch für Conditoreiwaaren. Ein erprobtes Nachschlage- und Anleitungsbuch für Conditoren, Bäcker und verwandte Berufsgenossen. Chemnitz, Lohse, o.D. (ca.1893). 8°. XII, 151 S. Ill. OHLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. 160,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 370 beschreibt die 2. Ausgabe und folgende. Erschien auch in Leipzig bei H. Dege. Die 4. Auflage (282 S.) erschien 1899, die 5. Auflage (192 S., 94 S.) 1900 in Chemnitz im Selbstverlag, die 6. Auflage unverändert ebenda 1903, die 8. Auflage (272 S.) ca. 1908 in Berlin bei Alexander Würst. Die Erstausgabe ist nicht im KVK oder anderen bekannten Bibliographien aufzufinden.

**14** - Torten-Verzierungen. Anleitungsbuch 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,-  
Weiss 373 (frühere Ausgaben).

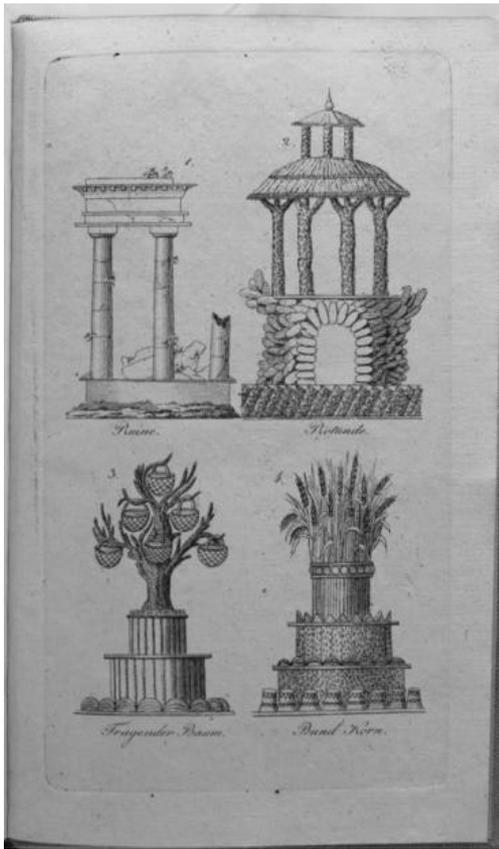
**15 BIERBAUM, Otto:** Conditorei-Lexikon. Alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Erzeugnisse der Conditorei und verwandter Branchen für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchler und Hausfrauen. Straßburg, R. Schulz, 1898. Gr. 8°. 2 Bll., XXIV S., 896 S. Blauer OLwd. mit reichem Gold- und Farbschmuck. (Bäckerjunge mit Tafelaufsatz und Brotkorb. Mit leichten Gebrauchsspuren). Titelblatt leicht eingerissen, Seiten papierbedingt gebräunt. Einmal im Falz verstärk. 400,-  
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.

**16 BISIÉ, Louise:** Der geschulte Conditor. 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.

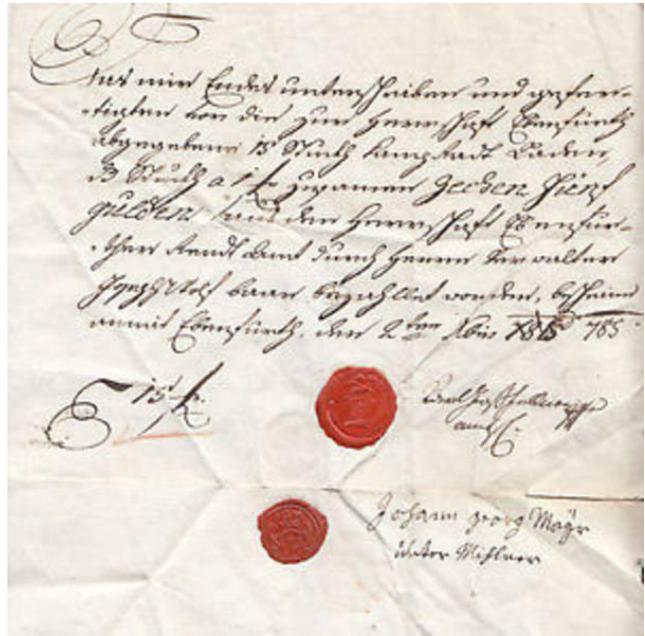
**17 BLAUERT, Walter:** Die Kaffeeküche mit den dazugehörigen Erfrischungsgetränken. Stettin, Selbstverlag, 1911. Oktav. 130 S. OLwd. Schönes Exemplar. 120,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 411.

**18 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,-

**19 BUESS, Oscar:** Der Bäcker des XXten Jahrhunderts. Praktisches Handbuch des Bäckereiwesens. Den Bäckern, Berufslehrern und den Lehrlingen. Les Brenets, chez l'auteur O.D. (ca. 1918). Quer 4°. 67 SS, 47 Tafeln in Braundruck. Blauer OPpbd. Klammern etw. angerostet. Innen frisches und sauberes Exemplar. 1'200,-



Nr. 101



Nr. 158



Nr. 29



Nr. 30

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 Cébé-Greven in Paris für 20000 FF verkauft.

**20 CÂREME, Antonin:** Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M.A. Carême de Paris. Contenant cent vingt-cinq planches grav. au trait, dont cent dix représentent une variété de modèles de pavillons, de rotondes, 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 3è) - Vente Schraemli 106. Marie Antonin Carême 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. Selten und gesucht. Schönes Exemplar.

**21 -** Le pâtissier royal parisien, ou traite élémentaire et pratique de la pâtisserie 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. 3è 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. Seiten papierbedingt fleckig. Tafeln im Schönen Zustand. Selten und gesucht.

**22 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., etwas 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 Konditorei.

**23 EUPEL, Johann Christian:** Der vollkommene Conditor, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenspasten, Gefroren, 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, Hohllippen, Hobelspanen, Schmalz und anderem Backwerk, 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, Conditor 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 Randleisuren. 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., I Bl., 3 gefaltete Lithographien) 1850, die 7. Auflage (Mit gefalteten Tafeln) ebenda 1860, ab der 10. Auflage als <Illustrierter Konditor>.

**24** - Vollständige und gründliche Anweisung, alle Sorten Backwerk zu verfertigen; ein sehr nützliches Handbuch für alle Haushaltungen. Neue wohlfeilere Ausgabe. Gotha, Gläser, 1823. 8°. IV, 200 S. XI S. Register, 1 S. Mod. Lwd. Papierbedingt gebräunt. Fleck auf Titelseite. Widmung auf Vorsatz StT. Seiten sind unbeschnitten. 450,-

Weiss 985. Erstausgabe erschien 1819. Verzeichnet 329 Konditorei- und Backrezepte die durch ein umfangreiches Register erschlossen sind. Man findet viele regionale Spezialitäten.

**25 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 Con-ditorey nöthigen Gefäßen und Geräthschaften, ingleichen erprobte Vorschriften und Recepte zu allen Gattungen der Kunstbäckerei, als zu Torten, Makronen, Marzipan, 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.

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

**27 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,-  
EDITION ORIGINALE:

**28 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.

**29 (FRIEDEL, Louise Beate Auguste geb. Utrecht):** Gründliche Anweisung alle nur denkbaren Conditoreywaaren selbst zu verfertigen. Ein Handbuch zum Gebrauch für Hausmütter, Köche und Haushälterinnnen. 3. mit vielen Zusätzen vermehrte und durchaus verbesserte Auflage. Berlin, J.G. Langhoff, 1796. 16°. XVI S., 176 S. Mit 2 gefalteten Kupfern. Ppb. der Zeit. Gutes Exemplar. 900,-

Weiss 1115. Fehlt den meisten Bibliographen und katalogisierten Sammlungen. Anonym erschienene 3. Auflage. Die Voraufgaben erschienen erstmals 1794 als <Gründliche Unterweisung zur Selbstverfertigung aller nur denkbaren Conditoreywaaren>. Die Autorin war die Witwe des berühmten Berliners Konditors Friedel. Während der

Regierungszeit von Kaiser Napoleon erschien das Buch als "Confiseur Impérial". Das Buch scheint in Frankreich beliebter gewesen zu sein, erschienen doch deutlich mehr Ausgaben in französischer Sprache. Das Buch ist von der Verfasserin vier namentlich genannten königlichen Hohheiten (weiblichen) Preussens (und Churbrandenburg) gewidmet. Rarität.

**30 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.

**31 GAUDEFROY, O.:** Guide pratique de la pâtisserie et des glaces 400 recettes. Paris, Flammarion, 1929. 8°. 157 S. unbeschritten. OBrosch. Seiten papierbedingt le. gebräunt. 40,-  
EDITION ORIGINALE:

**32 GERHARD, Albert F.:** Handbook for bakers. New York, Century Co, 1925. 8°. xix, 484 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Roter OLwd. (Mit minimalen Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. "The Century Vocational Series". 80,-  
FIRST EDITION:

**33 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. Ausgabe 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,-

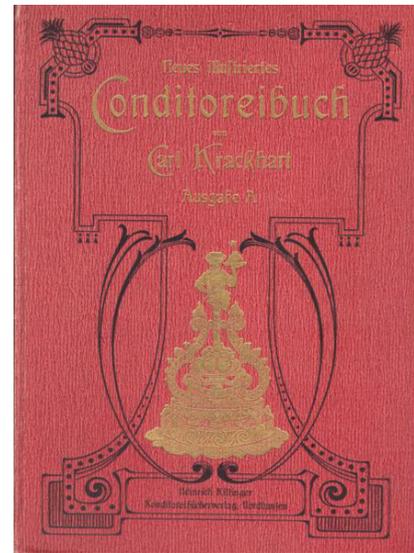
ERSTAUSGABE. Weiss 1248. Die Erläuterungen in dt., franz., englisch und italienisch. Selten und gesucht. Neben den "A" Ausgaben (mit Farbillustrationen) erschienen "B" Ausgaben in schwarz/weiss. Eine 2. Aufl. erschien unverändert 1896.

**34 - 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. 2. Auflage. München, Heinrich Killinger, 1896. 4°. 20 S, XXXX Tafeln (Cromolithographien). Roter OLwd. geprst. und mit reichem Buchschmuck. Sehr schönes Exemplar. 320,-  
Weiss 1248. Die Erläuterungen in dt., franz., englisch und italienisch. Selten und gesucht.

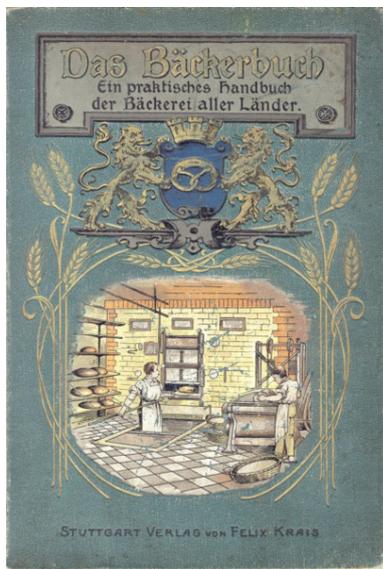
**35 GOUFFÉ, Jules:** Le livre de pâtisserie. Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois. D'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat. Paris, Hachette, 1873. 4°. 5 S., (Frontisp., Titel, Potrait des Autors), VII, 506 S., 10 chromolithogr. Tafl. u. mit 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.



Nr. 86



Nr. 61



Nr. 82



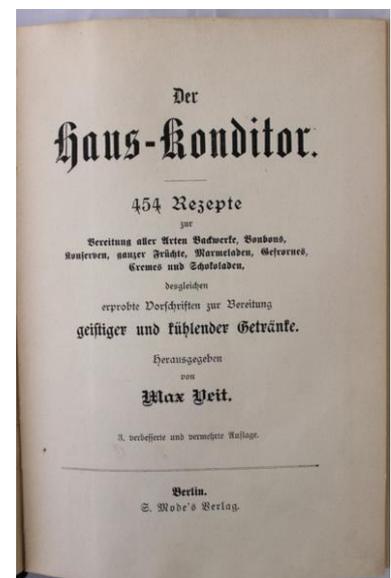
Nr. 55



Nr. 35



Nr. 33



Nr. 89

**36 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 laienhaft zusammen geklebt. 280,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 1286.

**37 GREIF, Sophie:** Die Dessertküche. 500 praktisch erprobte Rezepte für Desserts und andere Delikatessen. Leipzig, Amelung, (1909). 8°. 148 S., 2 Bll. Illustr. OLwd. Sehr schönes Ex. 90,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 1026. Aus der Sammlung Dittmar mit Stempel. Illustr.

**38 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 schönem Zustand. 120,-  
ERSTAUSGABE:

## GRUBER, Carl

Die Frankfurter können sich noch heute über die hessische Prinzessin freuen, die Carl Gruber 1890 als 1. Pâtissier der Münchner Hof Konditorei Rottenhöfer abwarb. Als Chefkonditor im Palmengarten verwöhnte er alle mit seinem Gebäck und den Pralinen, für die er mit vielen Goldmedaillen und Ehrenpreisen ausgezeichnet wurde. 1906 eröffnete er die „Erste internationale Frankfurter Fach- und Dekorschule für Konditoren“ und kurz darauf sein erstes Cafe Gruber in der Schlossstrasse 72. Bereits in der vierten Generation verwöhnen die Grubers hier Ihre Gäste, fast ausschließlich Stammgäste.

Sein Sohn Otto setzte die Familientradition fort. 1921 eröffnete er zusätzlich in der Mainzer Landstrasse 160 eine „Liefer-Konditorei“ und zog 1932 mit seinem Cafe von der Schlossstrasse in die Schillerstrasse um. Sieben Jahre später gab es auch ein Cafe Gruber in der Fressgass'. Beide Cafes wurden im März 1944 durch Bomben zerstört. Aber schon einen Monat später war der „Ausweichbetrieb“ im vom Krieg fast unversehrten Dornbuschviertel eingerichtet.

Gründerenkel Karl, der 1938 seine Gesellenprüfung mit „sehr gut“ bestand konnte aber erst 1948 die Wiedereröffnung des Cafe Gruber in der Fressgass' feiern. Aber auch dieser Standort war nur von kurzer Dauer. Als 1957 die U-Bahn gebaut wurde, musste das Gebäude weichen und das Cafe Gruber zog ins Westend um – in die Feuerbachstrasse 1a.

Nach dem Tod Karl Grubers führt heute Gisi Gruber das Cafe, die 1987 als jüngste Konditormeisterin Hessens ihre Prüfung ablegte. Nach wie vor dient Carl Grubers Buch „Die Conditorei in Wort und Bild“ als Vorlage für viele Köstlichkeiten, die dem Gruberschen Standard entsprechen um Ihre Gäste zu verwöhnen. (Quelle: Cafe Gruber).

**39 - Das Dekor in der Conditorei.** Ein erstklassiges reichhaltiges Vorlagewerk von Motiven in Façontorten etc. für alle festlichen Gelegenheiten. Herausgegeben von Carl Gruber, Conditormeister. Inhaber der Fach- und Dekorschule für Conditoren und Pâtissiers. Frankfurt a. M., Selbstverlag, 1910. Quer-Folio. 88 S., mit 38 Dekorvorlagen und erläuterndem Text. Zeichnungen und Text sind Originale des Verfassers. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen schönes sauberes Ex. 480,-  
ERSTAUSGABE (einzige): Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

**40 - 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.

**41** - "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, Pâtissiers, Köche, Feinbäcker, Hoteliers, Cafetiers, Conservenfabrikanten sowie für jeden Haushalt. Mit ca. 1600 der gewältesten und zuverlässigsten 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.

**42** - Sammlung von Musterzeichnungen und Erläuterungen zu Original-Tafel-Aufsätzen und Süssspeisen nebst einer reichhaltigen Sammlung von bewährten und praktischen Rezepten für Pâtissiers, Köche, Conditoren etc. sowie auch für die Privatküche sehr geeignet. Von K.G., Pâtissier. Restauration Palmengarten. Frankfurt a. M., Vlg. Carl Gruber, 1899. 4°. 48 S. (Text und Rezepte), 24 ganz-seit. Tafeln., 4 Bl. (Tafelausätze). Brauner Olwd mit Goldschrift. Sehr schönes Exemplar. Mit chromolitho. orig. Umschlag beigegeben. Text in Blaudruck Tafeln in versch Farben gehalten. 480,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1330. Sehr selten. Fehlt in den grossen Sammlungen wie Dittmar, Walterspiel, Horn etc. Auktion Löchner 324.

**43 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 Erstausgabe unter diesem Namen, erschien zuvor als das <Hand-Rezeptbuch für die Thee-und Mehlspeisküche>. Hampel war "Hofkoch der kaiserlich königlichen Hofmundküche" in Wien.

**44 Handgemalte Tortenverzierungen von einem Konditor.** ca. 80 verschiedene Musterzeichnungen/ Entwürfe für Torten und Desserts. Die Zeichnungen sind handgemalt, teils farbig und teils ohne Farbe. Sie wurden auf Pergament gezeichnet. In Mappe. Einige Seiten haben kleine Randlasuren. 120,-

Es ist eine einzigartige Sammlung der Konditoreikunst.

**45 HARTINGER, Lorenz Karl:** Lehrbuch zur selbstständigen Erlernung der gesamten Conditorei 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.

**46 HARTMANN, Friedrich:** Kaffee- und Tee-Gesellschaften. Mit Abbildungen. I. Band: 50 Menüs; II. Band: Rezepte. Stuttgart, Decker & Hardt, (1906). 4°. 100 Bil.; 1 Bl., 320 S. 220,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 1455. Illustr. OLwd. leichte Gebrauchsspuren. Band 1 mit Widmung auf vorderem fliegenden Vorsatz, wenige Blätter vereinzelt leicht fleckig. Schönes Exemplar. Band 1 enthält 50 doppelbl. Menükarten mit Abbildungen ämtlicher Arbeiten, Band 2 über 1000 Rezepte mit genauen Erklärungen und Beschreibungen. Der Verfasser betrieb eine "Internationale Lehr-Anstalt für Conditoren" in Stuttgart.

**47** - Skizzen und Vorlagen zu modernen Torten-Garnierungen für die Praxis. Stuttgart, Selbstverlag, o.D. (ca.1909) 4°. [60] Bl. : zahlr. Ill. Grüner Original Mappe. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Die Tafeln sind tlw. finger- und braunfleckig. 240,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1456. Die s/w Dekorationsvorlagen sind alle mit Erklärungen versehen und zeigen die hohe Kunst der Conditorei Anfang des 20. Jh. Schönes Exemplar. Sehr selten und ein gesuchtes Sammlerstück.

**48 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.

**49 HECKMANN, Adolf:** Butterkrem- und Fondant-Verzierungen. (Buttercream and Fondant-Decoration) Von/by A. Heckmann, Inhaber der Int. Konditoreifachschule, Köln (Principal of the School of Confectionery at Cologne). Mit 15 Tafeln (Illustrated with 15 Plates). 2. erw. Aufl. ((Second Ed., enlarged). Nordhausen, Heinrich Killinger, o.D. (ca. 1920). Kl. Folio. 20 SS., 15 Tafeln. Orig. HLwd. (leichte Gebrauchsspuren). 120,-

Eines des selteneren Bücher von Heckmann. Text durchgehend in Deutsch/Englisch One of the rarer books by Heckmann, Owner of the famous Confectionery School in Cologne. Text completely in German/English. Very light soiling to cover.

**50 -** Das Dessert. Mit 345 Rezepten und 112 farbigen (chromolithographierten) Abbildungen auf 9 Doppel-Tafeln. Leipzig und Nordhausen, Heinrich Killinger, 1914. 4°. [I-V] S., VI-VIII S., 72 S. Illust. HLwd. Schöner Zustand. 180,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 1502.

**51 -** 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,-

**52 HILDEBRANDT, Fr.:** Der praktische und wohlerfahrene Conditor. Eine gründliche Anleitung zum Conditoreibetriebe in seinem ganzen Umfange unter Berücksichtigung aller in neuester Zeit erfundene Maschinen und Gerätschaften zur Schnell- und Massenfabrikation der Conditoreifabrikate ...sowie der Schokoladenfabrikation und Pastetenbäckerei. Mit vielen erprobten Rezepten und einem Anhang, über Erfolg verschiedener Rohprodukte durch künstliche Surrogate und nützliche Mittheilungen. Mit 12 Abbildungen der neuesten Maschinen. Berlin, Mode, 1870. Kl. 8°. VIII S., 219 S., 15 S. (Verlagsanzeigen). HLwd. d.Zt. mit RVergoldung. Etwas bestossen und berieben. 300,-

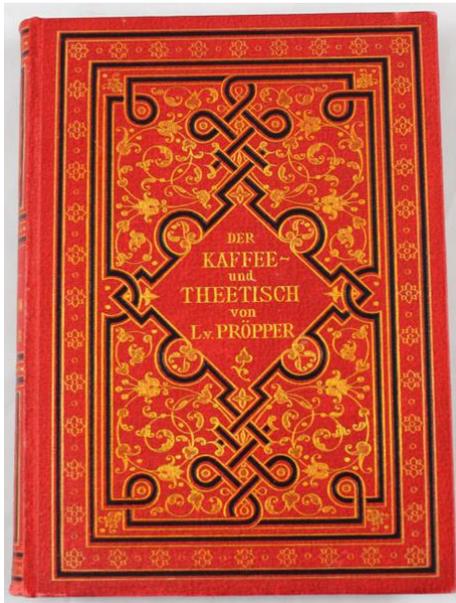
ERSTAUSGABE (einzige?): Weiss 1609 - Georg 368. Reiche Rezeptensammlung für alle Arbeiten des Conditoreigewerbes und zur Verarbeitung von Rohprodukten wie Zucker, Früchte, Kakao usw.

**53 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 ganzseit. 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 Ex. 220,-  
ERSTAUSGABE:

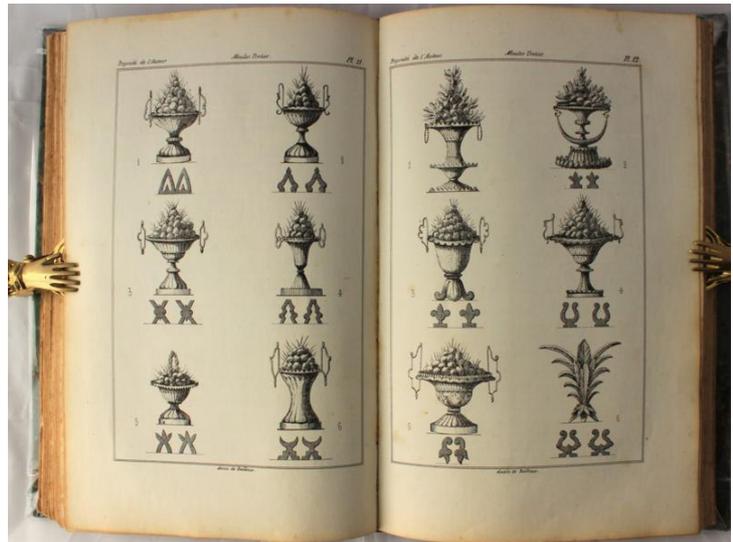
**54 KARG, Rudolf:** Herrschaftliche Back- und Speiseküche. Mit zahlreichen Abbildungen. Berlin, Gebr. Mann, 1902. Gr. 8°. 1 Bl. 576 S. XIII. 7 S. Anzeigen. Hldr. mit RVergoldung im Schubert. Sehr schönes Exemplar. 250,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1834. - Ab der 2. Ausgabe unter Grosses Back- und Süßspeisenbuch erschienen. Der Autor war Königl. Mundkoch und Backmeister in den Küchen Sr. Majestät des Kaisers und arbeitete lange Zeit mit E. Bernard und U. Dubois zusammen. Aus der Sammlung Hans Gieraths mit seinem Ex-libris. In der Erstausgabe sehr selten.





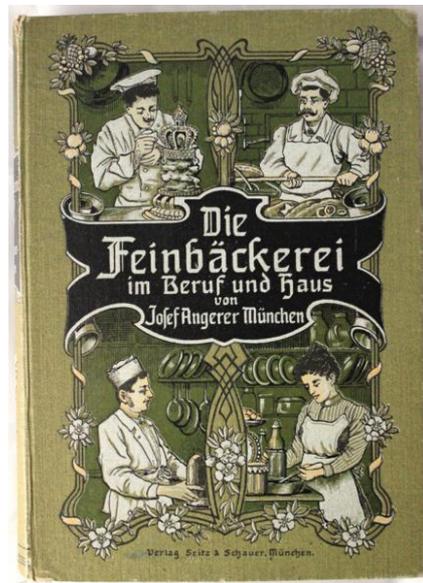
Nr. 80



Nr. 5



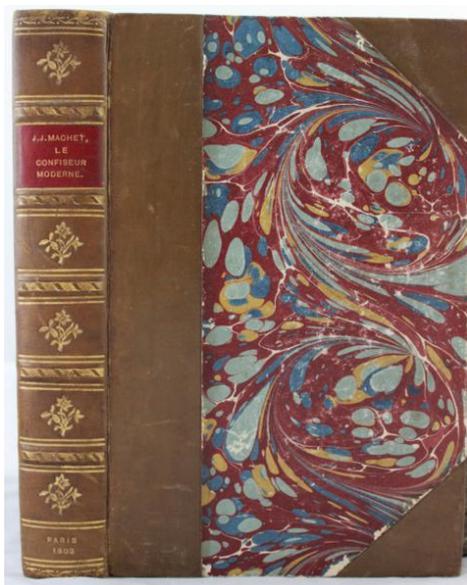
Nr. 35



Nr. 1



Nr. 63



Nr. 69



Nr. 87

**55 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.

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

### 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 dass 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 ausgenützt. 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.

**57** - Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Hand- und Nachschlagebuch für Conditoren, Fein= und Pastetenbäcker, Lebküchner, Chocolate= und Liqueurfabrikanten, Köche, Gasthofbesitzer, sowie für jede Hausfrau. Mit 54 Tafeln ohne Colorit. 2.Auflage. Ausgabe B. München, Heinrich Killinger, 1891. 4°. XV S., 205 S., 1 Bl., 54 Tafeln. Roter OHLwd. (leicht berieben u. bestoßen). Tafel 27/28 als 25/26 pagniert, 49/50 51/52 fehlen, wurden dem Ex. wohl nicht beigegeben. Die Tafeln in gutem Zustand. 300,-  
Weiss 2083. Standardwerk der Konditoreikunst. Sollte in keiner Konditoreibuchsammlung fehlen.

**58** - 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 Farbdruck. 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.

**59** - Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, Pâtissiers, 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.

**60** - Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, Pâtissiers, Köche, Hoteliers, Cafétiers, Chokolade- und Likörfabrikanten, sowie für jede Hausfrau. Vollst. neubearb. von M. Bernhard, Hofkonditor in München. 8. Auflage. Ausgabe A München, Heinrich Killinger, 1907. 4°. XXIV S.,XXII S., 231 S., 88 (68 farb.) Tafeln, 1 Bl. Roter moderner Lwd. unter Verwendung des alten Materials. Mit reichlich Gold- und Schwarzdekor. Tafeln sind im guten Zustand. Einige Rezepte sind mit Bleistift angekreuzt. 200,-  
Weiss 2083.

**61** - Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, Pâtissiers, 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.

**62** - Neues illustriertes Konditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, sowie Pâtissiers. Neubearb. von verschiedenen hervorragenden Fachleuten. Ausgabe A mit 104 Tafeln in Farbendruck. Jubiläumsausgabe - 30. -34 Tsd. (10. Ausgabe). Nordhausen, Heinrich Killinger, o.D. (1911). 4°. XXIV, 424 SS., 104 Tafeln. Illustr. roter OLwd. ( hintere Rückenfalz auf ca. 3 cm. eingerissen. Etwas berieben und fleckig., innen sehr gutes kaum gebrauchtes Exemplar. Die Tafeln in sehr gutem Zustand. 320,-  
Weiss 2084. Diese Jubiläumsausgabe ist eine der schönsten Ausgaben des "Krackhart". Standardwerk der Konditoreikunst. Ein Muss für alle Sammler.

**63 KUFSS, J.H.:** Bunte Schüsseln (Petit fours, glacés) und trockenes Teegebäck. Mit 276 Abbildungen. 1. Auflage. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1911. Gr. 8°. 90 S., [1] Bl. (Anzeigen). Blauer OHLwd., illustriert. Sehr schönes beinahe verlagsfrisches Exemplar. 180,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 2168 - Auktion Löchner 408. Kufs war Konditorei-meister der Schlosskonditorei in Berlin. Selten

**64 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 Pâtisserie.

**65 LANGERFELD, Ferdinand:** Receptbuch für das Conditorfach, durchaus practischer Leitfaden zur Erlernung der Conditorei. Hannover, Selbstverlag, 1880. Kl. 8°. 31 S. OLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig. Gutes Exemplar. 200,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 2234 beschreibt die 4. Ausgabe und die ist schon sehr selten anzutreffen: Fehlt den Bibliographen und dem Dt. Brotmuseum wie auch bei Walterspiel, Löchner, Dittmar usw. Einfaches Rezeptbüchlein,

muss aber äusserst selten sein. Nur diese 4. im Selbstverlag erschienene Ausgabe bekannt. Laut Vorwort sind die früheren Ausgaben in Hannover erschienen. Der Autor betrieb in Hamburg an der Gerhofstr. eine Konditorei.

**66 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. Jhd. Reich illustr.

**67 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 Geräteschaften 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.

**68 LEHNERT, Hans:** Früchte in der Konditorei. Ein neuzeitliches Werk über die Verwendung sämtlicher Fruchtearten. Berlin, Günther & Sohn, (ca. 1929). 184 S. Roter OHLwd. Schönes Exemplar. 50,-

Das Werk ist zweigegliedert I. : Die Früchte im einzelnen und ihre Verwendung; II. : Die Verwendung von Früchten im allgemeinen (Fruchtsäfte, Gelees, Marmeladen, Kompott, Kuchen Torten usw.).

**69 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 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.

**70 MAND, J.C.:** Das grosse Karlsbader Konditoreibuch. 1.-10. Tsd. Berlin-Schöneberg, Max Hesses, (1931). 266 SS. , 8 SS. (Anzeigen). Illustr. OHLwd. Einband etwas angeschmutzt. Guter Zustand. 250,-

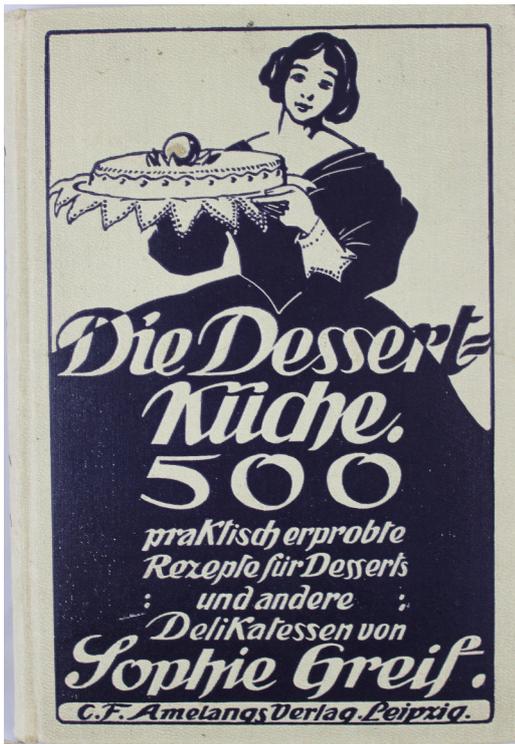
ERSTAUSGABE: Seltenes Konditoreibuch eines Konditors aus dem Raum von Karlsbad. Das Vorwort erklärt die Namensgebung: "Das Grosse Karlsbader Konditoreibuch mit seinen mehr als 1100 Rezepten umfasst wohl alles, was an Kuchen, Torten, Süßspeisen, Weihnachtsgebäck usw. bekannt ist. In mühevoller, zwanzigjähriger Arbeit hat der Herausgeber die Rezepte gesammelt, zusammengestellt und so manches Geheimrezept alter österreichischer Konditoreikunst hinzugefügt; namentlich eine Menge Marienbader und Karlsbader Originalrezepte die bisher noch nirgends veröffentlicht wurden....".

**71 Manual pratico do copeiro, confeiteiro e pasteiro para portuguezes e brasileiros.** 2a ed. Lisboa. Liv. Popular Francisco Franco, o.D. (ca. 1920er). 8°. 131 S. Mit Textillustr. und unbeschnitten. Illustr. OBrosch. dieser mit starken Gebrauchsspuren. In der Mitte ist der Buchblock gebrochen, ist aber durch die Bindung noch verbunden. "Biblioteca de Livros Uteis e Cientificos". 120,-

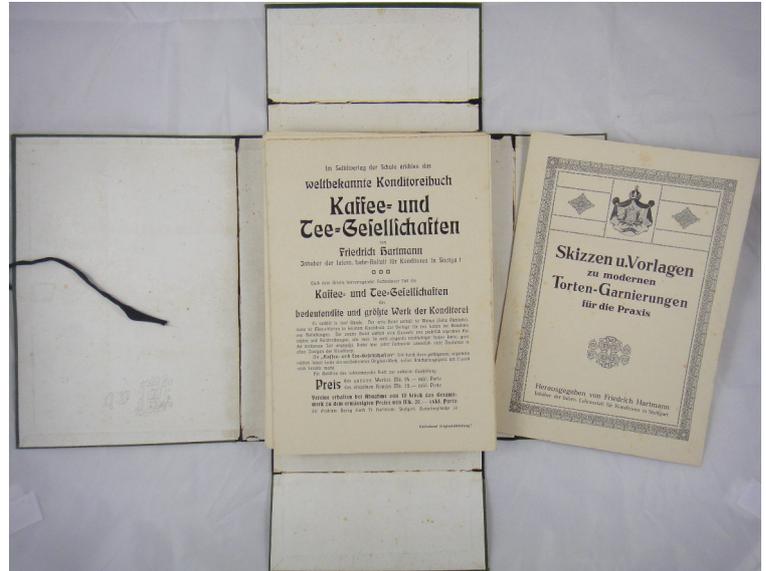
Seltenes Ex. nur in der National Bibliothek von Portugal zu finden (3. Ausgabe).

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

PRIMERA EDICIÓN: Nur ein Ex. in der Spanischen Nationalbibliothek zu finden.



Nr. 37



Nr. 47



Nr. 76



Nr. 92

**73 MASSIALOT, François:** 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 beigegeben. Eine Tafel mit kleinen Löchern die in die Darstellung reinreichen (bedient durch das Zusammenfallen der Tafel). Buchblock fest in der Bindung.

**74 (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 Schuber. Leicht stockfleckig, Innengelenke neu eingehängt. Unbeschnitten. 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 Hofkochs Menon und einer der erfolgreichsten Kochbuchautoren, das ins Deutsche übersetzt wurde. Die Rezepte zeigen den Stand der französischen Konditoreikunst Mitte des 18. Jhdt. Selten und gesucht.

**75** - 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. Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch., Marmorpapiervors., Rotschn. Seiten papierbedingt gebräunt. 1'200,-  
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." - Taf. 2-5 mit kl. Einrissen am inneren Rand. Einband berieben u. bestoßen. Oberes Kap. lädiert, Gelenke oben u. unten etwas brüchig.

**76 OBERNDORFER, Rudolf:** Oberndorfers Schablonen-Album. o. O., Selbstverlag, 1909. 4°. 15 S., 17 S., 20 Bl. OBroschur. berieben u. bestoßen. 250,-  
ERSTAUSGABE (und einzige): Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. Oberndorfer war Chef Patissier im Palast-Hotel Breidenbacher Hof in Düsseldorf.

**77 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.

**78 PAYON, Jose Garcia:** Amaxocoatl o libro de chocolate. Toluca (Mexico), Escuela de Artes, 1936. 116, VI S. 22 Tafeln. Illustr. OBrosch. dieser mit Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 150,-

**79 PIGOT, L.:** Le Memorandum du Pâtissier-Entremettier. Préface de Darenne. Remarquables recettes professionnelles de puddings, bavaoises, gelées, charlottes, entremets, oeufs à la neige, flammis, vacherins, meringues, profiteroles, crèmes, riz, mousses, glaces, entremets chauds, soufflés, pannequets, beignets, rissoles, subrics, timbales, pâtes et pâtisseries... Paris, Bety, 1908. 8°. VIII, 341 S. OLwd. etw. berieben. mit aufgeklebter OBrosch. Innen schönes Exemplar. 320,-

EDITION ORIGINALE: Rare. Inconnu de Bitting, Oberlé/Fastes et P. Orsi.

**80 PRÖPPER, Lovica Edle von:** Der Kaffee- und Theetisch nebst Rezepten und Servierkarten. Stuttgart, Engelhorn, (1882). XI, 1 S. w, 243 SS. Roter Orig.-Lwd. mit gold- und schwarzgepr. Rücken- und Deckeldecor. Seiten papierbedingt gebräunt. Sehr schönes Ex. 250,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 3057. Nicht bei Horn.

**81 - 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,-  
ERSTAUSGABE: 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.

**82 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. (mit Gebrauchsspuren). 280,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 3079. Das Standardwerk der Zeit. Mit der Abbildung nahezu aller deutschen und ausländischen Brotsorten. Nebst einer Kulturgeschichte des Backens vom Altertum bis in die neueste 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 Faltsmodell eines Dampfbackofens. Seltenes Nachschlagewerk. das Buch ist relativ gut erhalten. Innen vereinzelt geringfügig braunfleckig. Ansonsten gutes Exemplar.

**83 RITTERSHAUS, Carl:** Der praktische Konditor. Ein Hand- und Lehrbuch aus der Praxis für die Praxis. Mit zahlreichen Rezepten, Vorlagen und bunten Tafeln. Leipzig, Arnd, 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.

**84 - 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 ganzseit. Tafeln). Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar 180,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 3211. Fehlt den Sammlungen Walterspiel, Horn, Alicke. Ritterhaus war Hofkonditor des Deutschen Kronprinzen. Das Werk wurde noch im gleichen Jahr von Vobach in Berlin übernommen. Die Tafeln zeigen Stücke der höheren Konditorkunst.

**85 SCHARRER, Karl:** Süsse Speisen und Eis. 2. vermehrte Auflage. Mit 12 Farbdrucktafeln. (chromolithograph.) Leipzig und Nordhausen, Heinrich Killinger, (ca. 1910). 4°. 40 S., XII Tafeln. Illust. OHLwd. Das Einband ist ziemlich berieben und an Ecken und Kanten bestoßen. Die Klammerheftung ist angerostet. Die Tafeln sind im schönen Zustand. 220,-  
Weiss 3356 - Die Tafeln in Chromolithographie. Eines der schönsten Werke zur Herstellung von Speiseeis und Eisbomben. Separatdruck aus Krackhart's Conditoreibuch.

**86 SCHLINK, H. (Hrsg.):** Rezepte für Spezial-Bomben, Torten und feine Buttercremes. Der modernen Conditorei gewidmet von Schlink & Co. Hamburg, Selbstverlag, o.D. (ca. 1900er). Kl. 8°. 24 S. mit 10 farb. Textillustr. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Titel u. letzte Seite

finger- und braunfleckig. 120,-  
ERSTAUSGABE (einzige?): Nicht bei Weiss oder anderen bekannten Bibliographien zu finden.

**87 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".

**88 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.

**89 VEIT, Max:** Der Haus-Conditor. 454 Rezepte zur Bereitung aller Arten Backwerke, Bonbons, Conserven, ganzen Früchten, Marmeladen, Gefrorenem, Crêmes und Chokoladen, desgleichen erprobte Vorschriften zur Bereitung geistiger und kühlender Getränke. 3. verb. und verm. Auflage. Berlin, S. Mode, (1882). 8°. 192 S. OLwd. d. Zt. Schönes Exemplar. 280,-  
Weiss 3938. Die Erstausgabe erschien 1874 in der "Bibliothek der Hausfrau, Bd. 12".

**90 VERLAG NEUE KONDITOREI (Hrsg.):** Zeitgemässe Konditoreirezepte. So backt man heute Kuchen fett-, eier- und zuckersparende Anleitungen zur Herstellung guter Kuchen, Eissorten u.a. mit einem besonderen Anhang von praktischen Winken, Kniffen und fachlichen Ratschlägen unter Mitarbeit erfahrener Fachleute herausgegeben 2. erweiterte und verbesserte Auflage. Berlin, Verlag Neue Konditorei, o. D. (ca. 1942). 8°. 46 S. mit zahlr. s/w. Bilder. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. S. 39 mit einem kl. Einriss. 30,-  
Ein Kapitel ist dem ABC der Kriegszutaten gewidmet.

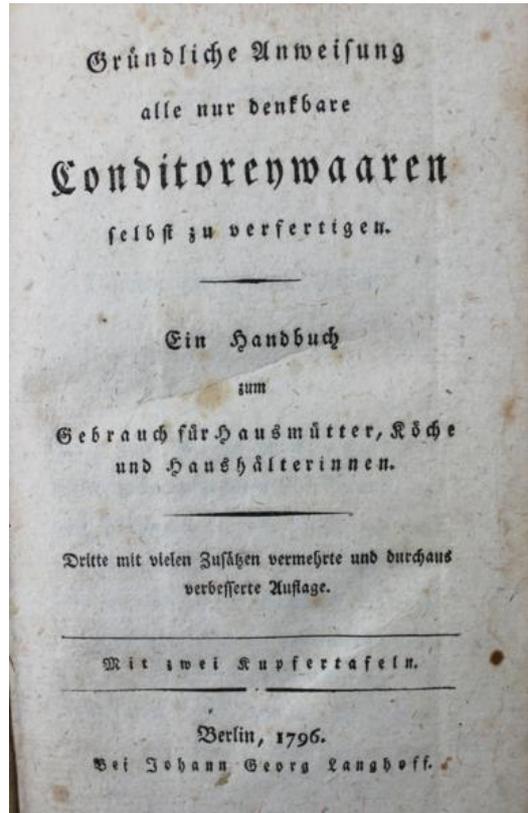
**91 VOHRER, G.:** Erstes schweizerisches Decor Album. Gezeichnet und herausgegeben von G. Vohrer. IV. Auflage. (Basel, Selbstverlag, ca. 1905). Quer-4°. 32 Tafeln. Orig. HLwd. (berieben u. bestoßen). Die ersten 5 Taf. braun- und fingerfleckig. 160,-  
Weiss 3976. Von grösster Rarität da im Selbstverlag erschienen. G. Vohrer betrieb in Basel eine Konditorei und war Gründer/Leiter der der 1. Schweizer Dekorschule sowie Mitbegründer des Schweiz. Konditorenverbandes.

**92 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.

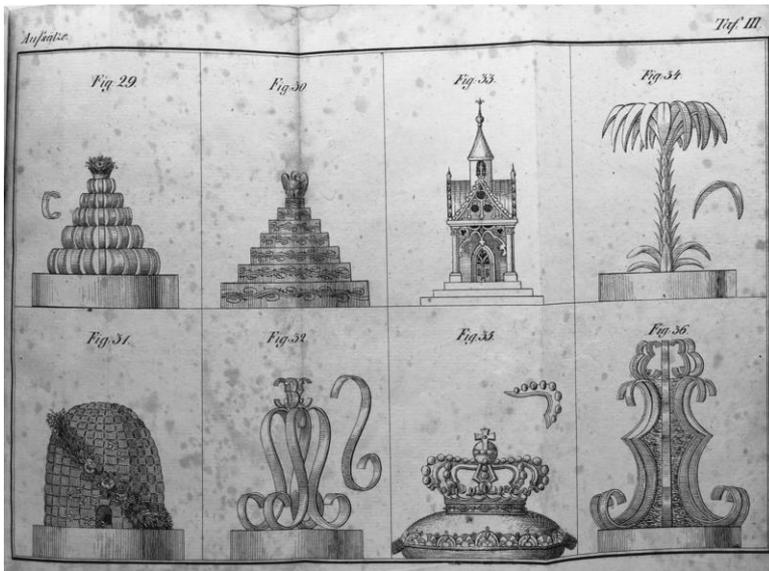
**93 WEBER, J.M. Erich:** Theory and Practice of the Confectioner. A treasure grove of the modern confectionary industry with about 1000 special prescriptions, 266 Illustrations off text matter and 42 Tables in four-coloured print. With a sheet of stencils for all garnishes in natural size of the table 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,-



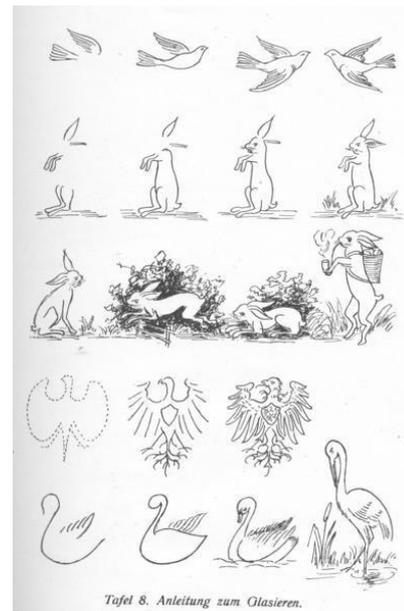
Nr. 147



Nr. 29



Nr. 96



Nr. 18

**94** - 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.

**95** - 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.

**96 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.

**97 WIEDERMANN, Alois und Matthias Tscheining:** Die Wiener Bäckerkunst. Wien, Selbstverlag, 1934. 8°. 160 S., mit zahlreichen s/w Abbildungen im Text. OLwd., mit goldgeprägtem Deckeltitel dieser leicht fingerfleckig. Innen schönes Ex. 120,-

ERSTAUSGABE:

**98 WIRZ-FISCHER, J.H.:** Handlexikon der Conditorei. Ein Hilfs- und Nachschlagebuch für jüngere Berufsleute. Basel, Druck und Verlag der Buchdruckerei Kreis, 1890. XI S., 235 S. Mit Textillustr. und einigen Tafeln. OLHwd. d. Zt. berieben u. bestoßen. Seiten finger- und braunfleckig. Gutes Exemplar. 220,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4242. Wirz-Fischer (1829-1924) war einer der Väter der schweiz. Konditoren -und Pâtisserieskunst. Sein Buch galt lange Zeit als Bibel für junge Berufsleute. Die 2. Auflage erschien als < Illustriertes Handbuch der Conditorei >. In späteren Ausgabe durch den Verband hrsg. und als off. Handbuch zur Lehrlingsausbildung benutzt.

**99** - 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 Ex. 80,-

Weiss 4243. Erstaussgabe unter diesem Titel. Die Erstaussgabe erschien als <Handlexikon der Conditorei>.

**100 WOLTERS DORF, E. G.:** Das Ganze der Brot-, Semmel-, Kuchen- und Pfefferkuchenbäckerei, nebst vollständiger Anweisung, alle Arten Nudeln, Oblaten, Küchenbakkwerk, Honigkuchen zu bereiten, Obst zu darren und die vorzüglichsten stellvertretenden Nahrungsmittel zu erzeugen, mit einem vollständigen Verzeichniß aller in Deutschland vorhandenen, in diese Fächer einschlagenden gedruckten Werke, so wie mit einem ausführlichen Register. Für Bäcker von Profession, Wirthschaftsvorsteher und sorgsame Hausmütter. Ilmenau, B. Fr. Voigt, 1824. Kl. 8°. X S., 568 S., [3] Bl. Pappband der Zeit. Etwas berieben. "Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke Band 7". 1'500,-

ERSTAUSGABE: (einzige) Weiss 4291 - Horn 624 - Dt. Brotmuseum 2448 (nicht in den Beständen). Nicht bei Dittmar, Löchner, Walterspiel und den andern katalogisierten Sammlungen. Äusserst selten und sehr gesucht. Sehr ausführliche Rezeptensammlung zur Brotherstellung, Conditorei- und allgm. Backkunst, Mehlspeisen. Enthält eine wertvolle Bibliographie (S. 477-523) mit einschlägiger Literatur.

**101 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,-  
ERSTAUSGABE: 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.

**102 ZIMMER, G.A.:** Der deutsche Feinbäcker. Ein praktisches Rezeptbuch für Fein-, Wiener-, Zucker-, Pasteten- und Pfefferkuchenbäcker, sowie für jede Hausfrau. Von G.A. Zimmer, ehem. Konditor und Bäckerei-Werkführer. 2. Auflage. Mit Illustrationen. Herrnhut, Winter, 1898. 8°. VIII S., 180 S. Mit 8 ganzseit. Illust. in braun gedruckt. OHLwd. Gutes Ex. trotz leichten Gebrauchsspuren. 220,-  
Weiss 4337. Selten, fehlt den einschlägigen Bibliographien und den katalogisierten Sammlungen. Die erste Ausgabe erschien im Selbstverlag ca. 1897. Die 16 Illustrationen zeigen Tortenverzierungen in Braundruck.



*Nach 1950*

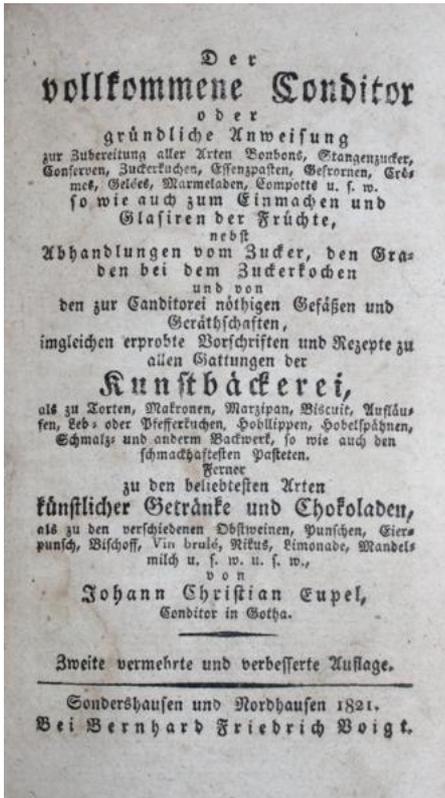
**103 IREKS-ARKADY-Institut (Hrsg.).** IREKS-ABC der Bäckerei. Zweite, erweiterte und verbesserte Auflage. Kulmbach, Baumann, 1971. 8°. 335 Seiten mit 1 farb. Frontispiz, 92 Textabbildungen und 90 Bildtafeln, farbig illustr. OPbd. im Schuber. Schönes Exemplar. 15,-

**104 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,-

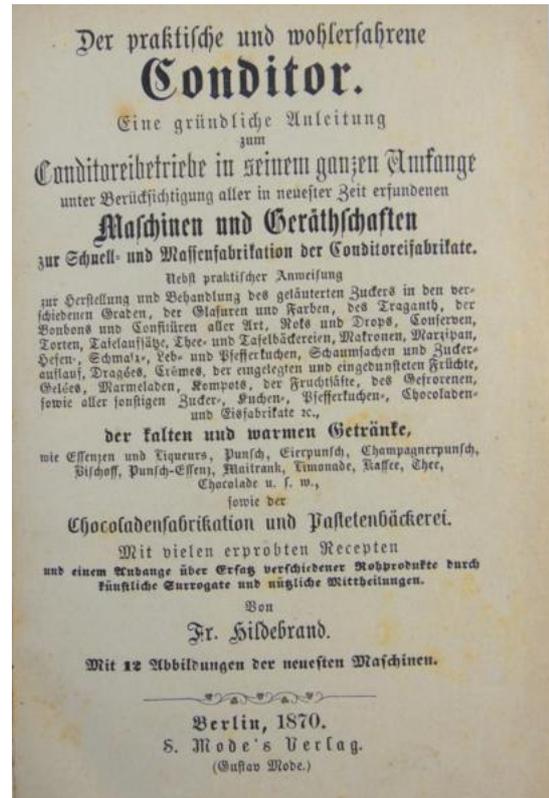
**105 ADAM, Hans Karl:** Weihnachtliche Bäckerei. 1.-15. Tsd. München, Heimeran, 1957. quer-kl. 8. 98 S. Illustr. OPbd. Gutes Exemplar. 25,-

**106 BERNE A; Jacques Joubert; Joseph Aimar :** Frozen Desserts: New York, John Wiley & Sons; 1997. 192 S. Reich illustriert in Farbe. OLwd. m. SU. dieser mit le. Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 30,-

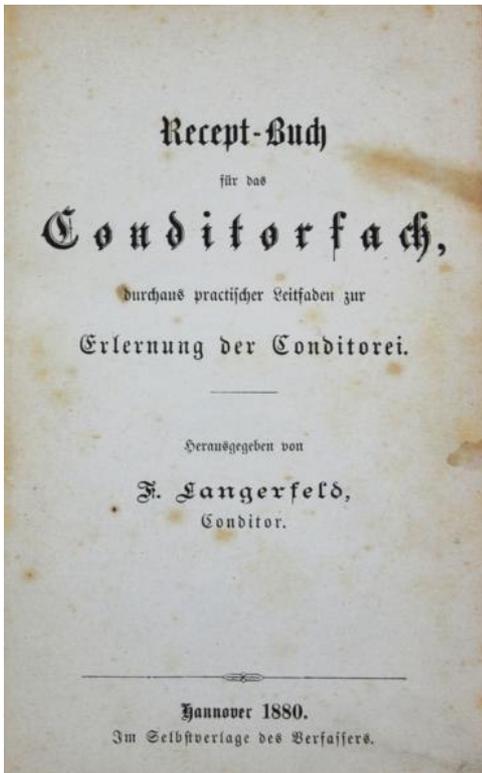
- 107 BICKEL, Walter:** Das grosse internationale Konditoreibuch. Gebäck, Confiserie, Süßspeisen, Eis, Snacks, Würzbissen. Deutsche Fassung von Walter Bickel. 3. Auflage. Kempten (im Allgäu), Pröpster. 1970. 27 x 18 cm. 680 S., davon 112 Vierfarbtafeln mit 210 Bildern, 63 s/w Tafeln mit 189 Bildern und 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.
- 108 CARNACINA, Luigi:** I Gelati. 1. Auflage. Milano, Veronelli, o.D. (ca. 1960er). 36 S. Illustr. OPbd. mit Ringbindung (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 25,-
- 109 DESEINE, Trish:** Verrückt nach Karamel. 1. Auflage. Baden und München, AT Verlag, 2006. 29 X 18 cm. 159 S. mit zahlreichen Farbbildern. OPpb. Verlagsfrisches Exemplar. 25,-
- 110 DISDIER, G.:** Desserts - Tips zum guten gelingen. 1. Auflage. Luzern, Dormonval, 1992. 251 S. Reich illustriert in Farbe. Illustr. OPbd. dieser leichten Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 40,-  
Disdier ist Lehrer der Pâtisserie an der Hotelfachschule von Straßburg-Illkirch.
- 111 DR. OETKER (Hrsg):** Backen macht Freude. Rezepte Nr. 744-809 Villach, Eigenverlag, 1995. 128 S. mit zahlr. Abb. und 1 Faltbl. mit Verzierungsanschlüssen. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 15,-
- 112 FÖTSCH, Arno:** Das kleine Dauergebäck. Die Herstellung von Keksen, Biskuit, Salzgebäck, Waffeln, Oblaten, Hohlhippen, Zwieback, Honigkuchen u. a. 1. Auflage. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1951, 8°. 78 S. OPbd. Schönes Exemplar. 15,-
- 113 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.
- 114 FRIGORREX (Hrsg.):** Das fröhliche Glace-Buch. Über 100 Rezepte aus allen Ländern von Frigorrex. Anhang mit Darstellung der Kältetechnik des Luzerner Kältegerätherstellers Frigorrex; mit mehrfarbiger Coverillustration (Eisbar trägt Glacebecher) und zahlreichen s/w Textzeichnungen. Luzern, o.D. (ca. 1950). 128 S. Olwd. (leicht angeschmutzt). Schönes Exemplar. 25,-
- 115 GARANT (Hrsg):** Grossmutter's Weihnachtliche Backstube. Leonberg, Garant Verlag GmbH, 2006. 4°. 64 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 10,-  
Alle Jahre wieder fühlt sich ein jeder aufs Neue herausgefordert, seiner Familie und Gästen verführerisch duftendes Gepäck zu präsentieren, denn was wäre schließlich Weihnachten ohne die selbst gebackenen Köstlichkeiten. In diesem Backbuch finden Sie über 40 herrliche Rezepte für Plätzchen, Lebkuchen, Konfekt und Stollen, durchweg farbig illustriert und Schritt für Schritt erklärt.
- 116 GAY, Jutta, Christopher Wildbrand:** Schokolade Verführung der Sinne. 1. Auflage. München, Gräfe und Unzer, 2006 168 S. Illustr. Bucheinband mit OU. Verlagsfrisches Exemplar. 15,-
- 117 GRAF, Monika:** Pfeffernuss und Mandelkern. Weil der Stadt, Hädecke, 1982. Oktav. 100 S., Ill. (z.T. farb.), graph. Darst. KLdr. Schönes Exemplar. 10,-
- 118 GREIFENSTEIN, Gina:** Weihnachtsplätzchen alle Jahre wieder - klassische und internationale Rezepte - plätzchenverziern leicht gemacht. 5. Auflage. München, Gräfe und



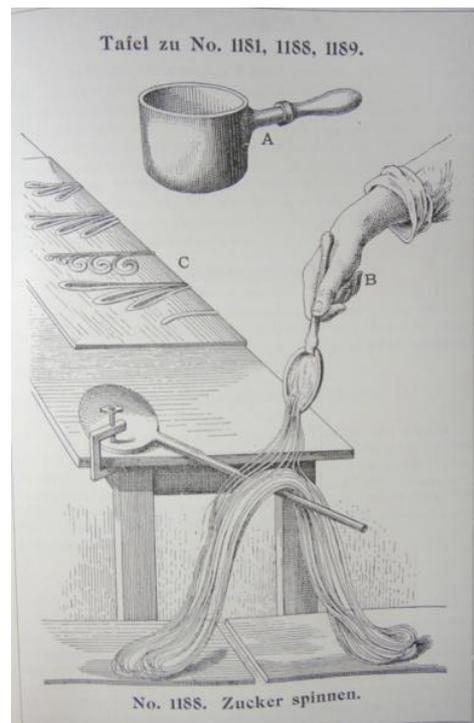
Nr. 23



Nr. 52



Nr. 65



Nr. 54

- Unzer, 2007. 62 S., reich illustriert in Farbe. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 10,-
- 119 JEANLOZ, Rudolf / Toni Businger:** Dessert Creationen. Bern, Schweizer Hotelier-Verein, 1991. 104 S., reich illustriert. Illustr. OPbd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 55,-
- 120 KASPAR, Hans.** Pâtisserie. 266 erprobte Rezepte - 266 recettes éprouvées. 1. Auflage. Zürich, Selbstverlag, 1958. 160 S. Kunstldr. Schönes Exemplar. "Hans Kaspar A.G. Rezepte Band 8." 25,-
- 121 KONDITOR-ZEITUNG TRIER (Hrsg.).** Die gesamte Drageefabrikation. Herausgegeben unter Mitwirkung erster Fachleute von der Konditor - Zeitung Trier. 2. Auflage. Trier, Konditor - Zeitung Trier. o.D. (ca. 1955). 8°. 48 S. OBrosch. (Mit Gebrauchsspuren, fleckig, berieben u. bestossen). Seiten papierbedingt gebräunt. Einige Rezepte angekreuzt und ergänzt. 80,-  
Aus der Inhaltsübersicht: Allgemeines zur Drageefabrikation. - die Einrichtung der Dragee-Abteilung. - Die verschiedenen Dargeesorten: Harte und weiche Dragees, mamorierte Dragees (Strandkiesel, Kieselsteine), flüssiggefüllte Dragees, Liköreier, gekrauste Dragees, Schokoladendragees, Silber- und Golddragees, Schaumdragees, Geleedragees usw.
- 122 "Die Konditorei / Das schöne Konditorei-Handwerk"** Fachzeitschrift für Konditoren. Basel und M. Gladbach, o, V. 1949/1950. 930 S. Mit zahlreichen Abb. diese in schwarz / weiss. Roter OLwd. Der Einband ist verzogen und fleckig. Die Seiten etw. gebräunt. 90,-  
Gebundene Ausgabe ab Oktober 1949 bis Ende 1950. Die enthaltenen Fachzeitschriften wurden Anfangs in der Schweiz und dann in Deutschland herausgegeben.
- 123 "KONDITOREI UND CAFÉ".** -Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor-Kompletter Jahrgang 1960 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1960. 680 S. Reich bebildert (schwarz-weiß). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw. gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-  
Sehr ausgefallene Rezepturen für alle möglichen Backwaren sowie Süßwaren, Marzipan, Schokolade, Pralinen, Petit Fours, Weihnachts- und Osterbäckerei etc., Eis/Eisbomben/Eisbecher etc. Schaustücke für Ausstellungen etc.
- 124 -** -Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor- Kompletter Jahrgang 1964 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1964. 776 S. Reich bebildert (schwarz-weiß). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-  
Siehe 123.
- 125 -** -Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor- Kompletter Jahrgang 1967 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1967. 886 S. Reich bebildert (schwarz-weiß). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt und nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-  
Siehe 123.
- 126 -** -Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor- Kompletter Jahrgang 1969 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1969. 708 S. Reich bebildert (meist schwarz-weiß, einige auch farbig). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-  
Siehe 123.
- 127 -** -Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor- Kompletter Jahrgang 1972 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1972. 910 S. Reich bebildert (meist schwarz-weiß, einige auch farbig). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht

angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-  
Siehe 123.

**128** - -Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor- Kompletter Jahrgang 1981 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1981. 1970 S. Reich bebildert (meist schwarz-weiß, einige auch farbig). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-  
Siehe 123.

**129** - -Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor- Kompletter Jahrgang 1982 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1982. 1854. Reich bebildert (meist schwarz-weiß, einige auch farbig). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-  
Siehe 123.

**130 LECHNER (Hrsg.):** Sweets - Desserts & Nachspeisen. Heitersheim, Lechner Eurobooks, 1996. 320 S. Illustr. OPbd. Mit leichten Gebrauchsspuren. 10,-

**131 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,-

**132 LENOTRE, G.:** Das grosse Buch der Patisserie. Die besten Rezepte vom König der Feinbäcker. Fotos von P. Girret. Düsseldorf, Econ, Lizenzausgabe Pawlak Verlag, (1978). 334 S. Reich illustriert. Illustr. OPbd. 40,-  
OPpbd. Dt. Übersetzung. Der Autor betreibt in Paris sehr erfolgreich Traiteurläden, Feinbäckereien, eine Konditoreifachschule und den grössten Party-Service (z.B. für die Fussball-WM 98).

**133 MEIER, E.:** Das süsse Basel. Das süsse Basel. Eine Sammlung von weit mehr als 2222 in Basel aufgeschriebenen und angewandten Back- und Kochrezepten aus sechs Jahrhunderten. 2. ver. und erw. Auflage. Basel, Buchverlag Basler Zeitung, 1996. 4°. 428 SS. Illustriert. OPpbd. Guter Zustand. 40,-  
Reich illustrierte und erweiterte Ausgabe des gesuchten Buches. Mit Abb. von historischen Konditoreien in Basel, sowie von Dokumenten und Gemälden zum Thema. Mit 2222 Rezepten, gesammelt bei Basler Konditoren und Restaurants.

**134 MOROSOW, A.T.:** Süßes - Kompotte, Puddings, Kremspeisen, Eis. Leipzig, Verlag für die Frau, 1981. 144 S. Illustr. OBrosch. Seiten papierbedingt gebräunt. Sonst gutes Ex. 10,-

**135 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,-

**136 PERRIER-ROBERT, Annie:** Bonbons und andere Süssigkeiten. Erlangen, Karl Müller, 1996. 192 S. zahlr. Ill. Illustr. OPbd. m. SU. Schönes Exemplar. 30,-  
Beschäftigt sich mit Bonbons aus Kindertagen, vom Wohlgeschmack frischer Früchte, feinste Nüsse und Trockenfrüchte, die Kultur der Bonbons als auch mit der History der Süssigkeit.

**137 PETER, Heiner:** Der junge Konditor. Das Grundwissen für die Berufsausbildung des Konditors. 5., neubearb. Aufl. Mit 109 Abb. und 6 Übersichten. Giessen, Pfanneberg, 1969. XVI, 314 S. zahlr. Ill. Illustr. OLwd. mit Schutzumschlag. Büchereiexemplar. Gutes Ex. 25,-

**138 ROUX, Michel:** Desserts - Meine Leidenschaft. München, Christian, 1995. 4°. 192 S. mit

zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar.

45,-

**139 RUFFLER, Walter:** Moderne Marzipanarbeiten. originell - rationell. 1. Auflage. Stuttgart, Matthaes, 1957. 76 S. Reich illustriert in s/w. Illustr. OPbd. (Mit Gebrauchsspuren). Rücken erneuert. Innen sauberes Exemplar.

60,-

Aus dem Vorwort: Die ausgedrückten Marzipan-Figuren aus Schwefelformen, naturgetreu von Anno dazumal, sind auf dem Rückzug und zieren nur selten ein Konditorei-Schaufenster. Den Vorzug haben die originellen, lustigen Figuren und Tiergrotesken in stilierter Form. Das Buch eignet sich für Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen. Ist es doch in seiner Aufmachung leicht verständlich und reich illustriert.

**140 - Neue Desserts für jede Saison. (Coba-Bücher).** Mit 138 Aufnahmen und Werdegangtexten sowie Rezepten. Erstausgabe. Basel, Coba-Verlag, 1953. 82 S., 1 Bl. Verlagswerbung. Roter OLwd. mit Golddekor. Schönes Exemplar. "Aus der Coba - Bücherreihe"

35,-

**141 TEUBNER, (Hrsg.):** Teubner Kochkurs für Genießer: Dessert. 3. Auflage. München, Teubner, 2008. 21 X 27 cm. 216 S. Mit ca. 350 Farbfotos. OPpb. Verlagsfrisches Exemplar.

30,-

**142 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.

**143 WALTHER, W., Geserick, W., Müller, H., Schellenberg, R.:** Fachzeichnen für Konditor. Zweite durchgesehene Auflage. Berlin, Volk und Wissen Volkseigener Verlag, 1959. 116 S. OPpbd mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt

40,-

**144 WOLTER, Annette:** Backen köstlich wie noch nie. das grosse GU-Bildbackbuch ; die besten Rezepte aus der erfolgreichen Reihe "Kochen - köstlich ..." ; mit vielen Tips und Backtechnik Schritt-für-Schritt. 12. Aufl. München, Gräfe und Unzer, 1999. Quart. 239 S., Ill. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. "Kochen - köstlich wie noch nie".

15,-

Silber Medaille der Gastronomischen Akademie Deutschland.

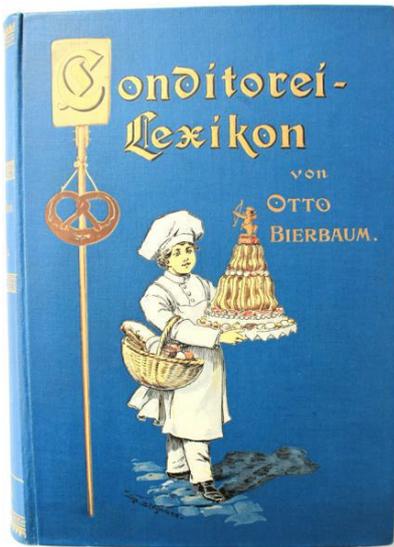
**145 - Plätzchen und Konfekt - Höhepunkte der süßen Bäckerei: feines Teegebäck, Mini-Pâtisserie, traditionelles Weihnachtsgebäck und köstliches Konfekt.** 1. Aufl. München, Gräfe und Unzer, 1989. Quart. 138 S. überwiegend Ill. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. "Kochen - köstlich wie noch nie".

18,-



## *Kulturgeschichtliches und Diverses aus dem Bereich der süßen Kunst*

**146 ALLMANN, O.:** Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditoreibewegung. Herausgegeben im Auftrag des Vorstandes des Verbandes der Bäcker, Konditoren und



Nr. 15



Nr. 12



Nr. 10



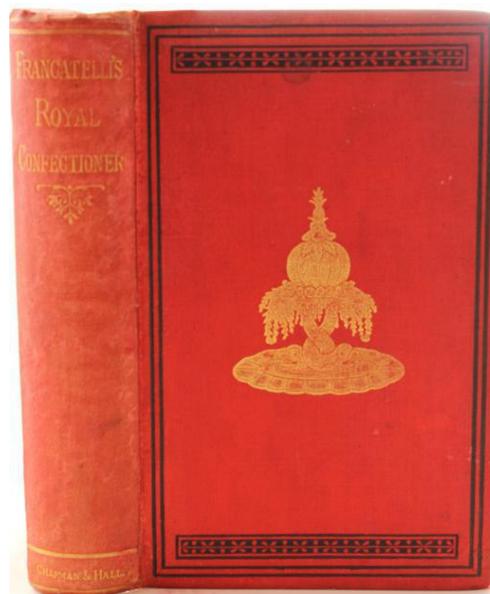
Nr. 39



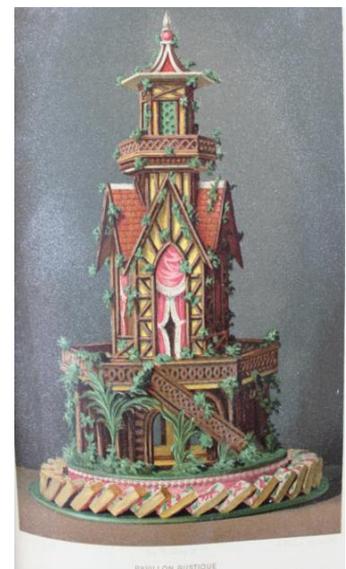
Nr. 102



Nr. 81



Nr. 28



Nr. 35

verwandten Berufsgenossenschaften Deutschland. 2 Bände. Hamburg, Selbstverlag, 1910. Gr. 8°. 395 SS.; 512 SS. 200,-

ERSTAUSGABE (einzige): Weiss 98. Attraktive dunkelrote OLwde. mit Jugendstilornament. Standardwerk. Bd. 1 behandelt vorwiegend den historischen und kulturgeschichtlichen Aspekt des Berufes und Bd. 2 widmet sich den Berufsgenossenschaften und Zünften. 1. Teil: Herstellen von Mehl und Brot in den ältesten Zeiten bis zu der Periode, wo das Brotbacken bereits Aufgabe eines bestimmten Handwerks ist. 2. Teil: Das Bäckergewerbe im Mittelalter bis in die neueste Zeit. Zünfte und Zunftgebräuche. 3. Teil: Geschichte des Bäckerhandwerks in einzelnen Städten (Berlin, Frankfurt/Main, Köln, Leipzig, Meißen, München). 4. Teil: Die Lebzeltler, Lebküchler, Honigküchler, Pastetenbäcker, Zuckerbäcker und Konditoren. 5. Teil: Das Gesellenleben von der Bildung der Zünfte bis in die neuere Zeit. 6. Teil: Das Bäcker- und Konditoreigewerbe in seiner jetzigen Gestalt. Interessante Schrift und selten, fehlt der meisten Sammlungen. Schöne Exemplare.

**147 Antiker Siegelring von einem Bäcker aus dem 18. Jahrhundert.** Zinn-Format 2,5 x 2,5 cm. 150,-

**148 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. 15,-

Die Geschichte des weltberühmten "Demel" ist so märchenhaft und bezaubernd wie seine köstlichen Zuckerguss- und Marzipankunstwerke.

**149 Dr. OETKER:** Die schönsten Original-Rezepte berühmter Konditoreien. Berühmte deutsche Konditoreien geben ihre Original-Rezepte preis. Vom Café Kranzler in Berlin, quer durch unser Land, bis zu den Alpen führt dieses Buch. 47 renommierte Konditoreien haben ihre Backstuben geöffnet. Wir veröffentlichen exklusiv die schönsten Original-Rezepte. Bielefeld, Ceres-Verlag, 1987. 103 S. Ill. OPpbd. Sehr schönes Exemplar. 20,-

**150 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,-

**151 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.

**152 FUNDER, Ludwig:** Aus meinem Burschenleben. mit einem Anhang: Meines Lebens Maienzeit Gesellenwanderung und Brautwerbung eines Grazer Zuckerbäckers 1862 - 1869. Herausgegeben und eingeleitet von Ernst Bruckmüller. Wien, Böhlau, 2000. 8°. 307 S. Illustr. OPbd. "Damit es nicht verlorengeht, 45". 25,-

Am Pfingstdienstag 1862 brach der Bäckergehilfe Ludwig Funder aus seiner Heimatstadt Graz auf zu seiner großen Gesellenwanderung. Sie führte ihn über Wien, München, Straßburg, Frankfurt am Main, Hamburg, Bremen, Münster, Amsterdam, Brüssel und Antwerpen nach London. Hier blieb er längere Zeit, erfuhr alle Höhen und Tiefen eines Handwerkerlebens, interessante Beschäftigung und Arbeitslosigkeit, Krankheit und Elend. Anschaulich schildert er das großstädtische Treiben in der damals größten Stadt der Welt, Theater und Ausflüge in die Umgebung. Erst 1865 kehrte er wieder nach Graz zurück. Funders Gesellenreise war aber nicht nur die Wanderung eines lernbegierigen (Zucker-)Bäckers, sondern zugleich Bildungsreise. Gewissenhaft notierte er den Zustand des Theaters, die Zahl und den Inhalt der Museen, die er besichtigte. Ludwig Funder, der Vater des bekannten katholischen Publizisten Dr. Friedrich Funder, schrieb seine Reiseerinnerungen für seine Braut (und spätere Frau) Julie, die er 1866 in Graz kennenlernte.

**153 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.

**154 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.

**155 HEISE, Ulla:** Kaffee und Kaffeehaus. Eine Bohne macht Kulturgeschichte. Lizenzaug. Köln, Komet-Verl., 1997. 243 S. zahlr. Ill. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 20,-  
Die Geburtsstunde des Kaffeegetränks liegt bis heute im ungewissen. Sicher ist nur, dass Mitte des 15. Jahrhunderts die braunen Bohnen langsam, aber stetig an Popularität gewannen. Nachdem Papst Clemens VIII. dem Kaffee »christliche« Eigenschaften bescheinigt hatte, stand einer Einfuhr nach Europa in grösseren Mengen nichts mehr im Wege. Kaffee wurde zum begehrten Handels- und Schmuggelobjekt, der Kampf um geeignete Anbaugelände und Pflanzen begann. Um 1660 öffneten die ersten Kaffeehäuser in Europa, an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert entstanden die ersten Café-Salons und Café-Restaurants.

**156 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.

**157 KRAUSS, Irene:** Chronik bildschöner Backwerke. Stuttgart, Mathaes Verlag, 1999. 328 S. OLwd. mit OU. Verlagsfrisches Ex. 30,-  
Ein ganz besonderes Buch unter den "Back-Werken": Die spannend geschriebene Kulturgeschichte führt nicht nur in die Backstube zu alten Rezepten und Zutaten, sondern rückt auch historische, politische, soziale sowie wirtschaftliche Zusammenhänge ins Blickfeld - und natürlich die Menschen, die mit dem süßen Stoff verbunden sind! Die Kunsthistorikerin Irene Krauss beschreibt in diesem "Lesebuch" die Geschichte des Konditoreiwesens und der Backwaren von den frühesten greifbaren Zeugnissen bis in die zuckersüße Gegenwart. Es wird berichtet, wann, wo und wie bestimmte Teigzutaten und Kuchen auftauchten, wie Mohrenkopf und Gugelhupf zu ihren Namen kamen, wieviel Streit es jahrhundertlang um den weihnachtlichen Stollen und den Lebkuchen gab und wie manch bekanntes Kleingebäck unter geradezu abenteuerlichen Umständen den Weg ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft hat. Ein Lese Genuss für jeden wahren Kuchen-Freund und zugleich ein Geschenkbuch aus dem Schlaraffenland.

**158 MANUSKRIFT:** Zeitdokument eines Kaufvertrages aus dem Jahr 1785 für Brot. Ebenfurth, 1785. Auf einem Bogen mit Wasserzeichen und versehen mit zwei roten Wachssiegel und zwei Unterschriften. Das Dokument in 22 x 35 etwas knittig. 100,-  
Datiert EBENFURHT den 2ten Xbris (= Dezember) 1785 eine Zahlungsbestätigung des Bäckermeisters Johann Georg Mayer. Auszugsweise wie folgt....` Das mir echt unterschriebenen und gefertigten von Dir zur Herrschaft Ebenfurth abgenommenen 15 Stückh Laugenstadt Laiben 13 Stückh a 1 fl für gesamt Zehen Fünf Gulden....von dem Verwaltern der Herrschaft Ebenfurth ...bezahlet worden.....` Unterschrift des Verwalters und von Johann Georg Mayr. Umseitig noch der zusätzliche Vermerk :` Dir dem untern Müllner Mayr zu Ebenfurth 15 Gulden bezahlt..15fl ao 1785.

**159 MARTIN, Andreas.** Seltenes Handwerk in Sachsen. Pfefferküchler. Mit dem Hennig'schen Back- und Anleitungsbuch für die Pfefferküchlerei aus dem Jahre 1845. 1. Auflage. Dresden, Sächsisches Druck- und Verlagshaus GmbH, 1996. 159 S. Illustr. OPpbd. Verlagsfrisches Ex. "Weiss - Grün 8 Sächsische Geschichte und Volkskultur". 25,-  
Aus dem Inhalt: Zur Geschichte der Pfefferkuchenbäckerei in Sachsen - Dokumente aus der Werkstatt Hennig, Back- und Anleitungsbuch von Karl Hennig, Werkstattbücher von Theodor und Hermann Hennig - Pfefferkuchenmodel aus der Werkstatt Hennig und ihre Verwendung - Die Pfefferküchlereien in Pulsnitz.

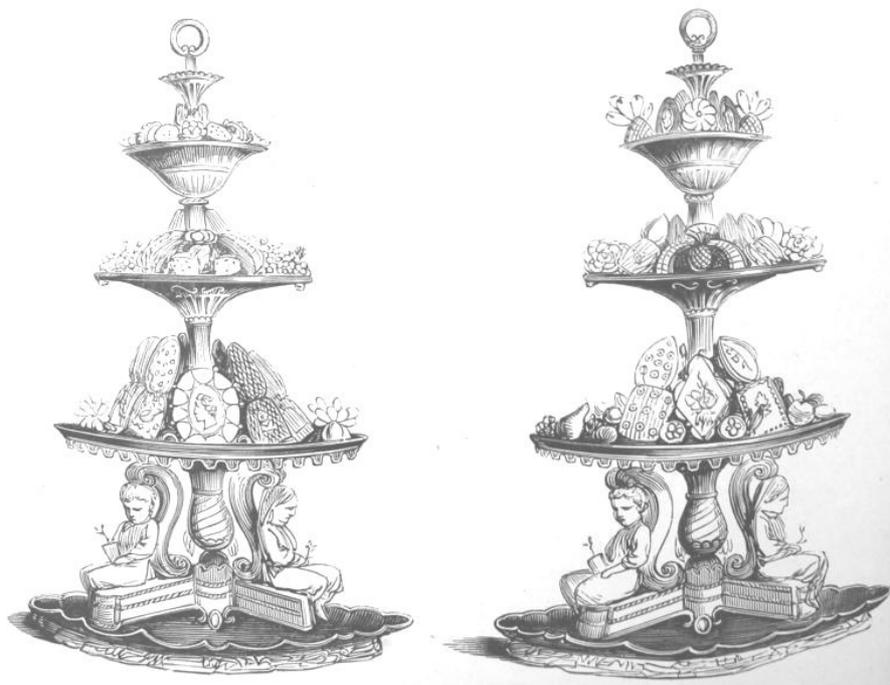
**160 Meister oder Gesellenbrief.** Wir Endesgefertigte "Vorsteher und Mit=Meister der bürgl. Bäcker". Innung in der kais.- königl.- Haupt und Residenzstadt Wien in Oesterreich unter der Inns. Österreichische Handschrift auf Pergament. Mit schönem kalligraphischem Kopf. Mit Seidenbänder angehängte große runde Siegeldose aus Holz (Durchmesser ca. 8 cm), Wien, 1813. Blattgröße gefl. 50x40 cm. 2 Steuerstempel mehrfach gefl., in den Faltstellen keine Einrisse und Löchern. Lackstempel entfernt. Rückseite fleckig sonst gut erhalten. 350,-

**161 RIHA, A.** Das alte Wiener Cafféhaus. 1. Auflage. Salzburg, Festungsverlag, 1967. 228 S. mit zahlr. Abb. Roter OLwd. m. mont. RSchild. OU. dieser mit le. Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 25,-

**162 SCHWARZ, Julius:** Bäcker, Lebküchner und Konditoren. Zur Kulturgeschichte d. Backgewerbes. 1. Auflage. Würzburg, Echter, 1988. Oktav. 96 S., 71 Ill., graph. Darst. u. Kt. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. "Land und Leute". 25,-  
Literaturverz. S. 94 - 96

**163 VERBANDSBUCH. Nr. 6187** Verband selbstständiger deutscher Conditoren. Wanderbuch des Conditorgehilfen Alfred Zimer. Herr Alfred Zimer, geboren am 16. Dezember 1876 in Waldenburg /Schlesien. Erlernte die Conditorei bei Herrn Conditor Adeling in Schweidnitz in der Zeit vom 1. April 1891 bis 1 April 1894. Berlin, Cador, 1877. 12 Bl. Brauner blindgepr. OLwd. mit Goldschrift. Mit Gebrauchsspuren Die Seiten sind papierbedingt gebräunt und z.T. stark fleckig. 150,-  
Alle 11 Doppelseiten sind ausgefüllt mit Zeugnissen von verschiedenen Conditoreien aus unterschiedlichen Städten wie z.B. Schweidnitz, Landeshut, Liegnitz, Cottbus, Falkenberg, Berlin. Angefangen von 01. April 1894 - 06. März 1903. Mit Firmenstempel. Ein interessantes Zeitdokument.

**164 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. 130,-  
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.

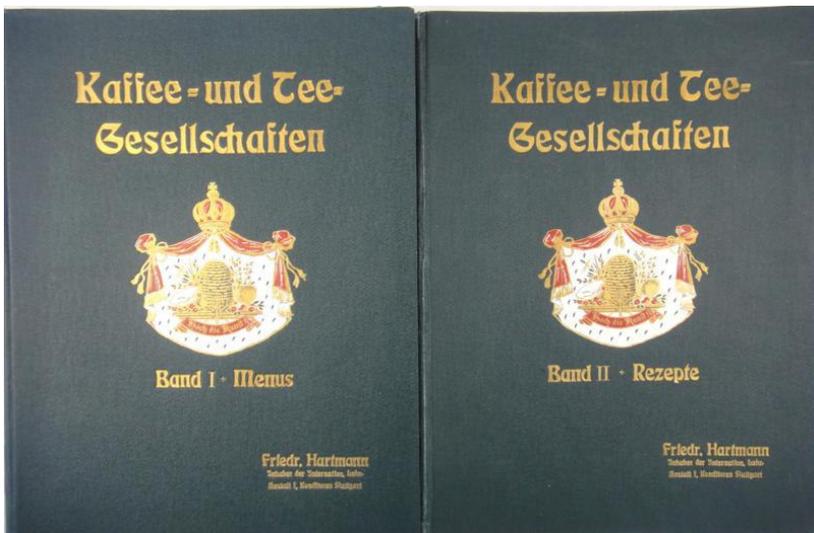




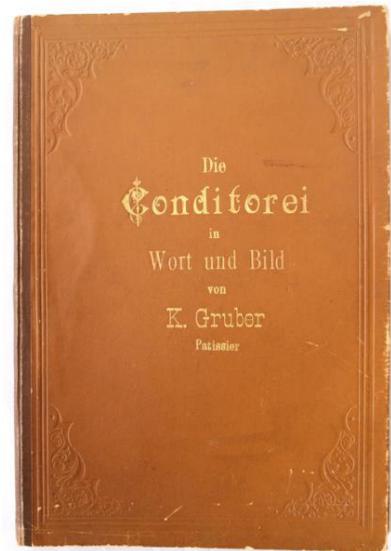
Nr. 19



Nr. 36



Nr. 46



Nr. 42



Nr. 71



Nr. 50

## **Sachregister:**

Bibliographien - Bibliographies 151, 154, 163  
Biographien-Biographies-Biography 150  
Brot / Bäckerei - Boulangerie / Pains - Bread / Baking 19, 48, 55, 77, 82, 97, 100, 103  
Dekorvorlagen - Decorations 14, 18, 22, 33-34, 38, 42, 47, 53, 76, 85, 87, 91, 94-95, 113, 139  
Destillieren-Distillation 69  
Eis - Glacé - Ice 68, 101, 106, 108, 134  
Erstausgabe - Ed. originale - First Edition 1, 5-13, 15, 17, 19, 23-24, 26-27, 30-38, 42, 44, 46-48, 50, 52-57, 63, 65-70, 72, 74-82, 84, 86, 92, 94, 97-98, 100-101, 104-106, 108, 110, 112, 116, 120-121, 130, 134-136, 139, 142, 145-146, 149-152, 154-156, 158, 160-161  
Gastronomie - gastronomique 148, 158  
Gastronomie; Gastrosophie 153  
Getränke 160  
Handschriften 157  
Kaffee - Coffee - Cafe 135, 160  
Kakao, Schokolade - Cacao, Chocolat 78, 116  
Konditorei, Süsse Kunst - Patisserie, Entremets - Confectionary 1-38, 40-76, 78-81, 83-96, 98-115, 117-145, 149-150, 152-153, 155, 158, 161-162  
Konditoreibücher - Livres de pâtisserie - Pastry Books 2, 4, 6-10, 12-23, 26-28, 30-34, 36, 38, 40-41, 43, 45, 47-51, 53, 55-57, 59-61, 64-67, 69, 71, 73-74, 77-78, 81-88, 90-94, 96-99, 101, 103-111, 113-115, 118-131, 134-139, 141-142, 144-145, 150, 152, 155, 161  
Kulturgeschichte, Art de la Table, Social and cultural History 146, 148, 150, 152-153, 155-161  
Menu-, Speise- & Weinkarten - Cartes de menu et vins 46  
Nahrungsmittel - Nutrition - Alimentation 136  
Tranchieren - Carving - Decoupage 151  
Weihnachtsbäckerei 117  
Wiener Küche 36, 43, 88, 97, 148  
Zucker-Sucre-Sugar 136



Nr. 42