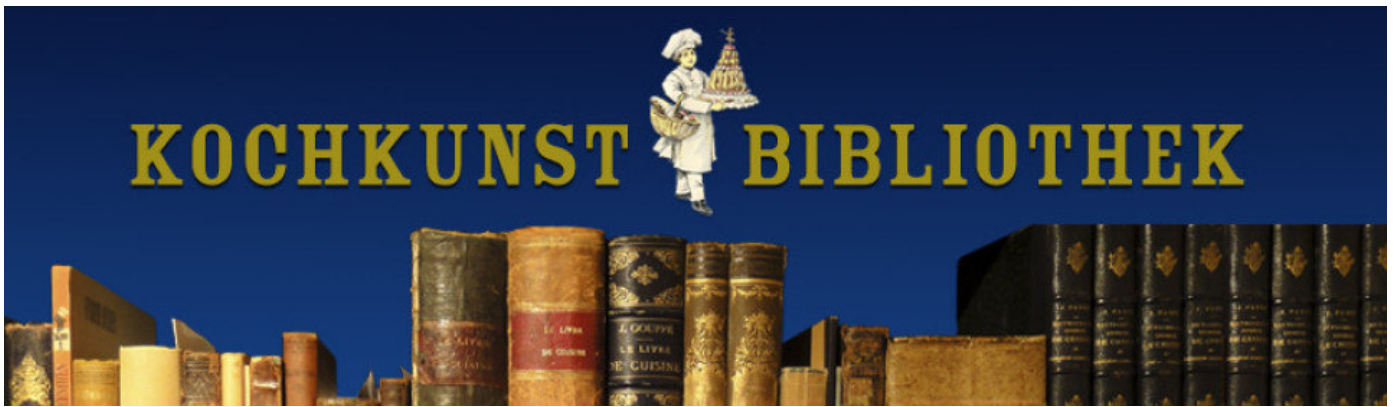




Sommer 2014



*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

www.kochkunstbibliothek.ch

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken.

Pris en Francs Suisses. Price are in Swiss Francs.

Koch-Tranchierbücher und Hausväterliteratur



1 PROCACCHI, G.: Trincier oder Vorleg-Buch, darinnen berichtet wird, wie man allerhand gebratene und gesottene Speisen, so auff fürstliche und andere Taffeln getragen werden mögen, nach italianischer Art, und vomemlich romanischer Arth zerlegen soll. Vor dessen/ Von Giacomo Procacchi. In Italienischer Sprach beschrieben. An jeno aber in das hochdeutsche trewlichen versetzt/ und mit den signierten Kupfferstichen auff's best und fleissigste gezieret/etc. Leipzig, In Verlegung Henning Grossen des Jüngern, Buchhändler, Im Jahr MDCIV (1624). Folio. 4 Bl., 110 S., 2 Bl. Mit radiierter Titelford. und 15 (2 doppelblattgr.) radierten Tafeln von Andreas Breitschneider. Ppbd. (berieben u. bestoßen). 9.500,-

Weiss 3044, Frenzel 17:" Das grösste, repräsentivste und im Text umfangreichste Lehr-Handbuch zur Tranchierkunst des 17/18ten Jahrhunderts. Gegenüber den 1620/21 Ausgaben wesentlich erweitert um neue Tranchiervarianten und Objekte wie Obst. Dieselben Kupfer von Andreas Breitschneider; bei den Tranchierbestecken mit einem Obstmesser ergänzt." Vicaire 710 & Simon BG 1224, beide für den 2. Druck. Beim "Procacchi" handelt es sich um das früheste in deutsch erschienene Handbuch zum Erlernen der Tranchierkunst. Diese in der italienischen Renaissance entstandene Kunst fand dann den Weg nach Frankreich und nach Deutschland. Im deutschen Barock erlebte diese Kunst dann eine wahre Blütezeit und es entstanden viele Werke verschiedener Autoren alle mit mehreren Ausgaben. Laut dem dem Herzog von Urbino gewidmeten Vorwort soll das Buch 1601 in Rom entstanden sein, eine solche italienische Ausgabe ist aber nie erschienen. Eventuell existiert nur ein Manuskript des Buches, dieses wäre aber allen Bibliographen unbekannt geblieben. Ebenfalls unbekannt geblieben ist der deutsche Übersetzer. Vorsatz mit 3 unbekannten Ex Libris. Mit aufgezogenen radiertem Titelford. Sehr seltenes und schönes Ex.

Earliest German language treatise on the art of carving, based, according to his dedication to the Duke of Urbino, on a work composed in Rome in 1601. This Italian edition has never been published, it might exist as a manuscript but there is no trace to be found. Also unknown is the German translator. Very nice copy.

2 ELSHOLTZ, J. S: Diaeteticon: Das ist Newes Tisch-Buch, oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät, und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen und des Geträncks. In sechs Bücher. Mit 9 Kupfertafeln. Belrin ("Cölln an der Spree"), G. Schulz für d. Verf. 1682. Kl. 4°. 6 Bll., 466 S., 5 Bll. Pgt. d. Zt. Mit Titelausschnitt und handschriftliches Exlibris von alter Hand. Bewegl. Schliessenteile entfernt. Gleichmäßig leicht gebräunt und mit neuen Vorsätzen. 3.300,-

SELTENE ERSTE AUSGABE: Weiss 910. - Müller 73. - Zachert/Zeidel II, 485. - Vgl. Horn/Arndt 248. - Nicht bei Bitting, Oberlé, Schoene, Simon und Vicaire. Elsholtz (1623-1688) war Leibarzt des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg. - "Behandelt: Tee: 324-327; Coffie: 327-329; Succolade: 329-330. Beschreibt die aus Holland bezogene Schokoade, gibt Rezepte zu deren Bereitung und äußert sich über deren Wirkung." (Müller) -

"Dem nicht von Elsholtz verfaßten Anhang des Diaeteticons ['Appendix Diaetetici, oder: Anhang des Newen Tisch-Buchs'] liegt eine gekürzte Übersetzung von Nicolas de Bonnefons 'Les délices de la campagne' zugrunde, deren Text dem Werk P. V. Aengeln, 'Der frantzösische Koch', einer freien deutschen Bearbeitung von Bonnefons, 'Delices' und Jardinier françois' entnommen ist." (Horn/Arndt) - Die schönen Kupfer mit Zitrusfrüchten, Granatapfel, Datteln, Karpfen, Oliven, Johannisbrot, Schalentieren, Gewürzpflanzen wie Kardamon, Ingwer, Saffran, Zuckerrohr und - zu dem Kapitel Von etlichen sonderbaren Gerichten - Vogelnestern und "Battaden" (Kartoffeln).

3 HOHBERG, Wolfgang Helmhard von: Georgica curioso aucta. Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem Adelichen Land- und Feld-Leben/ Auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus- Wirthschaften gerichtet/ hin und wieder mit vielen untermengten raren Erfindungen und Experimenten versehen/ einer mercklichen Anzahl schöner Kupfer gezieret/ und in Zweyen absonderlichen Theilen/ deren jeder in Sechs Büchern bestehet/ vorgestellt: Also und dergestalt/ daß in dem Ersten Theil Der Landgüter Zugehörungen und Beobachtungen/ wie sich Christliche Hausvätter und Hausmütter in ihrem gantzen Beruff ... Durch ein Mitglied der Hochlöbl. Fruchtbringenden Gesellschaft aus Liecht gegeben. Bd. I (von 2). 2 Tle. in 1 Bd. Nürnberg. Endter; MDCLXXXVII(1687). Folio. 6 Bll., 870 S., 18 Bll. Register, 1 Erratabl.; 2 Bll., 72 S., mit Kupfertitel, 10 Kupfertafeln und über 120 Textkupfern . Blindgepr. Schweinsldr. d. Zt. über Holzdeckeln. 1.200,-

Weiss 1661. Lindner 983.02. Dünnhaupt 10.2. Horn/Arndt. 144 Mueller, Kaffee 106. Zweite Ausgabe des berühmten Kompendiums über alle Bereiche der Haus- und Landwirtschaft. Behandelt: Land-Gut, Haus-Vatter, Haus-Mutter, Wein- und Obstgarten, Kuchen-, Arznei- und Blumengarten, Ackerbau, Pferdezucht, Mayerhof, Bienenhöfen, Seidenwürmer, Wasser-Luft sowie Holz- und Weidwerk. - Stellenw. stockfl. oder gebräunt, Kupfertitel knapp beschnitten, typogr. Titel mit wenigen kl. Läsuren, beide Titel nahezu gelöst. Bezug des RDeckels etw. wellig, bewegl. Schließenteile entfernt, 1 Seitenkante mit Fehlstelle im Bezug.

4 Rarer und neuer Curiositäten, In den aller wunderbahresten Würekungen der Natur und Kunst. Der Dritte Druck, Jetzo mit dem dritten Theil von vielen Chyrnischen Experimenten vermehret. Deme angehenget ein Tractat, naturgemässer Beschreibung der Coffee, Thee-, Chocolate, Tabacks und dergleichen (Seiten: 561-592). Heidelberg, Schultz, 1689. 3 Bll., 592 S., 12 Bl. Blindprest. Schweinsledereinband über Holzdeckel der Zeit mit 2 Schliessen. (Fleckig, kl. Gebrauchssp.). 800,-

Ferchl 473. Ferguson II, 328 (unkpl. Expl.). Mueller, Kaffee 1881 Schöne, Wein 444 u. Arents Tobacco II, 484 (beide Ausg. 1686). - Seltenes anonymes Sammelwerk mit allen möglichen Rezepten und Ratschlägen.

Besonders interessant, das Kapitel seltsame und wunderliche Stücklein. Hier werden Geheimnisse preisgegeben die die Kategorie „Curiositäten“ verdienen, wie zB: Ein Eisen, so eines Arms dicke, entzwey zu brechen / Ein von einander geschnitten Stücke Fleisch wieder zusammen zu setzen und ganz zu machen / Das Angesicht, abscheulich oder hesslich anzusehn machen / Zu machen, dass jedermann in dem Hause schläffet und nicht aufwachen tut / Gewand, das einen Degen widersetzt oder aushalte etc. Es fehlen folgende Bl. mit d. Seiten: 19-28, 65-98. Mit Gebrauchssp.

5 (ENDTER, Susanne Maria): Der aus dem Parnasso ehemals entlaufenen vortrefflichen Köchin / Welche Bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet / Hinterlassene und bißhero / bey unterschiedlichen der Löbl. Koch=Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg / zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Gernerck=Zettul; Woraus zu erlernen / Wie man tausend neun hundert acht und zwanzig / sowol gemeine / als rare Speisen; in Suppen / Musen / Pasteten / Brühen / Essigen / Saläten / Salsen / Sultzen / Vorrichten / Neben=Essen / Eyern / gebraten= gebachen= gesotten= und gedämpfften Fischen / Wildpret / Geflügel / Fleisch / auch eingemachten Sachen / Dorten und Zuckerwerck bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft / nach eines jeden Belieben / zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen / und bemeldete Speisen auftragen solle. Mit unermüdeten Fleiß zusammen gesammelet / und denen wohl=geübten Künstle-rinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrenen aber zur Lehr= und Unterricht / durch öffentlichen Druck

mitgetheilet. Nürnberg, Wolfgang Moritz Endter, 1691. 4°. Titelpuffer (Allegorie), 7 Bll., 1018 S. (S. 985-1016 gefaltete Tabellen), 2 gefaltete Kupfertafeln, 32 Bll. Register. Holzdeckelbd. unter Verwendung alten Materials. 4.200,-

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

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

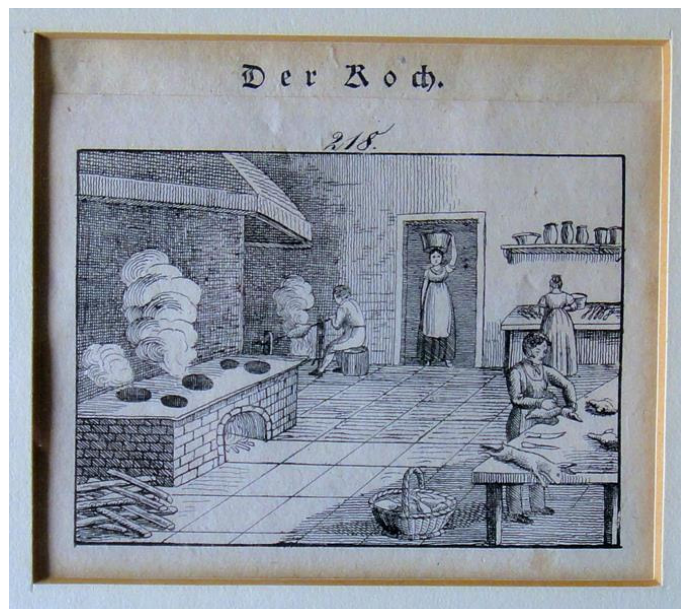
ERSTAUSGABE: Weiss 656: Erschien als <Das kleine Nürnberger Kochbuch oder : Die curiöse Köchin...> 1726 und 1727. Gebräunt. Register mit tfs. längerem Wurmangang, dadurch geringer Buchstabenverlust.

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

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

8 GRUNAUER, Johann Albrecht: Das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch, bestehend in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen; In Suppen / Potagen / Mußen / Ragout, Fricasée, à la rouge, Rolaten, Boeuf-à la mode, angeschlagene, gefüllte, gedämpfte Essen, Auch von allerhand Geflügel, Fischen, Garten=Gewächsen, Eyern, Schwammen, Morgeln, Driffeln, Dartoffeln, Obst, Gallery, Gellée, Salaten, Gebratenes, Torten, Pasteten und Schmaltz gebackenes; Wie solche auf eine kurtze und leicht=practicable Manier zuzubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit damit fertig seyn kann; Nebst noch einem Anhang von 150 Sorten Speisen.. Nürnberg, Lochner, 1726. 4°. Gestoch. Frontispiz, 2 Bl., 506 (recte 496) S., 14 Bl. Blindgepr. Schweinsldr. d. Zt. über Holzdeckel mit zwei Schließen (hinterer Deckel stärker fleckig; etw. gebräunt, berieben und bestoßen). 2.800,-

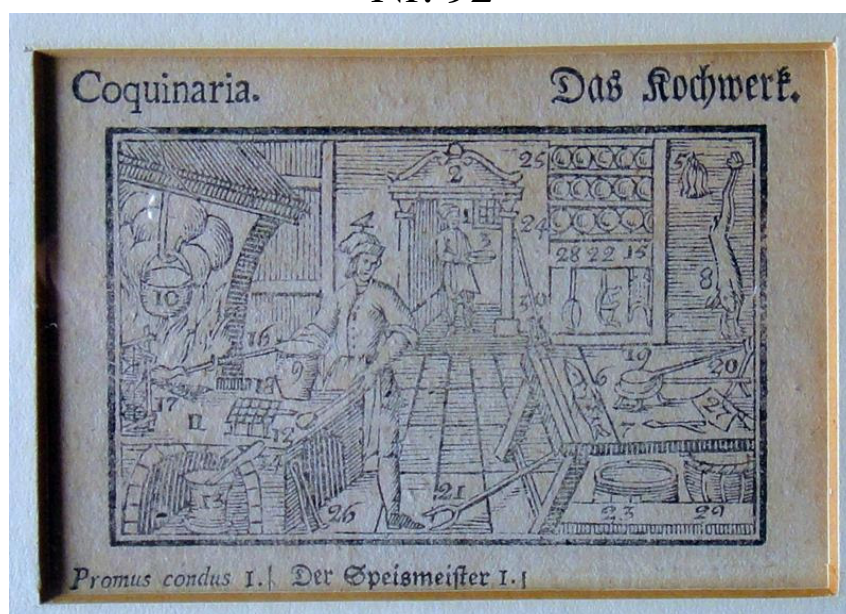
ERSTAUSGABE: Weiss 1342. Drexel 28. Georg 220. - Vgl. Horn-A. 267 (Ausg. 1733): Das Frontispiz mit 2 Küchenszenen und einer Banquetdarstellung ist dreigeteilt. Titel in Rot und Schwarz. "Bekanntes Kochbuch seiner Zeit". - Der Verfasser war Mundkoch bei der verwitweten Herzogin von Meiningen, später Gastwirt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



Nr. 91



Nr. 92



Nr. 98

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

Simon 1018. - Vgl. Vicaire 575. Bitting 314. Horn-A. 167 (EA 1691). - „Das erste französische Kochbuch, das in die deutsche Sprache übersetzt worden ist. Damit wurde die französische Bezeichnung der Speisen Allgemeingut" (Schraemli, Schloss Jegenstorf, 32). - Die Tafeln zeigen Gedecke. - Vorsätze mit hs. Vermerken, vereinzelt Randläsuren, tls. wasserrandig, etw. gebräunt und fleckig.

10 Nutzliches Koch=Buch, Oder: Kurtzer Unterricht, In welchem Unterschiedene Speisen Gut zu zubereiten beschriben seynd ; Erstlich zu Wienn in kleinern Form gedruckt; Anjetzo aber ... auf vilfältiges Ersuchen in disem Form wiederum neu zum Druck befördert. Dritte Aufg. Steyr, Holtzmayr, 1742. 8°. 232 S., [4] Bl. Titel in Rot/Schwarz. O. Hperg. d.Zt. (berieben u. bestoßen). 1.000,-

Weiss 2856. Die Erstausgabe erschien als <Kurzer Unterricht> in Wien bei M.Th. Voigt 1736. Vorgänger war das 1724 in Linz erschienene <Nützliche Kochbuch> von Jakob Heim, später als "Bewehrtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet" in Wien bei Leopold Kalidowa. Zum Anfang und Ende wasserfl. S. 15/16 u. 225/226 als Kopie auf Büttenp. mit eingebunden. Innen gutes Ex.

11 ZINCKE, G.H.: Allgemeines oeconomisches Lexicon. Darinnen nicht allein die Kunst-Wörter und Erklärungen dererjenigen Sachen, welche theils in der Oeconomie überhaupt, theils insonderheit in einer vollständigen Landwirtschaft und Haushaltung von Acker- Feld- Holtz- Hopffen-Obst- Wein- und Garten-Bau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Brantweinbrennerey, Viehzucht, ja auch bey diesen allen von der Stadt-Wirtschaftt insgemein zu wissen nöthig, ingleichen was hiernächst vom Bauwesen bey Anlegung gantzer wirtschafttlicher Gebäude, wie auch von Maschinen, Instrumenten und Werckzeugen, oder sonst bey täglichen Verrichtungen in Hause, Küche und Keller vorzukommen pflaget, und was zum Policy- und Cammer-Wesen von der Oeconomie gehöret, in möglichster Kürtze beschreiben, zu finden ist ... nebst einem Anhang eines Land- und Hauswirtschafts-Calenders. Alles aufs sorgfältigste zusammen getragen, und mit nützlichen durch die Erfahrungen bestätigten Anmerkungen; wie nicht weniger durch verschiedenen in XXII Tabellen entworffene Abrisse nicht nur erleutert und erkläret, sondern auch in dieser zweyten Edition. 2. Auflage. 2 Theile in 1 Bd. Leipzig, Bey Johann Friedrich Gleditsch, 1744. Gr. 8°. Mit gest. Front. u. 22 gefalt. Kupfertaf. 11 Bl., 1710 S., 1 Bl., Sp. 1717-3519. Mod. grüner Hldr. mit RSchild. 450,-

2. Ausgabe nicht bei Weiss. 1. Ausgabe Nr. 91 / ab der 3. Nr. 4341. Beim fliegendem Bl. Eckabriss u. kleiner Wurmangang bis ins Frontisp. min. Bildverlust. Tafl. 22 fehlt.

12 Die Nürnbergische wohl unterwiesene Köchin, welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt; Der geschickte und wohlerfahrene Conditor oder Zucker=Becker. Der nebst einem ausführlichen Unterricht zur Pasteten und Torten Beckerey zum Einmachen von Früchte und zu allen anderen dazu gehörigen Künsten, wie auch einer Anweisung zum Tafeldecken und Trenschießen. 2 Bd. Nürnberg, Stein & Raspe; Raspische Buchhandlung, 1752 (1757). Kl. 8°. 1 Titelkupfer. 12 Bl., 906 S., 54 S; 4 Bll., 724 S., 25 Bll. (Register). (Fehlen SS. 545 - 562). 1.800,-

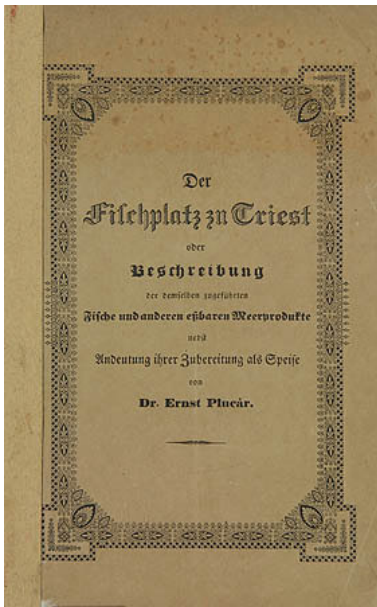
(Anonym erschienen). Weiss 2844 / 1231. Erstausgabe für Bd. 1 und Bd. 2 in der 2. Auflage. Der 2. Teil erschien erstmals 1753 als <Der geschickte und wohlerfahrene Pasteten-, Torten- und Zucker=Becker oder Konditor>. 2 Bd. aus Sammlung Dittmar mit Stempel. Sehr selten. Bd 1. Mod. Ppbd. RSchild. Die Seiten sind aussergewöhnlich gut erhalten!! - Keine Einrisse, kaum fleckig, kaum gebräunt.; Bd. 2. Ldr. der Zeit. Unt. Kap. mit Fehlstelle, berieben und bestossen, auf 4 Bünde. Rechter ob. Rand des Titels mit Fehlstelle. Etw. eselohrig.

13 Vollständiges und sehr nutzbares, worinnen alle die bey dem Feld-Acker-Garten-und Wein-Bau, Wiesewachs, Holtzungen, Jägerey, Bierbrauen, Vieh-Zucht, und sonst bey dem Haushalten vorkommende Sachen und Redens-Arten nicht nur gründlich und deutlich beschrieben. Sondern auch derer Thiere und Kräuter Eigenschafft, Natur, Gebrauch und Mißbrauch, Gebrauch und Mißbrauch auf das treulichste untersucht werden;... In Alphabetische Ordnung gebracht,... 2 Bde. Bamberg, Göbhard, 1752. Kl. 8°. 6 Bll., 808; 760 S. Mit 1 gestoch. doppelseit. Frontisp. von A. Nunzer, doppelblattgr. Titeln in Rot u. Schwarz. Pgt.-Bde. d. Zt. mit RSch. u. schwarzgepr. Wappensupralibros auf VDeckel (etwas berieben). 550,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4015. Behandelt alphabetisch die Themen ‚Aal‘ bis ‚Zwölff-Nächte‘.- Papierbedingt unterschiedlich gebräunt. Eine weitere identische Ausgabe erschien 1754.

14 LIGER, L.: La nouvelle maison rustique, ou économie generale de tous les biens de campagne. Huitième édition, augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre. MDCCLXII (1762). 1 Bl., III S., 2 Bll., 916 S.; 4 Bll., 894 S., 13 Bll. Mit gest. Frontispiz, 37 (4 gefalt.) Kupfertafl. sowie 32 Textholzschn.. Ldr. d. Zt. mit RVerg. und goldgepr. RSch. 1400,-
Biting S. 287. - Vicaire Sp. 521. - Vgl. Güntz II, 2. (EA 1700); Mennessier de la Lance II, 110 (Anm.); Graesse IV, 209 (spät. Ausg.). - Achte Ausgabe des mehrfach verlegten landwirtschaftlichen Werkes. - Enthält Beschreibungen zu landwirtschaftl. Gebäuden, Pferden, Rindvieh, Ziegen und Schweinen sowie zum Feldbau, zur Waldwirtschaft und zur Fischerei, Jagd, Küche und Hauswirtschaft. L. Liger (1658-1717) verfasste zahlr. Werke zur Landwirtschaft, Gartenbau und landwirtschaftl. Ökonomie. - Vereinzelt gering fleckig, 3 Taf. am Rand beschnitten. Einbd. berieben, stellenw. gering beschabt, Rücken von Bd. I mit 2 kl. Wurmlöchern. Sonst gut erhaltenes Exemplar.

15 HAGGER, Conrad: Koch-Buch, bestehend in fünfzehn Capiteln, nebst einem Anhang verschiedener Speisen. Salzburg, Mair, 1765. 4°. 3 Bl., 265 S. Neuer Ppbt. Tlw. etw. fl. und wasserrandig, erste und letzte Bll. mit kl. Randläsuren sowie angefalzt. Einbd. berieben. 2.200,-
Weiss 1399. - Nicht bei Cagle, Horn/Arndt, Vicaire, Schraemli u. a. (zitieren nur das Hauptwerk von 1718). - Erste Ausgabe des Auszuges aus dem erstmals 1718 erschienenen Neues Salzburgerisches Kochbuch, posthum und ohne Kupfer herausgegeben. Mit Rezepten für "junge Hünlein" und "alte Hünen", für Fisch, Fleisch und Wildspeisen, sowie für "grün Pistatzi- und Zimmet-Torten, wie auch von Ciccolate braune Torten". Hagger war Koch des Fürstbischofs Johann Ernst zu Salzburg.

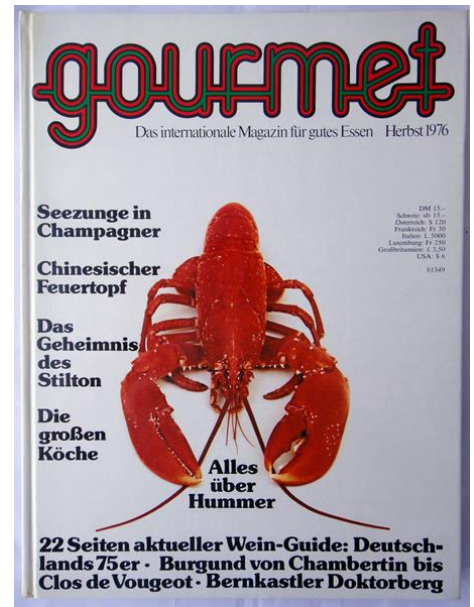
16 Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer die ganze Koch=Kunst, und Zuckerbeckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen. Nach Art derer Magazins der Madame [Maire] le Prince de Beaumont, in Fragen und Antworten eingekleidet, und mit alphabetischem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



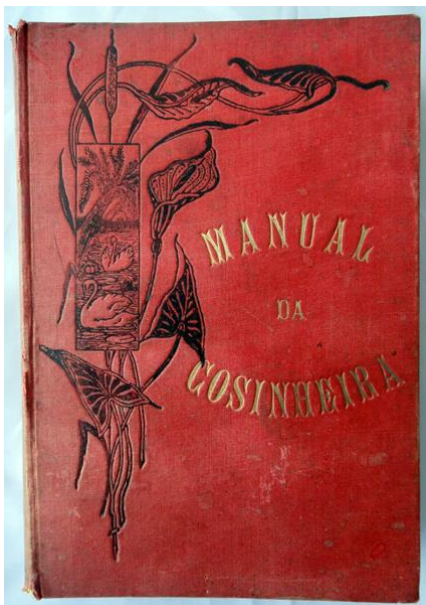
Nr. 34



Nr. 37



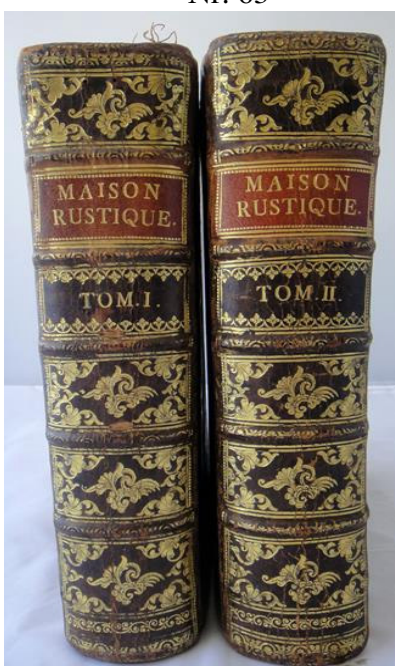
Nr. 76



Nr. 63



Nr. 56



Nr. 14



Nr. 122

17 Allgemeines Oeconomisch-Practisches Hand und Lehrbuch für den Haus und Landwirth. In welchem theils von den Jahren, Jahreszeiten, Planeten .. gehandelt; theils eine practische Anweisung gegeben wird, was in iedem Monate sowohl im Felde, als in dem Küche- Blumen- Obst- und Weingarten, in den Waldungen Nürnberg, Riegel, 1780. 4°. 3 Bll., 258 (st. 260) S., mit gest. Frontispiz und 19 Textkupfern (st. 20). HLdr. d. Zt. 650,-
ERSTAUSGABE: Weiss 92. Behandelt alle Bereiche der Haus- und Landwirtschaft unter Einschluß von Obstanbau, Weinbau, Blumenzucht und Fischerei. Mit einer ausgesprochen schönen Folge von Monatskupfern. - Fehlen S. 99-100. Etw. fleckig, vereinz. Knickspuren, Frontisp. mit ergänzter Ecklåsür (gering Bildverlust), 2 Bll. mit kl. Fehlstellen (gering Textverlust), Titel verso mit kl. Stempel. Einbd. fleckig und bestoßen.

18 BECKER, Rudolph Zacharias: Unterricht- Noth- und Hülfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute. Darinnen sie in den meisten Vorfällen des Lebens, bey dem Feldbau, bey der Viehzucht, und in der Hauswirthschaft, bewährte und nützliche Regeln, Anweisungen und Vortheile verzeichnet finden ; Durch IX Kupferstiche erläutert. Verm. u. verb. Aufl. für das katholische Oberdeutschland, besonders für den bayerischen Kreis, eingerichtet. Weissenburg in Franken, Jacobi, 1790. 8°. VIII, 326 S., [1] Bl Frontispiz, 9 Ill.(Kupferst.). Ppbd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Gutes Exemplar. 450,-

Seltenere, frühe Variante des in mehreren Ausgaben erschienenen Hausvaterbuches mit vielen Hinweisen und Rezepten für den Haushalt und die Landwirtschaft. Aus dem Inhalt: Vom Brodbacken, vom Bierbrauen, vom Brodbier, vom Obstwein, vom Brandwein, von der Kleidung, von der Wohnung und den Hausgerätschaften, die Kunst alt zu werden, wie man erfahren kann, ob jemand wirklich tot ist, wie man erhenkte und erwürgte Menschen wieder lebendig macht, vom Behexen, Zaubern und Vergiften etc.. - Papierbedingt etwas gebräunt, teils braunfleckig oder mit kleinen Wasserrändern. Einband angeschmutzt. Trotzdem insgesamt ordentlich und komplett mit allen 9 Kupfern.

19 MAYER, Franz: Der sichere Nothelfer für Städtebewohner und Landleute, in welchem verschiedene hauswirthschaftliche Dinge und Vortheile für beyderley Geschlecht zu finden. Wien, J. Gerold, 1794. 8°. Titel, 419 S., 7 Bl. unbeschnitten. Mod. HLdr. Schönes Ex. 450,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2486. Enthält einen umfangreichen Rezeptteil: "Ausgesuchte Kochkunststücke, wie man eine ordentliche Tafel an Fleisch und Fasttätigen in den vermöglichern Häusern zu besetzen pflegt".

20 Neues und nützliches Koch=Buch, oder Anweisung, wie man allerhand wohlgeschmackte und niedliche Speisen bey allen Anlässen als auch zum täglichen Tisch wohl zubereiten könne. Von einer erfahrenen und geübten Köchin zusammen getragen. Samt einem Register. Vermehrte und verbesserte Auflage. Basel, Johann Jacob Stupanus und Augustin Scholer, o.J. (ca. 1800). Kl. 8°. 96 S., 4 Bl. Register. OPpbd. d. Zt. (berieben u. bestoßen Buchrücken tlw. abgesplittert. Vorsätze entfernt, Seiten finger- und braunfleckig. Fest im Block. 500,-

Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

21 (MENON). La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, á l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la maniere de disséquer, connoître & servir toutes sortes de viandes. Nelle éd., augm. de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, & de différentes recettes pour les liqueurs. Lille, Chez J.B. Castiaux, Libraire, grand'place, Et à evreux, chez Ancelle, Imp.-Libraire. MDCCCVII (1807). 12°. 383 pp. Reliure amateur, vers 1960 en cuir brun, le dos originale de l'ouvrage a été en parti conservé et appliqué sur cette reliure plus récente. 220,-
Vicaire 235 (cette édition inconnue) - Livres en bouche no. 206 (Ed. de 1746). Paru anonymement. Le plus célèbre livre de cuisine du 18^e siècle. C'est une cuisine populaire, mais loin d'être banale, qui utilise toutes les ressources de l'époque du jardin et du marché. The most popular French cookery book of the 18th century. Although it is a "bourgeois" collection of recipes the cookery is not banal. The author uses all the recourses available at the time of the garden and the market.

22 NEMETH, Susanna: Neuestes und geprüftes Kochbuch oder die bürgerliche Küche. Eine Sammlung von achthundert fünf und zwanzig Vorschriften zur Bereitung der besten, nahrhaften und schmackhaftesten Speise, als Suppen, Ragours, Gemüse, Eingemachte, Braten, Fische, Saucen, Geleés, Cremen, Kuchen, Pasteten, Torten, Compots, Gefrorenen. Leipzig, Georg Wigand, 1811. 8°. XVI S., 248 S. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Die Seiten sind nur wenig gebräunt. Teils etw. eselsohrig. Insgesamt sehr gut erhalten im äusserst seltenen Originaleinband. 450,-

ERSTAUSGABE: Weiss 2700.

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

ERSTAUSGABE: Weiss 2527.

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

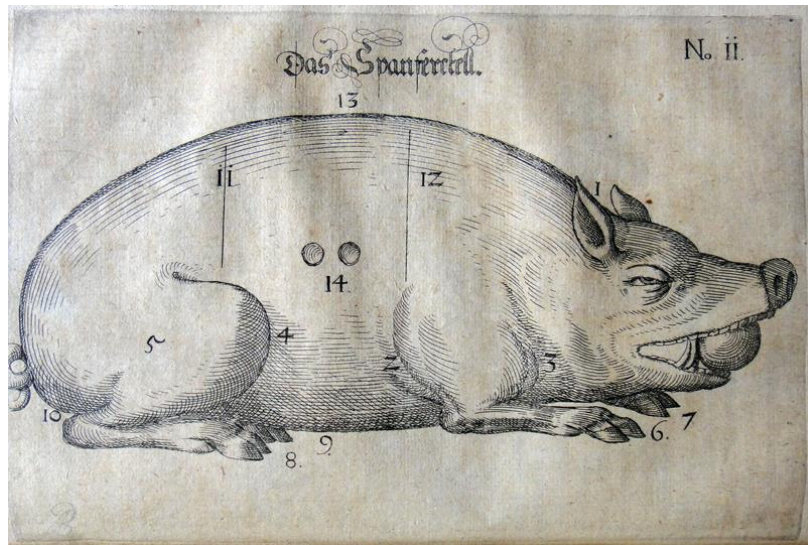
ERSTAUSGABE: Weiss 2797.

25 DESBRIÈRES, M.: Nouveaux secrets des arts et métiers. Volumes 1: I-Teinturerie; Volumes 2: I-Art du chapelier; II- Art du peintre-vernisser; III-Art de l'emailleur; IV-Culture de la vigne et traité des vins; V- Des procédés pour préparer les vinaigres; VI-Art de faire les eaux-de vie; VII-Art du confiseur; VIII- De la compoition des differentes encres; IX- Des mortiers; X-Moire métallique; XI-Procédés pour nettoyer, réparer et conserver les tableaux; XII-Art de faire le pain. 2 volumes. Paris, Crevot, Lheureux & Ladrage, 1819. 12°. Vol. I: VIII, 410; Vol. II: 415 S., Marmorschnitt Beide Bde. ident. in Ldr-Einbänden der Zeit, Golddekor auf Rücken. Das obere Kapital von Bd. I ist etw. berieben. Seiten le. braunfleckig. Schönes Exemplar. 500,-

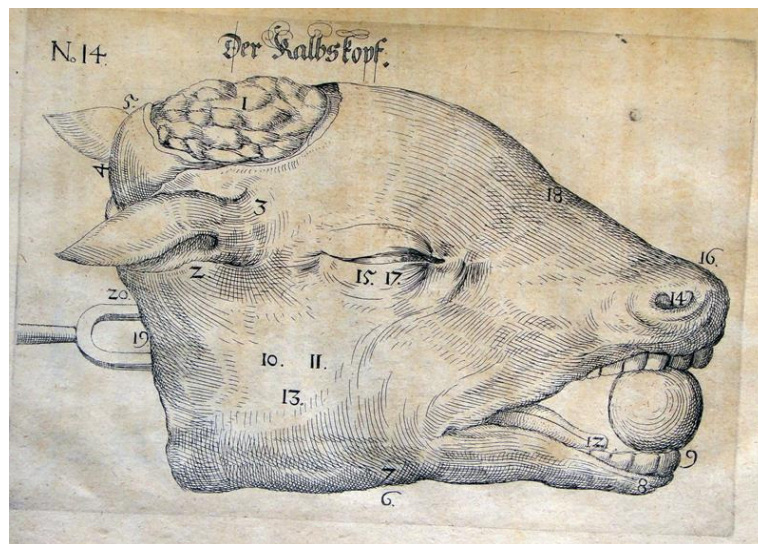
EDITION ORIGINALE: Plein cuir. Bon exemplaire avec une bonne reliure, coiffes un peu frottées et quelques rousseurs intérieures. Bon exemplaire.

26 KÜMICHER, Caroline: Constanzer Kochbuch. Oder praktische Anleitung zur schmackhaften und gesunden Zubereitung aller Speisen, besonders auch der Fasten- und Kranken=Speisen, dann des Backwerks, des Eingemachten, u.s.w. Nicht aus schon gedruckten Büchern abgeschrieben, sondern alles nach langjähriger Erfahrung geprüft und bewährt gefunden, jetzt aber auf vielfältiges Verlangen zum Druck niedergeschrieben. 2. durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. Nebst einer kurzen Anweisung zum Transchiren, durch 11 Figuren erläutert. Constanz, W. Wallis, 1825. 8°. 416 S., XX S. (Register). Mod. HLdr. Seiten braunfl. 450,-

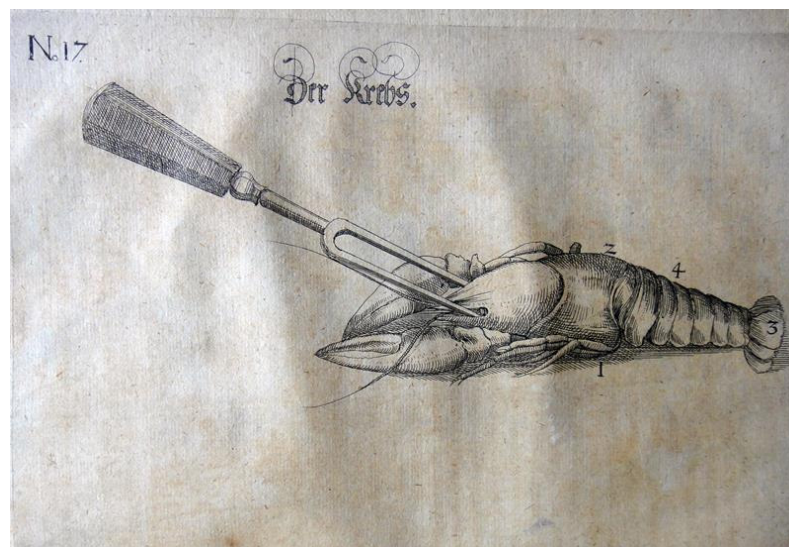
Weiss 2158. - Dittmar 1704. - Horn/ Arndt 493 (nur 3. Aufl.). Seltene 2. Auflage des Constanzer Kochbuches. Im Vorwort erklärt die Autorin: "Ich bin daher entschlossen, im nächsten Jahr den 2. Bd. des Constanzer Kochbuchs, oder mein Haus- und Wirthschafts-Buch herauszugeben. Dieser 2. Bd erschien aber erst 1827.



Nr. 1



Nr. 1



Nr. 1

27 DONOVAN, Michael: Domestic Economy. New ed. 2 Bde. London, Longman, 1830-37. Mit 2 gest. Tit. mit Vign. XIV, 376 S., 1 Bl.; X, 388 S., 1 Bl. Lwd. d. Zt. ((berieben u. bestoßen, tls. lichtrand). 250,-

Bitting 127.- Cagle 650 und 651. (= The Cabinet Cyclopaedia, Bde. 1-2). - Bd. 1 behandelt: Brauerei, Wein u. Backen. Bd. 2 Nahrungsmittel (vorwiegend Fleisch) bei den versch. Völkern u.a. Beschreibung der zum Verzehr gedachten Tiere, Grausamkeiten u. Kanibalismus. - Unbeschn. Ex., tls. leicht stockfl.

28 MÜLLER, Dorothea: Allgemeines Deutsches Kochbuch oder leicht verständliche Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen etc. Ein Handbuch für Alle, die ohne weitere Vorkenntnisse ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil selbst zubereiten wollen. Hamburg, Schubert & Riemeyer, 1831. Kl. 8°. XXX, 452 S. Mod. HLdr. Die Seiten sind etwas wasserfleckig - zu Beginn etw. stärker. Durchgehend gebräunt. Unbeschnitten. 500,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2615.

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

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

30 HAYN, Ignatius: Die Nahrungsmittel in ihren diätischen Wirkungen. Berlin, Liebmann, 1842. VIII, 88 S. Ppbd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. 90,-

ERSTAUSGABE: Enthält neben einem Kapitel über die chemische Zusammensetzung von Nahrungsmitteln (Kasein, Pectin, Gluten, etc.) Beschreibungen verschiedenster Speisen und Getränke aus diätetischer Sicht (Fleisch, Gemüse, Obst, Gewürze, Bier, Wein, Kaffee, Tee, usw.).

31 RUDL, Johanne Sophie: Neuestes Dresdner Kochbuch oder gründliche Anweisung zu Erlernung dessen, was von einer guten Köchin verlangt und worin die Zubereitung von 1390 Speisen in fünf Hauptabteilungen für Fleisch- und Fastage, ingleichen aller Arten von Bäckerein, Mehlspeisen, Sülzen, Glacé's, Creme's, Gefrorenem und verschiedener zur Gesundheit dienlicher Getränke gelehrt wird; nebst einem Anhang und Speisenzetteln zum beliebigen Gebrauch für alle Tage des Jahres. Dresden, Hrsg. Grimmer in Comm., 1842. 8". XXIV, 544 S. HLwd. d. Zt. mit goldgepr. RTitel (berieben, Kapitale etw. bestoßen). 480,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3275 (mit einer Vermischung der Verlagsangaben für die hier vorliegende erste und die 2 Jahre später erschienene zweite Ausgabe, die auch zu einer Angabe von nicht existenten Parallelausgaben geführt hat. Desweiteren ist die Angabe eines Frontispizes für uns nicht belegbar, weder Bibliotheksexemplare noch Vergleichsexemplare aus dem Handel sind mit einem Frontispiz ausgestattet). - Gebräunt.

32 S(IEVEKIN)G, Amalie: Die holsteinische Küche. Neuestes, vollständiges und auf wirkliche Erfahrung gegründetes Kochbuch für Hausfrauen und Köchinnen. Hamburg, Verlag der Hamburg-Altonaer Buchhandlung in St. Pauli, 1843. Oktav. XXXV, VI, 516 S. HLdr. Sehr schönes Exemplar. 250,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3605. Erschien monogrammiert S...g, Amalie. Erste und wohl einzige Ausgabe. Erschien identisch auch als <Die Hamburger Küche>, <Die Mecklenburger Küche> und <Die Hannöversche Küche>.

33 SCHILLER, Viktorine: Neuestes Süddeutsches Kochbuch für alle Stände. Eine Sammlung von mehr als achthundert in vierzigjähriger Erfahrung erprobter Recepte der feinen und bürgerlichen Kochkunst. Stuttgart, E. Schweizerbart, 1843. IV, 239 S. Mod. HLdr. Die Seiten sind gebräunt und teils fleckig. Zu Beginn und gegen Ende stärker. 380,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3390.

34 PLUCÀR, Ernst: Der Fischplatz zu Triest oder Aufzählung und populäre Beschreibung der demselben aus dem adriatischen Golfe zugeführten Fische und anderen eßbaren Meerprodukte nebst Andeutung ihrer Zubereitung als Speise. Triest, Börner, 1846. 8°. 2 Bl., 78 S., (7 S., Register) Illustr. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren, der Rücken wurde verstärkt). 400,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2990: Sehr seltene Schrift mit interessanten Rezepten der Italio-österreichischen Fischküche.

35 RYTZ, L. geb. Dick: Neues Berner Kochbuch oder Anleitung, die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Festanlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten; nebst einer bildlichen Darstellung, wie die Gerichte auf dem Tisch gefällig zu ordnen sind. 6. verm. Aufl. Bern, Rätzer, 1852. 8°. XX, [2 Bl.], 420 S. Ldr. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 200,-
Weiss 3303. Frühe Ausgabe des Berner Regionalkochbuches. Auf den letzten 4 Seiten die "bildlichen Darstellungen". Seiten teilw. stärker finger- und braunfleckig.

36 NEUDECKER, Maria Anna: Die Bayerische Köchin in Böhmen. Ein Kochbuch, das sowohl für Herrschafts- als auch für gemeine Küchen eingerichtet ist, und mit besonderem Nutzen gebraucht werden kann. Mit Speise=Zetteln, einer lithographierten Auftrags- und einem Unterricht in der neuesten, einfachsten und faßlichsten Tranchirkunst. 9. mit mehreren nützlichen Rezepten vermehrte Auflage. München, E. A. Fleischmann, 1853. 8°. XXII, 477 S., 8 Tafeln. HLdr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Innen ordentliches Exemplar. Seite 477 irrtümlich ans Vorwort gebunden. Titelblatt und die ersten fünf Seiten des Vorwort's mit einem leichten Wasserfleck. Seiten braunfleckig. 140,-

Weiss 2715. Entgegen der Angabe des Titelblatts enthält des Buch 8 Tafeln für die Anordnung der Speisen.



37 DUBOIS, U. und É. Bernard. La Cuisine Classique. Étude pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française. Ouvrage illustré de 76 planches gravées et un frontispice, embrassant dans son cadre toutes les prescriptions théoriques, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine. 2 Bde. Paris, Chez les auteurs, 1856. 4°. Mit getöntem Lithogr. Titel und 38 lithogr. Tafeln. XI, 330 S., X; 2 Bl. (331)-694 S., (XI)-XVIII, 1 Bl. Hldr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten tlw. stark papierbedingt gebräunt. 1.400,-

EDITION ORIGINALE: Bitting 132. Vicaire 289. Schraemli 89 (abweichende Kollation). - Vgl. Georg 1162. Horn/Arndt 422. Oberlé 249: " Un des plus grands traités de cuisine moderne. Lorsqu'ils ont donné cette édition, Dubois et Bernard étaient chefs de cuisine du Kaiser et l'Impératrice." - " Das bis dahin schönste und vollkommenste Werk über die Kochkunst, bis heute weder erreicht noch übertroffen" (Schraemli). Klassiker der Meisterköche Dubois (1818-1901) u. Bernard (1826-1897). Dubois, Schüler von Louis Haas (Maison Rothschild), war Küchenchef des Comte Uruski u. später Küchenmeister Kaiser Wilhelms I., Bernard war Küchenchef des Comte de Krasinski.

38 VÖLCKEL, Margaretha: Neuestes Bayerisches Kochbuch. zuverlässiger Rathgeber zur Bereitung guter u. schmackhafter Speisen nebst e. ausführl. Speisezettel u. Angabe d. neuen u. alten Masse u. Gewichte. Nürnberg, Spindler, o.,J. (1875). Oktav. IV, 515 S. OLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig, papierbedingt gebräunt. Einige Seiten von alter Hand restauriert. 280,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3960.

39 GOUFFÉ, Jules: Le Livre de Cuisine. Comprenant la cuisine de menage et la grande cuisine. avec 25 planches imprimees en chromo-lithographie et 161 vignette sur bois, desinees d'apres nature par E. Ronjat. Paris, Hachette, 1867. Gr. 8. 2 Bl. XI, 826 S. Mit 161 Holzschn.-Taf., 25 chromolithogr. Taf. u. zahlr. Holzschn. Hldr. d. Zt. mit Rverg. (Etw. berieb.). Schönes Exemplar. 600,-

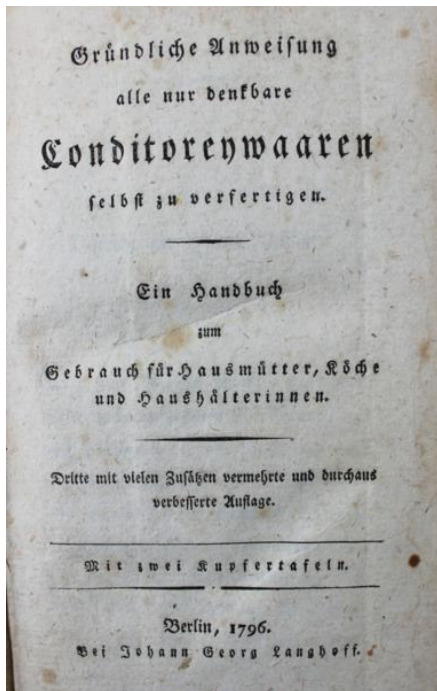
EDITION ORIGINALE: Bitting 195 - Vicaire 417 - Oberle 226 - Schraemli 46 " Dieses ganz hervorragende Werk ist nach meiner Überzeugung das schönste Kochbuch, das je gedruckt wurde". - Der Autor Gouffe, einer der berühmtesten Köche Frankreichs, war Schüler von A. Careme, später leitete er die Küche im berühmten Jockey Club in Paris. Mitarbeiter an diesem Buch waren sein Bruder Alphonse, Mundkoch der Königin Victoria von England, Cousin Hypolite, Chef beim Fürsten Schouvaloff und Pierre Louis Desbarats, Mundkoch des Herzogs von Anhalt-Coethen. Als Koch hat er eine Brücke von Careme zu Escoffier geschlagen. Das Werk ist das erste Prunkkochbuch und besticht durch die chromolithographierten Tafeln welche erstmals für ein Kochbuch verwendet wurden. Sammlerstück.

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

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

41 STEINBRECHER, Christiane: Koch- und Wirthschaftsbuch mit dreifachem Speisezettel für große, mittlere und einfache Haushaltungen auf alle Tage des Jahres nebst zuverlässigen, selbstgeprüften Koch- und Wirthschaftsrecepten. Mit eingehenden Artikeln über Reform der Küche, Einkochen der Speisen in luftdichte Büchsen, Erhaltung der wirthschaftlichen Vorräthe, Behandlung der Wäsche, Einkauf der Leinwand, Anwendung der Salicylsäure in Küche und Haus u. s. w. und in den Text gedruckten Abbildungen der neuesten Geräthschaften. Berlin, Liebelschen Buchhandlung, 1877. 8°. XXIV, 464 S. Mit eingedruckten Holzschnitten und 1 Holzschnitttafel. Grüner OLwd. blindgeprst. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Sehr guter Zustand, geringe Gebrauchs- und Alterungsspuren: im Originalschuber - sauber und ordentlich gepflegtes Exemplar. 480,-

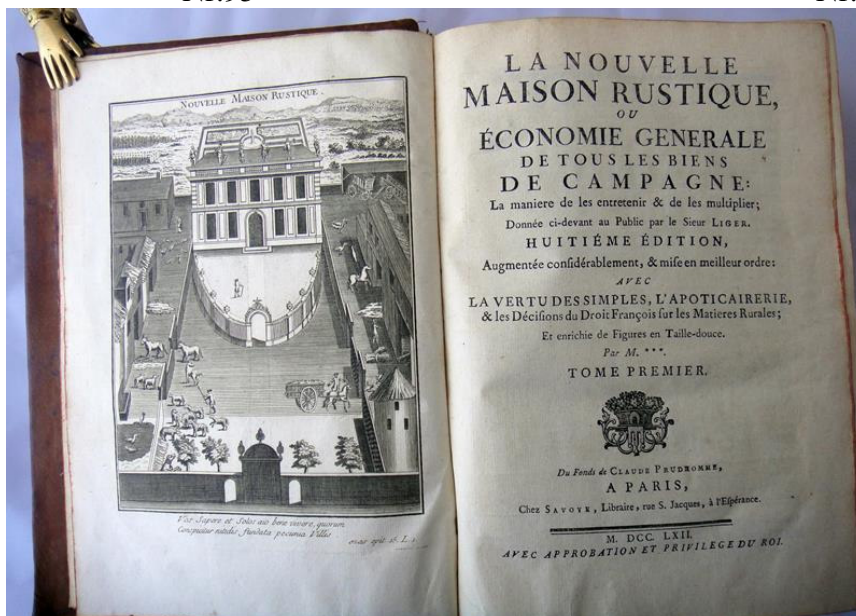
ERSTAUSGABE: Weiss 3703.



Nr. 95



Nr. 96



Nr. 14



Nr. 3



Nr. 151



Nr. 13

42 SAHLES, M.: Mahjturiba. Derigi padomi faimneezehm. Jelgawâ (Lettland), Sieslack'a, 1877. 8°. XI, 132 S. OPbd. (berieben, bestoßen und angeschmutzt). Seiten finger- und braunfleckig. 150,-

Nicht im KVK nachweisbar oder in anderen bekannten Bibliographien. Das Kochbuch ist wohl in "Jiddisch" geschrieben!

43 MALORTIE, Ernst von: Das Menü. Eine kulinarische Studie. 1. Auflage. Hannover, Klindworth, 1878. Gr. 8°. [7] SS. (H-Titel, Frontispiz (Speisekarte), Titel, Vorwort, Anleitung) S. 8 - 248. OHlwd. (chromlithographiert). Ecken und Kapital leicht bestossen, sonst schönes Exemplar. 480,-

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

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

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

45 OPPE, Anna: Das neue Kochbuch für das Deutsche Haus. Augsburg, Kranzfelder, 1879. 4°. Titel, 385 S. HLdr. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt u. le. fingerfl. 130,-
ERSTAUSGABE: Drexel 370. Horn/Arndt 543. Weiss 2906: Das Kochbuch in Form eines Küchenszettels für sämtliche Tage des Jahres. Druck in Rot und Schwarz im Stile der Renaissance. Eines der wenigen "bibliophilen" Kochbücher der Gründerzeit. Die 2. und 3. Ausgabe (IV, 385 S., 17 S.) erschienen 1886.

46 SELESKOWITZ, Louise: Wiener Kochbuch. 4. unveränderte Auflage. Wien, Lienhart, 1883. Gr. 8°. 462 S., XV Tafeln. Grüner OLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig. Sonst gutes Ex. 130,-

Weiss 3578. Frühe Ausgabe eines der beliebtesten Kochbücher der Wiener Küche. Die Autorin war Wirtschafterin des Stiftes Schotten in Wien und später Besitzerin des 1. Wiener Kochlehr-Institutes und eines Delicatessen-Geschäftes mit Speise-Localität (aus dem Titelblatt). Die Erst-Ausgabe (VIII S., 424 S.) erschien 1879, die 3. Auflage identisch 1880.

47 GARLIN, (Gustave de Tonnerre). Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. Menus - Haute Cuisine - Pâtisserie - Glaces - Office etc. Ouvrage complet illustré de 60 planches (330 dessins) Gravés par M. Blitz comprenant 5000 titres et 700 observations. 2. Bd. Paris, Garnier Frères, 1887. 4°. XLIV(fx-tit., frontisp, tit.), 278 pp.; [3] ff.n.ch., 357 pp., 1 p.b., 60 planches h.t. Hmaroquin d. Zt. mit Rverg. 1.250,-

EDITION ORIGINALE. Vicaire 386 - Bitting 176 - Maggs 553. L'un des plus important traités de cuisine de l'époque. Recherché pour ses planches impressionnantes. 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.

Contemp. leather binding, gilt, raised bands. A sound copy (but foxed) of this important book. Scarce and sought-after for the 60 outstanding plates.

48 NAUMANN, L. Systematik der Kochkunst. Internationales Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände. Unter dem höchsten Protectorate Ihrer Kaiserlichen und Königlich Hoheit der Frau Kronprinzessin des Deutschen Reiches und von Preussen" anlässlich der Kochkunst-Ausstellung Berlin 1885. Ihrer Majestät der Königin Carola von Sachsen in tiefster Ehrfurcht gewidmet. 2. verbesserte Auflage. Dresden, Schönfeld, 1887. Gr. 8°. Mit zahlreichen Abbildungen XX S., 560 S. Mod. Kunstldr. unter Verwendung des alten Materials. Das Einband ist berieben und bestossen. 90,-

Weiss 2694. - Drexel 277. Der Verfasser betrieb die bedeutendste Gewürzfabrik der Zeit. Die "Naumannschen Gewürze" wurden von zahlreichen Autoren in ihre Kochbücher übernommen. Standardwerk einer moderner Kochweise.

49 DUBOIS, Urbain: La Cuisine d'aujourd'hui. École des jeunes Cuisiniers. Service des Déjeuners - Service des Diners. Plus de 300 Manières de préparer les Oeufs. 260 Dessins, dont 40 Planches gravées. Paris, E. Dentu, 1889, Petit in-4. 760 S., 260 Zeichnungen, darunter 40 Tafeln graviert. Roter HLdr.(berieben u. bestoßen). Einige Seiten wurden neu eingehängt. Innen mit Gebrauchsspuren zum Ende hin stärker. 400,-

EDITION ORIGINALE. Rare. Vicaire 900 - Bitting 131 - Ventes Oberlé/Fastes 246 et Lacombe 110. "Ce livre, essentiellement écrit pour les jeunes cuisiniers, est le premier traité spécial sur les déjeuners. La seconde partie, plus classique est consacrée aux dîners"(Oberlé).

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

51 RIEDL, Christine. Lindauer Kochbuch für guten bürgerlichen und feinen Tisch eingerichtet, bestehend in zweitausend einhundert und fünfhundertsechzig, in langjähriger Praxis erprobte Rezepte ..." und nun noch mit Angaben der neuen Maße und Gewichte. Speisezettel für alle Jahreszeiten. 11. verb. und verm. Auflage. Mit 82 Abbildungen auf 8 Tafeln. Lindau, Johann Thomas Settner, 1890. 8°. IV S., 763 S., 1 Bl., VIII Tafeln. OLwd. mit reichem Golddekor berieben u. bestoßen. Seiten papierbedingt gebräunt. Fest im Block. 90,-
Weiss 3196.

52 CHATILLON-PLESSIS: La Vie à table à la fin du XIXe siècle, Théorie pratique et historique de gastronomie moderne. Physiologie. - Discussions. - Moeurs et Mode pratique. - Service de la Table et des Réceptions. - Le Boire. - La Cuisine. - Grandes Recettes culinaires du Siècle. - La Pâtisserie. - Les Restaurants. - Nouveaux Classiques. - De la Table. - Mélanges et Fantasies. Ouvrages illustré de 170 gravures hors texte ou dans le texte sur la vie d'autrefois et la vie d'aujourd'hui. Paris, Firmin-Didot, 1894. 8. Frontisp., Titel, 411 S., 1 gefl. Taf., mit vielen

Textillustr. Unbeschnitten Roter Lwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Schönes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 200,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 84

53 MURO, Angel: El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras. Séptima edición ilustrada con 240 grabados. Madrid, Miguel Guijarro, 1895. Frontisp., X, 862. 110. XLVIII, mit zahlr. Abb. Roter Olwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. Gutes Exemplar. 200,-

54 HAMPEL, Friedrich: Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und einschlägigen Artikeln für Herrschafts-, Hotel- und bürgerliche Küchen, sowie für Kochinstitute. Wien/Pest/Leipzig, Hartleben, 1897. 8°. XI, 144 S. Orig. Lwd. mit Golddekor auf Deckel und Rücken und Goldmedaillon mit Portrait von Lucullus. Schönes Ex. in verlagsfrischem Zustand und im orig. Schuber (dieser mit starken Gebrauchsspuren). 150,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1430. Der Autor war Hofkoch der kaiserlich königlichen Hofmündküche und von Helene, Fürstin von Thurn und Taxis, Herzogin von Bayern. Die Rezepte sind der internationalen Küche gewidmet und oft mit den orig. fremdsprachigen Namen betitelt.

55 SALLES, P. / P. MONTAGNÉ: La grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante. Soupes et Potages modernes-Hors-d'Oeuvre froids et chauds-200 recettes d'Oeufs-Poissons de détail et pièces de relevés-Grosses pièces de relevés et garnitures Entrées chaudes et froides, rôtis et seconds rôts-légumes, salades composées, entremets, glaces. Monaco; Imp. A. Chêne, 1900.(date couverte par une étiquette de la maison "Dupont".) 4°. XII, 533 pp. Rel. demi-chagrin rouge (traces d'usure), d'époque à 4 nerfs, dos orné portant le titre doré. Coins emoussés. Intérieur bon exemplaire. 480,-
EDITION ORIGINALE: - Bitting 415, Oberlé 270, Schraemli 114. De l'un des plus importants traités de grande cuisine moderne. Préface de Philéas Gilbert. Les nombreuses illustrations à pleine-page par V. Morin.

56 ISNARD, Leon: L'Algerie gourmande, secrets de cuisine et de patisseries algeriennes. Oran, Fouque, O.J. (ca.1900). Gr. 8°. 237 S., mit 3 s/w. Bilder. Hpgt. mit Rtit. Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Schönes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-
EDITION ORIGINALE: Isnard (Chef de cuisine) brachte die Nordafrikanische Küche zum Ende des 19. Jhd. nach Frankreich.

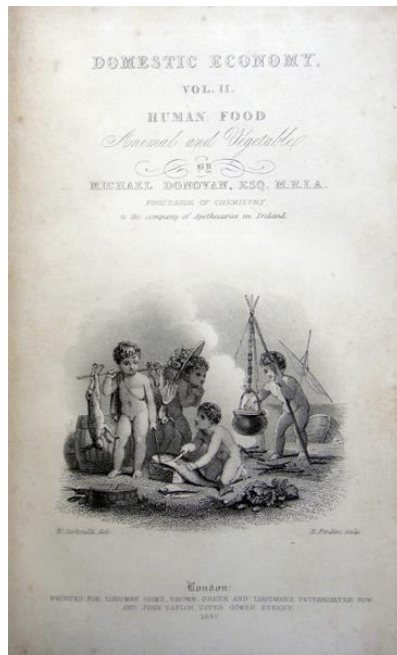
57 SALLES, P. / P. Montagné: La grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante. Cinquième Mille. Paris, Chez Dupont et Malgat, 1902. 4°. 808 S. mit Textillustr. Roter Hldr. (Mit leichten Gebrauchsspuren, Ecken berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt.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

58 STREISSLER, Ida: Israelitische Küche. Leipzig, Verlag der Kunst und Wissenschaft A.O. Paul, 1904. 16°. 124 S. OBrosch. (Mit Gebrauchsspuren, fleckig, berieben u. bestossen). "Minatur=Bibliothek Nr. 627/29". 180,-
ERSTAUSGABE (einzige): Weiss 3759. Seltenes Werk der jüdischen Küche. Die ersten 2 Seiten der Verlagswerbung fehlen.

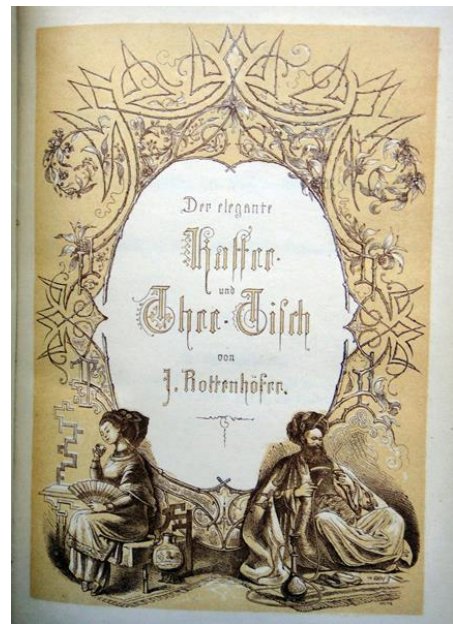
59 ESCOFFIER, Auguste: Kochkunstführer. Ein Handbuch der modernen Küche. Unter Mitarbeit von Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat etc. Illustrationen von Victor Morin. Uebersetzt von Adolf Anker, Alex. Mathis, Emil Blankenburg, Wilh. Gross, Charles Halbheer und M.C.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



Nr. 11



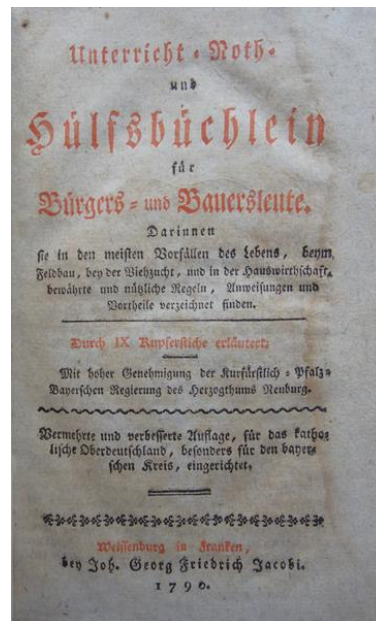
Nr. 27



Nr. 98



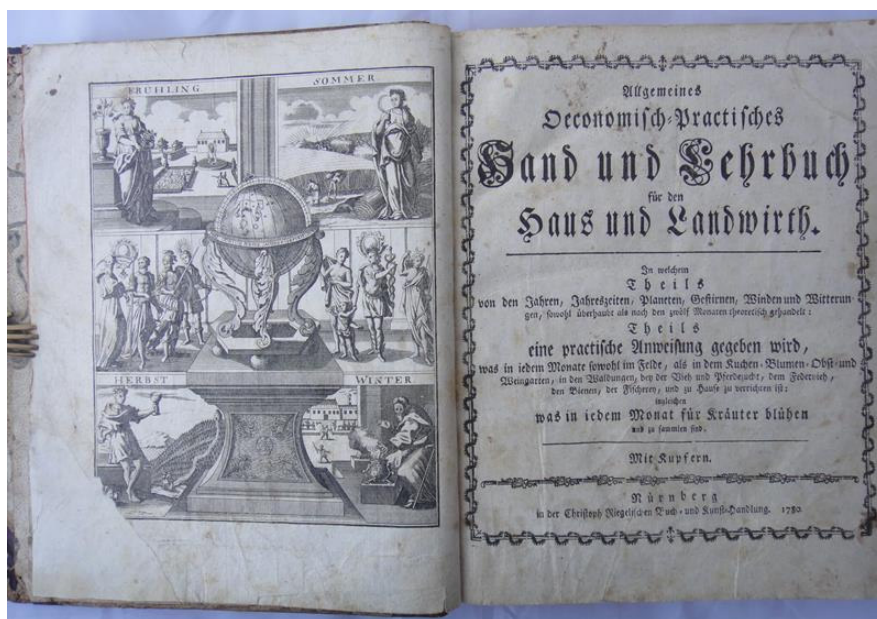
Nr. 117



Nr. 18



Nr. 31



Nr. 17

Rückenverzierung.

480,-

Seltene dt. Erstausgabe. Mosimann 113. Weiss 970. "Der grosse Klassiker des Begründers der modernen Küche. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Berufsmann. Das einflussreichste Kochbuch des 20. Jhdt. und sollte in keiner Kollektion fehlen. Die dt. Übersetzung erfolgte durch die grossen Namen der Dt. Gastronomie zu Beginn des 20. Jhdt. (Anker, Banzer, Mathis, Halbheer)". Ein sehr schönes Exemplar. Die Seiten papierbedingt gebräunt.

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

60 DORST, Chr. Handbuch der Hors-d'oeuvre. Kalte und warme Vorgerichte. Zweite erweiterte Auflage. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, o.J. (ca. 1905). 12°. 4 Bl., 127 S., mit Textillustr. Grüner OLwd. mit zeitgenössischem Buchschmuck. Seiten papierbedingt gebräunt. Sonst frisches Exemplar. 50,-

Horn/Arndt 796. Weiss 807: Dorst kochte für F.A. Krupp in der Villa Hügel.

61 BAILLE, Charles: Menus propos sur la cuisine comtoise par une vieille maîtresse de maison. Paris, Poisson, 1907. Oktav. 198 S. Roter Lwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Schönes Exemplar. 120,-
EDITION ORIGINALE:

62 Richter, M., J. Beutel J. Berlin u. a.: Kochkunstbibliothek. Eine umfassende Sammlung aller in der modernen Küche üblichen und brauchbaren Kochkunstrezepte. 20 Bände: Bd. I: Suppen 1293 Rezepte (3.Aufl.), Bd.II: Vorgerichte und Savouries sowie Käsespeisen 1127 Rezepte (2.Aufl.), Bd.III: Eierspeisen 1026 Rezepte (3.Aufl.), Bd.IV: Saucen u. Fonds Butter, Farcen 496 Rezepte (1.Aufl.), Bd.V: Garnituren Hilfsmittel, Fachausdrücke und Fremdwörter (2.Aufl.), Bd.VI: Fische und Schalentiere 1000 Rezepte (2.Aufl.), Bd.VII: Warme Fleischspeisen 2465 Rezepte (2.Aufl.), Bd.VIII: Kalte Fleischspeisen 516 Rezepte (2.Aufl.), Bd.IX1: Gemüse- und Kartoffelspeisen, Teiggemüse und Kompotts 914 Rezepte (2.Aufl.), Bd.IX2: Salatrezepte 489 Rezepte (5.Aufl.), Bd.X1: Warme Süssspeisen und Süssspeisensaucen 945 Rezepte (3.Aufl.), Bd.X2: Kalte Süss-Speisen gefrorenes und Eis-Speisen 881 Rezepte (3.Aufl.), Bd.X3: Kuchen und Torten sowie kleine Bäckereien 727 Rezepte (2.Aufl.), Bd.XI: Die modernen Getränke 1212 Rezepte (4.Aufl.), Bd.XII: Preis-Einmachebuch 346 Einmacherezepte (6.Aufl.), Bd.XIII: Fleischlose Küche 566 Rezepte (3.Aufl.), Bd.XIV: Resterküche 559 Rezepte (2.Aufl.), Bd.XV: Nationalgerichte 595 Rezepte (1.Aufl.), Bd.XVI: Gänseleberpastete und andere Gänselebergerichte (1.Aufl.), Bd.XVII: Menu und Speisekarte. mit Sonderbeilage "Speisekarten aus der neueren Praxis" (1.Aufl.). Nordhausen, Heinrich Killinger, 1908 - 1930. 19 x 13 cm. (Kanten und Ecken tlw. berieben, 1 Kapital ausgefrantzt, zwei Einbanddeckel mit kleinen Fehlstellen) "Kochkunst - Bibliothek" 500,-
Weiss 2027. Komplette Sammlung der Kochkunstbibliothek in 20 Bänden mit Ausgaben von 1908 bis 1930.

63 EMPREZA, A.: Manual da Cosinheira. Guia completo de cosinha e copa. 1. Auflage. 2 Bd. Lisboa, Carvalho, 1908. 8°. I. Bd.: 748 S., XVI; II Bd.: 386 S., 398 S., XIV. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Gutes Exemplar, Seiten papierbedingt gebräunt. Bd. I: Kleines Loch von ca. 1 cm. das sich vom Vorsatz bis zur Seite 4 verjüngt. 120,-
FIRST EDITION:

64 SCHEICHELBAUER, Carl / GIBLHAUSER, Franz: Gastronomisches Lexikon. Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch für Gastrosophen, Gastgeber, Hoteliers, Restaurateure, Haushofmeister, Köche, Oberkellner, Servierkellner etc. Wien, Selbstverlag, 1908. Gr. 8°. IV, 520 S., 2 Bl., 4 Tfln. Leinen-Einband. Feinausgeführte Verstärkung im Falz von 2 Bll. 100,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3372. Weiterentwicklung von Giblhauser / Scheichelbauer <Die moderne französische Gastronomie> (1893). Gutes Exemplar dieses Lexikons für Berufsleute. Ausführliche Begriffsklärung, von Aalbutt

bis Zwieselbeere. Bietet ergänzend zu deutschen Erläuterungen meist auch den englischen und französischen Fachausdruck. 3 Tafeln zeigen österreichische, englische u. französische Schlachtarten des Ochsen. Am Ende 4 mehrfarbige Menükarten.

65 BOSSHARD, Anna. Großes schweizerisches Kochbuch. Mit einer Nährstofftabelle und 1500 Rezepten. Mit 1 farb. Tabelle u. einigen Textabb. Zürich, Schulthess & co, 1910. VIII, 596 S., 4 Bl. OLwd. berieben u. bestoßen, Rücken restauriert. Notizen im Rand, leicht gebräunt u. stockfleckig. Gutes Exemplar. 70,-
ERSTAUSGABE: Weiss 472.

66 BÜCHI, Louise: Heinrichsbader Kochbuch. 13. Auflage. Zürich, Orell Füßli, o.J., (ca. 1912). 8°. Frontispiz, 1 Bl., XVI, 696 S., 7 Bl. Anzeigen. Grüner O-Lwd. mit schwarz/goldenem Buchschmuck. Sehr schönes Exemplar. 90,-
Weiss 545 - Kochbuch der Heinrichsbader Kochschule. Speisebezeichnungen und Register in Deutsch und Französisch.

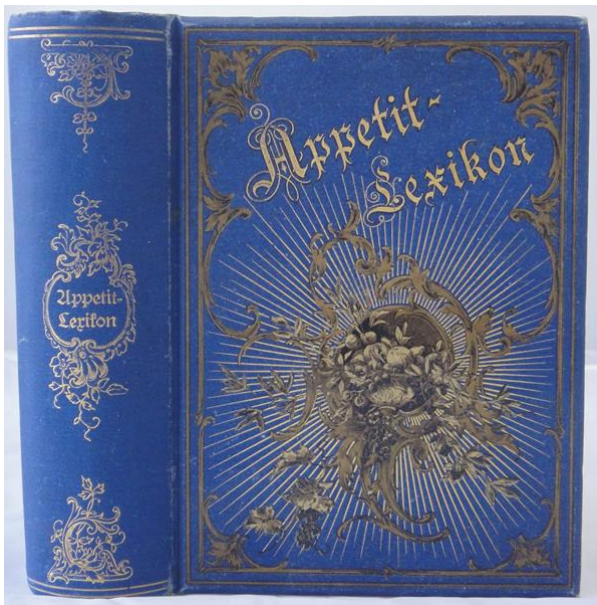
67 ESCOFFIER, Auguste. Le livre des menus. Complément ii dispensable du Guide Culinaire. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Emile Fetu. Paris, Bibliothèque de l'Art Culinaire, (1912). Gr. 8°. 1 Bl.w., 164 S., 1 S. Inhalt, 1 gefalt. Tfl. Hpgt. mit Rtit. Seiten papierbedingt gebräunt. Sonst sauberes Exemplar. 500,-
EDITION ORIGINALE: Ventes Orsi 198 & Lacombe 125. Collection Mosimann 107. Putz 20882. Rare en édition originale et recherché. Illustré d'un grand tableau de service dans une grande cuisine.

Das noch heute beste Handbuch zur Menu-Lehre vom Meister Escoffier.

68 ESCOFFIER, Auguste: Le guide culinaire Aide-mémoire de cuisine pratique. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Émile Fetu. 3e éd.. Paris, L'Art Culinaire, 1912. Quart. XVI, 950 S. "Bibliothèque professionnelle". 350,-
Frühe Ausgabe des Hauptwerkes des Meisters Escoffier. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Fachmann. Auguste Escoffier (1847-1935) gilt heute als der Reformator der Kochkunst des 20. Jahrhunderts. Essen wurde gesünder und bekömmlicher - Mise en place sowie die gesamte Küchentechnik wurden von ihm modernisiert und die Anrichteweisen zweckgerichtet vereinfacht. In seinem "Guide culinaire" erfasste er erstmals systematisch Rezepturen für das gesamte Rohstoff- und Nahrungsangebot. Bis heute ist sein Vermächtnis eine schier unerschöpfliche Fundgrube für die Zubereitung, Anrichtung und Garnierung von Speisen - eben "die Bibel aller Köche" vom "Kaiser aller Köche". Hperg. Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Schönes Exemplar.

69 - Kochkunst-Führer. Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen französischen Küche und der feinen internationalen Küche. Autorisierte deutsche Übersetzung der dritten französischen Auflage unter Berücksichtigung der deutschen Verhältnisse ergänzt durch Rezepte der nationalen Küche von Adolf Anker, Alexander Mathis, Carl Halbheer und Paul Boettiger. Redigierende und terminologische Bearbeitung: M.C. Banzer. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, 1914. 8°. XVI S., 959 S., 5 Bl., und dreiseitigem Rotschnitt, 220,-
Weiss 971 - Orig. Halbleder-Einband. Sehr schönes sauberes und kaum benutztes Exemplar.

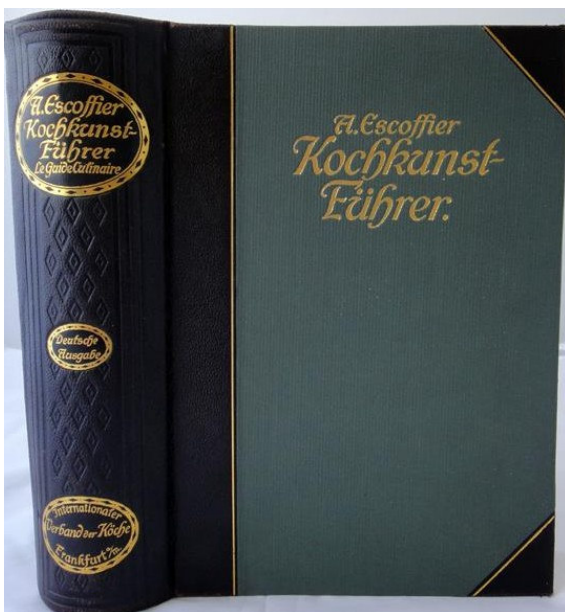
70 FRIES, Alfred: Amerikanische Gerichte. American dishes : eine Sammlung praktisch erprobter Gerichte. Chicago, Ill., s.n., 1915. Kl. 8°. 191 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Mit Portait des Schriftstellers. Roter OLwd.(Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. Gutes Exemplar. 140,-
ERSTAUSGABE: Fries war 35 Jahre Küchenchef im berühmten Kongress-Hotel in Chicago, kochte für sechs Präsidenten und war Vorsitzender des Zweigvereins Chicago des Internationales Verbandes der Köche.



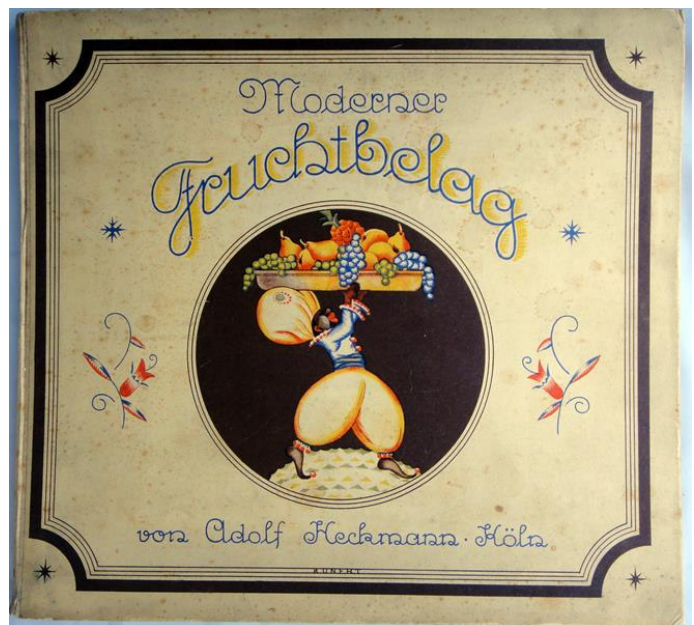
Nr. 150



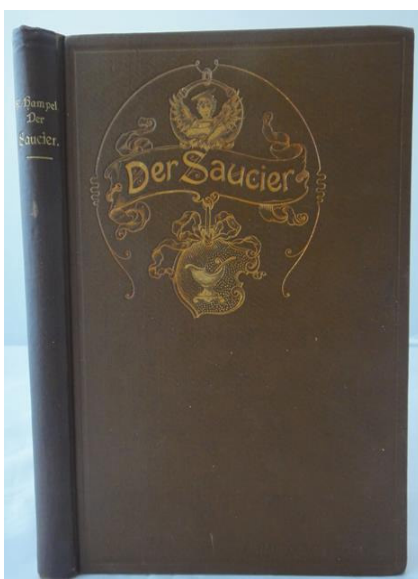
Nr. 13



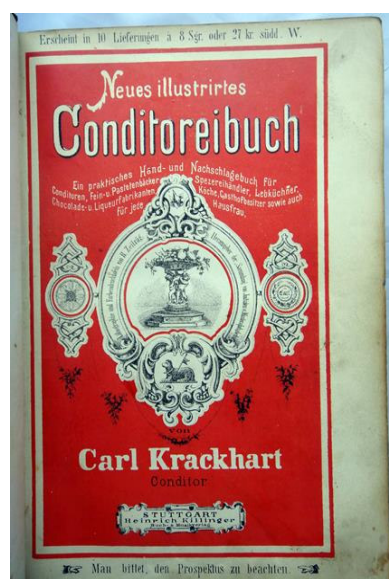
Nr. 68



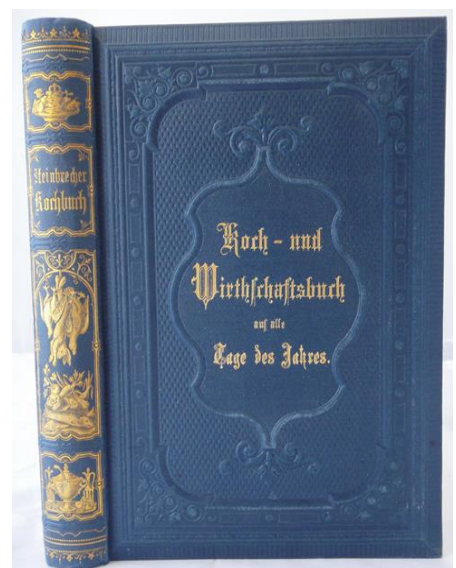
Nr. 132



Nr. 54



Nr. 99



Nr. 41

71 PUGA Y PARGA, Manuel M^a: La cocina práctica por Picadillo Sexta Edition. Madrid, Beltran, 1916. 8°. XVI, 511 S. OLwd. mit aufmontiertem Rückenschild. (berieben, bestoßen, Rücken lichtberblasst). Innen gutes Ex. Schnitt leicht stockfl. 120,-

Geschrieben von Manuel María Puga und Parga, besser bekannt unter dem Pseudonym Picadillo. Er sammelte eine große Anzahl von Rezepten der traditionellen spanischen Küche, insbesondere der galizischen Küche.

72 HERING, Richard: Lexikon der Küche. 3. umgearbeitete, vergrößerte Aufl. Wien, Selbstverlag, 1919/20. 8°. 2 Bl. 708S., 88 S. OLwd. (gering berieben). Innen mit Gebrauchsspuren. 150,-

Methler 2785 - Weiss 1562 - Zuerst 1907 in Zusammenarbeit mit J.M. Heitz veröffentlicht. Erste allein von Hering, Küchendirektor im Wiener Hotel 'Metropol', besorgte Ausgabe. Das Lexikon hat erheblich an Umfang gewonnen, die Begriffsklärungen sind oft als knappe und präzise Rezepte ausgearbeitet.

73 POIRET, Paul: 107 Recettes ou curiosités culinaires. Recueillies par Paul Poirer, président honoraire du club des ePurs Cente, suivies de quelques pages de publicité gratuite, par Sébastien Voirol. Paris, H. Jonquière, 1928. In-8°. 211 - (1) S., Illustr. von Marie ALIX. Unbeschnitten. Illustr. OBrosch. Seiten papierbedingt gebräunt. Gutes Exemplar. 150,-
EDITION ORIGINALE: Oberlé, 291. Exemplaire sur pur fil lafuma No. 174.

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

75 SCHNEEBELI, KARL: Menu-Buch mit Rezepten und Berechnungen. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. Zürich, Schweizerischer Wirtverein, 1937. Gr. 8°. VII, 405 S. Roter OLwd. Vorderdeckel ist im unterm Bereich leicht lichtberblasst. Guter Zustand. 30,-
Schnebeli war Präsident der Berufskommission des Schweizerischen Wirtvereins. Das Buch ist in den vier Jahreszeiten aufgeteilt.

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

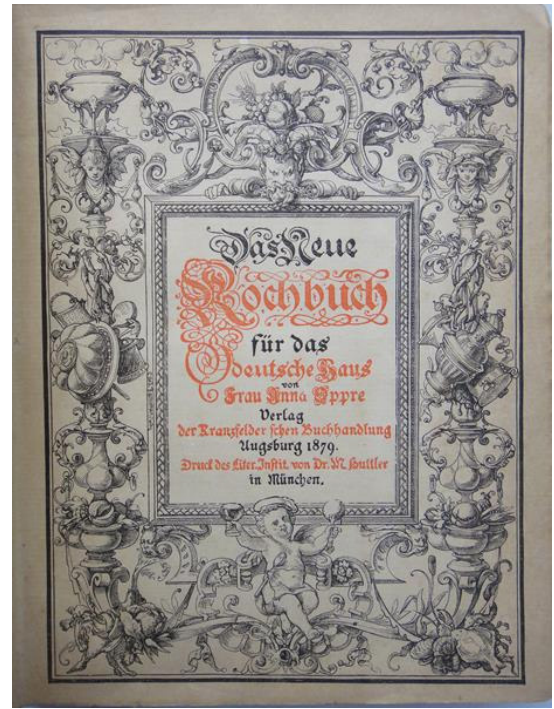
77 WILLSBERGER, Johann (Hrsg.). Gourmet 1 / Herbst 1976. Das internationale Magazin für gutes Essen. Herausgegeben von Johann Willsberger. Erschien vierteljährlich. Seezunge in Champagner - Chinesischer Feuertopf - Das Geheimnis des Stilton - Die grossen Köche - Alles über Hummer. Erstausgabe. Hamburg, Oris Verlag, 1976. 4°. 96 S. Mit zahl. farb. Abb. Orig.-Pappband Schönes sauberes Ex. 150,-

Johann Willsberger beschreibt sein Magazin so: "Die 101 Ausgaben sind zu einer Dokumentation der kulinarischen Geschichte am Ende des 20. Jahrhunderts geworden. Unverwechselbar in Optik und Text hat das Magazin neue Massstäbe für die Präsentation vom Essen und Wein gesetzt." Die Bücher bieten nicht nur Rezepte von Spitzenköchen, sondern auch kulturhistorisches und interessante Interviews bzw. Biographien von bekannten Gastronomen.

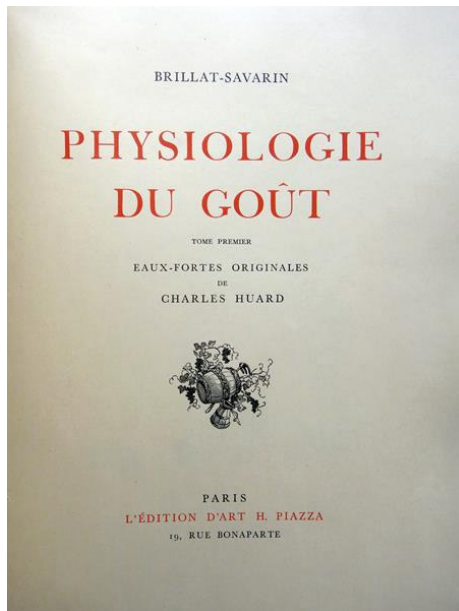
78 WILLSBERGER, Johann (Hrsg.). Gourmet 2 / Winter 1976/77. Das internationale Magazin für gutes Essen. Herausgegeben von Johann Willsberger. Erschien vierteljährlich. Diners bei Dali - La cucina Italiana - Reis - Alte Gläser - Carnad a l'Orange. Erstausgabe. Hamburg, Oris Verlag, 1976. 4°. 96 S. Mit zahl. farb. Abb. Orig.-Pappband Schönes sauberes Ex. 110,-



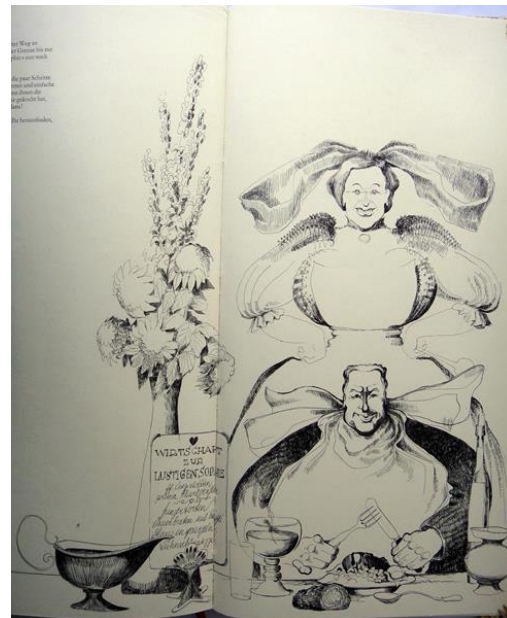
Nr. 13



Nr. 45



Nr.156



Nr. 86



Nr. 52

79 BERNER, Bruno: Das Goldene Buch des Salon Culinaire Mondial - Le Livre d'or du Salon Culinaire Mondial. IGEHO 1977. Koch- und Tafelkunst Ende der siebziger Jahre. 1. Auflage. Luzern, Union Helvetia, 1979. 4°. 342 S., Reich illustriert in s/w und in Farbe. Roter OLwd. Schönes Exemplar. 25,-

Hier liegt nun ein Buch in fachlicher Richtung vor. Es soll leicht lesbar, unterhaltend und belehrend sein. Es soll dokumentieren, was heute in Küche und Service geleistet wird. Dieses Buch soll aber auch Kontakt zu ungefähr 40 Küchenchefs und Oberkellnern schaffen. Diese zeigen mit ihren Lebensläufen und Storys, dass man nicht vom Stift direkt zum Küchenchef oder Oberkellner aufsteigen kann, sondern dass auch heute jede berufliche Charge von Stufe zu Stufe erarbeitet und erkämpft werden muss. Zu Wort kommen unter anderem Henry Haller, Charles Finance, Anton Mosimann, Hartly Mathis usw.

80 MOSIMANN, Anton: The Essential Mosimann. London, Ebury Press, 1995. Oktav. 189 S. OLwd. mit OU. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 25,-

81 DOMINÉ, André (Hrsg.): Culinaria. Naturkost. Band I: Getreide, Obst, Gemüse, Öl, Essig, Salz, Honig und Carob; Band II: Fleisch, Geflügel und Eier, Fisch, Milch und Milchprodukte, Getränke, Küchentechnik, der Biogarten, Hofwirtschaft und Hofporträts; 2. Bde. Köln, Könnemann, 1996. Quart. 280 S; 300 S., reich illustriert in Farbe. OLwd. mit SU. Sehr schöne Exemplare. 50,-

82 MOSIMANN, Anton: Mosimanns natürliche Küche. guten Gewissens geniessen. Zürich, Werd-Verl., 2000. Oktav. 70 S., zahlr. Ill. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 20,-

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

Es gibt keine Schweizer Küche. Aber es gibt unzählige Schweizer Küchen. So viele Kulturen, Regionen und Talschaften das Land hat, so vielfältig wird gegessen und getrunken. Im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte haben sich die Ess- und Trinkgewohnheiten immer wieder verändert. Die Menschen haben selbst getüftelt, eigneten sich im Ausland neues Wissen an oder ließen sich von fremdländischen Gästen in die Geheimnisse ferner Küchen einweihen. Davon handelt »Culinarium - Essen und Trinken in der Schweiz«. Es ist ein Buch zum Lesen und Schmökern, zum Anschauen und Ausprobieren. Die Autorinnen und Autoren haben sich nicht nur mit Kulturgeschichte beschäftigt, sie sind in alle Regionen der Schweiz gereist und haben Bauern, Metzger, Wirte, Fischer, Köchinnen, Winzer und Schnapsbrenner getroffen, denen eine gute Küche mehr als Profession ist - Leidenschaft nämlich. Und sie haben Adressen und Rezepte gesammelt, die dazu einladen, das Gute und Edle der Schweizer Küchen zu genießen. Das beigelegte Sonderheft enthält als praktische Hilfe für Küche und Einkauf die 150 Rezepte des Buches.

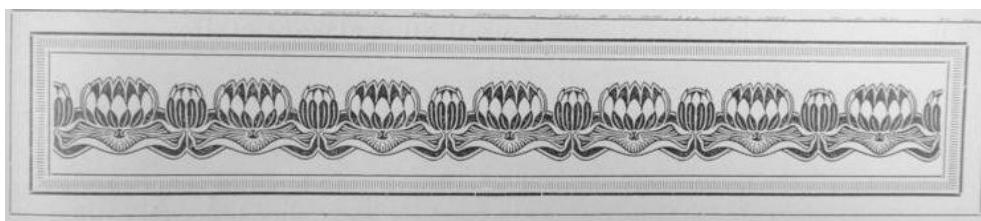
84 BRAUN, Richard. Stettiner Kochbuch. Stettin, Richard Braun, (ca. 1900) Reprint ca. 1980. 10X7 cm. 62 S. Ill. HLwd. 30,-
Weiss 489. Original Ausgabe: Mit wenigen Ausnahmen identisch mit dem <Nürnberger Puppenkochbuch >.

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

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

87 BURKHARDT, M.: (Hrsg.). «Escoffier» Ein Kochbuch. Basel, Selbstverlag, o.J. (1973). 40,5 x 20,5 cm. 128 SS. mit 41 mehrheitlich doppelseit. Illustrationen. OLwd. Schönes Exemplar. 25,-

Ein eigenwilliges Buch, das Martin H. Burckhardt für einen kleinen Freundeskreis für Neujahr 1973 drucken liess. Mit Rezepten aus Italien, Frankreich, Spanien, USA, Australien, Singapore, England, Österreich, Schweiz, Deutschland.



Graphiken

88 LUIKEN, Jan u. Casper: De Bakker. Kupferstich aus "Spiegel van het menselyk bedryf " Amsterdam, 1694. 100,-

Blatt 14 x 8 cm. Im Passepartout 24,5 x 17,5 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar.

89 COMENIUS Johann Amos: ORBIS PICTUS : Coquinaria. Das Kochwerk. Die Welt in Bildern, in 82 Abschnitte zum Gebrauche der kleinsten studirenden Jugend in den kaiserl. königl. Staaten zusammengezogen. Wien 1778. 80,-

Blatt 10,02 x 7 cm. Im Passepartout 22 x 18,2 cm, hinter Glas gerahmt.

90 - ORBIS PICTUS "Der Bäcker". Federlith. Wien, 1832. 50,-

Blatt 10,02 x 7 cm. Im Passepartout 22 x 18,2 cm, hinter Glas gerahmt.

91 - ORBIS PICTUS "Der Koch". Küchendarstellung, Federlith. Wien, 1832. 50,-

Blatt 10,6 x 9,2 cm. Im Passepartout 22 x 18,3 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar.

92 - ORBIS PICTUS "Der Lebküchler". Federlith. Wien, 1832. 50,-

Blatt 10,3 x 8,5 cm. Im Passepartout 20 x 18 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar

Pâtisserie, Bäckerei und Konditoreikunst

93 (MENON): 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.

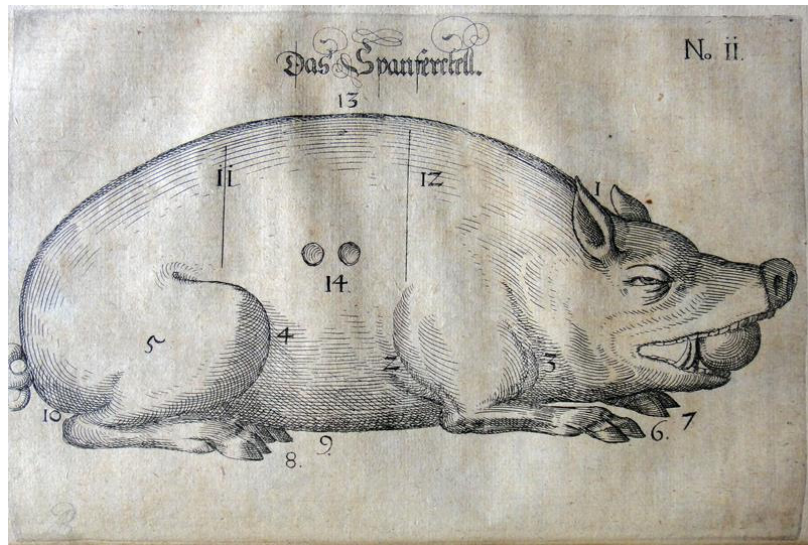
94 - Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg, Johann Gottfried Bauer, 1766. 8°. [3] Bll., [1] S., S. 2-490, [14]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

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

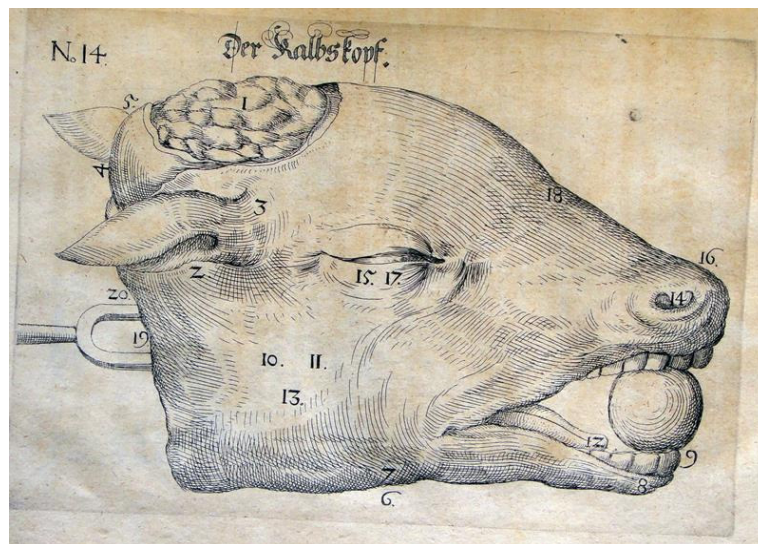
95 (FRIEDEL, Louise Beate Auguste geb. Utrecht): Gründliche Anweisung alle nur denkbaren Conditoreywaaren selbst zu verfertigen. Ein Handbuch zum Gebrauch für Hausmütter, Köche und Haushälterinnen. 3. mit vielen Zusätzen vermehrte und durchaus verbesserte Auflage. Berlin, J.G. Langhoff, 1796. 16°. XVI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

Weiss 1115. Fehlt den meisten Bibliographen und katalogisierten Sammlungen. Anonym erschienene 3. Auflage. Die Voraufagen 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. Ppbd. der Zeit. Gutes Exemplar. Im Schuber.

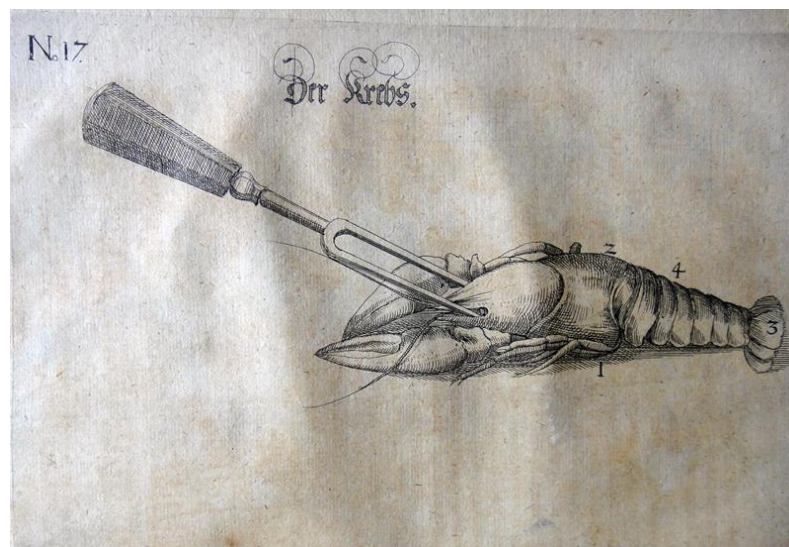
96 WERNER, H.G.C.: Der vollkommene Kunstbäcker und Conditor, Oder gründliche Anweisung, alle Arten Torten, Kuchen und feines Backwerk, sowie Macaronen, Dragées, Pastillen, Marcipan, Conserven, Marmeladen, Compots, Gelées, Morsellen, Fruchtsäfte, Gefrorenes, Tafelaufsätze etc. zu verfertigen, und alle 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,-



Nr. 1



Nr. 1



Nr. 1

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 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 Oberlé sind die Tafeln an die grossen Klassiker Caramé, Gouffé, Garlin und Dubois angelehnt.

EDITION ORIGINAL. Rare, manque à Berthelot, Viel etc. Ouvrage pratique basé sur les expériences de l'auteur pen-dant 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 Oberlé l'auteur prend place dans la littérature pâtissière à coté des Carême, Gouffé, Garlin et autres Dubois avec ce livre.

98 ROTTENHÖFER, J. Der elegante wohlservierte Kaffee- und Thee-Tisch. Mit Abbildung der Kaffee- und Theepflanze und mehrerer der neuesten Kaffee-Kochapparate. München, Braun & Schneider, (1864). 8°. Frontispiz, IV, 163 S., 2 chromolithogr. Tafeln (Kaffee- und Theepflanze) und Textholzschnitte. O.-Lwd. mit gold- und schwarzgepr. Einbandverzierung. Buchrücken mit Fehlstellung. Schönes Exemplar. 300,-

ERSTAUSGABE (einzige). Weiss 3265 - Müller Kaffee 182 - Auktionen Walterspiel 433 und Löchner 583 (Zuschlag 840 SFr.) Das 3. von Rottenhöfer geschriebene Buch. Mit lithographiertem Schmucktitel, dieser zeigt eine Japa-nerin beim Tee- und einen Türken beim Kaffeetrinken und 2 chromolithographierte Tafeln sowie zahlreiche Holzschnitte. Mit Rezepten der Süssspeisenherstellung für Tee- und Kaffeegesellschaften sowie verschiedene Getränke auf der Basis von Tee und Kaffee.

99 KRACKHART, Carl. Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Hand- und Nachschlagebuch für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchner, Chocolate- und Liqueurfabrikanten, Köche, Gasthofbesitzer, sowie für jede Hausfrau. 1 Lieferung. Mit 52 Tafeln in Farbendruck. Erstausgabe. Wiesbaden, Heinrich Killinger, 1872. 4°. Deckblatt: 1. Lieferung, [2] Bl. (Prospectus), XV S. (Titelei), Inhaltsv., 205 S., [3] S. (Anhang A+B), Druckfehler) 52 chromolithographierte Tafeln. OLwd. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. (berieben u. bestoßen). Stockfleckig, tlw. stärker vor allem im Textteil. 500,-

Weiss 2083 - Sehr seltene Erstausgabe, erschien ab 1872 in Lieferungen. Mitgebunden ist auch das Deckblatt der 1. Lieferung mit dem Prospectus. Standardwerk der Konditoreikunst. Der Autor betrieb eine Konditoreifachschule. Erstmals in Deutschland wurde das Medium der Chromolithographie für ein Buch der Gastronomie voll ausgenützt. Die Tafeln sind noch nicht sehr raffiniert wie in späteren Auflagen, gefallen aber durch ihren kindlichen Charme. Krackharts Bücher sind die Vorfahren aller späteren deutschen Konditoreifachbücher wie Weber, Heckmann, Gruber, Beyrich etc. Sollte in keiner Konditoreibuchsammlung fehlen.

100 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.

101 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.

102 KRACKHART, Carl: Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Hand- und Nachschlagebuch für Conditoiren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchner, Chokolade- und Liqueurfabrikanten, Köche, Gasthofbesitzer, sowie für jede Hausfrau. Mit 58 Tafeln in Farbendruck. Neue verb. Ausgabe. (2. Ausgabe). Wiesbaden, Heinrich Killinger, 1878. 4°. XVI, 196 SS., 58 Farbtafeln. Hldr. berieben u. bestoßen. Tlw. Stock- und Fingerfleckig. 350,-
Weiss 2084. Standardwerk der Konditoreikunst. Siehe Nr. 99.

103 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.

104 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".

105 PRÖPPER, Lovica Edle von: Der Kaffee- und Theetisch nebst Rezepten und Servierkarten. Stuttgart, Engelhorn, (1882). Kl. 8°. XI, 1 S. w, 243 SS. Roter Orig.-Lwd. mit gold- und schwarzgepr. Rücken- und Deckeldecor. Seiten papierbedingt gebräunt. Sehr schönes Exemplar. 220,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3057. Nicht bei Horn.

106 STEGMANN, Friedrich Herrmann: Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler oder Anweisung, alle Sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen. Nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchler-Zünfte; sowie der Herstellung beliebter feiner Pfeffernüßchen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen-, Elisen- und Punschkuchen, des Marcipans und verschiedener Konfekte. Neu herausgegeben von A. Cnyrim. Vierte unveränderte Auflage. Weimar, Voigt, 1883. 8°. VIII, 76 S. unbeschitten. OBrosch. mit restaurierten Buchmantel unter Verwendung des alten Materials. 120,-
Weiss 3691.

107 BEYRICH, Clemens: Neues Receptbuch für Conditoreiwaaren. Ein erprobtes Nachschlage- und Anleitungsbuch für Conditoiren, 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.

108 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 impressionnantes. 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.

109 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,-

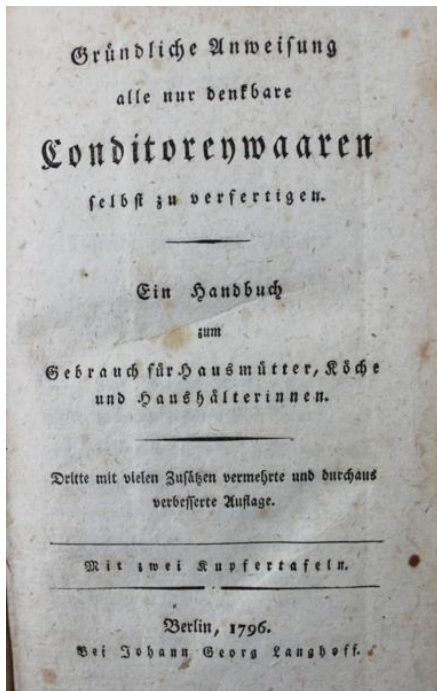
ERSTAUSGABE: Weiss 4242. Wirz-Fischer (1829-1924) war einer der Väter der schweiz. Konditoren -und Pâtisserieskunst. Sein Buch galt lange Zeit als Bibel für junge Berufsleute. Die 2. Auflage erschien als < Illustriertes Handbuch der Conditorei >. In späteren Ausgabe durch den Verband hrsg. und als off.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

110 KRACKHART, Carl: 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 paginiert, 49/50 51/52 fehlen, wurden dem Ex. wohl nicht beigegeben. Die Tafeln in gutem Zustand. 300,-
Weiss 2083. Siehe Nr. 99

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

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

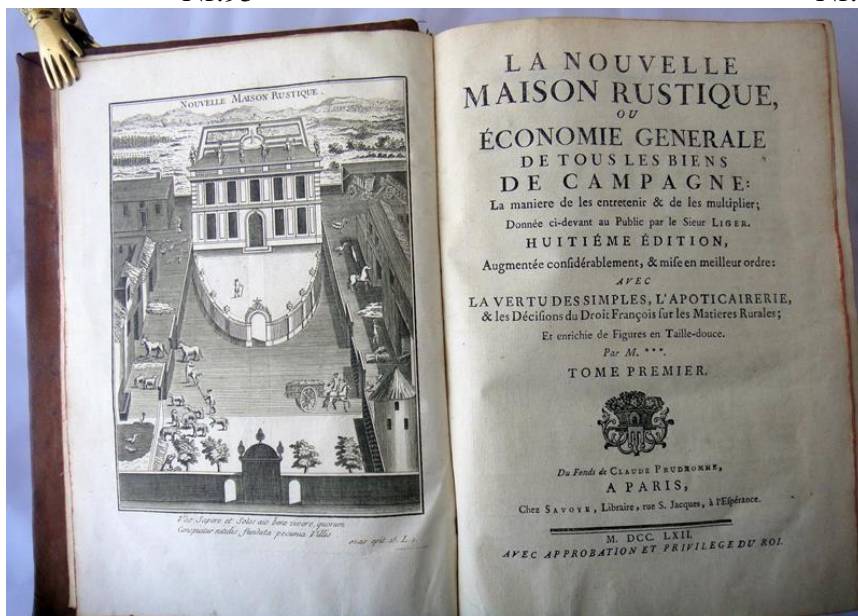
112 PRÖPPER, Lovica Edle von: Häusliche Conditorei. 680 erprobte Recepte zur Bereitung von Torten, Kuchen und Keks nebst Anweisung zur Vorbereitung für dieselbe. Frankfurt an der Oder, Trowitzsch, 1895. 8°. 2 Bll., XI S., 158 S., VII S., 1 Bl. Illustr. OPbd. (fleckig, berieben u. bestoßen). Schönes Exemplar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



Nr.95



Nr. 96



Nr. 14



Nr. 3



Nr. 151



Nr. 13

Rezepten.

113 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. 280,-

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.



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

115 WERNER, Herrmann: Nützliches und Unentberliches Neuestes Rezept Buch für Fein=Bäckerei und Conditorei. Durch dieses Büchlein ist der Unerfahrendste im Stande, die angegebenen Artikel mit Sicherheit herzustellen. 236 garantirt erprobte Rezepte der Wiener Zucker=Bäckerei und zwar der gangbarsten und beliebtesten Gebäcke, indem sämtliche leicht verfäusliche Sachen von jedem Unerfahrenen leicht zu fabrizieren sind. Durch diese in dem Buche angegebenen Rezepte wird einem schon lange gefühlten Bedürfnisse abgeholfen. Görlitz, Selbstverlag, o., J. (um 1900). 8°. 68 S. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen gutes Ex. 120,-

Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

116 SCHLINCK, H. (Hrsg.): Die gangbarsten Gebäcke der Feinbäckerei. Mit 67 Rezepten für Torten, Cremes, Kuchen und kleines Gebäck. Hamburg, Selbstverlag, o.D. (ca. 1900er). Kl. 8°. 28 S. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 120,-
ERSTAUSGABE (einzige?): Nicht bei Weiss oder anderen bekannten Bibliographien zu finden.

117 WEISS, Fr.: Praktisches Handbuch für die Konditorei. Mit vielen Illustrationen im Text und 32 Tafeln. Zweite Auflage. Heilbronn, Kostenbader, 1906. 8°. 168 S., 32 Tafeln. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 220,-
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

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

119 HARTMANN, Friedrich: Kaffee- und Tee-Gesellschaften. Mit Abbildungen. I. Band: 50 Menüs; II. Band: Rezepte. Stuttgart, Decker & Hardt, (1906). 4°. 100 Bll.; 1 Bl., 320 S. 250,-
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 Konditoren" in Stuttgart.

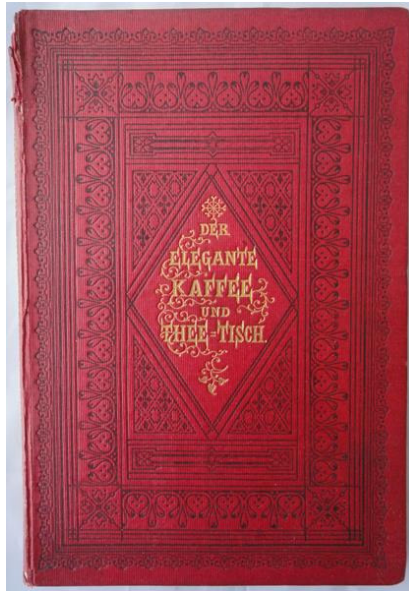
120 KIRKLAND, John: The Modern Baker, Confectioner and Caterer. A practical and scientific work for baking and allied trades. 6 Vol. London, The Gresham Publishing Company, 1907-1909. in-8°. 1 Vol. XI pp., 152 pp., 8 pp; 2 Vol. XI pp., 153-308 pp., 6 pp; 3 Vol. XI pp., 309-472 pp., 8 pp; 4 Vol. XI pp., 152 pp; 5 Vol. X pp., 153-344 pp; 6 Vol. X pp., 345-566 pp., 8pp. Prof. ill. 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.

121 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-Receptbuch für die Thee-und Mehlspeisküche>. Hampel war "Hofkoch der kaiserlich königlichen Hofmündküche" in Wien.

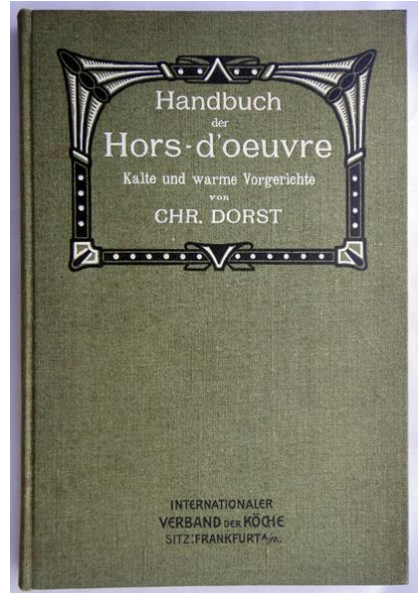
122 MEIER, Adolf. Schriften-Album für Konditoren nebst Monogrammen und Tortenschildern, Wappen und Landesfarben sowie Kronen und Vereinswappen. Zusammengestellt von A.M., Hofkonditor in Detmold. Nordhausen, Killinger, 1909. Quer 4°. 4 Bl. 28 lithogr. Tafeln (4 in Farben). Ohne Buchmantel 75,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2497. Standardwerk der Tortenverzierung.



Nr. 125



Nr. 98



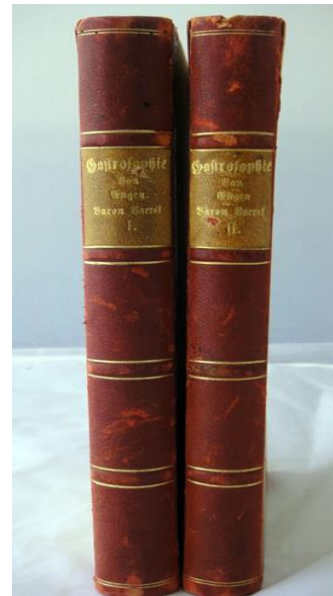
Nr. 60



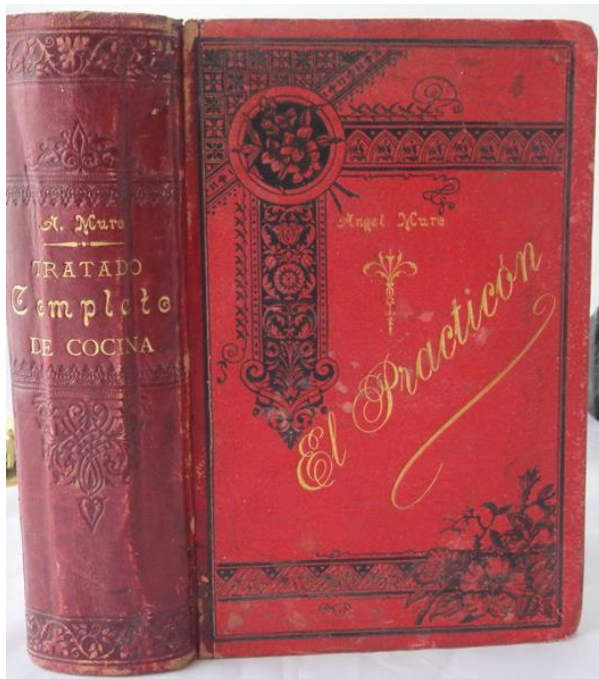
Nr. 4



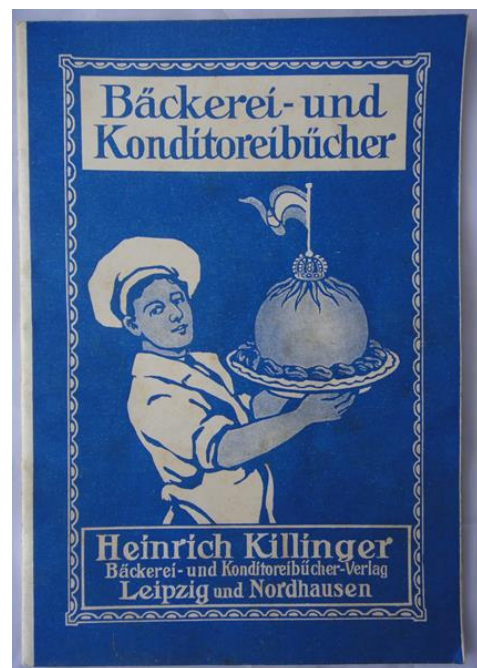
Nr. 70



Nr. 146



Nr. 53



Nr. 126

123 HARTMANN, Friedrich: 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. 220,-

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

124 GRUBER, Carl: Das Moderne 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: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. Der Autor war berühmter Konditoreimeister in Frankfurt und betrieb auch eine Fach- und Dekorschule für Conditoren und Pâtissiers.

125 PLARRE, Emil: Torten=Verzierungen. Eine Sammlung moderner Muster für Spritzglasur, Garnierschokolade, Buttercremes, Belegfrüchte und Marzipandecor. o., J. (ca. 1910). 26 Farbtafeln. Illustr. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 150,-

ERSTAUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

126 KILLINGER, Heinrich (Hrsg.): Bäcker- und Konditoreibücher. Verkaufskatalog des Verlages Killinger. Leipzig und Nordhausen, Heinrich Killinger, o.J. (ca. 1910). 32 S.Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OBrosch. Schönes Exemplar. 60,-
Sehr selten.

127 BEYRICH, Clemens. Torten - Verzierungen. Anleitungs- und Nachschlagebuch leicht ausführbarer Verzierungen verschiedener Konditoreiwaren mit beigefügten Pausen. Mehrfach prämiert. Goldene Medaille. 9. Auflage. Chemnitz, Clemens Beyrich, 1911. 2°. 68 S. OLwd. Schönes Exemplar. 120,-

Weiss 373.

128 KRACKHART, Carl: Neues illustriertes Konditoreibuch. Ein praktisches Lehr- und Handbuch für Conditoren, Feinbäcker, Lebküchner, sowie Patissiers. 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". Siehe Nr. 99

129 SCHEIBE, Rudolf. Die Kakao=Malerei in Wort und Bild. 21 Tafeln. Mit Anleitung zur Kakao Malerei und Vorlagen für Tortenverzierungen. Leipzig, Heinrich Killinger, (1913). Folio. 4 Bll., 21 Tafeln. Illustr. orig. HLwd. lichtberblasst und fl. Etwas bestossen. Innen sehr schönes Exemplar. 220,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3361. Seltenes und grossformatiges Werk zur Lehre der Kakao-Malerei.

130 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.

131 GROSS, Adolf: Die Kakaomalerei. Aus der Praxis für die Praxis. Herausgegeben von Adolf Gross, Konditormeister in Stuttgart. Stuttgart, Selbstverlag, 1921. 8°. 18 S., 24 Tafeln in Braundruck. OBroschur mit leichten Gebrauchsspuren. Seiten in schönem Zustand. 120,-
ERSTAUSGABE:

132 HECKMANN, Adolf: Moderner Fruchtbelag. Nordhausen, Heinrich Killinger, o., J.[1926]. 4" u. quer-4" 4 Bl., 12 Taf., 4 Schablonen. Illustr. Org. Mappe. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen schönes Exemplar. 150,-

ERSTAUSGABE: Fehlt den katalogisierten Sammlungen. Selten. Ohne die Pause.

133 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:

134 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.

135 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 28,-

136 BICKEL, Walter: Das grosse internationale Konditoreibuch. Gebäck, Confitserie, 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.

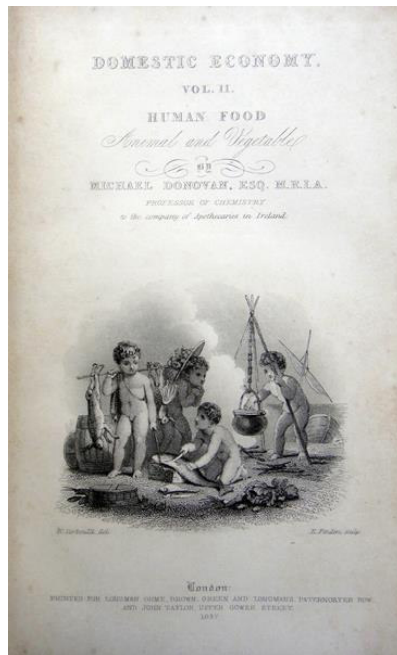
137 THURIÈS, Yves: Das Rezeptbuch eines "Compagnon du Tour de France". Eis, glasierte Petits Fours und Konfekt. Fribourg, Edition GK., 1983. 4°. 407 S., mit zahlr. Abb. Brauner KLdr. mit Golddekor. Schönes Exemplar. 120,-

Numerierte deutsche Ausgabe, Exemplar Nr. 710.

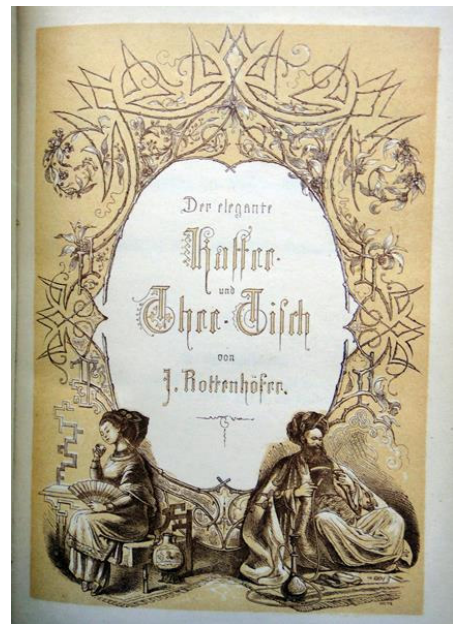
138 JEANLOZ, Rudolf / Toni Businger: Dessert Creationen. Bern, Schweizer Hotelier-Verein, 1991. 104 S., reich illustriert. Illustr. OPbd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 55,-



Nr. 11



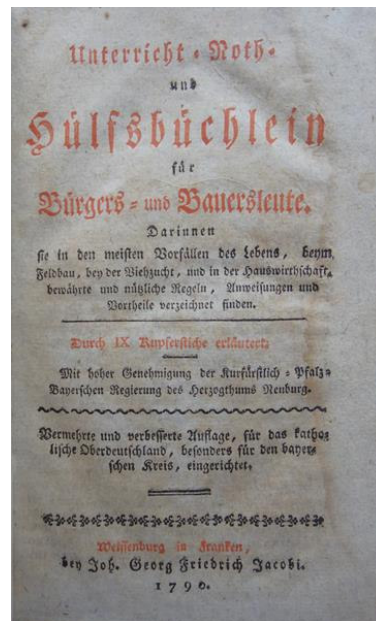
Nr. 27



Nr. 98



Nr. 117



Nr. 18



Nr. 31



Nr. 17

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

140 PERRIER-ROBERT, Annie: Bonbons und andere Süßigkeiten. Erlangen, Karl Müller, 1996. 192 S. zahlr. Ill. Illustr. OPbd. m. SU. Schönes Exemplar. 35,-
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.

141 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,-

142 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,-

Bibliographien, Gastrosophie und Kulturgeschichte

143 (COLNET, C. J.): L'art de diner en ville, a l'usage des gens de lettres. Poeme en IV chants. Paris, Colnet u. Delaunay, 1810. 12°. 142 S. Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch. (berieb. u. best). 250,-
Vicaire 191. Drexel 533. Oberle 391. Erste Ausgabe. - Ab Seite 103 folgt: "Extrait d'un grand ouvrage intitule: Biographie des auteurs morts de faim". - "Un petit volume fameux, tellement fameux qu'il fut sans cesse reimprime et compris dans de nombreux recueils gastronomiques" (Oberle). Eine zweite Auflage erschien im selben Jahr. - Schönes Exemplar.

144 (BRILLAT-SAVARIN, J.A.). Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, ... 2 vol. Paris, A. Sautet, 1826. Titl., XIV, 5-390 pp; 442 pp. (cplt). 4.000,-

EDITION ORIGINALE: Vicaire 117. Rare et recherché. Exemplaire de premier tirage, avec le "E" de Bourse de la page de titre placé à l'horizontale. Reliure de l'époque en pleine basane brune, dos lisse orné de filets et de fleurons dorés, pièces de titres et de tomaisons en maroquin vert et rouge, dentelle dorées sur les coupes. Habiles restaurations aux mors sinon très bel exemplaire frais intérieurement. Quelques rousseurs comme presque toujours pour l'édition originale. Le plus célèbre ouvrage gastronomique de tous les temps et toutes les littératures. Tres bon exemplaires.

Die beiden Bde. ident. in Ldr-Einbänden der Zeit, Golddekor auf Rücken. Bei beiden Bde. wurden die Bücherfalze professionell restauriert. Das wichtigste und einflussreichste Buch der Gastronomie überhaupt. Der Text sollte in keiner Gastronomie-Sammlung fehlen. Sehr schönes Exemplar.

145 BRILLAT-SAVARIN, J.A: Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur. Nelle éd. ornée de gravures. Et précédée d'une Notice par. E. Bareste. 2 vol. in 1. Paris, Ve A. Pigoreau, 1847. 12°. Mit 16 Holzstichtaf. 2 Bl., XI, 176 S., 185 S. HLdr. d. Zt. Tls. berieben u. bestoßen. 220,-

Vicaire 118/9 (cette éd. inconnue). Le plus célèbre ouvrage gastronomique de tous les temps et toutes les littératures.

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

146 VAERST, (Eugen Baron von). Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. 2 Bde. Leipzig, Avenarius & Mendelssohn, 1851. Gr. 8°. XIII S., 1 Bl., 301 S., 1 Bl.; 3 Bll., 271 S. Hldr.mit RSchild (berieben u. bestoßen). 450,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3924 - Drexel 266 - Schraemli 87: „Das nach meiner Ansicht geistreichste Werk, das je über die Freuden der Tafel geschrieben worden ist. Dass sein wundervolles Werk ... nicht den gleichen Erfolg hatte, wie Brillants Physiologie' hängt allein damit zusammen, daß die Deutschen eben damals noch sehr wenig Verständnis für kulinarische Schöpfungen hatten." Seiten papierbedingt gebräunt. Bücherblock le. gewellt. Schönes Exemplar.

FIRST EDITION: 2 vol. - Contemp cloth, gilt stamped, blind stamped, gilt edge (spine strengthened, new endpapers). - Block wavy, minor brownstaining/browning.

147 MONSELET, Charles: La Cuisinière Poétique. Avec les concours de MM. Méry, A. Dumas, Th. de Banville, Th. Gautier, É. Deschamps, C. Caraguel, A. Barthet, Émile Solié, Xavier Aubryet, Aur. Scholl, Charles Battaille, etc. Paris, Michel Lèvy Frères, (1859). 12°. 199 S. "Collection Hetzel & Levy". 400,-

EDITION ORIGINALE. Maggs 500. - Vicaire 603. - Walterspiel 361. Romantische Halbleder, Rücken mit roten Etikett verziert. Schönes Ex. mit Ex Libris "Paul Gavault".

Rel. romantique demi-veau, dos orné avec étiquette rouge. Bel exemplaire.

148 MONSELET, Charles: Almanach des Gourmands pour 1868. Paris, Libr. Petit journal, 1868. 12°. 112 S., 4 Bl. Werbung. Illustr. OBroschur. (Front mit Eckausriss) Schutzumschlag aus Pergamentpapier. Innen schönes Exemplar. 160,-

Oberlé 219(3 Années seulement) - Vicaire 604 - Walterspiel 362.

149 ANTONIUS ANTHUS (Blumenröder): Vorlesungen über Esskunst. 2. Aufl. Lpz. Wigand, 1881. 287 SS. Roter OLwd. mit leichten Gebrauchsspuren. Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-

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

150 HABS, Robert /ROSNER, Leopold. Appetit-Lexikon. Alphabetisches Hand und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich eine Ergänzung eines jeden Kochbuchs. 2. den modernen Anforderungen entsprechend umgearb. Aufl. Wien, Carl Gerold, 1894. 1 Bl, 602 SS, VIII (Anzeigen). 200,-

-Weiss 1383. Blauer Orig.-Lwd. mit reicher goldgeprägter Verzierung. Sehr schönes, bibliophil gestal-tetes Exemplar. Die Erstausgabe ist das 1830 erschienene <Appetit Lexikon> von Franz Gräffer.

151 COUGNET, Alberto: I piaceri della tavola. Contributo alla storia della cucina e della mensa. Torino, Bocca, 1903. 8°. 428 S., mit 33 Abbildungen im Text. 2 falt. Tafeln. Hperg. mit RSchild. Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Schönes Exemplar. 550,-
PRIMERA EDICION: Kulturgeschichtlich höchst interessant. Sehr selten.

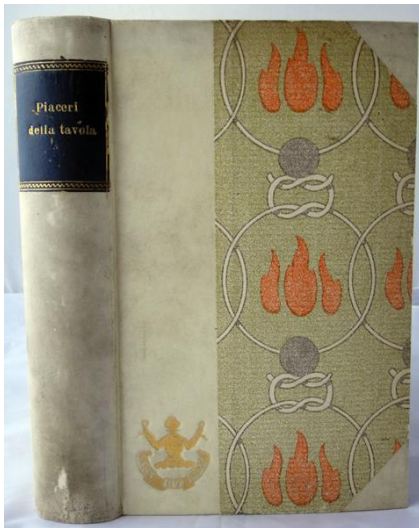
152 GOLLMER, Richard: Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit. Ein Handbuch der modernen Geselligkeit, Tafeldekorationen und Kücheneinrichtung. Unter Mitwirkung von M. Rapsilber und U. Steinmann und in Verbindung mit hervorragenden Fachleuten. Mit 392 in den Text gedruckten Abbildungen und 12 farbigen Originalmenüs in authentischen Nachbildungen. Leipzig, J.J. Weber, 1909. IX, 260 SS. Grüner OLwd. Etw. lichtverblasst. 130,-
Weiss 1275 - Horn 607. - Erstausgabe. Grüner OLwd. Erschien als 3. Bd. des Universal-Lexikons der Kochkunst. Reich illustriertes Werk, die 12 Menükarten auf Tafeln montiert. Interessantes Werk zur Tafelkultur und Menükartenkunde von einem hervorragenden Fachmann geschrieben. Sehr schöner Zustand. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

153 GUÉGAN, Bertrand: Almanach de Cocagne pour l'an 1922 ; dédié aux vrais Gourmands et aux francs Buveurs. Paris, A la Sirène, 1922. 8°. 211 S., 4 S. Inhaltsverzeichnis mit Textillustr. Hmaroquin mit Rverg. Sehr schönes Exemplar. 120,-
Aus Sammlung mit Ex libris "Comitis Conradi Reuttner de Weyl".

154 OMBIAUX, Maurice des: L'art de manger. Paris, Payot, 1928. Oktav. 208 S. Hmaroquin mit Rverg. Sehr schönes Exemplar. 80,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 123. Aus Sammlung mit Ex libris "Comitis Conradi Reuttner de Weyl".

155 REBOUX, Paul: Der neue Gourmet. Buch für Feinschmecker. Gastronomische Exkurse und 300 neue Rezepte. Einführung von C.G. von Maaßen. Berechtigte Übertragung Paul Fohr. 1.-5. Tsd. München, Kurt Wolff, 1928. 8°. 439 S. Farbige illustriertes Original-Halbleinen. Sehr schönes Exemplar. 65,-
Erstausgabe .Horn/Arndt 1153. „Reboux gehört zu den gastronomischen Klassikern des 20. Jahrhunderts". Mit ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

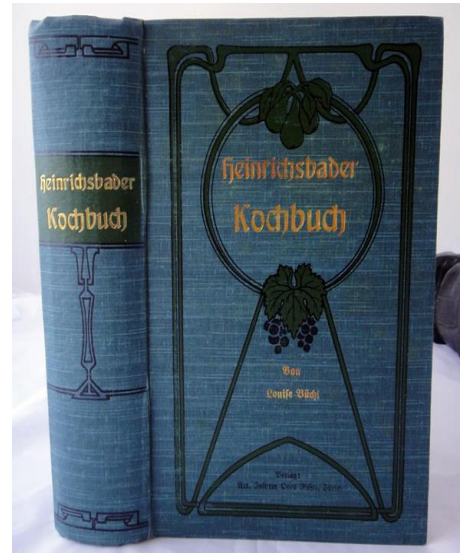
156 BRILLAT SAVARIN, (J.A.): Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, ... 2 Bde. Paris, Piazza, (1930). 4°. Mit 1 Orig.-Aquarell v. Charles Huard, 10 Farbtaf., 91 rad. Vignetten u. 2 Extra-Suiten (101 sw.-Taf. u. 10 farb. Taf.). 201 S., 1 Bl.; 211 S., 1 Bl. Obrosch. in Orig.-Decken u. Schub. (Etw. berieb. u. best.). Die Skizzen in einer separaten Schachtel. Sehr schönes Exemplar. 2.500,-
Nr. 27 v. 30 Ex. (GA: 150) auf Japon Imperial mit den beiden Extra-Suiten auf Japon Mince u. dem Orig.-Aquarell. Dieses Ex. enthält außerdem 2 Orig.-Tuschezeichnungen, jwls. auf Vors. mont. "Das berühmteste Buch, das je über die Gastronomie geschrieben wurde". (Schraemli 78). - "Das bekannteste seiner Werke ist "La Physiologie du Goût" (Die Physiologie des Geschmacks, 1826 erschienen, 1865 ins Deutsche übersetzt), an dem er 25 Jahre lang gearbeitet haben soll. Darin geht es nicht nur um die Zubereitung exquisiter Speisen, sondern grundsätzlich um sehr geistvolle Theorien zu Tafelfreuden, eine Art Lebenslehre. Insbesondere wird hier zwischen Gourmand (französisch für Schlemmer) und Gourmet (französisch für Feinschmecker) unterschieden. Mit seinem Buch begründete er eine neue Form des Schreibens über Essen und trug in Europa wesentlich zur Weiterentwicklung der Kochkunst bei". Berühmt sind seine Aphorismen wie beispielsweise "Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist hat, kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte" oder "Ein gutes Essen ohne Dessert ist wie eine einäugige Schönheit". Die Farbtafeln und Vignetten stammen von Charles Huard (1874 - 1965). Er war Maler, Kupferstecher und Zeichner der unter anderem die Werke von Honoré de Balzac des Conrad Verlags illustrierte und schnell Weltruf erlangte. - Buchblock gelockert.



Nr. 151



Nr. 127



Nr. 66



Nr. 156



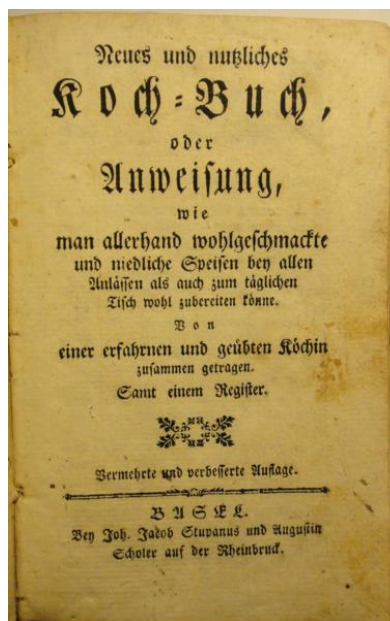
Nr. 10



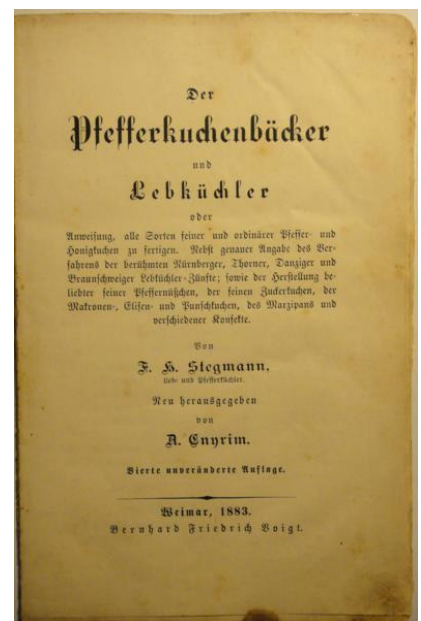
Nr. 129



Nr. 58



Nr. 20



Nr. 106

157 RAUERS, Friedrich: Kulturgeschichte der Gaststätte. 2. Bd. Berlin, Metzner, 1941. Bd. I: XVI, 687; Bd.: IV, 689-1480. Reich illustriert in s/w und in Farbe. Gelber OLwd. mit RSchild. 2.Bd. mit einem kleinen Wasserfl. Sehr schönes Exemplar. "Schriftenreihe der Hermann-Esser-Forschungsgemeinschaft für Fremdenverkehr 2" 120,-
ERSTAUSGABE: Horn/Arndt 1152. Wichtige Schrift über das Gaststättenwesen. Reich illustriert mit 706 Abbildungen. Das Buch ist erschlossen durch Register, unentbehrlich für das Studium des Gaststättenwesens.



158 SCHRAEMLI, Harry. Von Lucullus zu Escoffier. Ein Schlemmerbuch für kluge Frauen und gescheite Männer. Erstausgabe. Zürich, Inter Verlag, 1949. Gr. 8°. 299 S.mit zahlr. Abb. OLwd. mit OU. dieser mit starken Gebrauchsspuren. (liegt bei). Innen schönes Exemplar. 60,-
ERSTAUSGABE: Das Schlemmerbuch ist weder ein Lehr noch ein Kochbuch, trotzdem es eine Menge Anregungen für Küche und Tafel und viele Rezepte aus alter und neuer Zeit enthält, sondern etwas grundsätzlich anderes, neues: eine Kulturgeschichte der Tafelfreuden. In rund dreissig hochinteressanten und amüsant geschriebenen Kapiteln erzählt Schraemli der auf diesem Gebiet berufenste Schweizer Autor von Leben, Laufbahn und Leistungen der berühmtesten Köche und Feinschmecker der Weltgeschichte, von seltsamen Gastmählern und Merkwürdigen Leckerbissen usw.

Mit persönlicher Widmung von H. Schraemli an Herrn Hugo E. Prager. Prager war während 37 Jahren Dir. der AG Carlton Elite Hotels gewesen.

159 VILLEFOSSE, René Héron de: Histoire et Geographie Gourmandes de Paris. Paris, Les Edition de Paris, 1956. 8°. 382 S., 5 Bll. Mit zahlr. Abbildungen auf Tafeln und im Text. Orangener OLwd. mit mont. Deckelmedaillon. (berieben u. bestoßen). Innen sauberes Exemplar. 30,-

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

161 RUMOHR, Carl Friedrich von: Vom Geist der Kochkunst. 2. Auflage. o.O., Borowsky, o.D., (ca. 1980er). 331 S., 5 S. Inhaltsangabe. OLwd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 25,-

162 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.

163 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 Zürcher Zeitung, 1985. Gr. 8°. 209 S. Reich illustriert in s/w. Roter OLwd. mit OU. Mit minimalen Gebrauchsspuren. 220,-

ERSTAUSGABE: Sehr gesuchtes Buch.

164 SCHWARZ, Walter: Das Kochkunstmuseum in Frankfurt am Main. Dokumentation eines Kultureignisses 1909 bis zum Zweiten Weltkrieg. Frankfurt a. M., Waldemar Kramer, 1989. 118. Viele schwarz-weiss Fotos. OPbd. mit OU. Sehr schönes Exemplar. 30,-

Das vorliegende Buch bietet dem Leser einen Überblick über das Schicksal des damals »einzigen« Kochkunstmuseums von seiner Gründung im Jahr 1909 bis zu seiner Zerstörung im Zweiten Weltkrieg. Es berichtet ausführlich über zahlreiche Schausammlungen, Internationale Kochkunst-Ausstellungen, die Entwicklung der Kochkunst-Zeitschrift, den Internationalen Verband der Köche und dessen berühmte Mitglieder sowie den zeitgemäßen Fortschritt der Kochkunst, untermalt durch zeitgenössische Berichte von Fachleuten. Dem ersten Direktor des Museums und Mitbegründer, Matthäus Carl Banzer, ist ein eigenes Kapitel gewidmet. Viele schwarz/weiss Fotos von erhalten gebliebenen Originaltexten, Menükarten des Museums und seiner Mitglieder veranschaulichen den Text.

165 RÄTISCHES MUSEUM CHUR (Hrsg.): Bündner Hotellerie um 1900 in Bildern. Chur, Rätisches Museum, 1992. 22 cm X 22 cm. 127 S. zahlr. Ill. OLwd. mit Schutzumschlag Verlagsfrisches Ex. "Schriftenreihe des Rätischen Museums Chur Bd. 37." 30,-

Rätisches Museum Chur. Graph. Gestaltung: Remo Allemann;

166 SANDGRUBER, Roman (Hrsg.): Genuss & Kunst - Kaffee - Tee - Schokolade -Tabak - Cola. Ausstellung Schloß Schallaburg 1994. 1. Auflage. Innsbruck, Selbstverlag, 1994. XII, 433 S. Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OPbd. Gutes Exemplar. 25,-

167 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. Im Schub. Ersetzt die älteren Bibliographien zu diesem Thema.

168 STEINGARTEN, Jeffrey: Der Mann, der alles isst. Aufzeichnungen eines Gourmets. 1. Aufl. Hamburg, Rogner & Bernhard bei Zweitausendeins, 2004. Oktav. 395 S. OPbd. Schönes Exemplar. 40,-

Wenn Jeffrey Steingarten Alpträume hat, handeln sie von knusprig gebräunten Wasserkäfern. Die sind nämlich so ziemlich das einzige, was er in seinem Leben noch nicht verspeist hat. Alle anderen Phobien hat er verloren. Als Food-Kritiker der amerikanischen VOGUE musste sich Steingarten an vieles gewöhnen: An die griechische Küche, an indische Desserts und an Kim Chi - scharf eingelegtes koreanisches Gemüse. Darauf ist er sogar stolz, weil er was auf seine Berufsehre hält. Und zu der gehört auch, sich nicht durch First-Class-Restaurants zu fressen, um danach die Qualität der Amuse-Gueules zu vergleichen. Steingarten weiß, dass die Geheimnisse des guten Essens nicht einfach zu konsumieren sind. Deshalb hat er sich auf Reisen in die ganze Welt begeben.

169 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.

170 HINRICHSSEN, Torkild: Marzipan: Das Brot der Engel. Husum, Husum-Dr.- und-Verl.-Ges., 2012,. 111 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OBrosch. 22,-

Erstmals liegt eine umfassende Kulturgeschichte des Marzipans in Deutschland mit Ausblicken auf die Nachbarländer vor. Wahrscheinlich arabischer Tradition nachfolgend, wurde Marzipan zunächst in den Mittelmeerländern, dann in Frankreich und Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter bereitet. Handelszentren und die großen Hafenstädte verfügten über entsprechende Handelsverbindungen, um die Rohstoffe Rohrzucker und Mandeln bereitzuhalten. Neben Flachreliefs, die aus Negativformen gewonnen wurden, entstanden außer den heutigen „Brot“ und Glücksschweinen in freier Modellierung Früchte und Figuren aller Art, nicht nur zur Weihnachtssaison, sondern an örtliche und kirchliche Feste gebunden. Der Band fußt auf den Sammlungen des Altonaer Museums und des Weihnachtshauses Husum.

171 MOSIMANN, A. - WEISS, H: FIVE CENTURIES OF CULINARY HISTORY. The Anton Mosimann (OBE) Collection of Books and Documents on European Cookery and Gastronomy. A cultural history of a selection of more than 350 important and rare books and 14 Royal and historical menu cards from the collection of some 6000 books. KOCHKUNST AUS FÜNF JAHRHUNDERTEN. Eine Auswahl von mehr als 350 wichtigen und seltenen Bücher der Anton Mosimann Sammlung sowie 14 königliche und historische Menukarten. London/Mönchaltorf, Privately printed, 2012. 144 pp. and 200 illustrations (in colour). Including a Name and Title Index. Illustrated soft cover. Subscription Price 48,-

Printed in a limited and numbered edition of total 330 copies on Munken Lynx paper. 300 copies, soft cover, numbered 1 - 300. and 30 copies for private circulation, hard cover on large paper and handsigned by A. Mosimann (OBE) and the editor. Numbered I - XXX. The major part of the books are either in French, German, Italian/Latin, or English. The descriptions of each book is in the respective languages (author, title, pagination, plates, data on place, printer & date, etc.). Many of the books have additionally an English subtitle giving the biographies of the authors and explaining its importance in the history of cooking. Books in foreign languages (non-English) have also a short translation in English following the original commentary. Die meisten Bücher sind entweder in französischer, deutscher, italienischer/lateinischer oder englischer Sprache. Deren Beschreibungen sind in den entsprechenden Sprachen. Viele Bücher haben zusätzlich eine englische Beschreibung zu den Autoren (Biographien) sowie einen geschichtlichen Kommentar zur Wichtigkeit der einzelnen Bücher. Die nicht-englischen Bücher haben zusätzlich einen englischen Kommentar. Gewisse Englisch-Kenntnisse sind daher von Vorteil. Das Buch ist durch ein Namen- und Titelregister erschlossen.



Nr. 90

MENSELYK BEDRYF. 3

DE BAKKER.

Die 't lichaam voed, Is voor 't gemoed.



ô Schepper van het lieve brood,
Tot voedsel van het tyd'lyk leven,
Hoe heeft uw mildheid ons genood,
Om ons u zelfs tot brood te geeven!
ô Brood, dat uit den Hemel viel,
Verzadig gy dan onze ziel.

JE-