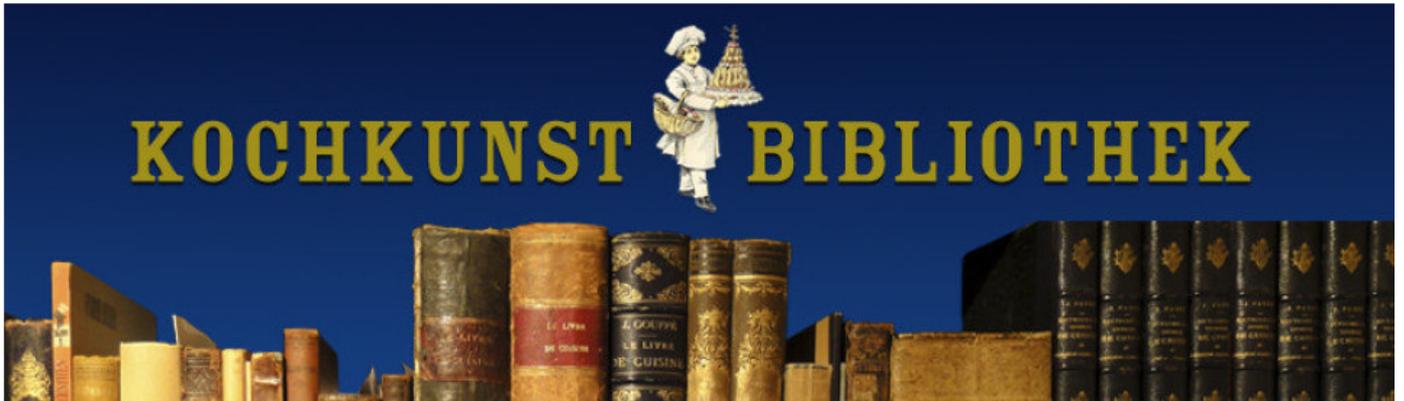




JACOBI GUSTAVI STRECHER
ANTIQUITATVM CONVIVALIVM LIBRI TRÉS
ET
SACRORVM SACRIFICIORVMQVE GENTILIVM
DELINENTIS.

Winter 2014/15



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

*versandantiquariat
Marcus van Sprang
Buolstr. 12
7270 Davos-Platz
Tel./Fax. 0041 (0) 814 130741*

Antiquariat@kochkunstbibliothek.ch

www.kochkunstbibliothek.ch

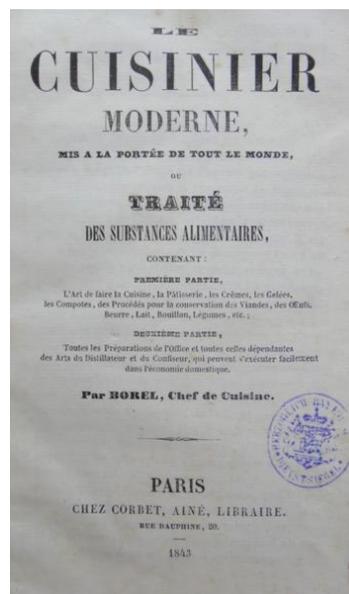
*Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken.
Prix en Francs Suisse. Price are in Swiss Francs.*

Klassiker der Kochkunst

1 APICIUS. / GOLLMER, R.: Das Apicius-Kochbuch aus der altrömischen Kaiserzeit. Ins Deutsche übersetzt und bearbeitet von Richard Gollmer. Mit Nachbildungen alter Kunstblätter, Kopfleisten und Schlusstücke. Breslau und Leipzig, A. Langewort, 1909. Gr. 8°. Frontisp., 154 S., 1 Bl. Mit 3 Tafeln. OLwd. (leicht berieben u. bestoßen). Vereinzelt minimal fleckig 280,- Weiss 167 - Horn 11. Sehr selten, fehlt den meisten Sammlungen, bei Walterspiel die 2. Ausgabe von 1928. Erste deutsche Ausgabe des klassischen Kochbuches der Römer. Das Frontispiz zeigt das Innere einer Küche des Antiken Roms, der Apicius -Ausgabe von 1709 entnommen. Erstaunlich ist die Tatsache, dass erst mit dieser Ausgabe der klassische Text ins Deutsche übersetzt wurde. Gutes Exemplar der seltenen Originalausgabe. Sammlerstück.

2 AUDOT, Louis Eustache: La Cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisine économique; Table des mets selon l'ordre du service. Ustensiles, instrumens et proeédés nouveaux, avec figures. service de la table par les domestiques, avec figures. Manière de servir et de découper à table, avec figures. Cuisines française, anglaise et italienne, au nombre de plus de mille recettes; d'une exécution simple et facile. Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, oeufs, etc. etc. Des vins et des soins qu'ils exigent. Table des mets pqr ordre alphabétique. Quatre-Vingtième édition. Mise au courant du Progrès annuel 200 figurés, dont 2 coloriées. Quatre-vingt-deuxième édition. Paris, Audot, Libraire-Éditeur, 1904. 8°. 8 p., 718 pp. ill. d'un front. aquarellé et de 400 figures sur bois. Rel. demi-veau de l'époque, basane brun, à coins et à 5 nerfs, dos doré. Marges frottées. Papier roussi. Bon etat. 150,- Vicaire 54. Bitting 20. Die Holzschnitte zeigen Küchenwerkzeuge, Öfen, Butterfiguren, gedeckte Tische und Schlachteinteilung von Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Fröschen und Fischen. HLdr mit goldener Rückenbeschriftung. Seiten papierbedingt gebräunt.

3 BOREL, (i.e. Charles Yves Cousin): Le cuisinier moderne, mis a la portée de tout le monde, ou traité des substances alimentaires. Paris, Corbet, 1843. 8°. 2 Bl., XX, 463 S, 228 S., 1 Bl. 4 gef. Tafl.. Lwd. d. Zt. Mit blindgepr. Rückenschriftzug "Herzog Max" (berieben u. best.). 350,- Vicaire 105 (EA 1836). - Das umfangreiche Handbuch stützt sich auf die berühmtesten Köche und Pâtissiers dieser Zeit: Beauvilliers, Archambaut, Fourret, Viard, Carème, Thomas, Lebeau, Machet. Die Tafeln zeigen die Anordnung verschiedener Speisen bei größeren Festivitäten. Titel gestempelt, stellenw. etw. fleckig und gebräunt.



4 DUBOIS, Urbain / BERNARD, Émile: La Cuisine Classique. Étude pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française. Ouvrage illustré de 80 planches gravées et un frontispice, embrassant dans son cadre toutes les prescriptions théoriques, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine. 14. Auflage. Vol. 2. Paris, Dentu, 1888. 4°. Frontisp., LXIV, 431 S., 1 Bl.; 2 S., 507 S., 2 S, 1 Bl. 77 Tafeln. Mod. HLdr. Seiten papierbedingt gebräunt und fingerfl. Bd. I am Anfang etwas stärker. 800,-
Schraemli Cat. no 49. - Vicaire 289. - Auktion Walterspiel 160. C'est un des plus fameux livres de la cuisine du 19^e siècle, richement illustré par de nombreuses illustrations.

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

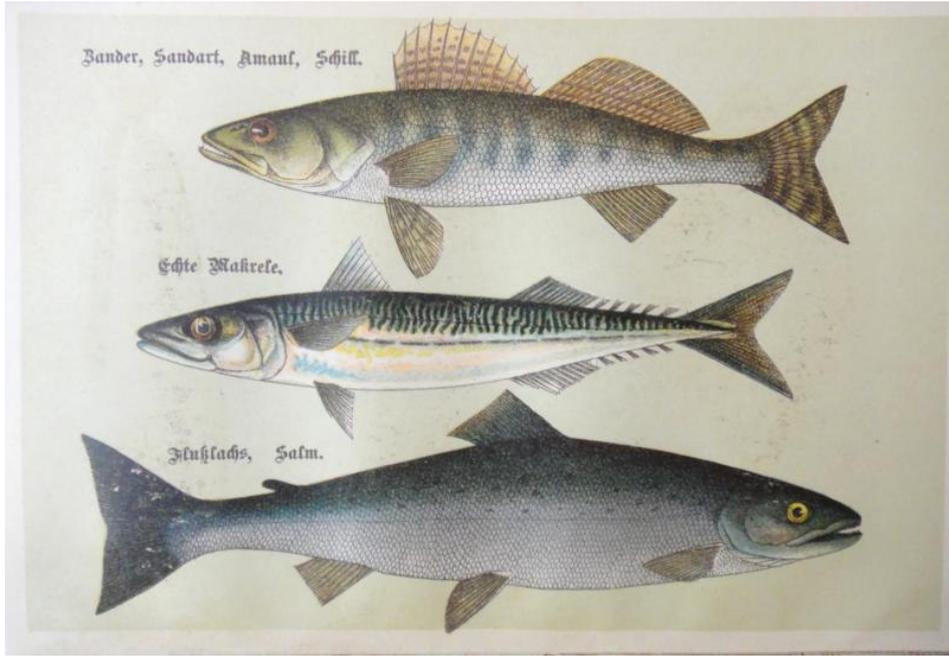
5 - La Cuisine Classique. Étude pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française. Ouvrage illustré de 76 planches gravées et un frontispice, embrassant dans son cadre toutes les prescriptions théoriques, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine. 2 Bde. Paris, Chez les auteurs, 1856. 4°. Mit getöntem lithographischen. Titel und 38 lithographischen. 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,-
ERSTAUSGABE: 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.

6 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).

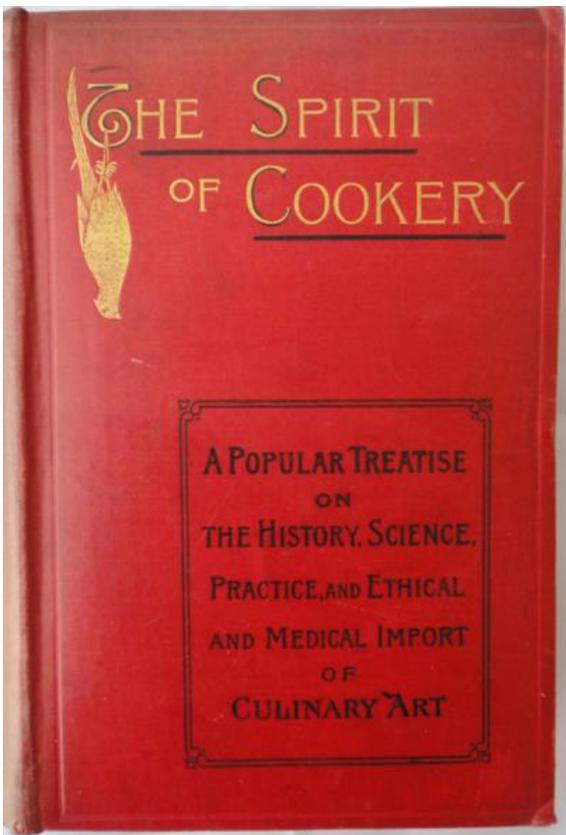
7 - Ecole des cuisinières. Méthodes élémentaires économiques. Cuisine, pâtisserie, office, cuisine des malades et des enfants. 1600 recettes, 500 dessins. Dix-Septième Edition. Paris, Flammarion, s.d. (ca. 1925), 8°. CXXXII, 692 pp. Toile rouge d'éditeur avec de légères traces. Papier roussi. 90,-
Roter OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt.

8 - Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et pour la campagne. Vingt-Huitième Édition. Paris, Bernardin-Bechet & Fils, s.d. (ca. 1905). Oktav. VII, 783 pp. Reliure en toile rouge, titre dorsal en caractères noirs. En bon état avec de légères traces d'utilisation. 50,-
Vicaire 291 - Ventes Orsi 105 et Lacombe 111. Roter Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren, innen sauberes Ex.).

9 DUMONT, Emile: La bonne cuisine française tout ce qui a rapport à la table manuel-guide pour la ville et la campagne plus de deux cents dessins spéciaux. 28. édition, revue et augmentée, mention honorable a l'exposition universelle de 1889. Paris, Alfred Degorce, propriétaire-éditeur, s. d. (v. 1900). Oktav. VIII, [2], 650 p., X. ill. Toile rouge d'éditeur. Percaline un peu défraîchie. Quelques rousseurs infimes. 50,-
Roter OLwd.(berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt.



74



69



178

10 (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 / Vorrichtungen / 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 Künstlerinnen 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.

11 ESCOFFIER, Auguste: 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 des Klassikers von Meister Escoffier. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Fachmann.

12 - Kochkunstführer. Hand- und Nachschlagebuch der klassischen französischen Küche und der feinen internationalen Küche. Autorisierte deutsche Übersetzung der 5. französischen Auflage. Unter Benutzung früherer Auflagen völlig neu übersetzt und bearbeitet von W. Bickel. 15. deutsche Auflage. Giessen . Leipzig, Pfanneberg & Co, 1993. XX S. 726 S. 3Bl. Verlagswerbung. Brauner Kunstldr. Schönes Exemplar. 65,-

Weiss 970. (Ältere Ausgaben). Der grosse Klassikers des Begründers der modernen Küche. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Berufsmann. Das einflussreichste Kochbuch des 20. Jrdt. und sollte in keiner Kollektion fehlen. Die dt. Übersetzung erfolgte durch die grossen Namen der Dt. Gastronomie zu Beginn des 20. Jrdt. (Anker, Banzer, Mathis, Halbheer).

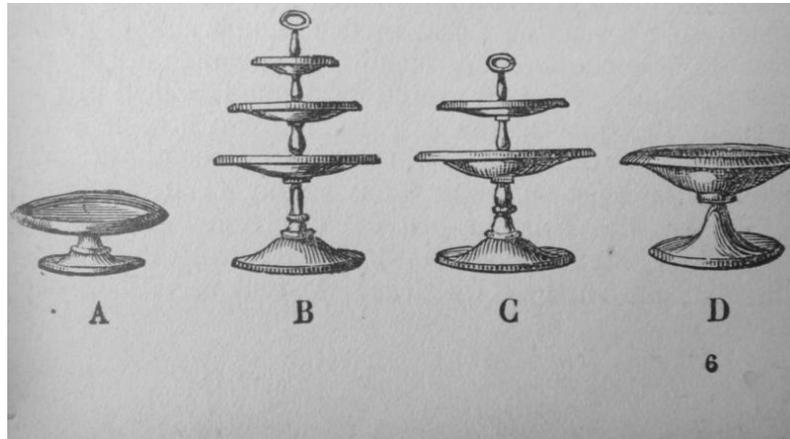
13 - Le guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Émile Fetu. 3e éd.. Paris, L'Art Culinaire, 1912. Quart. XVI, 950 S. "Bibliothèque professionnelle". 350,-

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.

14 - Ma cuisine. 2500 recettes. Paris, Flammarion, 1934. 703 pp. Cart. d'éditeur verte. Papier roussi. Bon état. 120,-

EDITION ORIGINALE: Le dernier livre du grand maître de la cuisine moderne.

ERSTAUSGABE: Das letzte Werk des grossen Meisters der modernen Küche. Grüner OLwd. (Seiten papierbedingt gebräunt). Schönes Ex.



2

15 FAVRE, (Joseph): Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Le Dictionnaire comprend: L'etymologie, la synonymie en trois langues, l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées aux âges et aux sexes, d'après le besoin réclamé par l'individu; le régime, les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires; les cuisines végétarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, anglaise, allemande, la recette des mets, entremets, charcuterie, confiserie, pâtisserie, glacerie, distillerie et conserves alimentaires; la bibliographie des cuisiniers illustres et la terminologie culinaire. 4 vol. Paris, Librairie-Imprimerie des Halles./ Chez tous les libraires, 1894. in-4. [3] f. (fx-tit., Dédié à la ville de Paris, Dédicace), XIV, [1] f., 444 pp.; VIII, p. 453 - 939, 1 p., [4] f.; [4] f., p. 949 - 1426, [5] f.; [3] f., XL, p. 1429 - 1940, [4] f. Rel. demi chagrin noir, à nerfs, de l'époque, dos ornés et dorés portant les titres dorés. Coiffes frottées dont une avec un accroc; papier frotté par endroits sur les plats; rousseurs. Intérieur en bon état. Complet. Bel exemplaire. 1.900,-

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

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

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

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

Leo Tolstoi - Masthuhn Nawa - Tarteletten Walterspiel - Hühnerflügel Lady Wilmer - Schnepfe Marivaux- Fasan Florida - Fettammern Rothschild u.v.m.

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

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

19 - Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. Menus - Haute Cuisine - Pâtisserie - Glaces - Office etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Ouvrage complet illustré de 60 planches (330 dessins) Gravés par M. Blitz comprenant 5000 titres et 700 observations. 2. Tome. 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 impressionantes. Garlin, célèbre chef de Tonnerre fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et divers maisons.

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



15



176

20 - Le Pâtissier moderne suivi d'un traité de confiserie d'office par G.G. (de Tonnerre), élève des premiers pâtissiers 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.

21 GOUFFÉ, Jules: Die feine Küche. Vollständiges Lehr= und Handbuch der Kochkunst, Kuchenbäckerei und Einmachekunst in ihrem ganzen Umfange 3. Auflage, nach den Lehren der größten Meister der deutschen, französischen und englischen Küche durchaus umgearbeitet und vermehrt. Mit vielen Abbildungen in Holzstich und Farbendruck nach Zeichnungen von E. Ronjat u.A. Mischausgabe. 2 Bände. Leipzig, Moritz Schäfer, (1890). 4°. XL S., 400 S.; XXXV S., 488 S. Mit 17 (16 chromolithographierten) Tafeln und über 500 Textholzstichen. Originalleinwandbände mit schwarz- und goldgepr. Buchschmuck. Bei Band 2 Rücken leicht lädiert. Innen schönes Exemplar, einige Tafeln mit Lagerflecken. 480,-

Weiss 1283. 1 Teil als 2. Ausgabe u. 2 Teil als 3. Ausgabe. von Gouffés <Livre de cuisine>. Der Autor Gouffé, einer der berühmtesten Köche Frankreichs, war Schüler von A. Carème, 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 Carème zu Escoffier geschlagen. Das Werk ist das erste Prunkkochbuch und besticht durch die chromo-lithographierten Tafeln welche erstmals für ein Kochbuch verwendet wurden. Sammlerstück.

22 - 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.

23 - Le Livre de Cuisine. Comprenant la cuisine de menage et la grande cuisine. 2 è éd. Paris, Hachette, 1870. Gr. 8. 2 Bl. XI, 844 S. Mit 10 Holzschn.-Taf., 4 chromolithogr. Taf. u. zahlr. Holzschn. Hldr. d. Zt. mit Rverg. u. Goldschn. (Etw. berieb.). Tls. stärker stockfleckig. 480,-
Bitting 196 - Vicaire 417 - Schraemli 99. "

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

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

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

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

26 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 Einmache-Rrezepte , (6.Aufl.), Bd.XIII: Fleischlose Küche 566 Rezepte, (3.Aufl.), Bd.XIV: Resterküche 559 Rezepte (2.Aufl.), Bd.XV: Nationalgerichte 595 Rezepte,(1.Aufl.), Bd.XVI: Gänseleberpastete und andere Gänselebergerichte,(1.Aufl.), Bd.XVII: Menu und Speisekarte. mit Sonderbeilage "Speisekarten aus der neueren Praxis" (1.Aufl.). Nordhausen, Heinrich Killinger, 1908 - 1930. 19 x 13 cm. (Kanten und Ecken tlw. berieben, 1 Kapital ausgefrantzt, zwei Einbanddeckel mit kleinen Fehlstellen) "Kochkunst - Bibliothek" 500,-

Weiss 2027. Komplette Sammlung der Kochkunstbibliothek in 20 Bänden mit Ausgaben von 1908 bis 1930.

27 LOOFFT, Marcus: Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln wornach alle und jede, sowol kostbare, als ordinaire Speisen präpariret, auch einige Garten-Früchte getrocknet und eingemacht werden können, nebst 52 Regeln von den nöthigsten Confituren... 14. verb. Ausgabe. 2 Bde. Lübeck, Göttingen, Iversen, Dietrich, 1785/1786. 8°. Gest. Frontisp., 557 SS.; 2 Bll., 460 SS., 1 Erratabl. Marmor. Pp. um 1830 mit etwas Rverg. u. Rsch. identisch gebunden. 750,-

Bitting 293; Weiss 2378, Anm.; vgl. Drexel 37, Georg 284/85, Horn/A. 288/89 u. Walterspiel 325. - Gesuchtes Regionalkochbuch mit hübscher Küchenszene als Frontispiz. - Teilw. gebräunt u. fleckig, einige Wurmgänge. Vord. flieg. Vors. mit kl. Namensstempel. Einband leicht berieben u. bestoßen.

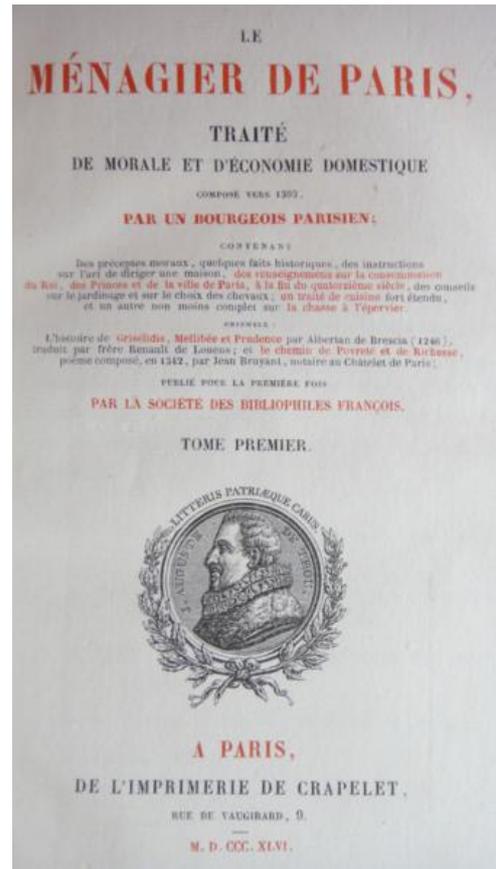
ERSTAUSGABE: Zweytes Niedersächsisches Kochbuch oder Bemerkungen und Zusätze zu Marcus Loofts Niedersächsischem Kochbuche. - Drexel 316; Georg 287; Walterspiel 326; Weiss 2379. Seltene Fortsetzung des Loofttschen Kochbuches mit weiteren 632 Rezepten. Laut KVK ist der mutmaßl. Verfasser Joachim Dietrich Brandis. - Wenig gebräunt u. fleckig. Vord. flieg. Vors. mit kl. Namensstempel. Einband leicht berieben u. bestoßen. Sehr schönes Exemplare.

28 (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 anonyment. Le plus célèbre livre de cuisine du 181 siècle. C'est une cuisine populaire, mais loin d'être banale, qui utilise toutes les ressources de l'époque



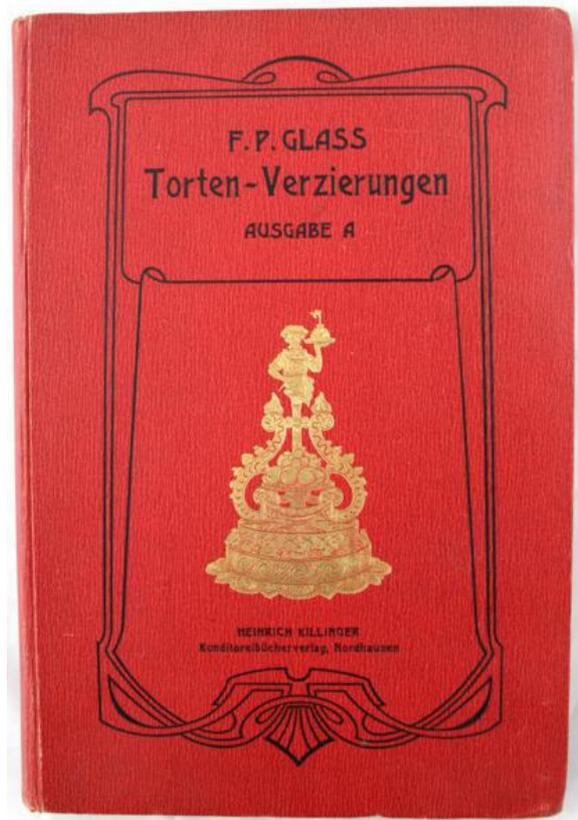
103



90



142



124

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.

29 PETIT, A.: La gastronomie en Russie. Par A. Petit, Chef de cuisine de son Excellence Monsieur le Cte Panine, Ministre de la Justice. Paris, chez l'auteur, 1860. 8°. 275 S. Violett Hmaroquin mit Rtit. 320,-

EDITION ORIGINALE: Oberlé 251. Bitting 366. Drexel 566; Georg 556; Simon 1155; Vicaire 677: "Renseignements pratiques pour la cuisine russe. Le volume est terminé par une sorte de dictionnaire franco-russe des termes techniques usités dans l'art culinaire, des ustensiles, accessoires et provisions de bouche, etc."; nicht bei Horn/A. usw. - Leicht gebräunt, stockfl.

30 ROTTENHÖFER, Julius: Die gute bürgerliche Küche. Ein auf langjährige Erfahrungen gegründetes praktisches Handbuch. Den Frauen, Töchtern und Köchinnen gewidmet. 2. unveränderte Auflage. München, Braun & Schneider, [1860]. 8°. Gest. Titelvignette. (Küchenszene)., 563 SS. HLwd. d. Zt. mit RSchild. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. Einige Holzschnitt-Illustrationen. 220,-

Weiss 3266. Sollte in keiner Sammlung fehlen, ist seltener als Rottenhöfers Buch für die herrschaftliche Küche, und erschien nur in wenigen Ausgaben. Rottenhöfer war erster Mundkoch (und später Haushofmeister) von König Maximilian II. von Bayern, schrieb mit seinem illustrierten Kochbuch das Standardwerk der herrschaftlichen Küche. Es wurde in seiner Bedeutung für des Berufskoch erst Anfang des 20. Jahrhunderts durch den "Escoffier" abgelöst. Befasst sich entgegen dem Untertitel nicht (auch) mit der "bürgerlichen" Küche. Den Unterschied zwischen der professionellen und der bürgerlichen Küche verdeutlicht der vergleich mit seinem Kochbuch < Die bürgerliche Küche>.



27



81

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

Weiss 3268. Methler 4886; Horn/Arndt 565; Schraemli 112 ("Bessere Bücher standen dem Berufskoch nicht zur Verfügung

32 (SCHELLHAMMER, Marie Sophie): Das Brandenburgische Koch=Buch. Oder: Die wohl= unterwiesene Köchinn, Das ist: Unterricht / wie man allerley wohlschmeckende Speisen aufs füglichsste zubereiten / schmackhafte Suppen / Potagen / Pasteten / Tarten und allerhand Gebackenes machen / nach der jetzt üblichen Art auftragen und galant anbringen / auch Fleisch / Fische / Garten=Früchte und andere Sachen etc. wohl einmachen, dörren oder verwahren solle, Sammt vielen bisher wenig bekandten Kunst=Griffen / so in der Koch=Kunst ihren sonderbaren Nutzen haben / Mit vie-len dazu gehörigen Kupffern gezieret, [angebunden]: Der wohl-unterwiesenen Köchin zufällige Confect-Tisch/Bestehend In Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten Früchten / Säfften / Weinen / Aquaviten / Brandweinen / Bieren / Eßigen / und dergleichen etc. Anitzo mit schönen Kupfferstichen gezieret / vermehret und verbessert / und von den groben Druck=Fehlern gesäubert. 2. Bde. in 1. Berlin und Potsdam, Johann Andreas Rüdiger, 1723. Gr. 8°. Frontispiz (Küche), [3] Bl. (Titel rot/scharz gedr., Inhaltsverz.), [12] Vorstücke, 599 S. 1 S.w, 13 Kupfertafeln (davon 5 gefalt, num. I - XII, zusätzlich 1 mit Darstellung von Küchenherden S. 17); Frontispiz (Innenansicht einer Konditorei), [3] Bl. (Titel rot/schwarz gedr., An den Leser), 224 S., [5] Bl. (Register), [1] Bl. (Kurtzer Bericht), 5 Tafeln (3 geflt.). Die 13 Tafeln, 12 Bl. (Vorstücke) aus Band "Kochbuch" wurden irrtümlich dem Band "Confect-Taffel" beigegeben. Buch ist so komplett. Prgt. d. Zt. angeschmutzt und stärker bestoßen. Frontisp. und Titel stärker angeschmutzt und fingefl. (Frontisp. mit kleinen Ausrißstellen in der Darstellung); fleckig und gebräunt, einige Gebrauchsspuren. 3.500,-
I. Brandenburgische Kochbuch: 5. Auflage. Weiss 3378 (dort fälschlich total 18 Kupfertafeln verzeichnet, mitgerechnet die 5 Tafeln (Frontisp. & 4 Tafeln) aus dem <Confect-Tisch>) - Walterspiel 466 - Schraemli 451 - Horn 194 (ohne Tafeln).

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

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

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

Kochbücher

35 APPERT, [N.F.]: Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales.... Troisième édition. Paris, Barrois d.Ä. 1813. 8vo. XXXXVIII, 176 S. Mit einer gefalt. Kupfertafel. Läd. Interims-Brosch mit handschriftl. Signaturmarke. 750,-

Vicaire S. 35, Weiss 169, Garrison/Morton 2467.1 (EA. 1810).- Wichtiges Werk der Konservierungstechnik. Nicolas François Appert (1749 - 1840) war Koch, Bierbrauer und Zuckerbäcker, laut einigen Biographen auch Chemiker. Ab 1805 betrieb er in Massy in der Nähe von Paris eine Zuckerbäckerei. Die franz. Regierung unter Napoleon schrieb einen Preis für die Entwicklung einer Haltbarmachung von Lebensmittel für die Truppen im Felde von 12000 Francs aus. Appert gewann dieses Preis mit seiner Erfindung, Lebensmittel zu erhitzen und unter Vakuum in Blechdosen einzuschweißen. Aus Geheimhaltungsgründen durfte er erst 1810 seine Entdeckung in Buchform vorstellen: <L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales>. Das Buch hatte grossen Erfolg und wurde bereits ab 1810 in mehrere Sprachen übersetzt. In dt. Übersetzungen und in Bibliographien wird oft sein Vorname fälschlich als Charles wiedergegeben, so auch bei Horn. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eigh. vom Verfasser signiert. Unaufgeschitten und unbeschnitten, gebräunt und stellenw. fleckig.

36 ARMSTER, Sophie: Neues auf vieljährige praktische Erfahrung gegründetes Kochbuch oder Gründliche Anweisung zum Kochen und Braten zur Bereitung der Backwerke, Cremes, Gelees, Getränke, u.s.w. und alle Arten Früchte einzumachen. Ein Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen und angehende Köchinnen. Dritte verbesserte und vermehrte Auflage. Hannover und Stade, Pockwitz, 1835. Kl. 8°. (8) S., 576 S. HLdr. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben. Die Seiten sind gebräunt und teils fleckig. Titelbl. mit kleinem Durchbruch. Zu Beginn sind die ersten Seiten stärker (rot) fleckig gegen Ende etw. wasserfleckig. - Am oberen Rand ist das Buch knapp beschnitten so dass auf einigen Seiten die Seiten-Nummerierung betroffen ist. (es fehlen die Registerseiten 561-568) - textlich ist das Kochbuch aber komplett. 220,-

Weiss 176.



37 BEETON, Isabella. Mrs.: Mrs. Beeton's Book Household Management. A guide to cookery in all branches, daily duties, menu making, mistress & servant, home doctor, hostess & guest, sick nursing, marketing, the nursery, trussing & carving, home lawyer. New ed. London, Ward, Lock and Co., [1939]. 1680p., [32]p. of plates (some col.) : ill. Roter Org. HLdr. mit Rückenvergoldung. Berieben u. bestoßen. Leicht stockfleckig. Schönes Exemplar. 180,-

Isabella Mary Beeton (* 14. März 1836 in London als Isabella Mayson; † 6. Februar 1865 , allgemein bekannt als Mrs Beeton, war die Hauptautorin des Buches Mrs Beeton's Book of Household Management, das schon kurz nach dem Erscheinen zum Bestseller wurde und bis heute in unzähligen Ausgaben nachgedruckt wird. Isabella Beeton starb im Alter von nur 28 Jahren im Kindbett. Sie gilt als berühmteste und bekannteste Kochbuchautorin Großbritanniens. Ihr Name wurde, losgelöst von ihrer Person, zum Markennamen, unter dem bis heute Bücher und Lebensmittel verkauft und beworben werden.

38 BERNDT, Heinrich: Neu=vermehrtes Bernerisches Koch=Buch; darinnen Anweisung gegeben wird, mehr als Vierhundert Speisen nach jetzigem Gebrauch wohl zu apprerieren, zu kochen, beizen, braten und zu backen; wie auch Pasteten, Tatres, Dessert, Cremes, Früchte zu Confitures und Glaces zu fertigen. Bern, Haller, 1791. Kl. 8°. Das Titelblatt sowie die Seiten I bis XIV fehlen. 168 S. Ppb. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. 300,-

Erstausgabe. Weiss 326. Eine weitere Ausgabe erschien ebenda 1796. Erschien früher als < Bernerisches Koch-Büchlein> und als <Neues Bernerisches Kochbuch>. Handschriftlicher Vermerk über das alte Pfund und Lot von 1933.

39 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 anderm Henry Haller, Charles Finance, Anton Mosimann, Hartly Mathis usw.

40 BERSCH, Josef: Der rationelle Betrieb der Essig- Fabrikation und die Controlle derselben. eine Darstellung der Essig-Fabrikation mit Erzielung der höchsten Ausbeuten, der zweckmäßigsten Einrichtung der Fabriken und des Betriebes unter Vermeidung von Störungen und der Controlle desselben. Ferner der Einrichtung des selbstthätigen ununterbrochenen Betriebes und der Essig-Fabrikation mit rein gezüchtetem Fermente. Wien [u.a.], Hartleben, 1901. VIII, 319 S. mit 68 Abb. OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Innen gutes Exemplar. (am Anfang ist die Verlagswerbung für die Chemisch-technische Bibliothek in der Falz verstärkt). "A. Hartleben's Chemisch-technische Bibliothek 241". 120,-

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

Weiss 378. Bickelmann war Lehrer der Koch- und Backkunst zu Dresden.

42 BUCHHOFER, Alexander: Schweizer Kochbuch. Zweite, bedeutend erweiterte Auflage. Bern, o. Vlg. (Buchhofers Musterküche), 1900. 8°. 534 S. Mit 9 (dv. 6 farb. chromolith.) Tafeln. Grüner OLwd mit Golddekor (berieben u. bestoßen). 120,-

Weiss 527. Illustrierter Lwd. mit Gold-Dekor auf Deckel. Das Buch wurde seit 1900 als Schullehrbuch zur Ausbildung der Schweizer Kochlehrlinge verwendet und wurde erst 1930 durch den "Pauli" abgelöst. Der Autor war Chef de Cuisine in den Hotels: Beurivage, Ouchy; Grand Hotel Victoria, Menton; Hôtel des Anglais, Menton; Grand Hôtel,

Vevey; Trois Couronnes, Vevey; Hotel Jungfraublick, Interlaken; Schweizerhof, Bern; Central, Mühlhausen; Webers Hôtel, Dresden; Hôtel du Lac, Luzern; Hôtel Rigi-Kulm; National, Zürich; Bellevue, Zürich; Römerbad, Badenweiler; Kulm-Hotel, St. Moritz (Engadin). Sammlerstück wie auch Handbuch für Köche.

43 CASTY, Elfie: Mit einer Prise Leidenschaft. Ein Kochbuch für alle, die sich mögen. 4. Auflage. München, Heyne, 1987. Quart. 319 S., Ill. (z.T. farb.). OPbd. mit OU. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. WaV. 42,-
Obwohl die Bücher der Elfie Casty noch relativ neu sind, werden Sie bereits als Sammlerstücke gesucht.

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



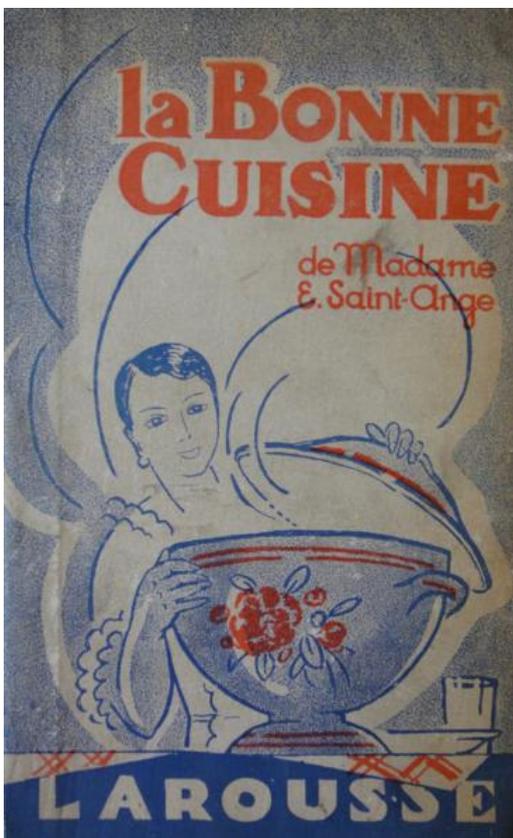
45 FRIESMUTH, Friedrich Ludwig: Tischlein deck` dich oder: Wie man eine gute Köchin, ohne eine Küchenschürze anzulegen, ohne schmutzige Töpfe zu scheuern und sich beim Feuer die Finger zu verbrennen. Nebst Anhang: Wie hilft sich die Hausfrau, wenn sie unverhofft Gäste zu Tisch bekommt? Prag, Haase, 1842. 431 S. HLdr. d.Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. (berieben u. bestoßen). 350,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1128 - Horn/Arndt 431 - Was der pensionierte gräflich Stenzbergsche Koch im Titel verspricht, bleibt sein Geheimnis. Ein reines Kochbuch mit Rezepten vom Feinsten. Durchgehend unterschiedlich



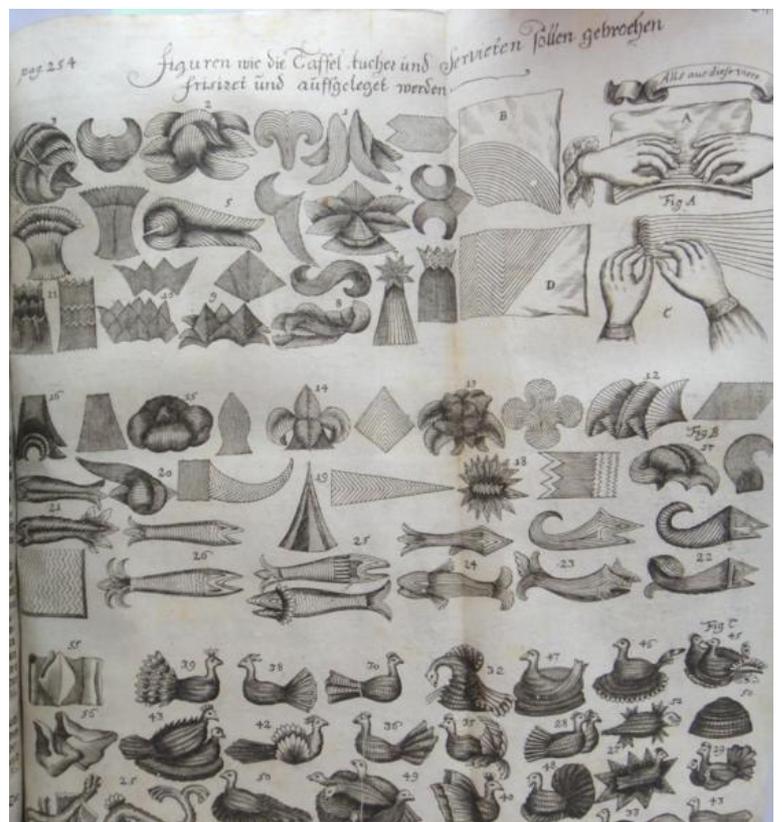
178



178



165



86

fleckig, wenige alte handschriftliche Anmerkungen bzw. Ergänzungen.

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

ERSTAUSGABE: Weiss 1211.

47 GLEIM, BETTY: Bremisches Koch- und Wirthschaftsbuch. Enthaltend eine sehr deutliche Anweisung, wie man Speisen und Backwerk für alle Stände gut zubereiten könne und wie man von verschiedenen Früchten die besten Weine, Liqueure und Essige verfertigen lernt. Für junge Frauenzimmer, welche ihre Küche selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen. Bremen und Aurich, Johann Heinrich Müller, (1808). 8°. I-VIII, XIX- XXXIV, 392 SS., [6] SS. (Druckfehler für I. & II. Teil); Titel für I. Teil, Text des II. Teils. Fehlen SS. XI-XVIII. 3/4 Ldr. Einband der Zeit. Berieben. Innen fingerfl. 350,-

SEHR SELTENE ERSTAUSGABE. Weiss 1251. Monogrammiert mit G.B. erschienen. Holzmann-B. 11, 12242. Bekanntes Kochbuch mit Rezepten der hanseatischen Küche. Fehlerhaftes Exemplar. Die Titelei für Teil I, Text Teil II. Ebenfalls fehlen die Bl. XI - XVIII. Das Buch ist komplett durchschossen, auf jedes Textblatt folgt ein mitgebundenes Leerbl. für Eigenrezepte (einige sind von alter Hand beschrieben). Betty Gleim, anerkannte Pädagogin und Schriftstellerin aus Bremen (1781-1827) war Anhängerin Pestalozzi's. Ihr Kochbuch "durch das sie der Mitwelt bewies, wie gut hauswirthschaftliche Tüchtigkeit einer Frau mit höheren gesitigen Interessen sich verträgt", erfuhr zahlreiche Auflagen.

48 GOEHDE, Richard: Modernes Kochbuch. Normal- Kochbuch für die gesunde, schmackhafte bürgerliche Küche, unter besonderer Berücksichtigung des Kochens mit Gas. Dritte Auflage. Braunschweig, Albert Limbach, 1910. 1414 S. mit zahlr. Abb. Roter OLwd. leicht berieben. Innen sauberes Exemplar. Heftklammern leicht angerostet. Buchblock fest in der Bindung. 50,-

Weiss 1258. Der Verfasser war Gasingenieur. Das umfassendste Kochbuch über die Gasküche, befasst sich auch mit den einzelnen Gas- und sonstigen Küchengeräten. Wechselte mit jeder Auflage den Titel.

49 GREBITZ, Caroline Eleonore: Die besorgte Hausfrau in Küche und Vorratskammer. Ein Handbuch für angehende Hausfrauen und Wirthschafterinnen, vorzügliche in mittleren und kleineren Städten und auf dem Lande; Enthaltend: eine deutliche und gründliche Anweisung, aller Arten der ausgesuchtesten Speisen, Backwerke, Compots, Cremes, Gelee's, Gefrorenen, Eingemachten, Marmeladen, Säfte, warmer und kalter Getränke und Liquers zu bereiten und anzurichten sind. Zweite verbesserte und stark vermehrte Auflage. 1. Teil (von 2.). Berlin, Amelung, 1826. Kl. 8°. XLVIII, 656 S., Ppbd. d. Zt. Das Einband ist berieben und bestossen. Innen sauberes Exemplar. 200,-

Weiss 1301. - Horn/A. 449 Mit Exlibris der Schloßbibliothek St.Georg.

50 GÜRNTH, Christine Dorothea: Gartenökonomie für Frauenzimmer. Oder Anweisung die Produkte des Blumen- Küchen- und Obstgartens in der Haushaltung aufs mannigfaltigste zu benutzen. 1. Bändchen vom Blumengarten; 2. Bändchen vom Küchengarten; 3. Bändchen vom Obstgarten. 3 Bd. in 1. Züllichau, Frommann, 1790/1791/1793. 6 Bl., 252 S.; 358 S., 12 Bl.; 298 S., 9 B; Mod. KLdr. 480,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1174. Holzm.-Boh. II. 4644; Dochnahl 52. Friedrichs 110: Gürnth Christine Dorothea 1749-1813. Beschrieben werden Pflanzen von Rosen, über Veilchen, Nelken, Citrone, Pomeranzen bis Feigen jeweils mit zahlreichen Rezepten versehen. Leicht braunfl. Sehr schönes Exemplar.

51 HAUPTNER, F.V.: Kochbuch für Haushaltungen aller Stände. 6. Auflage. Berlin, Druck und Verlag von A. M. Hahn. 1855. 8°. XII S., 867 S. Grüner OLwd. mit Rückenvergoldung und Blindpr. Das Einband ist etw. berieben. die Seiten gebräunt und leicht fleckig. Vorsätze erneuert, die ersten Seiten sind im Falz teils neu geheftet. 200,-

Weiss 1479. Hauptner war Hofküchenmeister Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Albrecht von Preußen und Vorsteher eines Lehr-Instituts der Kochkunst für Damen.

52 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".

53 HENDESS, Hermann: Naturwissenschaftliche Encyclopaedie der Kochkunst. Alphabetische Aufzählung der in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst zu Speisen und Getränken benutzten Natur- und Kunstprodukte. Winterthur, Westfehling, 1883. X, 446 S. Schlichte Lwd. d. Zt. (berieben). Seiten etwas papierbedingt gebräunt. 280,-

EINZIGE AUSGABE: Weiss 1540 - Lexikon der kulinarischen Ingredienzen. Hendess, Apotheker u. Chemiker, be-schreibt u.a. Chinesischen Tee, Kaffee u. Kaffee-Surrogate sowie Schokolade, zudem Obstwein, Portwein, Wein u.v.m. Widmung an die Großherzogin zu Sachsen Weimar Eisenach. Vorwort dat. Nordhausen Dez. 1881. Sehr selten.

54 HOHENWALD, Hedwig von: Illustriertes Viktoria-Kochbuch der nord und süddeutschen Küche Ein unentbehrliches Lehr- und Handbuch. 2. Auflage. Oranienburg, Freyhoff's Verlag, 1892. Kl. 8°. Frontispiz und zahlreichen Holzschnitten und eine Farbtafel (Pilze). XXXVI, 694 S., 3 Bl. Dekorativer OLwd. Schönes Exemplar. 120,-
Weiss 1666.

55 KLEIN, Margaretha: Die praktische Küche der bürgerlichen und höheren Stände. Anleitung zur selbstständigen Anfertigung der meist vorkommenden Speisen und Gerichten, enthaltend ungefähr 1800 sorgfältig geprüfte Recepte für: Suppen, Klöße, Saucen, Fleischspeisen, Gemüse, Mehl- und Eierspeisen, allerlei Backwerke u.s.w. Mit besonderer Berücksichtigung der bürgerlichen Haushaltung. Köln, Greven, 1870. Kl. 8°. XXXII, 426S. OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Etwas berieben u. bestoßen). Seiten teilweise finger- und braunfleckig. 280,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1900. Recht seltenes Kochbuch der bürgerlichen Küche, fehlt den meisten Bibliographen und den katalogisierten Sammlungen.

56 LÖFFLER, Friederike Luise: Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Erster Band, (erste Abt.): Neues Kochbuch, oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten... Ersten Bandes, welcher ein Kochbuch enthält, zweite Abteilung. Neue durchaus verbess. u. verm. Aufl. 2 Bände. Stuttgart, Johann Christoph Betulius, 1791. und Stuttgart, Steinkopf 1809. Kl. 8°. 4 nn. Bl., 608 S., 13 nn. Bl.; 4 nn. Bl.- 628 (recte 616) S. Dekorative geflämmte Lederbände des späten 19 Jh. im Stil d. Zt. mit je 2 RSchildern u. RVergoldung. 1.400,-

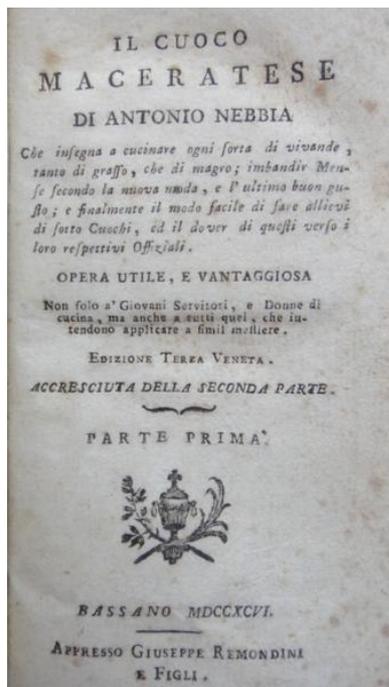
ERSTAUSGABE: (Bd. I, 1. Tl.) u. zweiter Druck der 2. Ausgabe (Bd. 1, 2. Tl.) - Weiss 2348 u. 2349 (Bd. I, 2. Tl.) - Der "Anhang oder zweyte Theil" erschien nicht parallel zum 1. Teil sondern ab 1804 selbstständig mit eigener Auflagenbezeichnung, beide Abteilungen bilden das vollständige "Oekonomische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

57 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,-

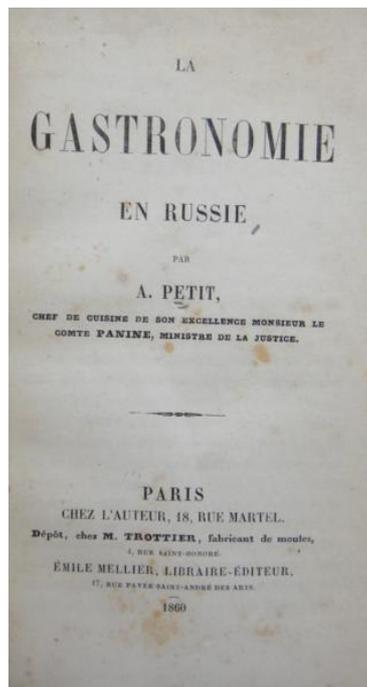
ERSTAUSGABE: Weiss 2486. Enthält einen umfangreichen Rezeptteil: "Ausgesuchte Kochkunststücke, wie man eine ordentliche Tafel an Fleisch und Fasttätigen in den vermöglichern Häusern zu besetzen pflegt".

58 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.

59 NEBBIA, Antonio: Il cuoco maceratese di Antonio Nebbia. Che insegna a cucinare ogni sorta di vivande di grasso, e di magro; Imbadir Mense secundo il presente buon gusto; e finalmente il modo di fare allievi di Sotto Cuochi, ed il dovere di questi verso i loro rispettivi Officiali. Utile, e vantaggioso non meno a' Giovani Servitori, e Donne di cucina, man anche a tutti quei, che itendono applicare a simil mestiere. Editone Terra Veneta. Bassano del grappa, Appresso Giuseppe Remondini Figli, MDCCXCVI (1796). 12°. 259 S. unbeschnitten (Lagen geöffnet). Mod. Mamorierter OPpbd. Innen sauberes Exemplar. Seiten minimal braunfleckig. Bindung am Anfang gelockert jedoch fest im Block. 520,- Westbury 159 - Paleari 1781 - Auction Lambert 146 - B.ING 1346. Rare Italien regional cookery book from the Macerata Region. First cd. was published 1781 by the same editor.



59



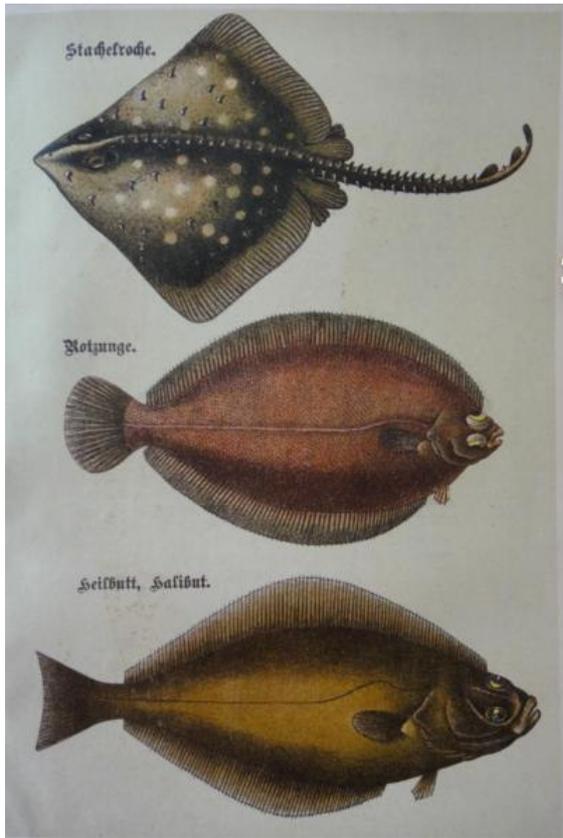
29



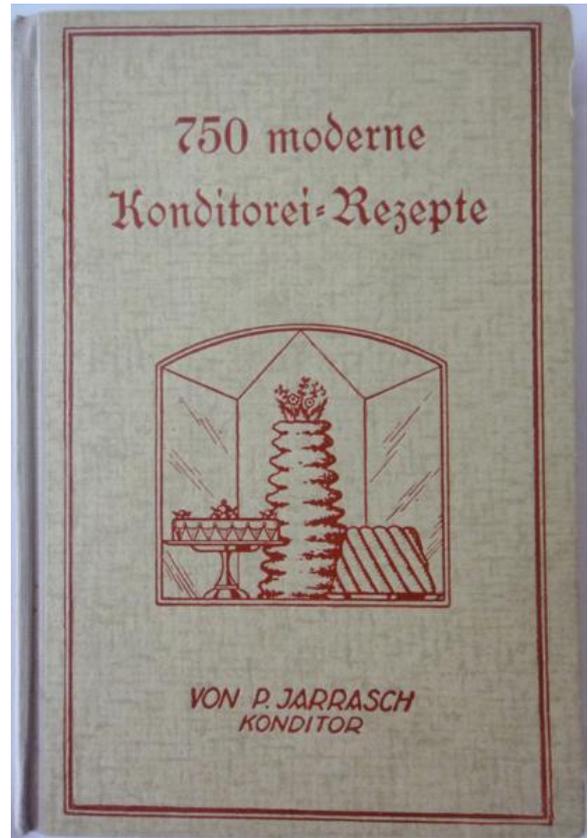
63

60 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.

61 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



74



129



Künstler-Lebkuchen.

116

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.

62 R*.** Neuvermehrtes Kochbuch, enthaltend eine gründliche Anweisung zur schmackhaften Zubereitung von Suppen, Fleisch, Gemüse, Eingemachten, Fischen, Braten, Pasteten, anderen Gebackenen, Torten etc. Neue ganz umgearbeitete Auflage. Nürnberg, J.A. Endter, 1831. Kl. 8°. 2 S., 126 S., Ppbd. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl.. Die Seiten etw. leicht fl. 280,-
Weiss 2812. Die 5. vermehrte Auflage erschien ebenda 1841.

63 REBOUL, J(ean).B(aptiste). La cuisinière provençale. Sixième Édition rev. et considérablement augmentée. Marseille, Libraire P. Ruat, 1910. 8°. Portrait de auteur, 483 pp. Rel. d'éditeur avec de légères traces. Bon etat. 60,-
Bitting 390.

Illustr. OLwd. Frontispiz (Portrait des Autors), (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar.

64 RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila: Domáci kucharka, cili: Snadno pochopiteľné a proskoumané poučení, ktoré sa masité i postní pokrmy všeho druhu nechutnejším spôsobom varí, pekú a zadelávajú. Praha, Jaroslav Pospíšil 1900. 8°. 9 Bl. Verlagswerbung, Frontispiz (Portrait), IV, 470 S., 8 S. Inhaltsangabe. OHldr. (Mit starken Gebrauchssp., berieben u. bestossen). 120,-
Magdalena Dobromila Rettigová (* 31. Januar 1785 in Všeradice, Böhmen; † 5. August 1845 in Litomyšl) war eine böhmisch-tschechische Schriftstellerin und Vertreterin der tschechischen Nationalbewegung. Das bekannteste ihrer Werke ist das 1826 erschienene Buch Domáci kucharka (Hausköchin), das sich über einhundert Jahre in Böhmen sehr gut verkaufte. - Seiten papierbedingt gebräunt. Eine Lage gelockert.

65 SAINT-ANGE, Camille: La bonne cuisine de Mme E. Saint-Ange. huit cents recettes et cinq cents menus. Avec 36 Gravures. Paris, Larousse, 1929. Octav. 448 p. Rel. illustré toile avec pièce de titre. (avec de légères traces). Bon exemplaire. 100,-
Ex Libris Comitibus Conradi Reuttner De Weyl. Illustr. OLwd. (mit Gebrauchsspuren)

66 SANSON, W.: Anweisung zu einer neuen Schnellräucherungs Methode, jede Gattung Fleisches, ohne Feuer und Rauch, in wenigen Stunden, auf nassem Wege äusserst wohlfeil zu räuchern. München, Lentner, 1824. 4 (recte: 48) S., 1 Bl. Errata. Roter Pp. d. Zt. (gering berieben und bestossen). Sehr schönes Exemplar. 250,-
ERSTAUSGABE: Engelmann, Bibl. oec., 280. - Der Verfasser versucht, das Fleisch mit Hilfe einer Salz- und Glanzrußlösung unter Anwendung von Druck und Lufttrocknung haltbar zu machen. - Mit dem Errata-Blatt. - Kaum gebräunt.

67 SINGSTOCK, G. E: Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände, oder vollständige Anleitung zur Zubereitung aller, sowohl gewöhnlicher als Fastenspeise und Backwerke, nebst einer Anweisung zum Einmachen und Aufbewahrung der Früchte, zur Anfertigung des Gefrorenen, der Gelees, der Suppe, der Getränke und der Essige; verbunden mit einigen Regeln zum Trocken und Einbökeln des Fleisches, so wie zum Mästen des Geflügels; Auf dreißigjährige eigene Erfahrung gegründet, und mit 2391 Vorschriften belegt. Mit einer Vorrede von S. F. Hermstedt. 3. Tle. in 1 Bd. Berlin, C. Fr. Amelung, 1813. 8°. 4 Bll., XIII, 195 S; 2 Bll., 221 S; 2 Bll., 211 S. 2 gefalt. Kupfer. OPpbd. d. Zt. mit Gebrauchsspuren. 900,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3617. - Nicht bei Horn/Arndt. - Erste Ausgabe, die 2. Ausgabe erschien als Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst. - "Der Verfasser war Küchenmeister des Prinzen Heinrich von Preußen. Eines der ersten Kochbücher mit genaueren Gewichtsangaben für die einzelnen Rezepte. Zuvor waren die Angaben über die Quantitäten eher abenteuerlich wie 'eine Handvoll, für einen Groschen, bis es süß ist.'" (Weiss) - Die Kupfer mit schematischen Beispielen für gedeckte Tafeln. - Unten mit leichtem Wasserrand, 1 Kupfer mit Eckabrieb bis in die Darstellung.

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

69 THUDICHUM, J. L. W. (John Louis William): The spirit of cookery. A popular treatise on the history, science, practice, and ethical and medical import of culinary art. With a dictionary of culinary terms. By J.L.W. Thudichum. London ; New York, Warne and co.; Bailliere, Tindall & Cox, 1895. Oktav. xxiv, 701 p. Red cloth with gilt and black titles and gilt illustration of a pheasant. Rubbed corners. Clean copy. 300,-
FIRST EDITION: Roter OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Ecken leicht best. Schönes Ex).

70 VEIT, J.B.: Theoretische Anweisung der deutschen Kochkunst sowohl für den gewöhnlichen Haustisch als für fürstliche Tafeln, in 1300 gründlich und sorgfältig geordneten Vorschriften. Mit einem Anhang enthaltend: Die Auslegungen der in der Kochkunst vorkommenden französischen Ausdrücken, sammt der Verdeutschung derselben; sowie auch eine kurze Übersicht über das Nothwendigste und Wissenswürdigste in dem Naturreiche der Thiere und Pflanzen, so weit dies auf die Kochkunst Einfluss hat, in alphabetischer Ordnung. 2 Teile & Anhang in 1 Band. Schaffhausen, Brotmann, 1846. 8°. VI S., 332 S., [1] S.; 1 Bl.(Titel 2. Teil), 182 S.; [Anhang] 40 S., [1] Bl. (Druckfehler). Grüner OLwd mit Rückendekor. Vord. fliegender Vorsatz fehlt. 520,-
ERSTAUSGABE. Äusserst selten. Weiss 3937 (fehlerhaft beschrieben). Nicht in den andern Bibliographien und fehlt den bekannten katalogisierten Sammlungen. Der Autor war "Mundkoch bei Sr. Durchlaucht dem Fürsten zu Fürstenberg" (Donaueschingen). Gutes, trotz einigen Stockflecken, und komplettes Exemplar dieses süddeutschen Kochbuches mit starker Anlehnung an die franz. höhere Küche. Die einzelnen Rezeptüberschriften werden stets auch in franz. Sprache gegeben. Lagen 19 u. 20 vertauscht. Stockfl., stellenw. stärker. Im hübschen zeitgenöss. Einbd. neu aufgebunden.

Fischkochbücher

71 ALBRECHT, Alex: Fischkochbuch für Gourmets. Rezepte der Basler Küche und aus aller Welt gesammelt und ausprobiert von Frau Alex Albrecht. 1. Auflage. Basel, Birkhäuser Verlag, 1982. 188 S. mit zahlr. Textillustr. Grüner OPpb. etw. berieben. Sauberes Exemplar. 20,-

72 ANKER, Adolf / BANZER, M(atthäus) C(arl): Küchen-Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln. Beschreibung aller in der Küche zur Verwendung kommenden Fische und Schalthiere mit über 1000 Rezepten der klassischen französischen, sowie der modernen Hotel-, Restaurant- und herrschaftlichen Küche unter besonderer Berücksichtigung der Nationalgerichte. 2. bedeutend erweiterte Auflage. Frankfurt, Internationaler Verband der Köche, (ca. 1903). 336 SS. Brauner Orig.-Leineneinband mit gold/schwarzem Buchschmuck. An den Ecken leicht bestossen. Schönes Exemplar trotz leichten Gebrauchsspuren. 220,-
Weiss 129 - Walterspiel 10 - Auktion Löchner 17. Fehlt bei Horn und bei Schraemli. Erstausgabe unter diesem Titel, erschien in der Erstauflage als <Gastronomisches Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln>. Eine der besten Sammlungen von Rezepten für die Fisch- & Meeresfrüchte-Küche.

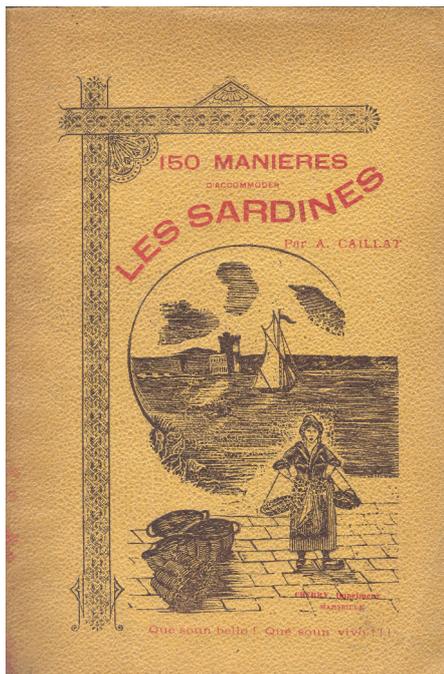
73 BICKEL, Walter; René Kramer (Hrsg.): Fische und Krustentiere in der internationalen Küche. München, Heimeran, 1978. 4°. 520 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. mit SU. mit leichten Gebrauchsspuren. Sehr gutes Exemplar. 25,-
Umfangreiches Fischlexikon und Rezeptbuch in einem. Ein muss für alle Profis.

74 BRAUNE, C. / H. Hollmeyer / U.G. Frerichs: Spezial-Seefisch-Kochbuch. Besonders für die feinere Küche. Mit farbigen Abbildungen der Fische nach Natur-Aufnahmen. Geestemünde, Fa. G. Frerich 1909. Gr. 8°. 100 S., 2 Bll. Mit 8 chromolithogr. Tafeln. OLwd. mit farbgepr. Deckeltitelornament. 480,-

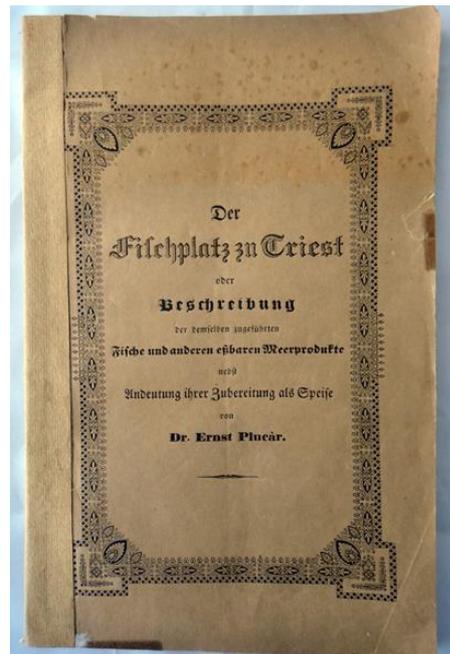
ERSTAUSGABE: Weiss 490 (kennt nur die Ausg. Geestemünde, Lenk und Linne 1910); Bitting S. 57; Sgl. Schraemli 282. - Nicht bei Horn/Arndt. - "Das wohl schönste deutsche Fischkochbuch der Zeit." (Weiss) - "Gut illustriertes Werk." (Schraemli). Die Tafeln zeigen Knurrhahn, Forellen, Barsche, Seeteufel, Seelachs, Dorsche, Rochen, Schollen, Seezunge usw. Die einander gegenüber eingeb. Tafeln mit min. Abklatsch. Heftklammern leicht angerostet. Das Buch brachte auf der Auktion von Ketterer in Hamburg im Mai 2011 780 Euro.

75 CAILLAT, Apollon: 150 Manières d'accommoder les sardines. Marseille, Imprimerie Colbert, 1898. 8° XI, (5), 87 S. Illustr. OBrosch. (angeschmutzt). 1.200,-

EDITION ORIGINALE: CAILLAT, Apollon 1857 - 1942 Französischer Küchenchef, Autor und „chevalier de la Légion d'Honneur". Begann als 12 Jähriger seine Lehre im Hotel Victoria in Toulon. Mit 15 ging er nach Marseille ins Hotel de Castillon und ins Restaurant des Gourmets. Es waren schwierige Zeiten, die Löhne waren niedrig so das er neben seiner Arbeit noch Zeitung verkaufen musste. Er ging als Saisonnier nach Menton, Cannes, Evian und Interlaken um sich danach in Lyon nieder zu lassen. Später pachtet er das Hotel de l'Europe in Aix-les-Bains. Als Küchenchef war Caillat zuletzt im Hotel du Louvre in Marseille tätig. Danach wurde er Inspektor der „cuisines à la Société Hôtelière de Ravitaillement" wo er Personal für Kurz- und Langstrecken-Schiffe rekrutierte und schulte. Durch seine Professionalität und Erfahrung arbeitete er für zahlreiche Zeitschriften unter anderem für den „L'art culinaire". Mit Auguste Escoffier, Ph. Gilbert und E. Wisp begann er an der Ausarbeitung des Guide Culinaire. Caillat setzte sich im Laufe seiner Karriere für eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen der Köche ein, und kämpfte genauso für die Einhaltung der wöchentlichen Ruhezeiten. Seltenes schönes Exemplar. Seiten leicht papierbedingt gebräunt.



75



74

76 Gastronomisches Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln. Bearb. u. zusammengest. von Mitarbeitern der "Zeitung der Köche". Frankfurt, Verband der Köche, (ca. 1900). 8°. 240 S. Roter OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (berieben u. bestoßen). Seiten vereinzelt finger- und braunfleckig. 350,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1183. Enthält auch „Saucen und Garnituren" sowie ein dreisprachiges Register. Stempel auf Titel. Oberer Buchrücken mit Fehlstellung. Innengelenke angeplatzt.

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

Ohne den Atlas der Fische. OHLwd. 60,-
Gesuchtes Schweizer Fischkochbuch. Oskar Haller war Küchenchef im Hotel Misani in Celerina. Guter Zustand.

78 MEYER, Gust: Seefisch-Kochbuch. Erstausgabe. Wesermünde, Weserdruckerei, o.D. (ca. 1930). 12°. 16 S. Illstr. O.Broschur. (Stempel auf Einband). Schönes sauberes Exemplar. 10,-
Kleines Kochbuch der Firma Gust. Meyer. Inhalt: Allgemeine Anleitung für die Zubereitung von Seefischen, Kochvorschriften, besondere nahrhafte Fischgerichte, Fischsuppen, Verwertung von Fischresten und Saußen.

79 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 Gebrauchsspuren, der Rücken wurde unsachgemäß mit Papierklebeband verstärkt). 400,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2990: Sehr seltene Schrift mit interessanten Rezepten der Italo-österreichischen Fischküche.

Hausväterliteratur und Bibliographien

80 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 jedem Monate sowohl im Felde, als in dem Kuche- 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 Eckläsur (gering Bildverlust), 2 Bll. mit kl. Fehlstellen (gering Textverlust), Titel verso mit kl. Stempel. Einbd. fleckig und bestoßen.

81 ANTON, K.G.: Geschichte der teutschen Landwirthschaft von den älteren Zeiten bis zu Ende des fünfzehnten Jahrhunderts. 3 Bde. Görlitz, Anton, 1799-1802. 4 Bll., 486 S., 5 Bll. Register und 4 gefaltete Kupfer-Tafeln; 3 Bll., 376 S.; 4 Bll., 563 S. HLdr. d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt braunfleckig. 820,-
ERSTAUSGABE: Karl Gottlob Anton, ab 1802 von Anton (* 23. Juli 1751 in Lauban; † 17. November 1818 in Görlitz) war ein deutscher Jurist, Politiker, Historiker sowie Mitbegründer und Präsident der Oberlausitzischen Gesellschaft der Wissenschaften. Sehr schöne Exemplare.

82 BECKER, Rudolph Zacharias: Unterricht- Noth- und Hilfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute. Darinnen sie in den meisten Vorfällen des Lebens, beym 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 bayerschen 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.

83 EDWARDS, Everett E(ugene): A BIBLIOGRAPHY OF THE HISTORY OF AGRICULTURE IN THE UNITED STATES. Detroit, Gale Research Company, 1930. [1967]. 8°. iv + 307 pp. A very good copy in original cloth. A facsimile reprint of the original edition of 1930. Nice copy. 60,-



86



84

84 FLORINUS, Franz Philipp.: Der Kluge Landmann, Oder: Recht gründlicher und zuverlässiger Unterricht, wie man das Hauß-Wesen nützlich anfangen, in gutem Stand erhalten, in vielen Stücken verbessern, und denn auch mit grossem Vortheil geniessen möge. 2 Tle. in 1 Bd. Frankfurt und Leipzig, Chr. Riegel. 1713. 4°. 7 Bll., 582 (recte 578) S.; 4 Bll., 610 (recte 608) S. Pgt. d. Zt. 900,-

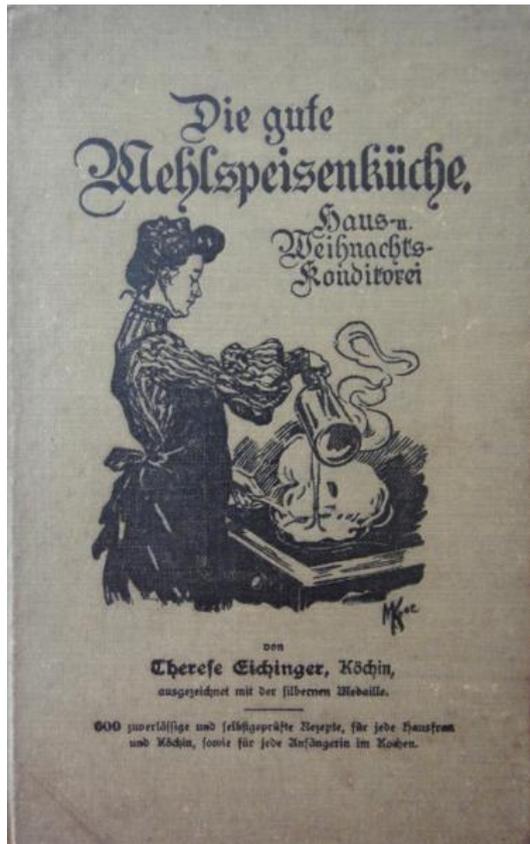
ERSTAUSGABE: Humpert 207. Schoene, Wein 03829. Kress 2852. Lindner 11.0535.01. Behandelt alle Gebiete der Haus- und Landwirtschaft, Obstbaumzucht, Hopfen- und Weinbau, Pferdezucht, Imkerei, Brauwesen, Fisch- und Vogelfang, Jagd, Geflügelhaltung etc. mit den entsprechenden Tafeln dazu. - Leicht gebräunt, tls. schwach wasserrandig, Frontisp. mit geringfüg. Randläsuren, 2 Bll. mit kl. Randeinriß, vereinz. mit Eintragungen von alter Hd., flieg. Vorsätze entfernt. Einbd. etw. fleckig, Kanten tls. beschabt.

85 FUSSELL, G. E.: More Old English Farming Books From Tull to the Board of Agriculture, 1731 to 1793. First Edition. London, Crosby Lockwood & Son, Ltd., 1950. 8°. vii, 186 pp. with illustr. Orig. cloth (brown) with DJ. With trace of usage. 50,-

From the preface: "The eighteenth century was remarkable for the advance that was made in farming practice, and a definite period of that advance lies between the publication of Tull's work and the formation of the Board of Agriculture in 1793: so the limits to which I have confined myself in this book are justified by external circumstances. Parallel with the advance in practice was a large increase in the number of books on farming and kindred subjects that was published....I have tried to leave out purely botanical works. my intention has been to catalogue only books on vegetable, fruit, and flower production, however unwarily I may have been seduced by the charms of some that are outside my limits."

86 GLOREZ, Andreas: Vollständige Hauß- und Land-Bibliothek, Worinnen Der Grund unverfälschter Wissenschaft zu finden ist, deren sich bey jetziger Zeit ein Hof- Handels- Hauß-Burgers- und Land-Mann zu seinem reichlichen Nutzen bedienen kan... Mischaufl. 4 Tle. in 1 Bd. Regensburg, Quirin Heyl, 1701-02. Folio. Gest. Frontisp., 2 Bll., 450 SS.; 2 Bll., 238 SS., 2 Bll., 54 SS.; 2 Bll., 108 SS.; 2 Bll., 98, 24 SS., 24 Bll., 54 (5 dpblgr.) Kupfertaf. Ldr. d. Zt. (Tls. wurmspurig, Rckn. mit Bezugsfehlst.). 2.200,-

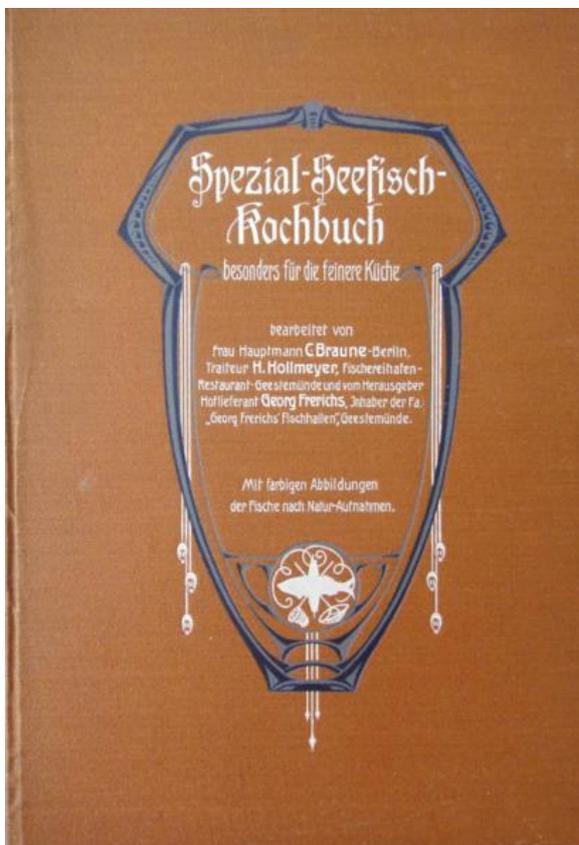
Lindner 11.0727.01/2. Vgl. Güntz I, 140 (EA 1699). Sehr reichhaltiges Werk über Bierbrauen, Branntwein, Weinbau, Ackerbau, Pferdezucht, Roß-Arznei, Geflügel, Gärtnerei, Sonnenuhren, Kochen, Jagd, Falknerei, Fischerei, Bienen, Anatomie, Krankheiten u. Mittel dagegen, Krankheiten durch Zauberei, Künste u. Erfindungen, Zeugnisse u.



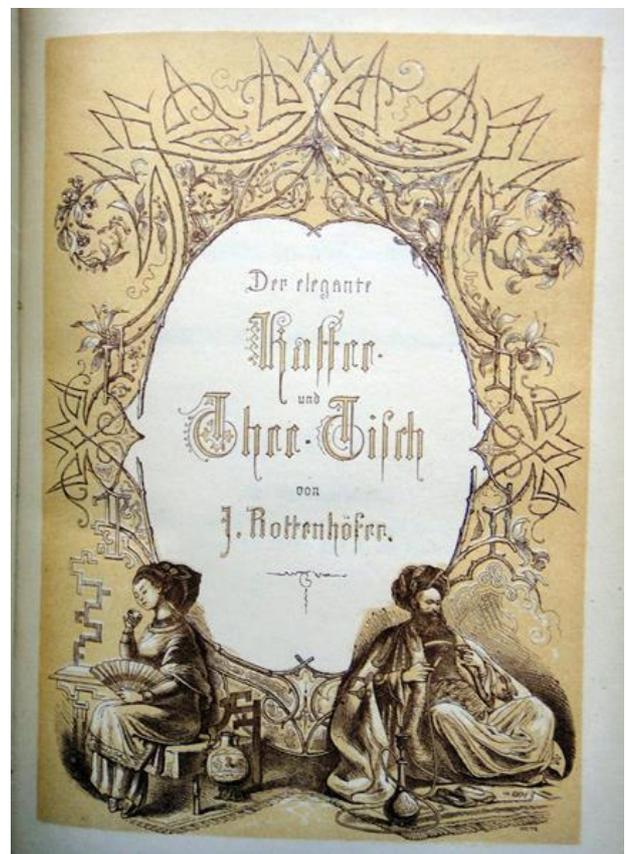
122



103



74



155

87 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-, Arzney- und Blumengarten, Ackerbau, Pferdezucht, Mayerhof, Bienenhütten, 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.

88 KIRSCH, Adam Friedrich: Der zu vielen Wissenschaftten dienstlich-anweisende Curiose Künstler, vorgestellt In einem neu verfertigten und in Zwey Theile eingerichteten Kunst-Haus- und Wunder-Buch... 2 Tle. in 1 Bd. Nürnberg, Buggel, 1703. 4°. Gest. Frontisp., 3 Bll., 772 SS., 26 Bll., 14 Kupfertaf.. Pgt. d. Zt. (Gebräunt, fleckig, berieb.). 1.000,-

ERSTAUSGABE: Lindner 11.1139.01 ("kulturgeschichtl. interessant"); Rosenthal 5544 (Tl. 1); vgl. Schoene 1719 u. Weiss 1885 (beide spätere Ausg.); zum Verf. (geb. in Weimar, Privatgelehrter in Nbg., gest. 1716) siehe Adelung III, 415 (kennt dieses Werk von ihm nicht). - Eines der großen Kompendien des frühen 18. Jhdts. über Haus- u. Landwirtschaft sowie zahlreiche Gebiete der Manufaktur. Über Edelsteine u. Mineralien, Glasherstellung, Feuerwerkerei u. Pulverherstellung, Sonnenuhren, Färberei, Leder- u. Textilverarbeitung, Garten- u. Weinbau, Imkerei, umfangreiche Abschnitte über die Herstellung von Wein, Bier, Branntwein u. v. a. - Mit Unterstreichungen von alter Hand u. hs. Notiz a.V. - Gebräunt, mit Wurmsp. (tls. Buchstabenverlust), tls. Rd. braunfleckig, Bindung am Anfang u. Ende gelockert, Buchblock verzogen, ohne flieg. Vors.



89 KÖNIG, Emanuel: *Georgica Helvetica Curiosa*, Das ist: Neu curioses Eydgenossisch-Schweitzerisches Hauß-Buch: Vorstellend in IV. Bücherey. 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 Eingangsiniale 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 Schweizerischer Hauß Kalender ... mit praktischen Anleitungen. - Gebräunt u. teilw. stockfleckig, wenige Ecken geknickt.

90 Le Menagier de Paris, traité morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien. Contenant des préceptes moraux, qq faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des renseignements sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de Paris, à la fin du qua- torzième siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux, un traité de cuisine, fort étendu, et un autre non moins complet sur la chasse à l'épervi-er...Publié pour la premiere fois par la Société des Bibliophiles François. 2 vol. Paris, l'Imprimerie de Crapelet, 1846 2 Bll., III SS., 2 Bll., LXXXVIII, 240 SS.; 2 Bll., 382, III SS., mit 1 Stahlst.-Vign. u. 1 Stahlst.-Taf. Rel. demi-chagrin verte, dos à nerfs dorés, tranches jaspées, de l'époque. Bon Exemplar. 2.250,-

Vicaire 583-7 - Bitting 578 - Thiébaud 655/6. EDITION ORIGINALE d'un important ouvrage publié par le Baron Pichon, d'après un manuscrit de sa bibliothèque, et limité à 324 exemplaires.

Kalbsledereinbände der Zeit (Rel. romantique) auf 5 Bünde, Golddekor auf Rücken und Filets auf Deckel, je 2 Rschildchen, Innenkanten-Vergoldung, marm. Schnitt. Unbeschnittenes und bis auf wenige Fleckchen sauberes Exemplar. Einbände nur minimal berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar mit einer Kupfertafel im Teil über die Jagd. Limit. Ausgabe von 324 Ex. auf Holland. Herausgegeben durch den Präsidenten der Bibliophilen Frankreichs, Baron Pichon, anhand einer Handschrift des 14. Jrdt. Der ältere Autor schrieb den Text als Instruktion für seine 15-jährige Braut. Behandelt die Führung eines grösseren Haushalts, Gärtnerei, Pferdehaltung, Kochen (S. 80 - 272), Jagd etc.

91 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. 1.400,-
Bitting 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.

92 McDONALD (Donald): *Agricultural Writers from Sir Walter of Henley to Arthur Young 1200-1800*. Reprint of 1908 edition Reproductions in Facsimile and Extracts from their Actual Writings. to which is added an Exhaustive Bibliography. First Edition. New York, Franklin, 1908. [1968]. 8°. 228 pp. Orig. cloth (blue). Spine gilt Fine condition. 60,-
Includes an extensive bibliography.

93 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.

94 QUINTINYE, Jean de La: Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers, suivy de quelques reflexions sur l'agriculture. 2. Auflage. 2 Tle. in 1 Bd. Amsterdam, Desbordes, 1692. 4°. 16 Bll., 276; 344 SS., mit einigen Holzschn.-Vign., 9 gest. Vign. u. 13 (2 gef.) Kupfertaf. Gefleckt Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch. 900,-
Graesse V, 531. Pritzel 5075. Cf. Hunt I 388 (English translation 1693); - Hauptwerk des bedeutenden Agronomen u. "créateur du Potager du roi à Versailles". Eine Taf. zeigt den Gemüsegarten von Versailles, die Vign. illustrieren die Anlage verschiedener Obst- u. Gemüsekulturen. - Es fehlt das Portr. des Königs u. der vord. flieg. Vors. Eine Falttaf im Bug eingerissen, unschön hinterlegt u. am Rand leicht geknittert. Einbd. stellenw. beschabt, vord. Gelenk brüchig, Ecken bestoßen.

"La Quintinie was one of the great French agriculturists of the 17th century. He was also interested in horticulture and gardens, and Louis XIV felt his work was so important that he created for him the post of Directeur Général des Potagers Royaux. Though La Quintinie held this post with distinction for forty years, his modesty was such that he published nothing of his own during his lifetime. This was rectified shortly after his death when the Instructions Pour les Jardins Fruitiers et Potagers was brought out in 1690. It was so practical and filled such a need that it went into many editions " (Hunt).

95 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. Blindgprest. 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 auffwachen tut / Gewand, das einen Degen widersetzt oder aushalte etc. Es fehlen folgende Bl. mit d. Seiten: 19-28, 65-98. Mit Gebrauchssp.

**96 Vollständiges und sehr nutzbares, worinnen alle die beym 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 Eigensschafft, 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.**

97 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-Wirtschaft insgemein zu wissen nöthig, ingleichen was hiernächst vom Bauwesen bey Anlegung gantzer wirtschaftlicher Gebäude, wie auch von Maschinen, Instrumenten und Werckzeugen, oder sonst bey täglichen Verrichtungen in Hause, Küche und Keller vorzukommen pfliget, und was zum Policey- 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 entworfene Abrisse nicht nur erleutert und erklärt, 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. Beim fliegendem Bl. Eckabriss u. kleiner Wurmgang bis ins Frontisp. min. Bildverlust. Tafl. 22 fehlt. 450,-

2. Ausgabe nicht bei Weiss. 1. Ausgabe Nr. 91 / ab der 3. Nr. 4341

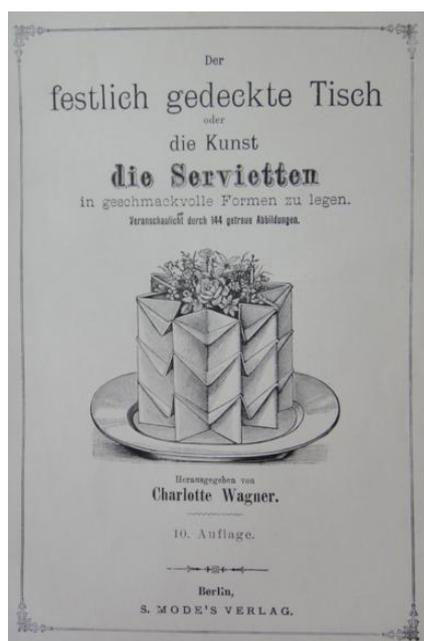
Serviettenbücher

98 BARKER, Linda: Kreativ mit Servietten. Vevey/Schweiz, Mondo-Verlag, 1994. 64 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 10,-

99 FRITZSCHE, L(ouis): Illustriertes Servietten-Album. 23. bis 25 Tsd. Frankfurt a. M., A. Detloff, o. D. Gr. 8°. 176 S. Mehrere Hundert Abbildung zum Serviettenbrechen und Tranchiervorschriften. Roter illustrierter Hlwd. schmutzig, berieben u. bestossen. Buchblock verzogen, zw. den Vorsätzen gerissen, Titel mit Bug, papierbedingt gebräunt, Buchblock sauber. 120,-

Weiss 1132. Auktion Löchner/Oberlé Nr. 290. Fehlt den meisten Sammlungen. Standardwerk des Serviettenbrechens, Tischdeckens und des Tranchierens. Mit Abb. von über Hundert Arten die Tischservietten zu falten. Das Kapitel Tranchieren wird mit 14 Abb. zum Zerlegen der Braten und Fische illustriert. Jede Seite mit einer Ranke verziert. Der Autor war Maitre d'Hôtel und zeigt hier sein grosser Erfahrungsschatz. Die erste Ausgabe erschien als <Der gewandte Kellner>. Die 2. Auflage als <Das Serviettenbrechen, Tischdecken, Servieren und Tranchieren> und die 3. Ausgabe erschien als <Das Tischdecken, Servieren und Serviettenbrechen>.

100 KRAFT, Ch.: Das Tischdecken und Serviettenbrechen. Nährwert der Speisen, Zusammenstellung der Mahlzeiten, Hundert gute, billige Gerichte, Rechtschreibung der Speisekarte, Richtiges Benehmen bei Tisch. 19. Auflage. Berlin, August Schulze Verlag, o. D. 8°. 128 S., 4 Bl. Verlagswerbung. Mit zahlr. Textillustr. OPpb. etw. lichtverblasst und berieben. Schönes Exemplar. 15,-



101



86

101 WAGNER, Charlotte: Der festlich gedeckte Tisch oder die Kunst die Servietten in geschmackvolle Formen zu legen. 10. Auflage. Berlin, S. Mode's Verlag, o. J., (ca. 1900). Gr. 8°. VIII, 95 S., mit 144 teils ganzseitigen Abbildungen. Goldgeprägtes Ganzleinen. Festes und besonders innen sehr sauberes Ex. Der Einband ist leicht fleckig und etwas gebrauchsspurig. Seiten teils minimal stockfleckig. Rares und sehr interessantes Sammlerstück. 180,-
Weiss 4041. Keine Eintrag bei Methler zur Autorin. Die Autorin schrieb des 18-bändige Werk <Bibliothek der Hausfrau>. Es handelt sich um ein frühes Handbuch zur Kunst des Serviettenbrechens oder -faltens. Das Buch besteht hauptsächlich um Vorlagen auf teils ganz-seit. Tafeln mit dem entsprechenden Text. Eine Kunst die seit 1600 in vielen Büchern dargestellt wurde, heute aber vernachlässigt wird und nur noch in wenigen Häusern praktiziert wird und immer in der gleichen Formen auf den Tischen stehen. Das Buch demonstriert anschaulich das Falten teils sehr komplizierter Gebilde, die in der gehobenen Gastronomie auch heute noch Liebhaber finden werden. Ein herrliches Dokument zur Tischkultur um 1900.

Bäckerei

102 BUESS, Oscar: Der Bäcker des XXten Jahrhunderts. Praktisches Handbuch des Bäckereiwesens. Den Bäckern, Berufslehrern und den Lehrlingen. Les Brenets, chez l'auteur O.D. (ca. 1918). Quer 4°. 67 SS, 47 Tafeln in Braundruck. Blauer OPpbd. Klammern etw. angerostet. Innen frisches und sauberes Exemplar. 1.200,-
ERSTAUSGABE: Sehr selten. Eins der besten Bäckereibücher. Die 47 Tafeln zeigen hunderte verschiedene Arten von Brot, Croissants, Brioches usw. Die französische Ausgabe wurde im Oktober 1997 bei der Auktion Cébé-Greven in Paris für 20000 FF verkauft.

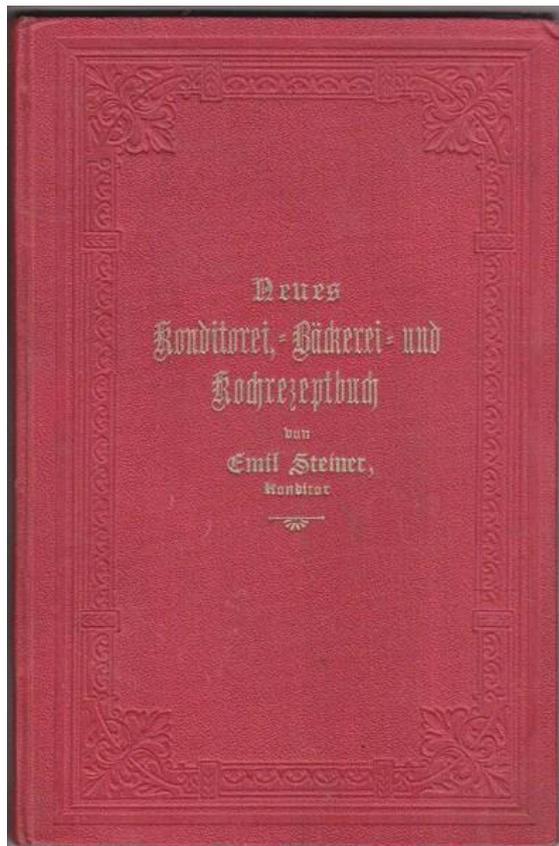
103 EVERS, Carl: Die deutsche Bäckerei der Gegenwart in Theorie und Praxis. Mit 30 farbigen und schwarzen Tafeln und 216 Abbildungen im Text. Leipzig, Heinrich Killinger, (1908). 4°. VII S., 471 S., 30 Tafeln; 5 Bl. Anzeigen 280,-
Weiss 987. Illustr. OLwd. Vorwort datiert 1907. Schönes Exemplar dieser wichtigen Schrift. Reich illustriert mit Abb. von historischen Dokumenten und technische Einrichtungen und Gerätschaften. Ausgezeichnete Monographie der Bäckereikunst zu Beginn des 20. Jrdt. Die Farbtafeln zeigen Brotsorten in verschiedenen Regionen und Ländern.

104 HARTMANN, Wilhelm: Theorie und Praxis der Bäckerei. Mit Unterstützung bewährter Mitarbeiter herausgegeben von Wilhelm Hartmann. Mit Anhang: Ortsüblicher Backverfahren alle Länder. Berlin, W. Hartmann, 1901. 4°. 2 Bl., 944 S., 14 Lithographien. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. Eine Seite von alter Hand im Falz verstärkt. 250,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1462 - Die Lithographien zeigen die lokalen Formen der Backwaren von Aachen bis Ulm.

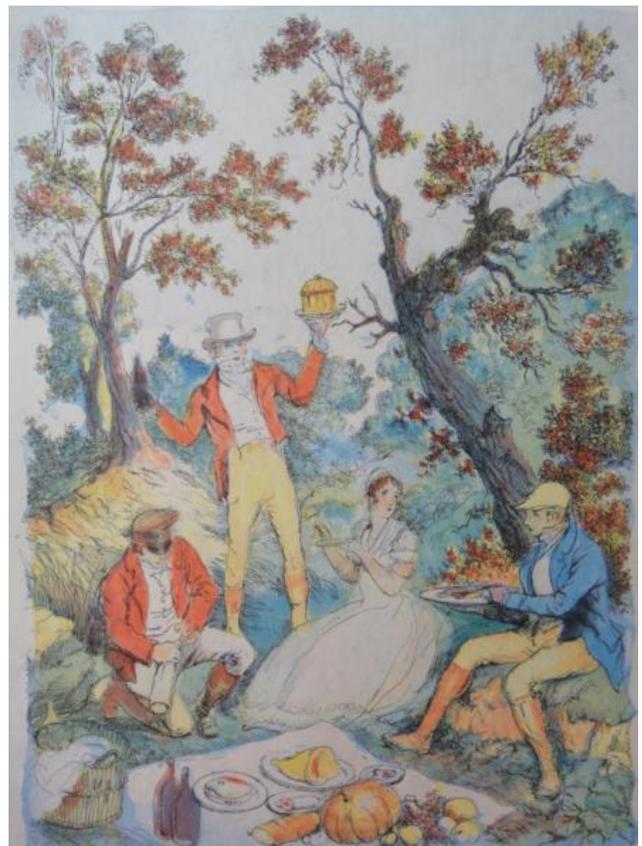
105 MOHS, Karl: Neue Erkenntnisse auf dem Gebiete der Müllerei und Bäckerei. 1. Auflage. Dresden/Leipzig, Th. Steinkopff, 1922. gr. 8. 68 S., mit Fig. OHLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 80,-

106 PARMENTIER, Antoine-Augustin: Le parfait boulanger, ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain. Par M. Parmentier, Pensionnaire de l'hôtel royal des Invalides, Membre du Collège de Pharmacie de Paris, de l'Académie des Sciences de Rouen... Paris, Imprimerie Royale, MDCCLXXVIII (1778). 1 f.b., LIII, 3 ff.nn, 639 pp., 3 ff.nn.b. Rel. veau marb., dos doré avec étiquette rouge, à 5 nerfs et de l'époque. Moers lèg. endomm. Tranches rouges. Bel exemplaire en emboîtage, intérieur très frais. 2.800,-
EDITION ORIGINALE RARE. Vicaire 656 - Berès Nourritures 92 - Ventes Wretman 242, Dege 399, Schraemli 377, Oberlé Fastes 813 (16000 FF) et Maggs 288. Edition originale d'un ouvrage qui fut à l'origine des grands progrès de la panification. Ouvrage d'érudition sur la fabrication du pain et l'un des plus importants livres de Parmentier.

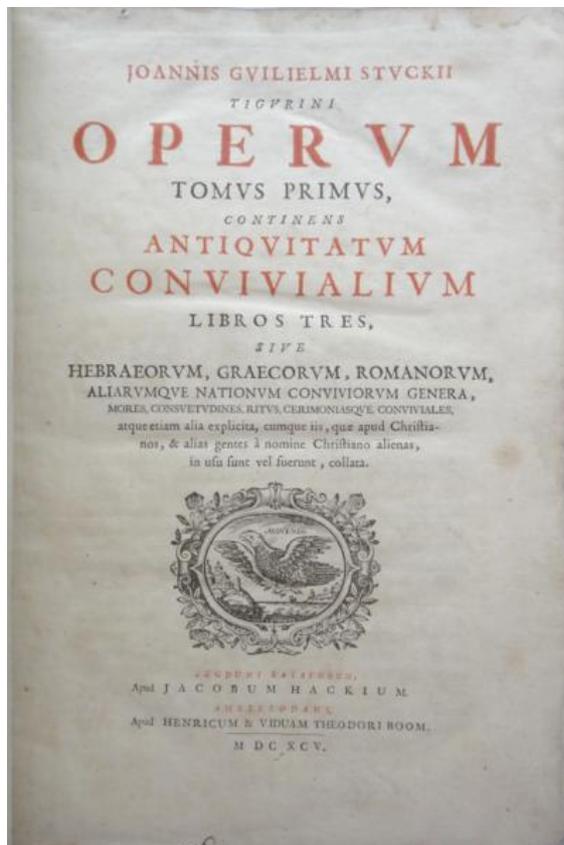
Sehr seltenes und wichtiges Buch des Parmentier. Dieses Handbuch der Brotherstellung diente an der von Parmentier gegründeten Bäckereifachschule in Paris als Unterrichtsgrundlage. Der zeitgenössische Ledereinband mit Gebrauchsspuren, innen gutes und frisches Exemplar. Der Rücken mit Golddekor und Schildchen,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



163



178



201



113

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

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

108 Rationelles Brötchenbacken. Eine kurze Anl. vom Osfriko-Werk. Alfeld/Leine, Gilde-Verl., 1954. Oktav. 41 S., mit 42 Abbildungen auf Bildtafeln. Illustr. OBrosch. Schönes Exemplar. 30,-

109 WERNICKE, Walter: Das Fachwissen des fortschrittlichen Bäckers. Ein Lehrbuch für Nachwuchsschulung ; ein Handbuch für die Praxis. 2. Aufl. der Standardausg., 11. Aufl. des Gesamtwerkes. Stuttgart, Matthaes, 1954. XXII, 532 S. OHLwd. (berieben, bestoßen u. fleckig). Seiten papierbedingt gebräunt. 25,-

110 - Die Bäckerei. Theorie u. Praxis d. Brot- u. Backwarenherstellung. 2., erw. Aufl. überarb. von Karl Grotelüschen. Leipzig, Fachbuchverl, 1958. gr. 8. XIII, 444 S., Mit 200 Bildern. OHLwd. (berieben u. bestoßen). Vorsätze entfernt. Seiten papierbedingt gebräunt. 30,-

Konditorei/Patisserie/Zuckerbäckerei

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

112 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.

113 BAILLEUX, L.: Le patissier moderne ou Traité élémentaire et pratique de la patisserie française au dix-neuvième siècle. Paris, Auteur, 1856. in-8. [1] Bl. (Titel)., 267 S., 34 Tafeln darunter mehrere gefl. Tafeln. HLdr. (Marocaine) d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. Am Anfang stark papierbedingt stockfl. welche diese und spätere Ausgaben betrifft. 1.500,-
ERSTAUSGABE: Sehr selten. Vicaire 61/2 - Vente Schraemli 11/156. Praktische Arbeit auf den Erfahrungen des Autors von mehr als zwanzig Jahren zusammen gestellt mit zahlreichen Abschnitten und nach Kategorien unterteilt. Die 34 Platten, vom Autor selbst erstellt, zeigen ein Backofen, Vorlagen, Modelle Dessertbuffets für 40 Pers. usw. Nach Ansicht Oberle sind die Tafeln an die grossen Klassiker Caramelé, 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 Ober-lé l'auteur prend place dans la littérature pâtissière à coté des Carême, Gouffé, Garlin et autres Dubois avec ce livre.

114 BESSELICH, Nikolaus: Die Bonbon-Fabrikation. ein praktisches illustriertes Lehrbuch für die Fabrikation aller Arten von Bonbons und Karamellen für den Klein- und Großbetrieb. 6., neubearb. u. erweit. Aufl. Trier, Konditor-Zeitung, 1951. 392 S. mit zahlr. s/w. Bilder. Grüner OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 75,-
Von N. Besselich. Neubearb. von H. R. Riedel.

115 - Die Schokolade. Ihre Fabrikation aus der Praxis für die Praxis. Trier, Besselich, 1912. 87 S. Ill. Brauner OPbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 120,-
ERSTAUSGABE: Sehr selten

116 - Honigkuchen und Lebkuchen. Anleitung zur Herstellung der Honig- und Lebkuchen, sowie die einschlägigen Marktartikel. Trier, Besselich, (1911). 96 S., 6 farbige Tafeln. Mit 38 Abbildungen im Text. OLwd. Gutes Exemplar trotz leichten Gebrauchsspuren. 100,-
ERSTAUSGABE: Weiss 343. Fehlt den meisten bekannten Sammlungen und Bibliographien.

117 BEYRICH, Clemens: Neues Receptbuch für Conditoreiwaaren. Ein erprobtes Nachschlage- und Anleitungsbuch für Conditoren, Bäcker und verwandte Berufsgenossen. Chemnitz, Lohse, o.D. (ca.1893). 8°. XII, 151 S. Ill. OHLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebr. 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.

118 - Neues Rezept Buch für Konditoreiwaren. Mit Abb. Neunte neubearbeitete und erweiterte Auflage. Chemnitz, Selbstverlag, o.J., (ca. 1913). 8°. 335 S., Mit Abb. [u. farb. Taf.] Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. Schönes Exemplar. 40,-

119 - 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.

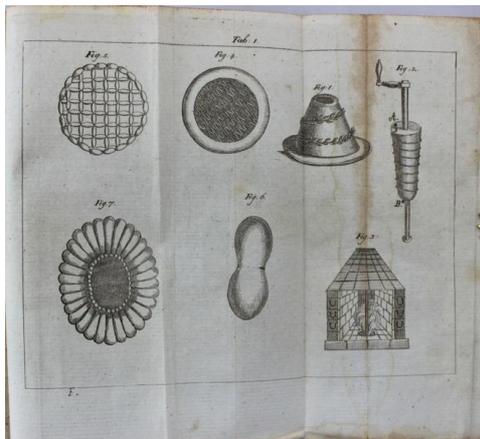
120 BICKEL, Walter: Das grosse internationale Konditoreibuch. Gebäck, Confiserie, Süßspeisen, Eis, Snacks, Würzbissen. Deutsche Fassung von Walter Bickel. 3. Auflage. Kempten (im Allgäu), Pröpster. 1970. 27 x 18 cm. 680 S., davon 112 Vierfarbtafeln mit 210 Bildern, 63 s/w Tafeln mit 189 Bildern und zahlr.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

121 BIERBAUM, Otto: Conditorei-Lexikon. Alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Erzeugnisse der Conditorei und verwandter Branchen für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchler und Hausfrauen. Straßburg, R. Schulz, 1898. Gr. 8°. 2 Bll., XXIV S., 896 S. Blauer OLwd. mit reichem Gold- und Farbschmuck. (Bäckerjunge mit Tafelaufsatz und Brotkorb. Mit leichten Gebrauchsspuren). Titelblatt leicht eingerissen, Seiten papierbedingt gebräunt. Einmal im Falz verstärk. 400,-
ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 386 - Fehlt den katalogisierten Sammlungen. Das umfassendste je geschriebene Speziallexikon für die gesamte Konditoreikunst. Enthält ab S. 773 ff. einen Anhang "Alte Conditorei-Rezepte aus dem 16., 17. und 18. Jahrhunderts in alphabetischer Reihenfolge". First and only edition. The most comprehensive German encyclopedia on the art of baking and confectionary.

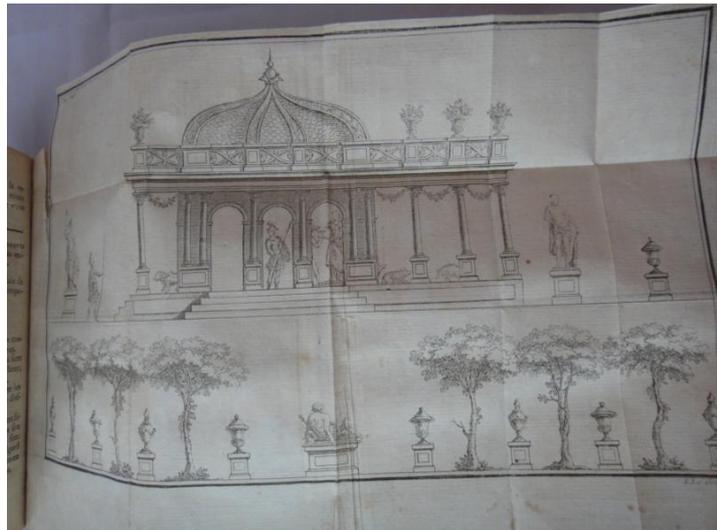
122 EICHINGER, Therese: Die gute Mehlspeisenküche. Haus- und Weihnachtsconditorei. 600 zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte für jede Hausfrau und Köchin sowie für jede Anfängerin im Kochen. München, Seyfried & Co., o. J., (ca. 1900). 8°. 1 Bl., 192 S., Illustr. OLwd. (berieben, bestoßen und fleckig). Seiten finger- und braunfleckig. 90,-
ERSTAUSGABE: Weiss 880.

123 (FRIEDEL, Louise Beate Auguste geb. Utrecht): Gründliche Anweisung alle nur denkbaren Conditoreywaren 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 Voraufgaben erschienen erstmals 1794 als <Gründliche Unterweisung zur Selbstverfertigung aller nur denkbaren Conditoreywaren>. 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 Schubert.



122



146

124 GLASS, E.P.: Torten-Verzierungen / Tart-Decorations / Decorations de tartes / Ornamenti di Torte. Vorlagen zur Verzierung und Dekorierung von Torten, den Anforderungen der Gegenwart entsprechend und in natürlicher Grösse zum Gebrauch für Conditoren, deren Gehilfen und Lehrlinge, sowie auch zum Vorzeigen und Auswählen bei Bestellungen. Ausgabe A in Buntdruck mit 40 Planotafeln. Mit Erläuterungen in vier Sprachen. 1. Auflage. München, Heinrich Killinger, 1894. 4°. 20 S., XXXX Tafeln (Cromolithographien). Roter OLwd. geprst. und mit reichem Goldschmuck. Mit Gebrauchsspuren. Die Tafeln sind in einem schönen Zustand. 520,- ERSTAUSGABE. Weiss 1248. Die Erläuterungen in dt., franz., englisch und italienisch. Selten und gesucht. Neben den "A" Ausgaben (mit Farbillustrationen) erschienen "B" Ausgaben in schwarz/weiss. Eine 2. Aufl. erschien unverändert 1896.

125 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:

126 HAMPEL, Friedrich J.: Rezeptbuch für Teegebäck, Mehlspeisen und Getränke. Mit Berücksichtigung eines handschriftlichen Nachlasses des k. u. k. Hofkoches A. Radlmacher und der Beiträge anderer Chefs und Köche von Hofküchen und Hotels. 2. vollständig neu bearbeitete Auflage. Wien, A. Hartleben, (ca. 1908). 8°. XVI S., 173 S., 3 S. Verlagswerbung. Grüner Jugendstil Lwd. mit Vignette Lucullus darstellend. Beinahe verlagsfrischer Zustand. 200,- Weiss 1429 - Nicht bei Methler. Die Erstausgabe unter diesem Namen, erschien zuvor als das <Hand-Rezeptbuch für die Thee-und Mehlspeisküche>. Hampel war "Hofkoch der kaiserlich königlichen Hofmündküche" in Wien.

127 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.

128 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.

129 JARRATSCH, Paul: 750 moderne Konditorei-Rezepte. In jahrzehntelanger Praxis gesammelte von Konditormeister. Vierte, vollständige erneuerte, wesentlich verbesserte Auflage. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1936. Oktav. XVI, 167 S., Mit 22 Abb. Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar. 90,-
Der Autor war Konditor in Breslau.

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

131 JENNING, Walter: Das Speiseeis. Herstellung, Rezepte, Werbevorschläge, Spezialitäten, Neuheiten, Kniffe und Pfiffe. 1. Auflage. Nordhausen am Harz, Killinger, 1950. 8°. 67 S. Illustr. OPbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 40,-

132 KIESLINGER, Emilie: 180 preisgekrönte Hauskonditoreirezepte. Anleitung zur Selbstbereitung von Zuckerbäckereien für die Weihnachtszeit und andere Familienfeste. München, Seitz & Schauer, 1897. 80 S., 1 S. (Inhalt), 3 S. (Anzeigen). Roter OLwd. Rücken etwas lichtverblasst. Innen sehr schönes Exemplar. 120,-
Erstausgabe - Weiss 1875. Fehlt den katalogisierten Sammlungen wie Walterspiel, Aliche, Löchner und auch bei Dittmar nur 3. Aufl. Die 2. Auflage erschien ebenda 1897 (67 S.).

133 - 180 Preisgekrönte Hauskonditoreirezepte. Anleitung zur Selbstbereitung von Zuckerbäckereien für die Weihnachtszeit & andere Familienfeste. 3. Auflage. Mit 15 Abbildungen im Text. Reutlingen, Enßlin & Laiblin, (um 1900). 8°. 92 S., [2] Bl. Anzeigen. Illustr. OPpbd. Schönes Exemplar. 75,-
Weiss 1975. Gutes Exemplar. Eine der besten Rezeptsammlung für die Weihnachtstage und andere Familienfeste.

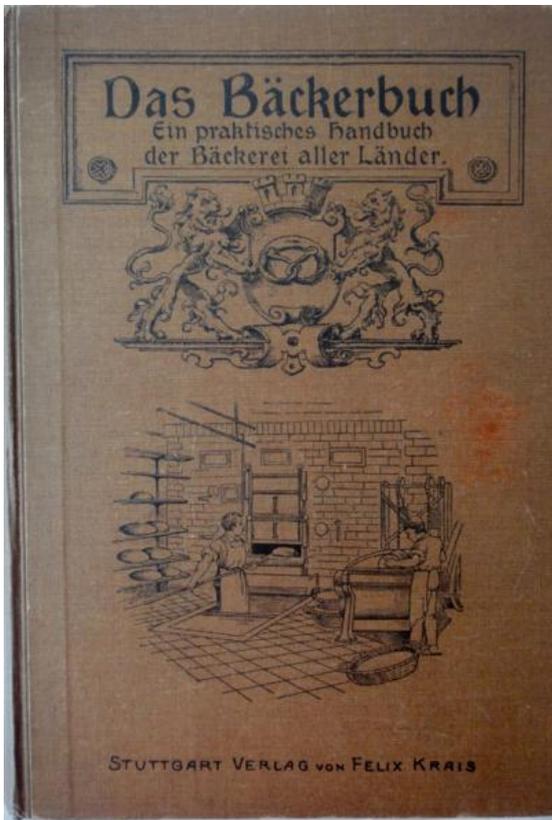
134 KIETZ, Erdmann Richard: Die Biskuit- und Keksfabrikation im Gross- und Kleinbetrieb. Mit über 1600 Rezepten und 80 Abbildungen. Sowie einem Anhang "Die Paniermehlfabrikation". 7. Auflage. Nordhausen, Heinrich Killinger, (ca. 1915). Gr. 8°. 244 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Roter Illustr. OLwd. (berieben, bestoßen leicht fleckig). Innen sauberes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 60,-
Weiss 1881 (f. spätere Ausgabe). Der Autor betrieb in Langensalza eine Biskuitfabrik. Mit Abbildungen von Maschinen und Gerätschaften.

135 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.

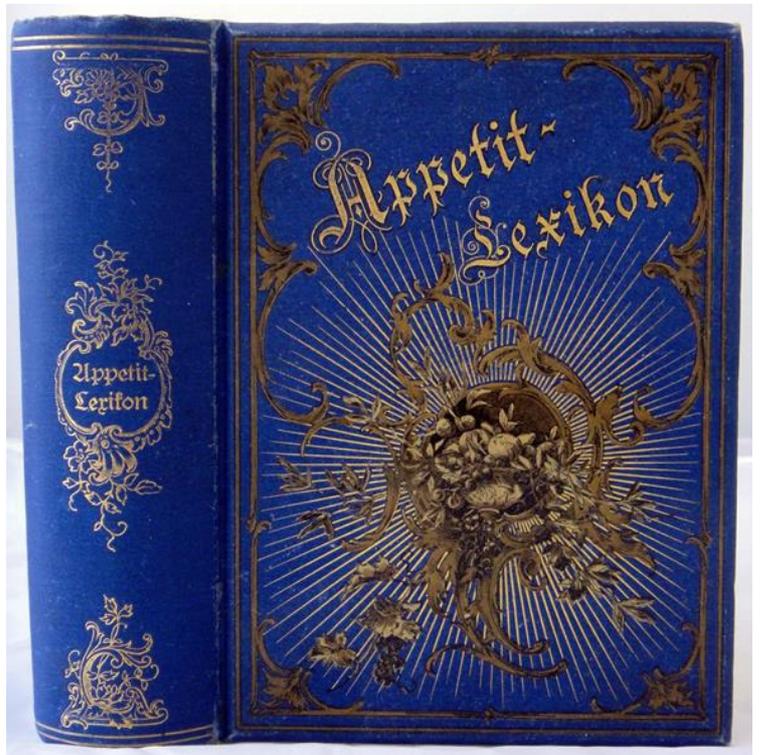
136 KIRKLAND, John: The Modern Baker, Confectioner and Caterer. A practical and scientific work for baking and allied trades. 6 Vol. London, The Gresham Publishing Company, 1907-1909. in-8°. 1 Vol. XI pp., 152 pp., 8 pp; 2 Vol. XI pp., 153-308 pp., 6 pp; 3 Vol. XI pp., 309-472 pp., 8 pp; 4 Vol. XI pp., 152 pp; 5 Vol. X pp., 153-344 pp; 6 Vol. X pp., 345-566 pp., 8pp. Prof. ills. with 28 colour and 78 b/w plates. Green cloth gt. with Art Nouveau design on cover & spine. In very good



102



107



185

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.

137 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. Erstaussgabe. 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 restauriertem Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. (berieben u. bestoßen). Stockfleckig, tlw. stärker vor allem im Textteil. 500,-

Weiss 2083 - Sehr seltene Erstaussgabe, 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 ausgenutzt. 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.

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

139 - 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.

140 - Neues illustriertes Conditoreibuch. 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 Jubiläumsauflage ist eine der schönsten Ausgaben des "Krackhart". Standardwerk der Konditoreikunst. Das Buch erschien erstmals 1872 und erlebte viele Auflagen in "A" sowie "B" Ausgaben. 10. "A" Ausgabe als "Prachtausgabe" auf dem Deckel bezeichnet. Der Autor betrieb eine Konditoreifachschule. Erstmals in Deutschland wurde das Medium der Chromolithographie für ein Buch der Gastronomie voll ausgenutzt. Krackharts Bücher sind die Vorfahren aller späteren deutschen Konditoreifachbücher wie Weber, Heckmann, Gruber, Beyrich etc. Neben diesen A-Ausgaben erschien das Buch auch in B-Ausgaben mit schwarz/weissen Tafeln. Ein Muss für alle Sammler.

141 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 Receptbüchlein, 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 Conditorei.

142 LE GRAIVE, Émile: Le Pâtissier Royal Belge illustré. Pâtisserie fine et bourgeoise, Glaces, Sorbets, Punchs, Limonades, Confitures, Sirops, onserves de fruits, Fruits vonfits de sucre, au vianigre, a l'eau-de-vie, Entremts de Duisine bourgeoise et menagere, Deserts, Confiserie etc. Bruxelles, Lebègue, 1922. 8°. VIII, 288 S., mit zahlr. s/w. Bilder. OHLwd. mit mont. Rsch. 220,- Die vielen Rezepte in zweiter Aufl., der Verf., vielfach ausgezeichnet, war "Chef pâtissier de S. M. l'Impératrice Charlotte". - Gebräunt. Spiegel u. Vors. mit Reklame. Kanten beschabt, tfs. bestoßen.

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

144 MAND, J.C.: Das grosse Karlsbader Konditoreibuch. 1.-10. Tsd. Berlin-Schöneberg, Max Hesses, (1931). 266 SS. , 8 SS. (Anzeigen). Illustr. OHLwd. Einband etwas angeschmutzt. Guter Zustand. 110,- ERSTAUSGABE: Seltenes Konditoreibuch eines Konditors aus dem Raum von Karlsbad. Das Vorwort erklärt die Namensgebung: "Das Grosse Karlsbader Konditoreibuch mit seinen mehr als 1100 Rezepten umfasst wohl alles, was an Kuchen, Torten, Süßspeisen, Weihnachtsgebäck usw. bekannt ist. In mühevoller, zwanzigjähriger Arbeit hat der Herausgeber die Rezepte gesammelt, zusammengestellt und so manches Geheimrezept alter österreichischer Konditoreikunst hinzugefügt; namentlich eine Menge Marienbader und Karlsbader Originalrezepte die bisher noch nirgends veröffentlicht wurden....".

145 MATTLE, Josef: Praline Passe-Partout. Zürich, Schweizer. Bäckerei- u. Konditorei-Personal-Verb., 1980. Oktav. 352 S., III. (z.T. farb.). Roter OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Sehr schönes Exemplar. 80,- Für mich das beste Fachbuch zum Thema Pralinen und Couverture. Kultugeschichtlich sehr interessant, wird doch die Geschichte der Kakaobohne und die Entwicklung der Schokoladenindustrie in der Schweiz umfangreich erklärt. Wie auch die Verabeitung der Couverture und der Grundmassen wie da wären: Gianduja, Canache, Marzipan, Nougat, Karamellen, Fodant-Pralinés, Likör-Praliné usw. Zahlreiche Rezepte runden dieses einzigartige Werk ab. Ein Buch für alle die sich mal an die Materie Pralinenherstellung trauen wollen, oder für den Fachmann.

146 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 Tortenverzierungen.

147 (MENON): Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg, Johann Gottfried Bauer, 1766. 8°. [3] Bll., [1] S., S. 2-490, [14] Bll. (Register). Spät. HLdr. mit Gebrauchsspuren. Im Schuber. Leicht stockfleckig, Innengelenke neu eingehängt. Unbeschnitten. 2.800,- ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: von < La science du maître d'hotel, confiseur>. Weiss 2523 -Vgl. Bitting S. 320; Vicaire Sp. 590; Simon 1040; Oberlé 120; Coyle 342 u. a. Auktion . Fehlt den katalogisierten Sammlungen und den meisten Bibliographen. Erschien 16 Jahre nach der franz. Erstausgabe. Leider das einzige Werk des Hofkochs Menon und einer der erfolgreichsten Kochbuchautoren, das ins Deutsche übersetzt wurde. Die Rezepte zeigen den Stand der französischen Konditoreikunst Mitte des 18. Jhdt. Selten und gesucht.

148 - La Science du Maître d'Hôtel, Confiseur, à 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,- EDITION ORIGINALE RARE. 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.

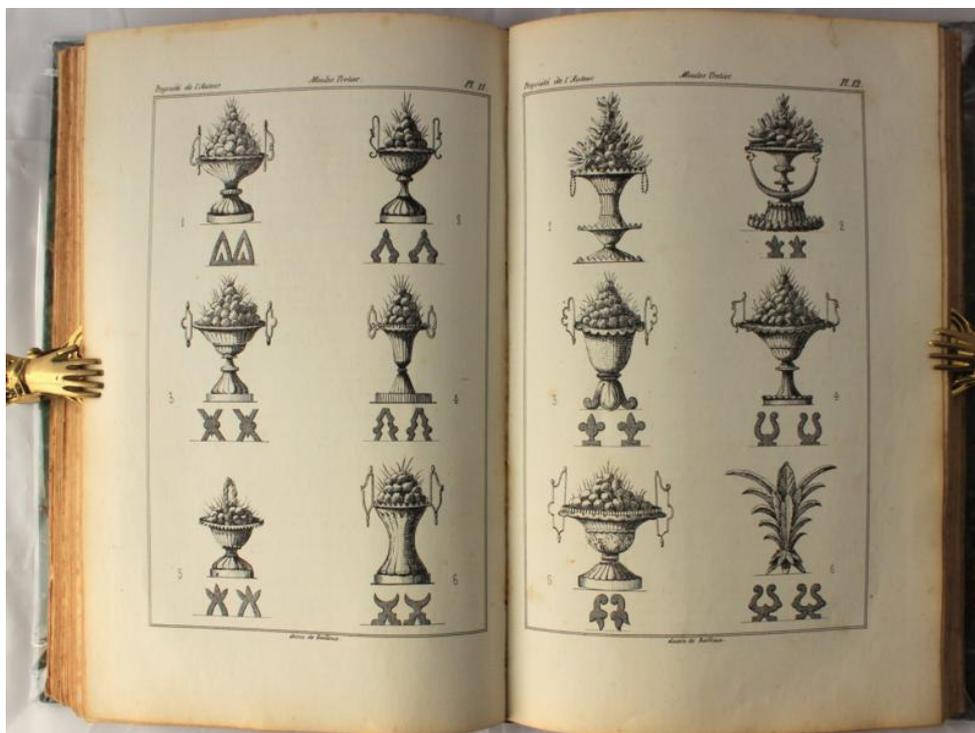
149 NEUBAUER, Andreas und Michael Wissing: Kaffee und Kuchen. Konfekt, Gebäck und Getränke für die Einladung am Nachmittag. 1. Auflage. Baden und München, AT Verlag, 2007. 104 S. mit einigen Farbphotos. OPbd. mit OU. Schönes Exemplar. 25,-

150 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.

151 PLARRE, Emil: Torten=Verzierungen. Eine Sammlung moderener Muster für Spritzglasur, Garnierschokolade, Buttercremes, Belegfrüchte und Marzipandecor. o., J. (ca. 1910). 26 Farbtfaeln. Illustr. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 150,-
ERSTAUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

152 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 Ex. 220,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3057. Nicht bei Horn.

153 - 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 3055. Die 2. Aufl erschien ebenda 1895, die 3. Aufl ebenda 1904. Seltene EA des später noch einige Male aufgelegten Werkes der Erfolgsautorin L. von Präpper. Reichhaltige Sammlung von Süßspeisen-Rezepten.



154 PRÖPPER, Lovica Edle von. /BREITHAUPT, M.: Häusliche Konditorei. 325 erprobte

Rezepte zur Herstellung von Torten, Kuchen und Keks nebst Anweisung zur Vorbereitung für dieselbe. Neu bearb. von M. Breithaupt-Tornow. Frankfurt an der Oder, Trowitzsch & Sohn, 1904. 8°. 2 Bll., 107 S. Ppbd. (berieben, bestoßen und fleckig). Seiten finger- und braunfl. 50,-
Weiss 3055.

155 ROTTENHÖFER, J.: Der elegante wohlservirte 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 Teepflanze) und Textholzschnitte. O.-Lwd. mit gold- und schwarzgepr. Einbandverzierung. Buchrücken mit Fehlstellung. Schönes Exemplar. 300,-

ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 3265 - Müller Kaffee 182 - Auktionen Walterspiel 433 und Löhner 583 (Zuschlag 840 SFr.) Das 3. von Rottenhöfer geschriebene Buch. Mit lithographiertem Schmucktitel, dieser zeigt eine Japannerin 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.

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

157 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.

158 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. 250,-

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

159 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.

160 SCHWENZER-MARTIN, Marie: Backbuch. Verfasserin des Obst- und Gemüseverwertungs-Büchlein. 9. erw. u. verb. Aufl. Aldingen/Tuttlingen Untere Felbenstr. 13, Selbstverl, 1941. gr. 8°. 110 S. Mod. HLdr. mit goldener Rückenbeschriftung mit aufmontierter OBroschur. Seiten papierbedingt gebräunt. Brauner Fleck von Anfang bis Seite 55 der sich laufend verkleinert. Rezepte sind gut lesbar. Fest im Block. 25,-

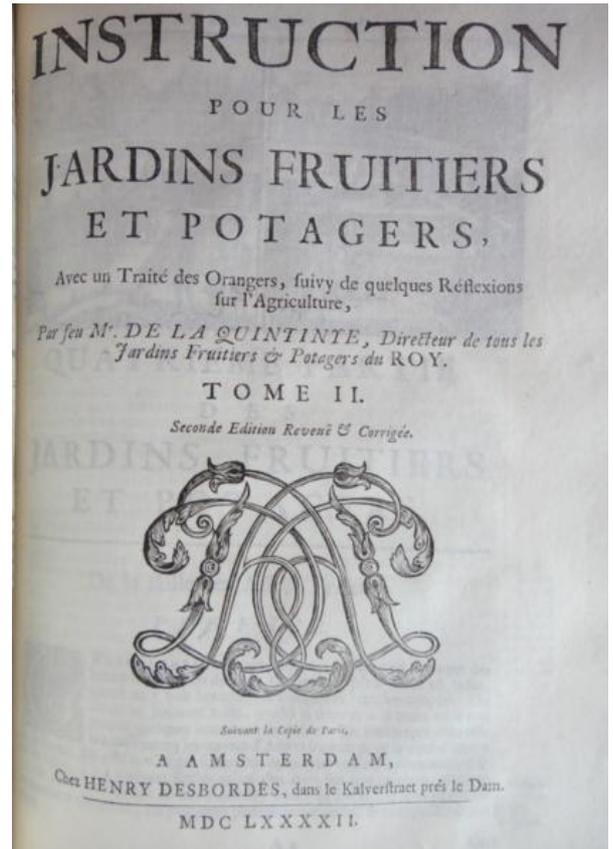
161 STEGMANN, Friedrich Herrmann: Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler oder Anweisung, alle Sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen. Nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchler-Zünfte; sowie der Herstellung beliebter feiner Pfeffernüßchen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen-, Elisen- und Punschuchen, 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.

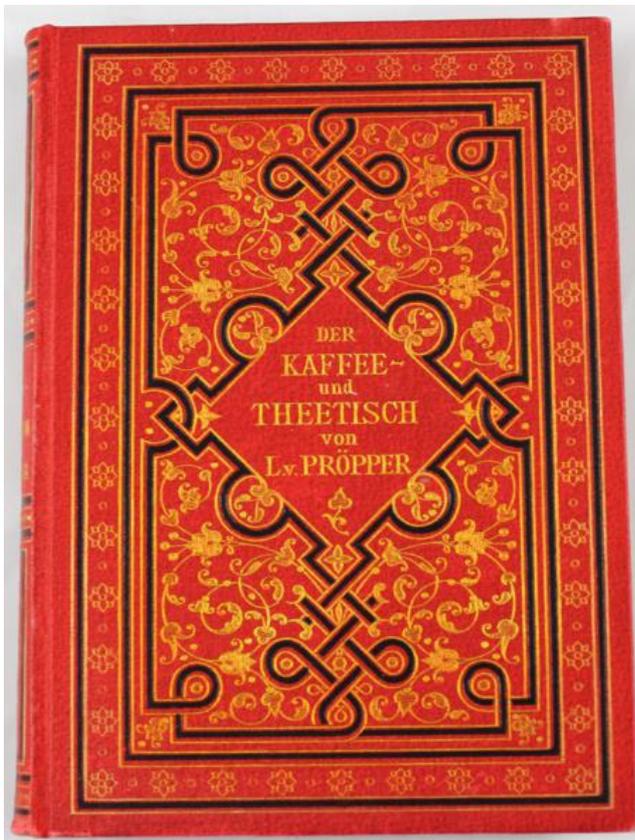
162 - Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler, oder Anweisung, alle Sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen. Nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchlerzünfte, sowie der Herstellung



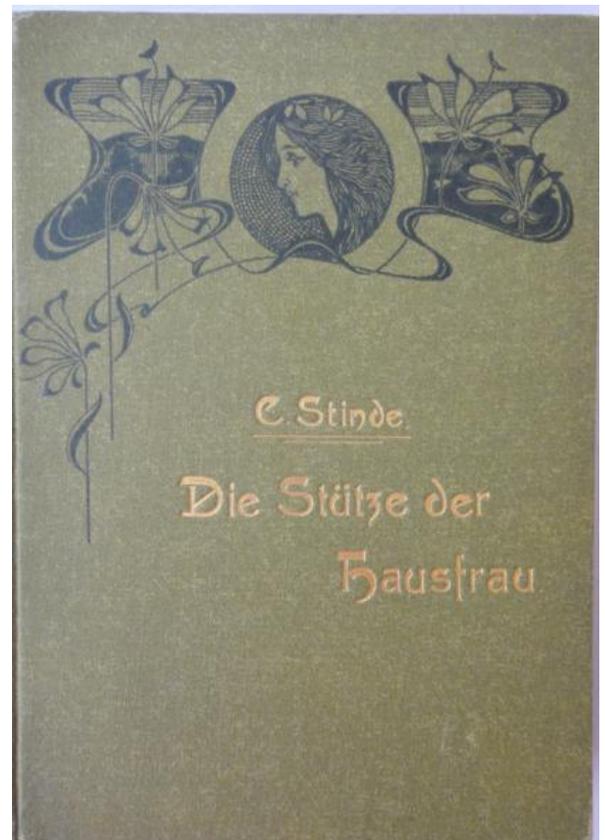
178



94



152



68

beliebter feiner Pfeffernüsschen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen, Elisen- und Punsch Kuchen, des Marzipans und verschiedener Konfekte. 3. Auflage, bearbeitet von Cnyrim. Weimar, B.H. Voigt, 1875. Reprint Leipzig 8° 76 S. Ppb. Neuzustand. 30,-

163 STEINER, Emil: Neues Konditorei, = Bäckerei= und Kochrezeptbuch. Kaltbrunn, Selbstverlag, 1917. 8°. 87 S. Roter OLwd. mit goldener Deckelbeschriftung. Seiten papierbedingt gebräunt. Am Anfang und gegen Ende stärker. 120,-

Im Selbstverlag erschienenenes Werk eines Konditors aus Kaltbrunn. Das Buch ist in 4 Teile gegliedert. Erster Teil: Patisserie (Konditorei oder Zuckerbäckerei); Zweiter Teil: Konfiserie (Bonbonsfabrikation oder Zuckerkocherei); Dritter Teil: Boulangerie (Gross und Kleinbäckerei); Vierter Teil: La bonne cuisine (Die gut bürgerliche Küche).

164 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,-

165 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. (2.700kg).

166 VEIT, Max: Der Haus-Conditor. 454 Rezepte zur Bereitung aller Arten Backwerke, Bonbons, Conserven, ganzen Früchten, Marmeladen, Gefrorenem, Crèmes 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".

167 VRIES, Karla de; Ricarda Appe: Süsse Geheimnisse. Dessert- und Gebäckrezepte aus dem Gasthaus "Zum Wolfe" von 1899 - 1943, Wolfsburg. Braunschweig, Limbach, 1992. 8°. 39 Bl. mit zahlr. s/w. Bilder. Olwd. mit OU. dieser etw. lichtberblast. Schönes Exemplar. 20,-
Rezepte und Notizen aus den handgeschriebenen Kochbüchern der "Marie Clasing" und ihrer Töchtern Irma und Käthe.

168 WALTHER, W., Geserick, W., Müller, H., Schellenberg, R.: Fachzeichnen für Konditor. Zweite durchgesehene Auflage. Berlin, Volk und Wissen Volkseigener Verlag, 1959. 116 S. OPpb. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt 28,-

169 WEBER, J.M. Erich: Ausgesuchte Spezial-Rezepte zu dem grossen Fachbuche Praktischer Konditorei-Kunst "Pra-Ko-Ku". Radebeul-Dresden, J. M. Erich Weber, o.,J., (ca. 1925). 8°. 79 S. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. 30,-

170 - Des Konditors Lehre und Vorbereitung auf die Gehilfen- und Meisterprüfung in Frage und Antwort. 4. verb. verm. Aufl. des Buches " Vom Lehrling zum Meister". Radebeul, Fachverlag Weber, 1936. 4°. Portrait des Autors, 304 S. Mit 132 Abb. OLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Innen sauberes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 50,-
Interessante Rezepte, aber eignet sich nur als Handbuch, Zustand als Sammlerstück nicht geeignet.

171 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.

172 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 Faltafeln (Lithos). OPpb. der Zeit, marm. Bezug. Auf der Rückseite ein roter Fleck. (berieben u. bestoßen) 650,-

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

173 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 garantiert 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.

174 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.



176

175 - 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 >.

176 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.

177 ZITTLAU, Gerhard: Kleines Konditoreibuch. Rezepte, Anleitungen u. Hinweise für die Feinbäckerei u. Konditorei. 3., überarb. Aufl. Leipzig, Fachbuchverl, 1955. gr. 8. 98 S., Mit 28 Bildern. Illustr. OBrosch. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Buchrücken laienhaft verstärkt. Stark eselsohrig. 15,-

Gastrosophie/Bibliographie/Kulturhistorisches

178 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. Schuber. (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.

179 (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. Sautelet, 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.

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

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

Das wichtigste und einflussreichste Buch der Gastronomie überhaupt. Der Text sollte in keiner

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

181 (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. (berieben. und bestossen). 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.

182 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.

183 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.

184 GUÉGAN, Bertrand: Almanach de Cocagne pour l'an 1922 ; dedié 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".

185 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 gestaltetes Exemplar. Die Erstausgabe ist das 1830 erschienene <Appetit Lexikon> von Franz Gräffer.

186 HINRICHSEN, 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.

187 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.

188 KAISER, DOLF: Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Landen bis zum Ersten Weltkrieg. Ein wirtschaftsgeschichtlicher Beitrag.

Zürich, Verlag Neue Züricher Zeitung, 1985. Gr. 8°. 209 S. Reich illustriert in s/w. Roter OLwd. mit OU. Mit minimalen Gebrauchsspuren. 220,-
ERSTAUSGABE: Sehr gesuchtes Buch.

189 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) - Vicairé 604 - Walterspiel 362.

190 - 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. - Vicairé 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.

191 MOSIMANN, A. - WEISS, H.U.: 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.

192 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".

193 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;

194 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.

195 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,-



178



178

Erstausgabe .Horn/Arndt 1153. „Reboux gehört zu den gastronomischen Klassikern des 20. Jahrhunderts". Mit ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

196 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,-

197 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,-

198 SCHRAEMLI, Harry: Von Lucullus zu Escoffier. Ein Schlemmerbuch für kluge Frauen und gescheite Männer. Erstausgabe. Zürich, Interverlag, 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.

199 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. OPpb. mit OU. Sehr schönes Exemplar. 30,-

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

200 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.

201 STUCKIUS, Johann G. (Stucki, Johann Wilhelm): Operum.. Antiquitatum Convivialum, libros tres, sive Hebraeorum, Graecorum, Romanorum, Aliarumque nationum conviviorum genera, moris, con suetudines, ritus, cerimoniasque, conviviales. 2 Bde. in 1. Lugduni Batavorum, apud Jacobum Hachirum, 1695. Folio. 360 x 240 mm. Mit gest. Front. nach F. Boitard. 11 Bl., 643 S., 10; 7 Bl., 252 S., 12 Bl. 1.200,-

Simon, Bibl. Bacchica 628 u. 629, Sotheby's (Schraemli) 470 u. 471 sowie Soth. (Westbury) 477 u. Drexel 229. Georg 147 u. 148. Simon, Bibl. gastronomica 1421 (nur Tl. 1). Bitting 452. Walterspiel 505 - Paleari 706 - BING 1870. Vicaire 805 vermerkt diese Ausgabe aber ohne Beschreibung. Prgmt Einband der Zeit. Sehr Exemplar dieser wichtigen Schrift über Sitten, Bankette und Essgewohnheiten des Altertums. Hervorragendes Frontispiz mit Darstellung einer Bankettszene. Wasserrandig bzw. tls. etw. feuchtigkeitsfleckig. Contemp. vellum binding, blind tooled. Very attractive frontisp. depicting a Roman dining room with many guests on their sofas and a street scenery in Ancient Rome. The work treats Banquets given in Ancient Rome, Nutrition, biographies of cooks and local cuisine. A nice copy. Little browned, else with few stains and uniformly slightly browned.

202 STUTZENBACHER, Robert: Das Diner. Practische Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menus. Berlin, Rudolf Mosse, 1893. 4°. Frontisp. in Gold- u. Blaudruck, VIII, 208 SS. mit viel. Abb. u. Vign., 1 Taf. in Gold- u. Blaudruck, 2 Bll. farb. Tab. Farb. illustr. OLwd. Schönes Exemplar. 220,-

ERSTAUSGABE: Horn/A. 601; Walterspiel 506; Weiss 3773. Reizend ausgestattetes Werk über das Eindecken, die Bedienung, das Zeremoniell, die Reihenfolge der Speisen, die Weine etc. sowie eine Sammlung hervorragender histor. Menus von fürstlichen Höfen, privaten Hotels u. Restaurants. SS. 183 ff. mit Anzeigen. - Einbd. nachgedunkelt.

203 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.

204 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 Ex. 30,-

205 VOLLMER, Friedrich: Studien zu dem römischen Kochbuche von Apicius. München, Bayer. Akad. d. Wiss.; München : Franz, 1920. Oktav. 47 S. OBroschur. (kl. Stempel auf vorderer Broschur). Unaufgeschnittenes, gutes Exemplar. "Sitzungsberichte der Bayerischen Akademie der Wissenschaften : Philosophisch-philologische und historische Klasse ; Jg. 1920, Abh. 6". 35,-

206 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 Schuber. Ersetzt die älteren Bibliographien zu diesem Thema.

207 WISWE, H: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von E. Hepp. Mit 8 Farbtfln, 26 Schwarzweisstfln. und 143 Abb. im Text. München, Moos, 1970. 4°. 224 SS. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 90,-

Erstausgabe. Gutes Exemplar. Interessante Schrift mit ausführlichem Registerteil. Gehört in jede Gastro -Sammlung als Handbuch.



Sachregister :

Antike - Antiquity 1, 201, 205
Auktions- und Ausstellungskatalog, Catalogue des Ventes et D'expositions 197
Bibliographien - Bibliographies 83, 85, 92, 182, 187, 191, 206
Bier/ Brauen - Beer/ Brewing -Biere / Brasserie 82
Biographien-Biographies-Biography 83, 205
Brot / Bäckerei - Boulangerie / Pains - Bread / Baking 82, 102-110, 136, 161
Dekorvorlagen - Decorations 119, 124-125, 127-128, 146, 151, 157-158
Eis - Glacé - Ice 131
Erstausgabe - Ed. originale - First Edition 1, 5, 7, 10, 14-15, 18, 20, 23-24, 29, 33-34, 39-40, 45-47, 50, 52-53, 55-58, 60-61, 66-70, 73-81, 84, 88, 90, 96, 102, 104-108, 113, 115-117, 121-122, 124-125, 127-128, 131-132, 135-137, 139, 141, 143-153, 155, 157-159, 163, 165, 167, 173-174, 179, 181-183, 186-188, 190-195, 197, 199-200, 202-203, 205
Ess- und Trinksitte 200
Essig - - Vinaigre - - Vinegar 40
Fische, Fischküche - Poissons, Fruits de Mer - Fish, Crustacea 73-74
Gastronomie - gastronomique 53, 179-181, 183-184, 189, 196, 198-200, 204
Gastronomie; Gastrosophie 178, 184-185, 205
Gastrosophie 181, 189, 195-196, 198-199, 203-204
Hausvaterliteratur-Agriculture-Home Economy 80-97
Hauswirtschaft - Housekeeping - Menage 37, 68, 80, 84, 86-87, 91, 93, 96
Jagt- & Fischküche - Cuisine de chasse et peche - Game and fish cooking 71, 75-76, 78-80, 87-88, 91
Kaffee - Coffee - Cafe 149
Kakao, Schokolade - Cacao, Chocolat 115, 145
Klassiker der Kochkunst 1, 3-4, 6-9, 11-34, 39, 75
Kochbücher - Livres de cuisine - Cook Books 2-4, 6-10, 12-17, 19-36, 38-39, 41-43, 46-65, 67-75, 77-80, 86-91, 93, 96-97, 102, 104, 106, 111-112, 117, 120-121, 123-127, 129-130, 136, 139, 141, 143, 147-149, 152-153, 156, 159, 163-166, 172, 174-176, 192, 195, 202
Kochen - Cuisine - Cooking 1-19, 21-23, 25-39, 41-65, 67-77, 79-80, 82, 84, 86-91, 93, 96-97, 102, 106, 111-112, 117, 123, 126-127, 129, 136, 141, 152, 159, 163, 166, 174, 176, 185, 190, 192, 195, 202, 207
Kochen/Bier- und Weinbereitung/ Branntwein/Konservieren/Tuch- und Haarfärben etc 82, 84, 87
Kochkunst - Bibliothek 26
Konditorei, Süsse Kunst - Patisserie, Entremets - Confectionary 3, 12, 18-21, 23-24, 32, 50, 52, 102-104, 107-177, 188
Konditoreibücher - Livres de pâtisserie - Pastry Books 3, 12, 17, 20, 23, 32, 50, 52, 102, 104, 106-112, 114-115, 117-132, 134-137, 139, 141-147, 149-161, 163-167, 169-177, 188
Konserven - Conserves 35, 50, 66
Kulturgeschichte, Art de la Table, Social and cultural History 53, 69, 88, 145, 150, 186, 188, 191, 193-194, 197-198, 201, 207
Landwirtschaft - Agriculture 81, 88-89, 94, 97
Lexika - Encyclopaedia - Lexique 15, 33
Menu-, Speise- & Weinkarten - Cartes de menu et vins 25, 183, 202
Nahrungsmittel - Nutrition - Alimentation 35, 40, 66, 94, 96, 100, 115, 150, 186
Oenologie - Oenologie, Weinbereitung - Oenology, Wine making 96
Reprint - Facsimile 162
Restaurant- & Hotelwesen - Hotel & Catering Trade 193-194
Teubner Edition 164
Tranchieren - Carving - Decoupage 182
Tranchieren-Tafeldecken-Serviettenbrechen 98-101
Weihnachtsbäckerei 122, 132
Wein - Wine - Vins 89
Wiener Küche 57, 126
Zucker-Sucre-Sugar 150