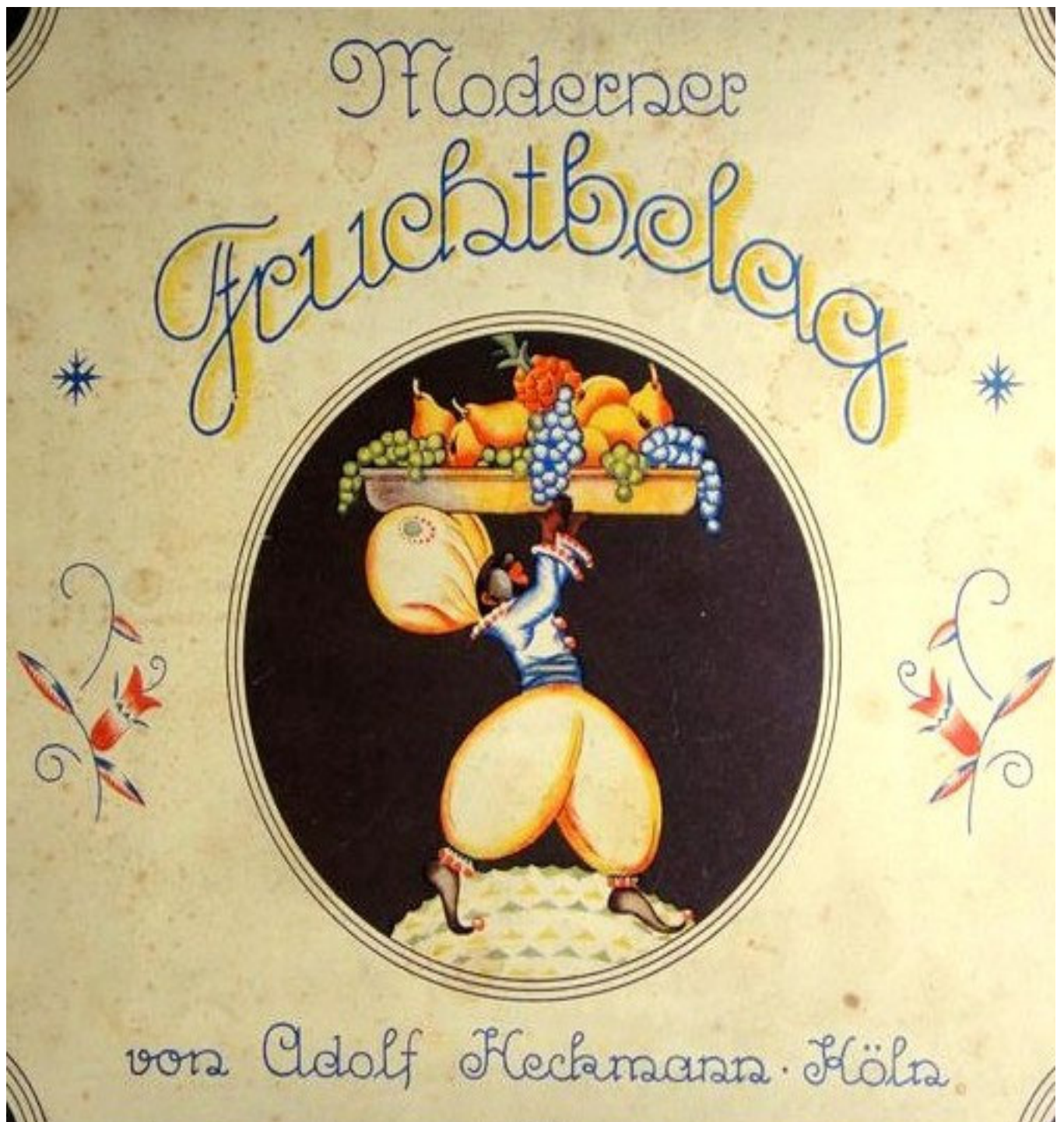




Sommer 2015



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

versandantiquariat

Marcus van Sprang

Buolstr. 12

7270 Davos-Platz

Tel./Fax. 0041(0)814130741

Antiquariat@kochkunstbibliothek.ch

www.kochkunstbibliothek.ch

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken.

Pris en Francs Suisses. Price are in Swiss Francs.

Kochbücher

1 ALBERT, B. : Le cuisinier parisien, ou Manuel complet d'économie domestique, contenant la cuisine, la charcuterie, la grosse pâtisserie et la pâtisserie fine, l'office dans toutes branches, la cuisine des malades; Les procédés les plus sûrs pour la conservation des viandes, des fruits, des légumes, des oeufs etc. La conduite de la cave; Un recueil de recettes choisies sur toutes les branches de l'économie domestiques. Enfin la description et l'usage des fourneaux et ustensiles économiques récemment introduits dans les cuisines. Avec quatre planches par B. Albert, ex chef de cuisine de son Exc. le Cardinal Fesch. 6^e éd. Paris, Ledentu, 1838. Frontispiz, Titel, VIII, 454 S., 3 Tafeln. Hldr. (die Buchgelenke sind lederbedingt brüchig am oberen Kapital kleine Fehlstellung). Frontispiz professionell neu eingehängt. Seiten finger- und braunfl. 350,- Bitting 5. - Vicaire 9. - Oeuvre classique de l'ex-chef du Cardinal Fesch, Oncle de Napoléon. Recherché pour son frontispice gravé représentant l'intérieur d'une cuisine bien ordonnée. Les 3 planches représentant différents ustensils de cuisine. - A rather rare and comprehensive work, covering all aspects of cooking of post revolutionary France.

2 APICIUS. / GOLLMER, R.: Das Apicius-Kochbuch aus der altrömischen Kaiserzeit. Ins Deutsche übersetzt und bearbeitet von Richard Gollmer. Mit Nachbildungen alter Kunstblätter, Kopfleisten und Schlussstücke. 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.

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

4 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.

5 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. Ppbd. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. 300,- ERSTAUSGABE: Weiss 326. Eine weitere Ausg. erschien ebenda 1796. Erschien früher als < Bernerisches Koch-Büchlein> und als <Neues Bernerisches Kochbuch>.

6 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.

7 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.Tafeln. Lwd. d. Zt. mit blindgepr. RSchriftzug "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, Fouret, Viard, Carême, Thomas, Lebeau, Machet. Die Tafeln zeigen die Anordnung verschiedener Speisen bei größeren Festivitäten. Titel gestempelt, stellenw. etw. fleckig und gebräunt.

8 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 Bl. 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.

9 BREITHAUPT, Adolphine: Die deutsche Frau in Küche und Keller. Neues Musterkochbuch der nord- und süddeutschen Küche nebst eingehender und praktischer Anleitung, wie die feine Küche, sowie auch die gewöhnliche Hausmannskost auf billigste und schmackhafteste Art herzustellen ist. Ein Lehr- und Handbuch für junge Frauen und solche Köchinnen, die den Haushalt selbstständig erlernen wollen, welches auch bringt: Bäckereien aller Art, das Einmachen der Früchte, das Selbsteinschlachten des Schweines, Pökeln und Räuchern, die Bereitung des Obst-, Apfel- und Beerenweines, Kochen der Seife und viele nützliche Sachen des Haushaltes. Chemnitz, B. Richter, (1892). 8°. XIX S., 1 S. (Neue deutsche Masse und Gewichte), 347 S., 4 Bl. (Anzeigen). Illustr. OLwd. Etwas berieben und bestossen. Leicht fingerfleckig sonst gutes Exemplar. Rückenillustration etwas berieben. 180,-

ERSTAUSGABE: Weiss 494 - Methler 1633 (mit Abb. des Einbandes). Die 1897 verstorbene Autorin schrieb auch Kinderkochbücher unter den Pseudonymen Adolphine und Tante Adolphine. Eine neue wohlfeile Ausgabe (XX, 377 S.) erschien 1909.

10 BRUNN, Therese: Würzburger Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Praktische Anweisung zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen nebst Speise-Zetteln und dergl. mehr. Für Anfängerinnen, angehende Hausfrauen und Köchinnen. Dritte verbesserte Auflage. Würzburg, Richter, 1873. 8°. XXVIII, 414 S., (von 416 S., 2 S. der Speise-Zetteln fehlen). OHLwd. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 120,-

Weiss 524 - Horn/Arndt 398 - Georg 1105 - nicht bei Dittmar - Erstmals 1862 erschienen. Gebräunt, tfs. fl. u. etw. randrissig

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

Weiss 527. Illustrierter Lwd. mit Gold-Dekor auf Deckel. Das Buch wurde seit 1900 als Schullehrbuch zur Ausbildung der Schweizer Kochlehrlinge verwendet und wurde erst 1930 durch den "Pauli" abgelöst. Der Autor war Chef de Cuisine in den Hotels: Beaurivage, Ouchy; Grand Hotel Victoria, Menton; Hôtel des Anglais, Menton; Grand Hôtel, Vevey; Trois Couronnes, Vevey; Hotel Jungfraublick, Interlaken; Schweizerhof, Bern; Central, Mühlhausen; Webers Hôtel, Dresden; Hôtel du Lac, Luzern; Hôtel Rigi-Kulm; National, Zürich; Bellevue, Zürich; Römerbad, Badenweiler; Kulm-Hotel, St. Moritz (Engadin). Sammlerstück wie auch Handbuch für Köche.

12 BÜCHI, Louise: Heinrichsbader Kochbuch. 13. Auflage. Zürich, Orell Füßli, o.J., (ca. 1912). 8°. Frontispiz, 1 Bl., XVI, 696 S., 7 Bl. Anzeigen. Grüner O-Lwd. mit schwarz/goldenem Buchschmuck. Sehr schönes Exemplar. 90,-

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

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

14 CASTY, Elfie: Geliebte Küche. Ein Kochbuch für Leute mit Geschmack. 1. Auflage. Klostern, E. Casty, (1984). 4°. 302 SS., 48 ganz.-seitigen Farbtafeln. Oberer Buchschnitt leicht fleckig. O-Einband mit Schutzumschlag. Schönes verlagsfrisches Exemplar. 40,-
Obwohl die Bücher der Elfie Casty noch relativ neu sind, werden Sie bereits als Sammlerstücke gesucht.

15 - 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.

16 CHATILLON-PLESSIS: La Vie à table à la fin du XIX^e siècle, Théorie pratique et historique de gastronomie moderne. Physiologie. - Discussions. - Moeurs et Mode pratique. - Service de la Table et des Réceptions. - Le Boire. - La Cuisine. - Grandes Recettes culinaires du Siècle. - La Pâtisserie. - Les Restaurants. - Nouveaux Classiques. - De la Table. - Mélanges et Fantasies. Ouvrages illustré de 170 gravures hors texte ou dans le texte sur la vie d'autrefois et la vie d'aujourd'hui. Paris, Firmin-Didot, 1894. 8. Frontisp., Titel, 411 S., 1 gefl. Taf., mit vielen Textillustr. Unbeschnitten Roter Lwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Schönes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 200,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 84

17 (CORVINUS, Gottlieb Siegmund): Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon. Worinnen der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, Professionen, Rechte und Privilegia, Hochzeit- und Frauen-Solennitäten, Gerade- und ErbStücken; die Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinnen, gelehrter Frauenzimmer, Künstlerinnen, und anderer merkwürdigen Personen weiblichen Geschlechts; Dererselben Trachten und Moden, und was um Putz und Kleidung des Frauenzimmers, und Auszierung der Gemächer gehöret; ihre häusliche Verrichtungen, Ergötzlichkeiten, Redens-Arten, und was sonst einem Frauenzimmer zu wissen nöthig, ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich erklärt zu finden, wie auch ein auf die allerneuste Art verfertigtes vollkommenes Koch-Buch nebst KüchenZetteln und Rissen von Tafel-Aufsätzen. Worinnen der Frauenzimmer geist- u. weltlichen Orden, Aemter, Würden. Verm. u. Verb. Auflage. Frankfurt und Leipzig, Gleditsch, 1739. Mit ankolor. gest. Frontisp. 5 Bl., 1768 Spalten, 16 (davon 15 Bl. mit schemat. Holzschn.) Prgt. d. Zt. fleckig u. etw. bestossen. Etw. gebräunt, stockfleckig und wasserrandig. Stellenweise Wurmgänge. 900,-

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

18 Curieuse Köchin, Die, Aufgeführt in einem ganz Neuen... Vollkommenen Koch-Buch. Mit gefaltetem Speisefolgeplan. Nürnberg, J.L. Buggel, 1706. Kl. 4°. [7] Bl., 804 S., [36] Bl.

Ldr. mit verg. Rtit. (E. Schädelin). (gering berieben). 2.000,-
ERSTAUSGABE: Weiss 656: Erschien als <Das kleine Nürnberger Kochbuch oder : Die curiöse Köchin...> 1726 und 1727. Gebräunt. Register mit tls. längerem Wurmang, dadurch geringer Buchstabenverlust.

19 DÄHNHARDT, Emma: Supp', Gemüs' und Fleisch. Ein Kochbuch für jede Haushaltung, oder leicht verständliche Anweisung für Hausfrauen und Mädchen, wie man alle Arten von Speisen wohlfeil und gut zubereiten kann. Sechste sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Darmstadt, Gustav Georg Lange, 1851. Kl. 8°. Mit gestoch. Frontispiz. XXXII, 374 S. Ppbd. d. Zt. Das Einband ist berieben. Die Seiten sind durchgängig stockfleckig. 180,-
Weiss 665. Erstausgabe unter dem Namen Dähnhardt, erschien bis zur 48. Auflage anonym, die 49. und 50. Auflage von Lina Wolff-Küchler.

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

21 DONOVAN, Michael: Domestic Economy. New ed. 2 Bde. London, Longman, 1830-37. Mit 2 gest. Tit. mit Vign. XIV, 376 S., 1 Bl.; X, 388 S., 1 Bl. Lwd. d. Zt. ((berieben u. bestoßen, tls. lichtrand.). 250,-
Bitting 127.- Cagle 650 und 651. (= The Cabinet Cyclopaedia, Bde. 1-2). - Bd. 1 behandelt: Brauerei, Wein u. Backen. Bd. 2 Nahrungsmittel (vorwiegend Fleisch) bei den versch. Völkern u.a. Beschreibung der zum Verzehr gedachten Tiere, Grausamkeiten u. Kanibalismus. - Unbeschn. Ex., tls. leicht stockfl.

22 [EGGER, S.]: Leipziger Koch-Buch, worinnen zu sehen, was man so wohl auff seinen täglichen Tisch, als auch bey Gastereyen und Kochzeiten Gutes und Delicates auftragen kann. Mit gest. Frontispiz. Leipzig, F. Groschuff, 1706. 8°. 7 Bll., 438 S., 17 Bll. Prgt. d. Zt. 4.000,-
Weiss 869. - Erstausgabe, noch unter dem Monogramm der Autorin erschienen. - Mit zahlr. Rezepten für Suppen, Fisch, Gebratenes, Geflügel, Pasteten, Torten u.v.m.- Angeb.: Engeln, P. van , Der über die Zwölf Monaten des Jahrs verständige Garten-Meister .. Anfangs in Holländischer Sprache beschrieben .. Anitzo aber wegen seines Nutzens in unsere Mutter-Sprache übersetzt. Hannover und Wolfenbüttel, G. Freytag 1703. Doppelblattgr. Titelbl., 494 S., 4 Bll. - Wimmer/L. S. 98. - Vgl. Dochnahl S. 44 und Weiss 43. - Erschien in Deutsch erstmals 1663. - Vielfach aufgelegter Garten-Ratgeber mit Ergänzungen von A. le Gendre. - Zustand für beide Werke: Gebräunt und etw. fleckig, erste ca. 10 Bll. mit Quetschfalten, vorgebundene doppelblattgr. Anweisung und 1 gefalt. Holzschnitt mit großem Abriß (Bild- und Textverlust), erste Textbl. zu 1 mit Fehlstelle (Buchstabenverlust), Index zu 2 mit Läsuren (Buchstabenverlust), Innengelenke eingerissen.

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

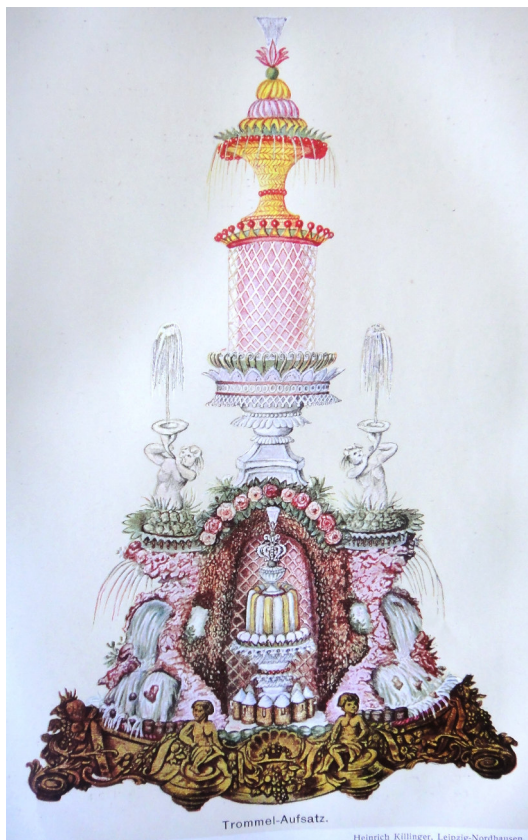
Seltene erste Ausgabe. Weiss 910. - Müller 73. - Zachert/Zeidel II, 485. - Vgl. Horn/Arndt 248. - Nicht bei Bitting, Oberlé, Schoene, Simon und Vicaire. Elsholtz (1623-1688) war Leibarzt des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg. - "Behandelt: Tee: 324-327; Coffie: 327-329; Succolade: 329-330. Beschreibt die aus Holland bezogene Schokolade, gibt Rezepte zu deren Bereitung und äußert sich über deren Wirkung." (Müller) - "Dem nicht von Elsholtz verfaßten Anhang des Diaeteticon's [Appendix Diaetetici, oder: Anhang des Newen Tisch-Buchs] liegt eine gekürzte Übersetzung von Nicolas de Bonnefons 'Les délices de la campagne' zugrunde, deren Text dem Werk P. V. Aengeln, 'Der frantzösische Koch', einer freien deutschen Bearbeitung von Bonnefons, 'Délices' und Jardinier François' entnommen ist." (Horn/Arndt) - Die schönen Kupfer mit Zitrusfrüchten, Granatapfel, Datteln, Karpfen, Oliven, Johannisbrot, Schalentieren, Gewürzpflanzen wie Kardamon, Ingwer, Saffran, Zuckerrohr und - zu dem Kapitel Von etlichen sonderbaren Gerichten - Vogelnestern und "Battaden" (Kartoffeln).



Nr. 77



Nr. 111



Nr. 160



Nr. 30

24 (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 Gemerck=Zettul; Woraus zu erlernen / Wie man tausend neun hundert acht und zwanzig / sowol gemeine / als rare Speisen; in Suppen / Musen / Pasteten / Brühen / Essigen / Saläten / Salsen / Sultzen / Vorrichten / Neben=Essen / Eyern / gebraten= gebachen= gesotten= und gedämpfften Fischen / Wildpret / Geflügel / Fleisch / auch eingemachten Sachen / Dorten und Zuckerwerck bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft / nach eines jeden Belieben / zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen / und bemeldete Speisen auftragen solle. Mit unermüdeten Fleiß zusammen 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.

25 F., L: Neuestes vollständiges Nürnberger Kochbuch für alle Stände oder Anleitung, Suppen aller Arten, Fleisch-, Mehl, Fisch-Eyserspeisen, Backwerk u. a. m. nicht nur gut sondern auch mit möglichster Sparsamkeit zu bereiten, zur Kenntniss der Speisen, Aufbewahrung der Zuthaten, Reinlichkeit der Koch- und Speisegeschirr, Vorsicht wegen Kupferrostes, oder Grünspans und anderen Giftarten z. B. Schwämme, Schirling etc. Nürnberg, Feltzecker, 1829. Kl. 8°. XXIV, 245 S. Ppbd. d. Zt. Gutes Exemplar. 420,-

ERSTAUSGABE: Weiss 998. Nicht bei Holzmann-Bohatta. - Enthält 352 Rezepte. - Durchgeh. leicht gebräunt, stockfl. u. wasserrandig. Zum Ende 4 Bl. mit einem kl. Loch im unteren Blattrand (0.5 cm) ohne Buchstabenverlust. Sehr selten.

Frankfurter Küche

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

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

27 LORAY, Josepha: Die wohl unterrichtete und sich selbst belehrende Frankfurter Köchin. Ein Handbuch für Frauenzimmer welches die ganze Kochkunst enthält für Tafel-, Fasten- und bürgerliche Speisen, alle Arten Backwerk, Einmachen und Aufbewahren der Früchte, Sommer- und Winter-Getränke, Geleen, Cremes etc. nebst einer Anleitung zur Tranchirkunst. 3. verm. und verbesserte Auflage. Frankfurt a. M., Jäger'sche Buchhandlung, 1833. 8°. 1 Bl., XX, 270 SS. Ppbd. d. Zt. (berieben u. bestossen). Seiten finger- und braunfleckig. 220,-

Weiss 2383. Seltenes Frankfurter Kochbuch.

28 RÜHRIG, Wilhelmine: Praktisches Frankfurter Kochbuch, enthaltend 1018 auserlesene Kochrecepte für bürgerliche Küchen Zweite vermehrte und verbesserte Auflage. Frankfurt a. M., Wilhelm Küchler, 1860. Kl. 8°. 2 Bl., 352 S., 1 Bl. HLwd. d. Zt. aufmontiertem Titelschild (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Titel mit Eckabriss ohne Textverlust. Seiten papierbedingt gebräunt. 160,-

Weiss 3279.

29 SCHLIENBECKER, Wilhelmine: Kochbuch. Herausgegeben nach fünfzigjähriger Wirksamkeit der Verfasserin. 2. vermehrte und verbesserte Auflage. Frankfurt a. M. Jaeger'sche Buchhandlung, 1877 8°. Frontispiz (Portrait), 2 Bll., 199 S. Grüner OLwd., blindgrprst mit Golddekor. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 280,-
Weiss 3404. "Vermutlich das einzige Kochbuch mit einer montierten Original Photographie der Autorin als Frontispiz".

30 SCHÜNEMANN, W.: Neuestes Frankfurter Kochbuch, enthaltend zweiundvierzig Abschnitte der gründlichsten Unterweisung in mehr als Sechzehn Hundert Kochvorschriften für herrschaftliche, Gasthofs- und Privat-Küchen. 4., verb. u. verm. Aufl. Frankfurt/M., Sauerländer, 1857. 8°. Frontispiz, XII, 724 S. OLwd. mit dekorative Goldpräg. u. Rverg. (Tls. fl., berieb. u. best.). Rücken lichtberblasst. 220,-
Weiss 3506. Schünemann war Küchenchef im Gasthof zum "Weissen Schwan". Seltenes Frankfurter Kochbuch.



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

32 FÜRST, Anna: Marianne Strüf. Ein wirtschaftliches Haus- und Lesebuch für Frauen und Töchter jeden Standes. Dritte, verbesserte und vermehrte Ausgabe. Mit drei Kupfern. 2 Tl. in 1 Band. Stuttgart, Balz'sche Buchhdlg., 1841. 8°. Titelpuffer, 4 Bll., 471 S; Titelpuffer, 1 Bll. 234 S. Neu gebunden unter Verwendung der orig. Broschur. Die ersten 10 Seiten haben einen kleinen Wurmangang ohne Textverlust. Ansonsten ein schönes frisches Ex. 220,-
Weiss 1146. Das Buch aus zwei Teilen bestehenden Werkes: "Anna Fürst's Anleitung zu einer geregelten Beaufsichtigung und Führung einer städtischen und ländlichen Hauswirtschaft". Anna Fürst, Tochter von Johann Evangelist Fürst, ergänzte das dreibändige Werk ihres Vaters, das sich als allgemeinverständliches Lehrbuch zur Landwirtschaft hauptsächlich an die männliche Landbevölkerung richtete und seit 1817 insgesamt 5 Auflagen erlebte, um zwei hauswirtschaftliche Bände. 1839 erschien als 3. Band noch ein Kochbuch. Ex libris Klaus Guttenberger.

33 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. 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.

34 GARRETT, Theodore Francis: The Encyclopaedia of Practical Cookery: A Complete Dictionary of All Pertaining to the Art of Cookery and Table Service: including original modern reciepts for all kinds of dishes for general, occasional, and exceptional use, the making of every description of table confectionery, the home manufacture of wines, liqueurs, and table waters, the laying, decorating, and preparing of banquets, wedding breakfasts, luncheons, teas, celebration and ball suppers, picnics, garden-party refreshments, race and boating baskets, &c. : the care and good management of the cellar, butler's pantry, larder, ice rooms and chests, &c. Division I. ABA to Cak / Division II. Cak to Cro / Division III. Cro to Gri / Division IV. Gri to Mus / Division V.

Mus to Pin / Division VI. Pin to Ser / Division VII. Sha to Tut / Division VIII. Twe to Zwe. 8 Bände. London, Gill, [189-?]. 4°. Bd.I: IV, 240 S.; Bd.II: Titel, 241 S. - 480 S.; Bd.III: Titel, 481 S. - 720 S.; Bd.IV: Titel, 721 S. - 960 S.; Bd.V: Titel, 961 S. - 1006 S. End of Volume I, 1 S. - 192 S.; Bd.VI: Titel, 193 S. - 432 S.; Bd.VII: Titel 433 S. - 672 S.; Bd.VII: Titel, 673 S. - 892 S.; mit Goldschnitt. mit zahlr. Abb. Roter blindgepr. OLwd. im Jugendstil mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Vereinzelt im Falz verstärkt. 480,-
FIRST EDITION: Aus Sammlung Katzenberger mit Ex libris.

35 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. 320,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1183. Enthält auch „Saucen und Garnituren" sowie ein dreisprachiges Register. Stempel auf Titel. Oberer Buchrücken mit Fehlstellung.

36 GERECKE, Elise: Die braunschweigsche Küche. Sammlung von selbst erprobten Rezepten zur Bereitung von Speisen und Getränken, zum Einmachen von Früchten und Gemüsen ec., nebst einer Anleitung über die braunschweigische Hausschlachtereie Wolfenbüttel, Zwißler, (1883). 8°. VI, 309 S. OLwd. mit Goldprägung auf VDeckel. (berieben u. bestoßen). Am Buchrücken ist das Leinen an, jedoch nicht durchgerissen. Leicht fleckig. Schönes Exemplar. 350,-

Weiss 1207 mit dem Titel „Die norddeutsche Küche". - Elise Gerecke war laut Titelblatt Leiterin einer Konservenfabrik.

37 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 geistigen Interessen sich verträgt", erfuhr zahlreiche Auflagen.

38 GLOREZ, Andreas: Vollständige Hauß- und Land-Bibliothec, 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. Lehrbriefe, Kontrakte, Titularbuch u.v.a. - Tls. leichte Gebrauchsspuren, 3 Tafeln mit Einr., St.a.T.

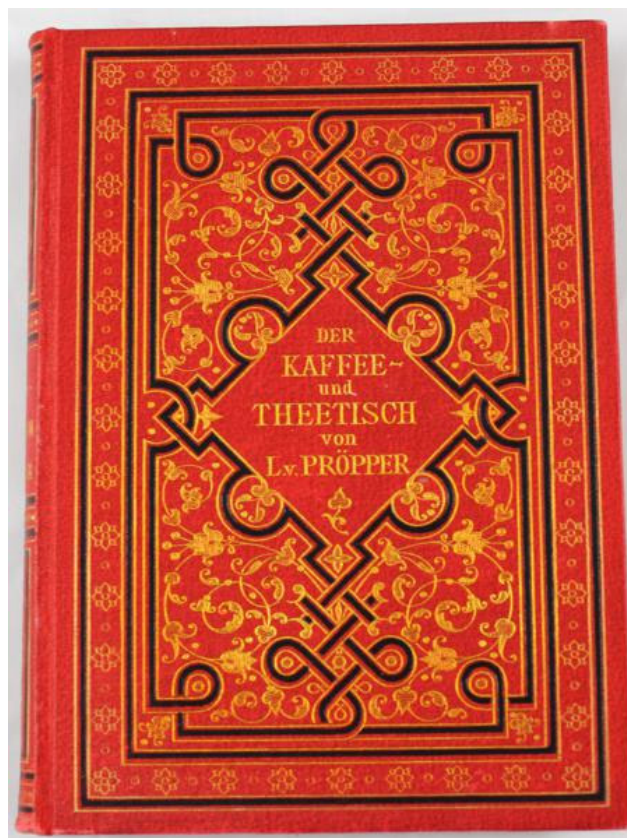
39 GOUFFÉ, Jules: Die feine Küche. Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Kuchenbäckerei und Einmachekunst in ihrem ganzen Umfange 3. Auflage, nach den Lehren der größten Meister der deutschen, französischen und englischen Küche durchaus umgearbeitet und vermehrt. Mit vielen Abbildungen in Holzstich 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



Nr. 72



Nr. 173



Nr. 172

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.

40 - 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 Ex. 600,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 195 - Vicaire 417 - Oberle 226 - Schraemli 46 "

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

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

42 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.

43 HAMMOND, Elizabeth: Modern domestic cookery; and useful receipt book. Containing directions for purchasing, preserving, and cooking, every kind of meat, fish, poultry, game, &c. &c. The complete art of trussing and carving; preparing soups, sauces, gravies, and made dishes; and of potting, pickling, &c. The branches of pastry and confectionary: and a complete family physician. With instructions to servants, for the best methods of performing their duties. The art of making British wines, brewing, baking, &c. By Elizabeth Hammond. Eighth Edition. London, published by Dean and Co.; and Parry, Blenkarn, and Co, [ca.1835]. 12. With additional engraved title-page and frontispiece, and 4 engraved plates, iv, [5-] 287pp. Half cloth with trace of usage. 120,-

44 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".

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

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

46 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, Westfeling, 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, beschreibt 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.

47 HESEKIEL, Georg und Ludovika: Speise und Trank. Ein deutsches Kochbuch. Berlin, Köppen, (1871). 8°. 1 Bl., 448 S. Hlwd. d. Zt. (Buchrücken professionell rest., berieben u. Bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 250,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1584. - Enthält über 1000 Rezepte. - Sehr selten.

48 HUTH, Friedrich Wilhelm: Handbuch der Kochkunst sowohl für Feinzünger, als für bürgerliche Haushaltungen. Nebst Abbildungen verschiedener Speisetafeln und einem ganz umgearbeiteten Register. Zweite stark vermehrte und verbesserte Auflage. Weimar, Voigt, 1838. 8°. XVI, 442 S., 1 gefalt. Holzschnitt-Tafel. OHLwd. mit aufkaschierten Rückenschild. Rücken etw. lichtverblasst. Innen leicht braunfl. 320,-

Weiss 1728: Huth war Mundkoch des Grafen zu Stolberg Roßlai. Schönes Exemplar.

49 KERK, R. / HÖPPNER B: Moderne Kaltgerichte und Dekorationen - Modern cold dishes and their decoration. Diese Mappe enthält: 170 Tafeln über 80 Fig. Buntdrucke, 60 Tafeln Kaltgerichte, ca.100 Eissockel und Figuren, ca. 300 Trüffzelzeichnungen, Mosaik - vorlagen und bunte Blumenmuster insgesamt über 700 Abb 2. Auflage. Barmen, Kerk, 1929. Mappe mit 80 S. Begleitheft und 170 Tafeln. 280,-

H-Leinenmappe mit Begleitheft und Tafeln. Wichtiges Werk der Dekorationskunst der 20 Jahre. Alles in sehr schönem Zustand. Selten, fehlt bei Horn/Arndt, Walterspiel etc.

50 KIRSCH, Adam Friedrich: Der zu vielen Wissenschaften dienstlich-anweisende Curiöse 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. Jh. 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.

51 KLARIN, Elisabetha: Die wohlunterrichtete lehrende Köchin, oder die Kunst, in der kürzesten Zeit, ohne alle Vorkenntnisse, auf die vortheilhafteste Art billig und schmackhaft Kochen zu lernen. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen und Köchinnen. Nach

vielfährigen Erfahrungen bearb. 3. verb. u. verm. Aufl. Hanau, Edler, 1831. 12°. Mit gest. Front. XII S., 2 Bl., 440 S. Mod. Ppbd. 150,-

Weiss 1889. Engelmann, Bibl. oec. S. 155. Georg 1226. - Durchgeh. gebräunt, tls. braunfl. u. leicht wasserrandig. Tit. im Bug und an den Rändern unterlegt. Frontispiz mit kleiner Bleistiftkritz. Das 1e. Bl. mit unterl. Randausschnitt. Hs. Eintrag auf Vors.

52 KLEIN, C.F.: Die Küche. Vollständiges Handbuch der Kochkunst für feinere und gewöhnliche Küche. Enthaltend: 2114 der neuesten und besten Kochrezepte in 68 Abschnitten auf deutsche, französische und englische Art...Herausgegeben von C. F. Klein, vormals Restaurateur und Gasthalter "zum rothen Haus" in Mainz. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. Mainz, F.H. Evler, 1870. 8°. LXXVI S., 508 S. Ppbd. der Zeit mit aufgeklebter OBroschur. Schönes Exemplar. Die Seiten sind unbeschnitten. 120,-

Weiss 1897 - Bitting 263 - Vicaire 476 - Walterspiel 275. Die "Küche" ist eines der ersten von einem Restaurateur geschriebene Kochbuch.

53 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, 426 S. 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.

54 (Die) kleine Bayrische Küche. Ein praktisches und unentbehrliches Handbuch für alle, welche das kochen gründlich, rasch und ohne besondere Beihilfe erlernen wollen. Nebst einem Anhang, enthaltend 1. erprobte Gesundheitslehre, 2. bewährte Heilmittel und 3. Humoristisches. München, Selbstverlag, 1883. 8°. 139 S. V S. Blindgepr. OLwd. Das Einband ist berieben. Seiten teils etw. gebräunt und fleckig. Hinterer Vorsatz ist geplatzt. 180,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1903. - Drexel 397. - Horn 481.

55 KLIETSCH, H / J.H. Siebel: Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauch für alle Stände. Nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorey, und einem Wörterbuch über die Kochkunstausdrücke. Neue wohlfeilere Ausgabe. 2 Tle. in 1 Bd. Bamberg. Schmidt, 1872. 8°. XXIV, 25; XVI, 264 S. OLwd. mit Blindpräg., goldgepr. Titel u. Goldschnitt. (Tls. lichtrandig, minimal fl. u. best.). 320,-

Weiss 1951. Vgl. Drexel 326 u. Georg 1230 (beide Neue Ausg. 1817). - Die Verfasser waren fürstliche Hofköche und Hofkonditoren. - Etw. gebräunt, tls. stockfl.

56 (KNÖR(IN), R. Christine): (Göppinger Kochbuch). Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer. Von einer Freundin der Kochkunst in Göppingen.[Band 2]: Göppinger Kochbuch. Zweyter Theil oder Neue Sammlung vieler Vorschriften von Fastenspeisen und allerley Koch- und Backwerk. Neue Ausgabe. 2 Theile in 1. Stuttgart, Erhardische Buchhandlung, 1813.[1798]. Kl. 8°. VI S., 394 S; (4) S., 244 S. Ppbd. mit späterem Lederrücken. Das Einband ist berieben und in neuerer Zeit mit Folie bezogen. Die Seiten sind etw. fleckig. 900,-

Weiss 1972 /1793 - Cagle 476 (nur 1 Tl.). Fehlt den Sammlungen Walterspiel, Aliche, Löchner etc. Vierte Ausgabe für den ersten Teil; Zweite Ausgabe für das "Göppinger Kochbuch". Gutes Exemplar der anonym erschienenen <Vorschriften vieler Vorschriften> in 2 Teilen, auch bekannt als <Göppinger Kochbuch>. Die R. Chr. Knör(in) (auch Dertinger) 1745-1809 war Stadtschreiberin und Kochbuchautorin. Später erschien noch ein 3. Teil des Göppinger Kochbuches als <Allerneuestes Schwäbisches Kochbuch> von Johanna Christina Kiesin. Mit Ex-libris Frank Aschendorf.

57 KÖNIG, Emanuel: Georgica Helvetica Curiosa, Das ist: Neu curioses Eydgenössisch-Schweitzerisches Hauß-Buch: Vorstellend in IV. Büchern. I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen, leichtlich zu Misten, wol zu Warten und schaedliche Zufaelle zu



Nr. 111



Nr. 30



Nr. 71

verhueten; Wie auch vom Wein und vielerley Wein-Kuensten, Essig, Bier etc. ... Auß eigener Erfahrung und den besten Feld-Baus Scribenten, sonderlich aber Hr. Daniel Rhagors Pflantz-Garten, zusammen verfaßt, und zum Druck befoerderet. Basel, bey Emanuel König dem Aelteren, 1706. 8°. Mit 19 kleinen Holzschnitten im Text und ovaler Holzschnitt-Druckermarke auf Schlussblatt verso. Gefalteter Holzschnitt-Titel mit je 6 Bilchern zu den Sternzeichen und Drucktitel, sowie Titel der Vorrede ('Zuschrift Gnädige Herren') mit sechszeiliger Eingangsinitiale in Rot und Schwarz. [6] Bl., 1080 S., [12] Bl. Register. Neuer marmor. Pp. mit RSchild. 2.200,-

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

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

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

59 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 quatorzième 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'épervier...Publié pour la première fois par la Société des Bibliophiles Français. 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 Ex. 2.250,-

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

60 LINA: Die Köchinn wie sie sein soll und muss. Oder: sichere Anleitung binnen kurzer Zeit, ohne alle Beihülfe perfect kochen zu lernen ; Ein praktischer ... Rathgeber zur Bereitung gesunder und schmackhafter Speisen ... ; Nebst vier und achtzig Speisezetteln ... 2. verb. und verm. Aufl. München, Verlag der A. Weber'schen Buchhandlung, 1836. 12°. 4 Bl., 504 S., 2 Bl. Hlwd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Innen gutes Ex. Seiten finger- und braunfleckig. 280,-

Weiss 2320; Weller, Pseud. 324 (nicht aufgelöst).

61 LÖFFLER, Louise F.: Neues Kochbuch, oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten. Stuttgart, Johann Christoph Betulius, 1791. Kl. 8°. 6 S., 608 S., 24 S. Mod. Pbd. Mit

RVergoldung. Papierbedingt gebräunt, teilweise fleckig. Einige Seiten sind von alter Hand restauriert. 1.000,-

Weiss 2348. Erstausgabe. Friederike Luise Löff(f)ler war die "Landschaftsköchin", sie kochte für die zusammen speisenden Abgeordneten (Landschaft) des Herzogtums Württemberg. Das Werk ist trotz der vielfach verwendeten französischen Bezeichnungen ein Kochbuch der schwäbischen Küche. Sehr selten.

62 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.

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

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

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

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

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

ERSTAUSGABE : Weiss 2527.

66 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.

Titel mit kleinen Randläsuren.

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.

67 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, Ragouts, 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.

68 NEUBAUER, Jean: Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags servieren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Küchenszettel durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. 3. Auflage. München, Fritz, 1783. Kl. 8°. 6 Bl., 628 S. HLwd. (berieben u. bestoßen). 900,-

Weiss 2706. Georg 303. Vgl. Horn-Arndt 303. - 3. Aufl. des seltenen Münchner Kochbuch des Rokoko. - Der Verfasser war erster Koch des bayerischen Ministers Graf von der Wahl und verfaßte ein Kochbuch, welches zu den besten des 18. Jahrhunderts gehört. "Der Verfasser erkennt die Überlegenheit der Franzosen in allen Fragen der Küche ... rückhaltlos an ... Neubauer hat dem ein Jahrhundert später auftretenden Kochkünstler Escoffier in Deutschland den Weg bereitet: ..." (Schraemli, Zweitausend Jahre gastronomische Literatur, S. 48). - Tls. stockfl., einige Bl. mit leichtem Braunfl. in den Gelenken. St.a.T.

69 Neue Kölner Köchin, oder Handbuch der Kochkunst, nebst vollständiger Anweisung zum kunstgerechten Zerlegen der Speisen nach dem jetzigen Zeitgebrauche und vielen Anweisungen zu Backwerk, Eingemachtem, Sommer- und Winter--Getränken vermehrt. Mit zwei Kupfertafeln. Sechste Auflage. Köln, Schmid, 1831. Kl. 8°. Titellithographie VI, 263 S., 8 Bl., gefl. Kupfertafel. HLdr. (berieben u. bestoßen). Seiten finger- und braunfleckig teils wasserrandig. 650,-

Weiss 2723. Sehr selten.

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

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

71 Neues wohl eingerichtetes Koch-Buch, aus mehr als fünfzehn hundert Speisen bestehend, oder aufrichtige und bewährte Nachrichten von allem ersinnlichen Koch- und Backwerk in zwey Theilen mit Register auch e. Anweisung wie bey Hochzeiten und anderen Gastmahlen die Speisen aufzutragen. Neue und viel verbesserte Aufl. 2 Tle. in 1 Bd. Tübingen, Cotta, 1769. 8°. Mit gest. Frontisp. 3 Bl., 654 (recte: 590) S., 17 Bl. Mod. Ppbd. 750,-

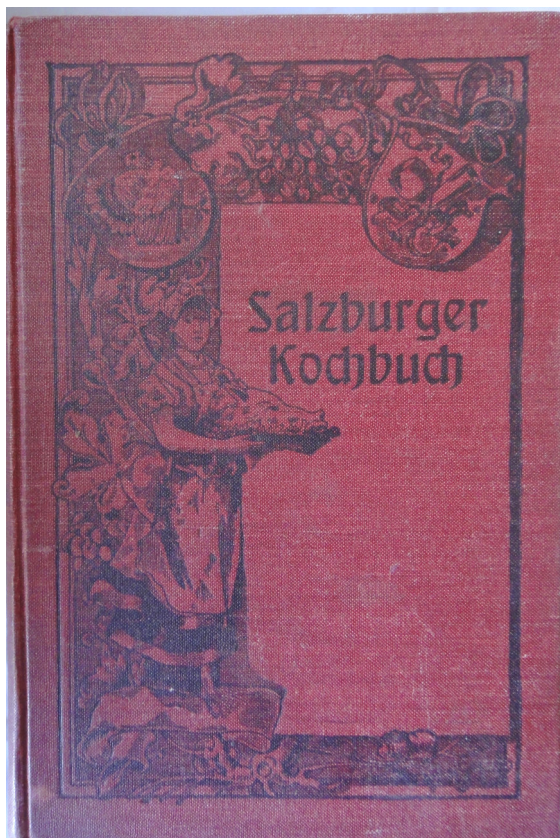
Weiss 2777: "Buchausgabe der inhaltlich identischen beiden Jahrgänge von 'Aufrichtige und bewährte Nachrichten von Allen ersichtlichen Koch- und Backwerk'". Vgl. (abweichender Titel: Neues wohl eingerichtetes Schwäbisches Koch-Buch...) Horn-Arndt 308 (Anh. zur 3. Aufl. 1782) und Georg 251 (Aufl. 1753). Frühe Ausgabe. - Enthält überwiegend Rezepte der schwäbischen u. schweizerischen Küche. Das Frontisp. zeigt eine Küchenszene. S. 305-368 in der Pag. übersprungen. - Durchgeh. gebräunt, tls. stock- u. braunfl. Mehrere Bl. mit Wurmspuren (tls. bis in



Nr. 162



Nr. 160



Nr. 95



Nr. 135

den Druckspiegel, hier geringer Buchstabenverlust).

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

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

Österreichische und Böhmisches Küche

74 BAUER, Anna: Die praktische Wiener Köchin. Ein durch vieljährige persönliche Ausübung und Erfahrung erprobtes Kochbuch für Bereitung des herrschaftlichen und bürgerlichen Tisches, mit Berücksichtigung der Wiener Gasthaus- und der nationalen Küche. Dreizehnte vermehrte und verbesserte Auflage mit 3 Farben- und einer Schwarzdruck-Tafel. Wien, Derflinger & Fischer, 1904. Gr. 8°. 445 S., 2 Bl. Anzeigen. Blauer dekorativer OLwd. mit reichem Buchschmuck.(berieben , bestossen u. lichtverblasst). Seiten papierbedingt gebräunt u. stark fleckig. 100,- Weiss 250 - Methler 2734 ff (nur spätere Ausgaben). Nicht bei Walterspiel, Alicke, Horn/Arndt.

75 BERGMANN, Anna: Wiener Küche - 2000 Kochrezepte für einfache und feine Küche. Das beste praktische Kochbuch für sehr feine, sowie für einfache Küche, enthaltend gegen 2000 Kochrezepte und 40 Speisezettel. 3. Auflage. Wien, Friese & Lang, 1924. Gr. 8°. 439 S. OLwd. (berieben, bestossen u. stark fleckig). Seiten papierbedingt leicht gebräunt u. fleckig. 45,-

76 - Wiener Küche. Das beste praktische Kochbuch für sehr feine, sowie für einfache Küche, enthaltend gegen 2000 Kochrezepte und 40 Speisezettel. 4. Auflage. Wien, Rubinstein, 1924. Gr. 8°. 439 S. Mit 6 Farbtafl. separat zum Schluss in einer Papierschlaufe beigelegt. Blauer OLwd. Seiten papierbedingt leicht gebräunt. Schönes Exemplar. 30,-

77 BEUTEL, Franz Josef: Die freie österreichische Kochkunst. Mit 50 Abbildungen. Wien, Leipzig, A. Hartleben (ca. 1904). Gr. 8°. XIII S., 1 Bl., 136 S., 2 Bll. (Anzeigen). Illustr. OLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Exemplar in der braunen Einbandvariante. 150,-

ERSTAUSGABE: Weiss 360. Eher seltenes Werk des Erfolgsautors Beutel, der im Vorwort den etwas ungewöhnlichen Titel wie folgt erklärt: "Ich wählte sodann den Titel <Freie österreichische ... > im Gegensatz zur klassischen Kochkunst, welche mit ihren strengen Regeln nur dazu dient, die schöne Kunst der Köche in ihrer Entwicklung zu hemmen". Die 50 Abb. zeigen äusserst aufwändig gestaltete Gerichte und Schaustücke.

78 DORNINGER, Marie. Bürgerliches Wiener Kochbuch für 3 bis 4 Personen. 1651 Rezepte mit Angabe des Herstellungspreises der Speisen nach langjähriger praktischer Erfahrung für die wirklich bürgerliche und sparsame Küche zusammengestellt. Mit illustrierter Anleitung zum Anrichten bei festlichen Gelegenheiten und Notizblättern für eigene Rezepte. 2. verbesserte und vermehrte Auflage (3.-7. Tausend). Wien, Selbstverlag, 1906. Gr. 8°. XLVIII, 558 S., 5 Bl. für

eigene Kochrezepte (8 ganz-seit. Tafeln). Mod. Lwd. mit fachmännischen restaurierten Vorderdeckel unter Verwendung des alten Materials. Seiten papierbedingt gebräunt u. fingerfl. Die Bl. für die eigenen Rezepte mit einigen Randläsuren. 150,-
Weiss 806 - Bitting 128 - nicht bei Methler. Schönes Jugendstil Einband. Unbekannte Rezeptsammlung der Wiener Küche (zuerst 1905). Vortitel verso mit Abb. der Preise und Goldmedaillen, die Dorningers Kochbuch auf den internationalen Ausstellungen in Wien und Paris 1906 erhielt.

79 DUCH, Karl: Handlexikon der Kochkunst - Modernes Nachschlagewerk der internationalen Hotel- und Restaurantküche; Erklärung der Speisen in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. 14. Auflage. Linz, Trauner, 1991. 1110 S. OPbd. Schönes Ex. 50,-
Karl Duch schuf mit diesem Buch ein Meisterwerk, welches bis heute zur Grundausstattung eines jeden Küchenprofis gehört bzw. gehören sollte. Über alle Grenzen hinweg werden unzählige klassische und neuzeitliche Gerichte beschrieben... Es handelt sich hier nicht um ein Kochbuch im klassischen Stil, sondern vielmehr um ein professionelles Nachschlagewerk der Spitzenklasse.

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

81 FIALA, Louise: Die moderne Wiener Küche. Praktisches Kochbuch mit 1400 Kochregeln und 20 Speisezetteln. Siebente Auflage. Wien, Kravant, o. D. (ca. 1900). 8°. 315 S. Brauner OLwd. im Jugendstil. (Mit Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt u. stark braunfl. 50,-
Weiss 1039.

82 GEROLD - Sauerländer, Bertha: Kochrezepte gesammelt und erprobt. Zweite vermehrte Auflage. Wien, Gerolds, 1904. 8°. 374 S. OLwd. berieben und bestossen. Innen gutes Ex. 100,-
Weiss 1226.

83 GRADL, Anton: Illustriertes Mehlspeisen- und Konditoreibuch. Mit 1100 erprobten Rezepten mit 8 kolorierten Tafeln. Wien, Selbstverlag, 1906. XXVIII, 261 S., 1 S., Bemerkung über Maße und Gewichte, 1 Bl. Werbung. HLwd. mit Jugendstilornamente. (berieben u. bestoßen). Einige Seiten sind laienhaft zusammen geklebt. 280,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1286.

84 GRÜNZWEIG, Amalie von (d.i. GRÜNZWEIG VON EICHENSIEG, Amalie): Wiener Koch- und Wirtschaftsbuch für den bürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der deutschen, ungarischen, südslawischen, polnischen, böhmischen und italienischen Küche. Vierte, verb. und verm. Auflage. Wien, Moritz Perles, 1895. 8°. 409 S., 4 Bl. Ill. OHLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Kanten berieben, Kapitale leicht bestoßen, leicht fleckig). Seiten tlw. stark gebräunt u. fleckig. Einige Rezepte mit Bleistift angekreuzt. Fest im Block. 100,-
Weiss 1339. Interessante Rezeptsammlung der Ländern der Donaumonarchie u.a.

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

86 HAMPEL, Friedrich J.: Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und einschlägigen Artikeln für Herrschafts-, Hotel- und bürgerliche Küchen, sowie für Kochinstitute. Wien/Pest/Leipzig, Hartleben, 1897. 8°. XI, 144 S. Orig. Lwd. mit Golddekor auf Deckel und Rücken und Goldmedaillon mit Portrait von Lucullus. Schönes Ex. in verlagsfrischem Zustand und im orig. Schuber (dieser mit starken Gebrauchsspuren). 150,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1430. Der Autor war Hofkoch der kaiserlich königlichen Hofmündküche und von Helene, Fürstin von Thurn und Taxis, Herzogin von Bayern. Die Rezepte sind der internationalen Küche gewidmet und oft mit den orig. fremdsprachigen Namen betitelt.

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

88 HELLER, Josefine: Die Mehlspeiseköchin. Anleitung zur wohlschmeckenden und billigen Herstellung der berühmten "Wiener Mehlspeisen". Reutlingen, Bardtenschlager, 1900. 8°. 119 S. Illustr. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 80,-
ERSTAUSGABE Weiss 1534. " Enthält 400 Rezepte für Leckermäuler. Die chromolithographierte Deckelillustration zeigt das Innere einer Jugendstil-Küche".

89 HERING, Richard: Lexikon der Küche. 3. umgearbeitete, vergrößerte Aufl. Wien, Selbstverlag, 1919/20. 8°. 2 Bl. 708S., 88 S. OLwd. (gering berieben). Innen mit Gebrauchsspuren. 150,-
Methler 2785 - Weiss 1562 - Zuerst 1907 in Zusammenarbeit mit J.M. Heitz veröffentlicht. Erste allein von Hering, Küchendirektor im Wiener Hotel „Metropol“, besorgte Ausgabe. Das Lexikon hat erheblich an Umfang gewonnen, die Begriffsklärungen sind oft als knappe und präzise Rezepte ausgearbeitet.

90 HIERZ, Carl: Die Wiener Bürgerküche - Illustriertes Kochbuch. 14. Auflage. Wien, Selbstverlag, 1932. Gr. 8°. XV, 838 (1) S. Mit 36 Taf. Grüner OLwd. (berieben u. bestoßen). WdV. Seiten papierbedingt gebräunt u. fl. 80,-
Frühere Ausgaben von "Die Wiener Bürgerküche" war der Verfasser J. M. Heitz. Er war Küchenchef bei Sr. Durchlaucht des Fürsten T. Starhemberg; Oberstkämmerer Exellenz Graf Hugo und Otto Traun; Graf Steckau; königl. Hoheit von Württemberg=Pavillon; Royal Kugler Gerbeaud, Budapest; Hotel Marquardt, Stuttgart; Hotel Europe, Homburg; Maison Chevet, Paris; usw.

91 KIESLINGER, Emilie: Wiener Küche Geprüfte Rezepte für eine gute Hausmannskost. Reutlingen, Enßlin & Laiblin, o.D. (ca. 1890). 8°. 254 S. Roter OLwd. mit reichlichen Buchschmuck. Das Einband ist etw. berieben. Schönes Exemplar. 100,-
ERSTAUSGABE: Nicht bei Weiss.

92 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. das Einband. Schönes Exemplar. 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".

93 MEIXNER, Maria Elisabetha: Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten. enthält ein tausend acht hundert vier und fünfzig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage, sehr deutlich und faßlich beschrieben ; nebst einem Anhang in zwey Abschnitten, worin ein allgemeiner Unterricht vom Kochen überhaupt ... ; beigefügt sind noch: Mehrere bequem eingerichtete Speiszetteln, nebst einem vollständigen alphabetischen Register. 14., verb. u. mit 483 Speisen verm. Aufl. Linz, im Verl. der k. k. priv. akademischen Kunst-, Musik- und Buchhandlung des Friedrich Eurich und Sohn, 1850. 8°. Mit Holzst.-Frontisp. (Küchenszene), XVI, 491 S., unbeschnitten. Mod. HLwd. Seiten finger- und braunfleckig. 220,-
Weiss 2514; Anm.; Georg 1385; vgl. Horn/A. 519-21. Spätere Ausgabe, unter Meixnerin veröffentlicht.

94 NEUDECKER, Maria Anna: Die Bayerische Köchin in Böhmen. Ein Kochbuch, das sowohl für Herrschafts- als auch für gemeine Küchen eingerichtet ist, und mit besonderem Nutzen gebraucht werden kann. Mit Speise=Zetteln, einer lithographierten Auftragtafel und

einem Unterricht in der neuesten, einfachsten und faßlichsten Tranchirkunst. 9. mit mehreren nützlichen Rezepten vermehrte Auflage. München, E. A. Fleischmann, 1853. 8°. XXII, 477 S., 8 Tafeln. HLdr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Innen ordentliches Exemplar. Seite 477 irrtümlich ans Vorwort gebunden. Titelblatt und die ersten fünf Seiten des Vorwort's mit einem leichten Wasserfleck. Seiten braunfleckig. 140,-
Weiss 2715. Entgegen der Angabe des Titelblatts enthält das Buch 8 Tafeln für die Anordnung der Speisen.

95 NEUWIRTH, Rosa Karolina: Praktisches Salzburger Kochbuch für den sparsamen bürgerlichen und feinen Haushalt. 956 erprobte Rezepte aus langjährigen Erfahrungen. Mit einem Anhang über praktische Einrichtung der Küche, das Tranchiren, Tafeldecken, Serviren, Einkaufen, die Gesundheitspflege in der Küche und einem Kochnotizbuch zum Einschreiben eigener Rezepte. 3. verm. u. verb. Aufl. Salzburg, Lorenz, 1913. Oktav. XVII, 200 S. Illustr. OLwd. Lwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. 80,-
Weiss 2814. Nicht bei Aliche, Walterspiel u.s.w. Erschien in der 4. Auflage als <Die gute österreichische Küche>.

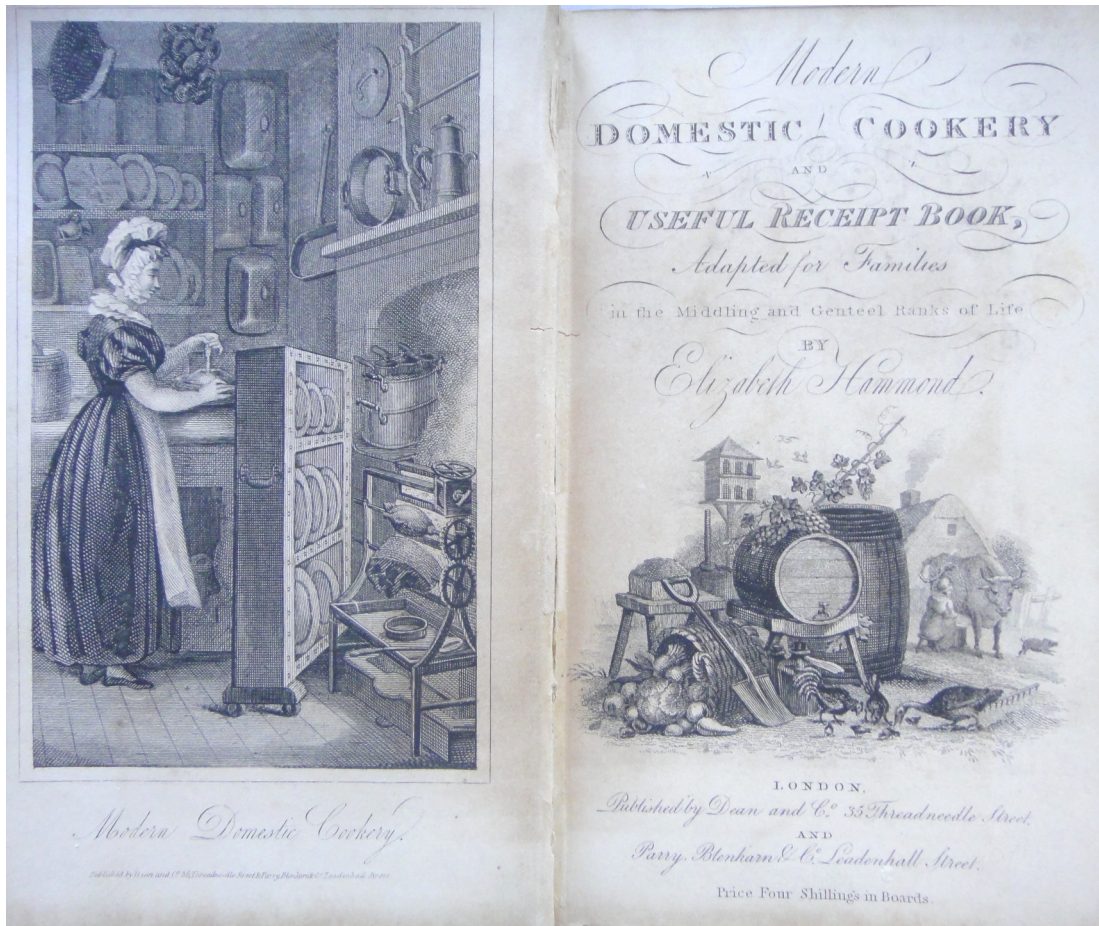
96 NIEDEREDERIN, Maria Elisabetha: Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten Enthält: ein tausend fünf hundert und zwey und dreyßig Kochregeln für Fleisch= und Fasttage . Dritte, verbesserte und mit 146 Speisen vermehrte Ausgabe. Linz, Akadem. Kunst-, Musik- und Buchhandlung, 1815. 8°. Frontispiz XVI, 688 S. OHLwd. mit RSchild. Das Einband ist etw. berieben und fl.. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. Es fehlt die letzte Seite des Registers und das Frontisp. 220,-
Weiss 2824, Anm.; Georg 1385; vgl. Horn/A. 519-21 (andere Ausgaben unter dem Namen Meixner); nicht bei Drexel. - Frühe Ausgabe, noch unter dem Mädchennamen der Meixnerin veröffentlicht.

97 Nutzliches Koch=Buch, Oder: Kurtzer Unterricht, In welchem Unterschiedene Speisen Gut zu zubereiten beschriben seynd ; Erstlich zu Wienn in kleinern Form gedruckt; Anjetzo aber ... auf vilfältiges Ersuchen in disem Form wiederum neu zum Druck befördert. Dritte Auflage. Steyr, Holtzmayr, 1742. 8°. 232 S., [4] Bl. Titel in Rot/Schwarz. O. Hperg. d.Zt. (berieben u. bestoßen). 1.000,-
Weiss 2856. Die Erstausgabe erschien als <Kurzer Unterricht> in Wien bei M.Th. Voigt 1736. Vorgänger war das 1724 in Linz erschienene <Nutzliche Kochbuch> von Jakob Heim, später als "Bewehrtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet" in Wien bei Leopold Kalidowa. Zum Anfang und Ende wasserfl. S. 15/16 u. 225/226 als Kopie auf Büttenp. mit eingebunden. Innen gutes Ex.

98 PROBSTIN, Franziska: Praktisches Urfahr Linzer Kochbuch in 17 Abteilungen. Worin Beyspiele von Fleisch- und Fasten-Suppen; dann von Eyer-, Mehl-, Germ- und Fleischspeisen; von Soßen, Grünspeisen, und Beylagen auf Grünspeisen; dann auch von Eingemachten und Braten; von allen Gattungen Wildpret; on Pasteten, Torten, Wandeln und anderen Backereyen; hernach von Sud-, Brat- und Backfischen; und endlich von Sulzen, Eingesottenen, Gefroren und warmen Getränken zu ersehen sind. eine Hülfe für jene, welche die Kochkunst erlernen wollen, und ein Nachschlage-Buch für diese, welche die Kochkunst schon wirklich erlernt haben. 2. verbesserte und mit 120 Speisen und einem Titelpuffer vermehrte Auflage. Linz, J.C. Quandt, 1830. 8°. Titelpuffer, XVI, 400 S. Ppbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 350,-
Weiss 3042. - Nicht bei Horn-A. u. Georg. Sehr seltenes Linzer Kochbuch. Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. Einige Lagen mit starken Wurmängen im Bug, Teils minimaler Buchstabenverlust. Fest im Block. Der Zustand im Preis berücksichtigt.

99 RÖSCH, Rudolf: So kocht man in Wien! Ein Koch= und Haushaltungsbuch der gut bürgerlichen Küche. Mit 191 schwarzen und 20 farbigen Abbildungen auf 112 Kunstdrucktafeln. 6. Auflage. (57. -60. Tausend). Wien, München, Heidelberg, Stuttgart, Gerlach & Wiedling, 1953. Gr. 8°. 560 S. Roter OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Gutes Exemplar. 45,-

100 ROKITANSKY, Maria von: Die Österreichische Küche. Eine Sammlung selbsterprobter Kochrezepte für den einfachsten und den feinsten Haushalt nebst Anleitung zur Erlernung der Kochkunst. Zweite Auflage. Wien, München, Leipzig, Friese & Lang, Lindau, Steinacker, 1900.



Nr. 43



Nr.93

Nr. 129

Gr. 8°. Titel, IX, 590 S. OLwd. mit Jugendstilornamenten. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen gutes Ex. 120,-
Weiss 3239.

101 RUHM, Franz: 111 Eintopfgerichte. Mit der lust. Bilderserie "Die Abenteuer des Kochkünstlers Blasius Topf". Wien [VII, Museumstr. 3], Ruhm-Verl., 1936. Gr. 8. 80 S. Illustr. OBrosch. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. Gutes Exemplar. 25,-

102 SCHEICHELBAUER, Carl / GIBLHAUSER, Franz: Gastronomisches Lexikon. Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch für Gastrosophen, Gastgeber, Hoteliers, Restaurateure, Haushofmeister, Köche, Oberkellner, Servierkellner etc. Wien, Selbstverlag, 1908. Gr. 8°. IV, 520 S., 2 Bl., 4 Tfln. Leinen-Einband. Feinausgeführte Verstärkung im Falz von 2 Bl. 100,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3372. Weiterentwicklung von Giblhauser / Scheichelbauer <Die moderne französische Gastronomie> (1893). Gutes Exemplar dieses Lexikons für Berufsleute. Ausführliche Begriffserklärung, von Aalbutt bis Zwieselbeere. Bietet ergänzend zu deutschen Erläuterungen meist auch den englischen und französischen Fachausdruck. 3 Tafeln zeigen österreichische, englische u. französische Schlachtarten des Ochsen. Am Ende 4 mehrfarbige Menükarten.

103 SCHREDER, Katharina: Mit 962 Kochregeln und 46 Speisezetteln. Gewidmet für Anfängerinnen. 2. Auflage. Wien, Mechitharisten, 1853. 8°. 2 Bl. 344 S. Hldr. der Zt. mit Rverg. Berieben u. bestoßen. Titelei fehlt. Die Seiten sind papierbedingt gebräunt. Eine Seite eingerissen. 160,-
Weiss 3479. Fehlt bei Walterspiel, Aliche, Löchner etc. Frühe Ausgabe des erstmals 1851 erschienen Kochbuches der Wirtschafterin des Stiftes Schotten in Wien.

104 SELESKOWITZ, Louise: Wiener Kochbuch. Sechste Auflage. Wien, Lienhart, 1888. Gr. 8°. Gest. Frontispiz. 524 S., 18 Taf. (dav. 1 doppelbl.gr.). 5 Bl. mit Abb. von Gerätschaften einer modernen Küche. Mod. Ppbd. Gutes Exemplar. Schnitt fleckig u. beschmutzt. 180,-
Weiss 3578. Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

105 TREBO, Kreszenz: Tiroler Kochbuch. 3. verm. u. verb. Aufl. Brixen, Buchh. d. Verl.-Anst. Tyrolia, 1913. Oktav. 211 S., 15 Bl. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 180,-
Weiss 3856. Aus Sammlung Gierath mit Ex libris. Seltenes Kochbuch aus Tirol.

106 URBAN, Franz: Das Buch des Conditors. Handbuch für Zuckerbäcker, Hotels, grosse Küchen und für das Haus. 2. Aufl. Wien, A. Hartleben, 1922. 8°. VIII, 285 S., 3 S. (Anzeigen). Orig. Lwd. Schönes Exemplar. "Chemisch-technische Bibliothek Band 176". 80,-
Weiss 3923. Diese zweite Auflage erschien ohne die Tafeln der EA von 1890. Sehr schönes Exemplar, in diesem Zustand selten anzutreffen. Reichhaltige Rezeptsammlung der österreichischen Konditoreikunst.

107 VOLLMUT, A.K. (d.i. A.Kreipner): Die vollkommene Grazer Köchin. das beste und billigste Kochbüchlein für jeden kleineren Haushalt. Berücksichtigung einer einfachen als auch feine Küche. 6. verb. u. bedeutend verm. Auflage. Graz, Leykam, 1883. 12°. 163 S., 1 S. Inhalt. OHLwd. mit aufmontiertem Titelschild. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 220,-
Weiss 3998. Die Autorin schrieb auch unter ihrem richtigen Namen. Der Name wurde auch Vollmuth geschrieben. Seiten papierbedingt gebräunt. Seltenes Werk der österreichischen Küche. Schönes Ex.

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

109 ZELENA, Franz: Allgemeines österreichisches oder neustes Wiener Kochbuch in jeder Haushaltung brauchbar, oder die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln. ...2. vielvermehrte, verbesserte und mit französischen Speise-Benennungen versehene Auflage. Wien,

Mörschner und Jasper, 1831. 8°. Mit gest. Frontispiz, XXXII S., 900 S. Original-Broschur eingerissen und mit Gebrauchsspuren, etwas fleckig, Die 2 gefalt. Kupfer fehlen. 2 Seiten des Registers sind ausgerissen. 250,-

Weiss 4317. Die Erstausgabe erschien als <Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln>, eine weitere Ausgabe erschien 1832.

110 ZÖHRER, Josefine: Neues Salzburger Kochbuch für mittlere und kleine Haushaltungen. 854 Rezepte aus allen Gebieten der Kochkunst nach eigener Erfahrung geprüft und zusammengestellt. Mit einem Anhang über das Tranchieren und Einsieden, Getränke und dergl., über das Bereiten und Servieren des Thee und Kaffee, nebst Speisezetteln für alle Zeiten des Jahres und einer Reduktions-Tabelle für das neue Mass und Gewicht. 2. Aufl. Salzburg, Mayrische Buchhandlung, 1903. 8°. XXIV S., 256 S. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten finger- und braunfleckig. 120,-

Weiss 4345. Viele Rezepte der österreichischen Küche und mit öster. Namensgebung.

Seltenes Kochbuch über die Auster

111 P., I.I.M.M.P.: Des Magens Vertheidigung der Edlen Austern. Den Liebhabern derselben zum Trost bey instehender Austern-Zeit mitgetheilet. Prag, Johann Friedrich Rüdiger, 1731. 8°. 2 Bll. (Frontispiz, Titelblatt), 10 Bll. (Vorrede), 1 Bl. (Kupfer), 76 SS. Hperg. leicht fleckig; oberes Kapital u. Ecken bestoßen. 1.800,-

Weiss 2923. Nicht bei Holzmann/Bohatta. Sehr seltenes Werk. Das Frontispiz zeigt eine "Austernernte", Vor- und Zubereitung der Austern und eine herrschaftliche Gesellschaft beim Austernessen, die gefaltete Tafel die Anatomie der Auster. Titel in Rot und Schwarz. Das Frontispiz am unteren Rand mit kleiner Wurmfrässpur; Titelblatt leicht braunfleckig. Das Frontispiz am unteren Rand mit kleiner Wurmfrässpur; Titelblatt leicht braunfleckig; Papier ab Seite 8 der Vorrede durchgehend bis an den unteren Rand mit unauffälliger Feuchtigkeitsspur. Ansonsten ein sehr schönes Ex.

112 PAULI, Eugen: Das Lehrbuch der Küche. Theorie und Praxis Lehrmittel für das Gastgewerbe. 4. Auflage. Luzern, Fachbuchverlag Union Helvetia, 1960. 8°. XII, 504 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. Grüner Olwd. Schönes Exemplar. 80,-

Gesuchtes Lehrbuch der Schweizer Kochausbildung. Kaum gebrauchtes Kochbuch.

113 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.

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

115 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. Gemüseulturen. - 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 Fruitières et Potagers was brought out in 1690. It was so practical and filled such a need that it went into many editions " (Hunt).

116 R*:** Nürnberger Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. 5., umgearb. Aufl. Nürnberg, Zeiser, 1862. Kl. 8°. 4 Bl., 128 S. Opbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig. 320,-

Weiss 3090. Sehr seltenes, monogrammiert erschienenenes Nürnbergerkochbuch einer unbekannt gebliebenen Autorin. Fehlt der bekannten katalogisierten Sammlungen und den Bibliographen. Mir ist nur diese 5. Aufl. bekannt.

117 ROSAMUNDA: Die Köchin ohne Fehl und Tadel; oder gänzlich zuverlässige Kunst, ohne alle andere Anleitung innerhalb vier Wochen insbesondere treffliche, gesunde und schmackhafte Hausmannskost nebst feinen Gerichten und Backwerken breiten zu lernen. Zweite, sehr vermehrte und verbesserte Auflage. München, Joseph Lindauer'sche Buchhandlung, 1840. Kl. 8°. VIII, 208 S. OPbd. unter Verwendung der Broschur. Einband ist ziemlich berieben und bestoßen sowie fleckig. Innen mit einigen Wurmgänge. Sonst schönes Exemplar. 150,-
Weiss 3244 (mit falscher Jahreszahl).

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

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

119 RYTZ, L. geb. Dick: Neues Berner Kochbuch oder Anleitung, die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Festanlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten; nebst einer bildlichen Darstellung, wie die Gerichte auf dem Tisch gefällig zu ordnen sind. 6. verm. Aufl. Bern, Rätzer, 1852. 8°. XX, [2 Bl.], 420 S. Ldr. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 200,-

Weiss 3303. Frühe Ausgabe des Berner Regionalkochbuches. Auf den letzten 4 Seiten die "bildlichen Darstellungen". Seiten teilw. stärker finger- und braunfleckig.

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

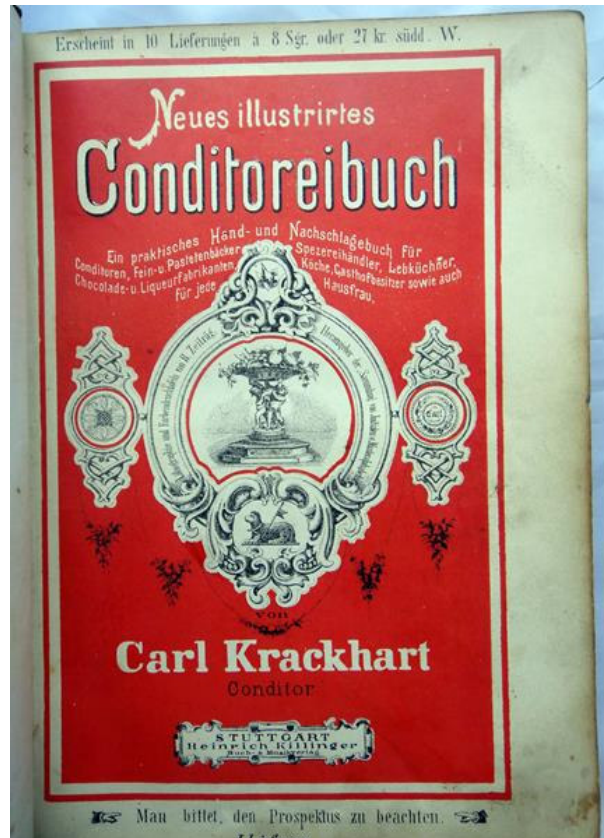
EDITION ORIGINALE: - Bitting 415, Oberlé 270, Schraemli 114. De l'un des plus importants traités de grande cuisine moderne. Préface de Philéas Gilbert. Les nombreuses illustrations à pleine-page par V. Morin.

121 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 Trocknen 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,-

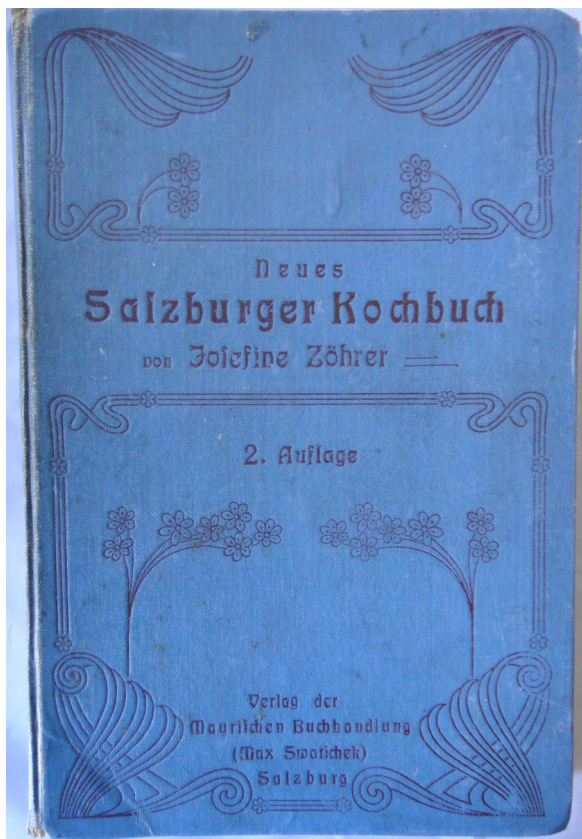
ERSTAUSGABE: Weiss 3617. - Nicht bei Horn/Arndt. - Erste Ausgabe, die 2. Ausgabe erschien als Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst. - "Der Verfasser war Küchenmeister des Prinzen Heinrich von



Nr. 70



Nr. 163



Nr. 110



Nr. 41

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.

122 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.

123 STOLZ, Joseph: Vollständiges Rheinisches Kochbuch. Oder Anleitung zur Bereitung der ausgesuchtesten, geschmackvollsten und größtentheils noch nicht bekannten Speisen, als Suppen, Saftbrühen, Fleisch- und Mehlspeisen aller Art, Gemüsen, Backereyen, Compots, Gellees, Cremen etc. etc. Ferner wie man die geliebtesten Gemüse gut und mit Beybehaltung ihres natürlichen Ansehens sowohl einmachen als aufbewahren kann. Aus eigener Erfahrung zusammengetragen und herausgegeben. Nebentitel "Die Karlsruher Köchin oder Erfahrungen, wie man alle Arten Mehlspeisen, Backereyen, Pasteten, Braten, Fische, Gelees und andere im täglichen Gebrauch vorkommenden Speisen bereiten, auch wie man Früchte auf die wohlfeilste Art ein machen und aufbewahren kann". Karlsruhe, Marx, 1816. Gr. 8°. 3 Bl., 541 S., 20 S. OPpbd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). 800,-
ERSTAUSGABE: Weiss: 3748.- Auktion Walterspiel 502 (950 SFr.).- Dittmar 1623. Der Mundkoch des Grossherzogs von Baden schrieb auch ein Buch für die jüd. Küche, auch dieses sehr selten. Seiten finger- und braunfleckig teilweise stärker.

124 UNGER, Friederike Helene: Neuestes Berlinisches Kochbuch, oder Anweisung Speisen, Saucen und Gebacknes schmackhaft zuzurichten. Erster Theil;...desgleichen auch allerley Arten Früchte einzumachen; nebst verschiedenen Anmerkungen und Kunstgriffen der Kochkunst. Zweiter Theil. Anhang zum allerneuesten Berlinschen Kochbuche, welcher das noch versprochene Gebackne und Zuckerbackwerk, desgleichen allerley Eingemachtes zur Küche und Conditorey, als auch mancherley nützliche Kunststücke der Kochkunst enthält. Tl. 2 u. Anhang in erster Ausgabe. Tl. 1 in zweiter Ausgabe. 2 Tl. in 1 Bd. Berlin, Unger, 1789-90. 8°. 280 S., 8 Bl. (Inhalt); 322 S., 11 Bl.; 206 S., 8 Bl. Mod. Pbd. mit hs. Rsch. 500,-
Holzmann-B. II, 12258. Weiss 3900. - "Seltenes Berliner Kochbuch der postfriedrizianischen Zeit mit entsprechend bescheidener Küche und vielen nützlichen Winken für die Hausfrau. Die Verfasserin war die Ehefrau des Berliner Verlegers Joh. Friedr. Unger" (Weiss). - Die letzten 3 Bl. des Inhaltsverz. von Tl. 1 am Schluß des Anhangs eingebunden. Etw. gebräunt u. tls. fleckig, vereinz. wasserrandig. Buchbl. neu eingehängt u. mit neuen Vors., anfangs 3 Bl. im Bug restauriert. Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

125 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.

126 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 Titelpuffer "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.

127 VILLIERS, Madame de: Mal was anders. Sammlung erprobter fremdländischer Kochrezepte für Feinschmecker. Zweite Auflage. Leipzig, Amelang, 1902. 20 x 14 cm. VIII, 166 SS, 5 Bll. Original-Seideneinband mit Jugendstil-Illustrationen in Gold, dreiseitiger Goldschnitt. Im Schuber. Widmung auf Vortitel. Gut erhaltenes Exemplar. 120,-

Weiss 3954 - Horn 1241 (8. Aufl.) - Schraemli Katalog 1942 Nr. 187. Orig. Jugendstil-Seideneinband. Bibliophiles, ganz im Jugendstil gestaltetes Kochbuch mit der berühmten Gans auf dem Einband. "Mal was anders" ist kein eigentliches Kochbuch. Wer sich dieses Buches bedienen will, muß kochen können oder zum mindesten etwas von der Küche verstehen. Es richtet sich ganz besonders an die Hausfrauen, die Abwechslung in den Menus lieben, und die Neuerungen zugänglich sind. 150 Rezepte zu Suppen, Fische, Fleischgerichte, Geflügel, Wild, Gemüse, Eier-Speisen, süße Speisen, Salate + aparte Getränke und "Küchen-Latein" insgesamt gesehen. Äusserst selten.

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

ERSTAUSGABE: Weiss 3960.

129 Vollständiges Kochbuch für Stadt und Land, für Deutsche, Franzosen und Engländer, oder gründliche Anleitung zur schmackhaften Zubereitung aller bekannten Speisen, für den häuslichen Tisch sowohl, als für die Tafeln der Reichen und Vornehmen 2 Tle. in 1 Bd. Heidelberg, Oswald, 1836-37. 8°. 2 Bl., 358; 300 S. Hldr. d. Zt. (berieb. u. best., tils. kl. Schabspuren). 500,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4010. Erschien auch in Hannover bei Hahn. Sehr selten. - Tls. stark gebräunt u. stockfl. Vord. ohne vord. flieg. Vors.

130 Vollständiges und sehr nutzbares, worinnen alle die bey dem Feld-Acker-Garten-und Wein-Bau, Wiesewachs, Holtzungen, Jägerey, Bierbrauen, Vieh-Zucht, und sonst bey dem Haushalten vorkommende Sachen und Redens-Arten nicht nur gründlich und deutlich beschrieben. Sondern auch derer Thiere und Kräuter 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.

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

Weiss 4123. Selbstständiges Kochbuch.

132 WERMUTH, Sophie: Die junge Köchin. Lehrb. f. Koch- u. Haushaltungsschulen. 9., verm. u. verb. Aufl. Basel, Reinhardt, 1934. gr. 8. 247 S., Mit 14 Kunstdr. Taf. u. vielen Ill. Blauer Olwd. (berieben u. bestoßen). Seiten leicht papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 30,-
Weiss 4149 (frühere A.).

133 WILLMS, Agnes: Deutsches National-Kochbuch. Vollständige Sammlung praktisch erprobter Rezepte für einfachen Tisch und feine Küche. Unter Mitwirkung von mehreren hundert Frauen und Jungfrauen aus allen Ländern deutscher Zungen herausgegeben. Stuttgart, Levy & Müller, 1888. 480 S., 48 S. OHldr. (stark berieben u. bestoßen). Seiten finger- und braunfleckig, teilweise stärker. 120,-

ERSTAUSGABE UND EINZIGE: Weiss 4212. - Pataky II, S. 440. Ohne das Frontispiz.

134 WOHLGEMUTH, Pauline: Neuestes allgemein verständliches und brauchbares Kochbuch für jede Haushaltung, oder Gründliche Anweisung zum Kochen, Braten, Backen. Leipzig, Drobisch, 1835. 8°. XIV, 360 S. Hldr. d. Zt. (Berieb. u. best., Rücken erneuert). 350,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4269. - Durchgeh. gebräunt u. stockfl., tls. wasserrandig u. knickfaltig. 2 Bl. mit Randläsuren.

Konditorei/Pâtisserie/Zuckerbäckerei/Bäckerei

135 Backstube in Wort und Bild. (Die): Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Conditoren. Mit 36 Lithotafeln in Braun und Farben, 30 S. Rezeptanhang und einer großen gefalteten Schablonentafel. München, Ebner, (ca. 1905). 4°. 2 Bll., 30 S., 1 Bl., 36 grossformatige Tafeln in Farbe und Brauntönen. Neuer Hlwd. professionell restaurierter Einband im Jugendstil unter Verwendung des alten Materials. Seiten finger- und braunfleckig. 400,-

ERSTAUSGABE. Weiss 204 - Auktion Löchner/Paris Nr. 40 (Zuschlag CHF 900). Fehlt den meisten Bibliographen und den katalogisierten Spezialsammlungen. Ausserst seltenes Album. Die Tafeln zeigen hunderte Abb. von Dekorationsvorlagen für Bonbon, Kuchen, Schokoladen, Biscuits, Eis, Petit fours usw. sowie Architekturvorlagen.

136 BAILLEUX, L.: Le pâtissier moderne ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie française au dix-neuvième siècle. Paris, Auteur, 1856. in-8. [1] Bl. (Titel), 267 S., 34 Tafeln darunter mehrere gefl. Tafeln. HLdr. (Marocaine) d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. Am Anfang stark papierbedingt stockfl. welche diese und spätere Ausgaben betrifft. 1.500,-
ERSTAUSGABE: Sehr selten. Vicaire 61/2 - Vente Schraemli 11/156.

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

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

137 BEETZ, Elfriede: Feinbäckerei im Hause und Selbstherstellung von Schnäpsen, Likören und Weinen. Ein Handbuch zum Gebrauch für Haushaltung: und Gaststätten. Unter Mitwirkung von Fachleuten herausgegeben. Leipzig, Emil Abigt Nachf, (1910). 8° 269 S., [3] S. Anzeigen. Olwd. etwas angeschmutzt. 180,-

ERSTAUSGABE: Weiss 283. Seltene Ausgabe. Innen gutes Exemplar. Ab S. 203 werden Menuvorschläge mit den dazu gehörenden Rezepten geliefert < Abendtisch in den 12 Monaten>. Auch dem Kapitel zur Selbstherstellung von Getränken wird viel Platz eingeräumt.

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

139 - 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 Bibliographen.

140 - Wie werde ich Konditormeister? Ein Lehrbuch zur Vorbereitung auf die Meisterschule. Trier, Selbstverlag, o. D. (ca. 1915). Kl. 8°. 179 S. Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten leicht finger- und braunfleckig. 120,-

ERSTAUSGABE: Weiss 353 - Auktion Dittmar 15.

141 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.

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

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

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

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

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

Bitting 75 - Maggs/Viel 421 - Vicaire 145 (donne cette éd. come 3è) - Vente Schraemli 106. Marie Antonin Carême war neben A. Escoffier die wohl berühmteste Gestalt in der Kochkunst des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Die Ideen für seine kulinarischen Kreationen schöpfte er aus der Kunst und der Architektur ("Pièces montées"). Er diente so berühmten Feinschmeckern wie Charles Talleyrand, dem russischen Zar Alexander I. und dem englischen König Georg IV. Gutes Exemplar des Hauptwerkes des grössten Kochgenies aller Zeiten. Selten und gesucht. Schönes Exemplar.

145 - Le pâtissier royal parisien, ou traite élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et

moderne; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Ouvrage orné de 41 planches dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets gravés au trait par MM. Normand Fils, Hibbon et Thierry. 3è dé. 2 vol. Paris, J. Renouard Libr. etc. 1841. 8°. Bd. I: XCII, 399 S; Bd. II: (2 Bl. Titelei), 413 S. HLdr. d. Zt. mit Rückenvergoldung (berieben u. bestoßen oberer Rücken bei beiden Bd. leicht beschädigt). 1.800,-
 Bitting 74 - Vente Schraemli 104 - Vicaire 144. Gutes Exemplar des Hauptwerkes des grössten Kochgenies aller Zeiten. Seiten papierbedingt fleckig. Tafeln im Schönen Zustand. Selten und gesucht.

146 EICHINGER, Therese: Die gute Mehlspeisenküche. Haus- und Weihnachtskonditorei. 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.

147 ENGELKEN, Hanna: Haus-Konditorei. Sammlung erprobte Rezepte mit Anleitung zum Einkauf, zum Aufbewahren und zur Behandlung zugehöriger Materialien. Leipzig, Grethlein, (ca. 1910). 8°. 114 S. Anzeigen "Grethlein's praktische Hausbibliothek Band 13". 40,-
 ERSTAUSGABE: Weiss 928. Illustr. OPpbd. (Jugendstil). Gutes Exemplar der Hanna Engelken. Die Autorin hat mehrere Werke für Dr. Oetker verfasst.

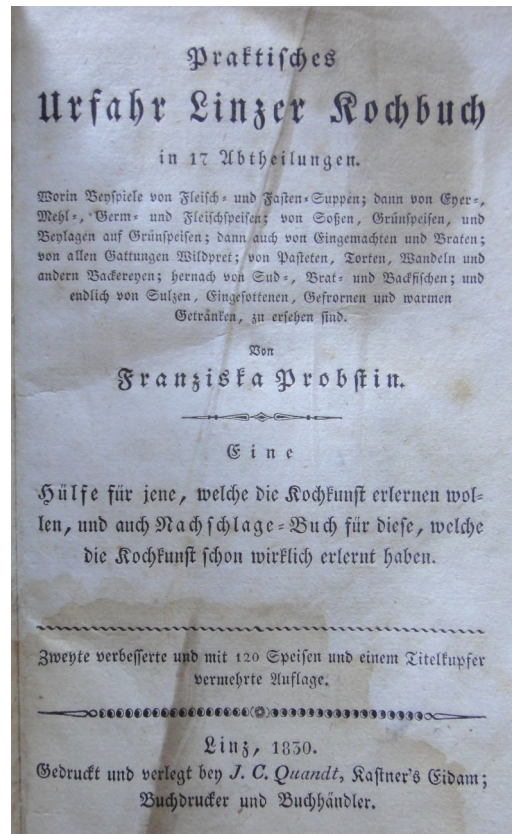
148 EUPEL, Johann Christian: Der vollkommene Conditor, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenspasten, Gefroren, Crêmes, Marmeladen, Compots usw, sowie auch zum Einmachen und Glasieren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden beim Zuckerkochen und von den zur Conditorey nöthigen Gefäßen und Geräthschaften, ingleichen erprobte Vorschriften und Recepte zu allen Gattungen der Kunstbäckerei, als zu Torten, Makronen, Marcipan, Biscuit, Aufläufen, Leb= und Pfefferkuchen, Hohllippen, Hobelspänen, Schmalz und anderem Backwerk, so wie auch den schmackhaftesten Pasteten; Ferner zu den beliebtesten Arten künstlicher Getränke und Chocoladen, als den verschiedenen Obstweinen, Punschen, Eierpunsch, Bischoff, Vin brulé, Nikus, Limonade, Mandelmilch usw usw. Von J. Ch. Eupel, Conditor in Gotha. 2. verm. u. verb. Aufl. Sonderhausen u. Nordhausen, B.F. Voigt, 1821. Kl. 8°. 2 Bl., 158 S., 161-320 S. Pbd. d. Zt. (Etw. berieben und bestoßen). Etw. altersfleckig, vereinzelte Randläsuren. Es fehlt S. 159/160. Capitel 2, von den Makronen. 700,-
 Weiss 983. Mueller 75 Die Erstausgabe erschien 1819 (1 Bl., 308 S., 1 Bl.), die 3. Auflage (2 Bll., 260 S.) ebenda 1823, die 5. Auflage (bearbeitet von Perini; XII S., 275 S.) 1840 in Weimar bei Voigt, die 6. Auflage (XVI S., 310 S., 1 Bl., 3 gefaltete Lithographien) 1850, die 7. Auflage (Mit gefalteten Tafeln) ebenda 1860, ab der 10. Auflage als <Illustrierter Konditor>.

149 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,-
 ERSTAUSGABE: Weiss 987. Illustr. OLwd. Vorwort datiert 1907. Schönes Exemplar dieser wichtigen Schrift. Reich illustriert mit Abb. von historischen Dokumenten und technische Einrichtungen und Geräthschaften. Ausgezeichnete Monographie der Bäckereikunst zu Beginn des 20. Jrdt. Die Farbtafeln zeigen Brotsorten in verschiedenen Regionen und Ländern.

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



Nr. 23



Nr. 98



Nr. 18

Die Curieuse
Sowol dem hohen und fürnehmen Geist und weltlichem/
als niedrigem und gemeinen Stand / auch Kranken und Kindbet-
terinnen zu dienen und aufzuwarten allezeit fertige

Köchin /

Aufgeführt
In einem ganz Neuen von allerhand fremden als Eng-
lischen / Italianischen / Französischen / Holländischen und an-
dern ausländischen / dann auch selvol raren und delicates / als gemei-
nen und bekandten / in mehr als zwey Tausend Speisen bestehenden
Vollkommenem

Koch-Buch /

Worinnen nach Vergnügen und Lust zu finden / wie man
nicht allein selvol Hochfürstl. und anderer Vornehmen Tafeln / nach be-
stir Manier des heutigen Staats / sondern auch auf gemeine Weise / geringer Leute
Eiße mit gut zugerichteten und wohlschmäckelichen Speisen galant bestellen
und versehen könne /

Als mit allerley zahmen und wilden Thieren / Geflügel / und
Feder- / Wildpret / erdendlichem Fisch- / Werd / Früchten und Garten-Ge-
wächsen / wie auch Pasteten / Torten / und andern Gebäcken / item Gallerten / Frica-
seen / und allerhand vornehmenden Speisen / erfindlichen Confect und Zucker- / Werd /
auch wie dieselbige wol ordinet / angerichtet / in bester Form und Ordnung schicklich
darauf in einander zu setzen / und endlich zu trennen und vorzulegen
seyn mögen.

Nebst einem Anhang von allerhand fürtrefflichen unge-
meinen Schminck- / Mitteln / raren und unbekandten Italianischen
Getränden oder Süssen für das honette Frauenzimmer.

Mit einem ordentlichen und vollkommenem Register versehen.
Von langer Zeit mit grosser Mühe und Fleiß zusammen getragen / und der Welt zum
Besten in den Druck kommen lassen /

Durch einen sonderbaren Liebhaber der guten Speisen oder Koch-Kunst.

Nürnberg / verlegt Johann Leonhard Duggel. An. 1706.

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

520,-

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

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

800,-

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

153 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:

154 GRUBER, Carl: Das Moderne Dekor in der Conditorei. Ein erstklassiges reichhaltiges Vorlagewerk von Motiven in Façontorten etc. für alle festlichen Gelegenheiten. Herausgegeben von Carl Gruber, Konditormeister. Inhaber der Fach- und Dekorschule für Conditoren und Pâtissiers. Frankfurt a. M., Selbstverlag, 1910. Quer-Folio. 88 S., mit 38 Dekorvorlagen und erläuterndem Text. Zeichnungen und Text sind Originale des Verfassers. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen schönes sauberes Ex.

480,-

ERSTAUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. Der Autor war berühmter Konditoreimeister in Frankfurt und betrieb auch eine Fach- und Dekorschule für Conditoren und Pâtissiers. Das seltenste Buch von C. Gruber.

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

60,-

Weiss 1329.

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

180,-

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

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

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

158 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.

159 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. Das seltenste Werk von Heckmann. Ohne die Pause.

160 KARG, Rudolf: Großes Back- und Süßspeisenbuch. 3. verm. Aufl. Mit 127 farbigen Tafeln und Abbildungen. Leipzig, Heinrich Killinger, (1910). Gr. 8°. 3 Bl., 596 S. Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 150,-

Weiss 1834. - Mit 59 ganzseit. Tafeln. Der Autor war Königl. Mundkoch und Backmeister in den Küchen Sr. Majestät des Kaisers.

161 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.). Die 3. erschien ca 1900 in Reutlingen bei Enßlin & Laiblin (92 S.).

162 KIRKLAND, John: The Modern Baker, Confectioner and Caterer. A practical and scientific work for baking and allied trades. 6 Vol. London, The Gresham Publishing Company, 1907-1909. in-8°. 1 Vol. XI pp., 152 pp., 8 pp; 2 Vol. XI pp., 153-308 pp., 6 pp; 3 Vol. XI pp., 309-472 pp., 8 pp; 4 Vol. XI pp., 152 pp; 5 Vol. X pp., 153-344 pp; 6 Vol. X pp., 345-566 pp., 8pp. Prof. ills. with 28 colour and 78 b/w plates. Green cloth gt. with Art Nouveau design on cover & spine. In very good condition. Small marks to back covers. Mild foxing to edges. Slight browning to endpapers. else clean and tight copies. 450,-

FIRST EDITION: A comprehensive and detailed guide to the skills, techniques and business of baking, confectionery and catering including aspects such history, legal regulations, ornaments, menus, settings, equipment. A fascinating look at baking, confectionery and catering in the early 20th. C. Wonderful Art Nouveau cover design by Elisabeth Lancom of the Glasgow school.

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

Weiss 2083 - Sehr seltene Erstausgabe, erschien ab 1872 in Lieferungen. Mitgebunden ist auch das Deckblatt der 1. Lieferung mit dem Prospectus. Standardwerk der Konditoreikunst. Der Autor betrieb eine Konditoreifachschule. Erstmals in Deutschland wurde das Medium der Chromolithographie für ein Buch der Gastronomie voll ausgenützt.

Die Tafeln sind noch nicht sehr raffiniert wie in späteren Auflagen, gefallen aber durch ihren kindlichen Charme. Krackharts Bücher sind die Vorfahren aller späteren deutschen Konditoreifachbücher wie Weber, Heckmann, Gruber, Beyrich etc. Sollte in keiner Konditoreibuchsammlung fehlen.

164 LAUREY, Alfred: L'Entremetier Moderne: 600 Recettes Et Tableaux; Entremets De Patisserie, Entremets Chauds, Entremets Froids, Petits Fours & Glaces. Paris, Bibliotheque de l'Art Culinaire, 1908. 12°. XXXI,[1], 190 S., [1], 8 S., Goldschnitt. Roter Ldr. (berieben u. bestoßen). Goldene Supralibros "Republique Francaise & Ministre dv Commerce" auf der Rückseite. Innen sauberes Exemplar. Es fehlen wohl 16 Taf. die lose in der Buchtasche mit geliefert wurden. 750,-

EDITION ORIGINALE: Nicht bei Bitting, Cagle, Simon, Vicaire usw. Sehr selten. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eig. vom Verfasser signiert. Ein sehr schönes Buch über die hohe Konditoreikunst in Frankreich am Anfang des 20. Jhdt. Reich illustr.

165 LE GRAIVE, Émile: Le Pâtissier Royal Belge illustré. Patisserie fine et bourgeoise, Glaces, Sorbets, Punchs, Limonades, Confitures, Sirops, onserve 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.

166 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. Kaiserslautern, 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.

167 MACHET, J.J.: Le confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur, contenant Toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur, et en outre, les procédés généraux de quelques Arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du Parfumeur et du Limonadier. Ouvrage enrichi de plusieurs recettes nouvelles, et mis à la portée de tout amateur, avec les moyens de reconnaître les falsifications et les sophistications en tout genre; auquel on a joint 1° Un appendice ou Recueil de recettes de médicaments 2° Un petit historique de qq substances simples 3° Un vocabulaire des termes techniques. Paris, Maradan, 1803. 8°. XVI, 448 S., unbeschnitten. HLdr. d. Zt. mit RSchild. und Golddekor (berieben). Einige wenige Seiten mit kleinen Wasserflecken. 480,-

EDITION ORIGINALE: Vicaire 546 - Maggs 386 - Bitting 299 - Ventes Crahan 643 et Schraemli 297. Mit Ex Libris. Schönes Ex.

168 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....".

169 MATTLE, Josef: Praline Passe-Partout. Zürich, Schweizer. Bäckerei- u. Konditorei-Personal-Verb., 1980. Oktav. 352 S., Ill. (z.T. farb.). Roter OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Sehr schönes Exemplar. 80,-

Für mich das beste Fachbuch zum Thema Pralinen und Couverture. Kulturgeschichtlich sehr interessant, wird doch die Geschichte der Kakaobohne und die Entwicklung der Schokoladenindustrie in der Schweiz umfangreich erklärt. Wie auch die Verarbeitung 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 heranwagen wollen, oder für den Fachmann.

170 (MENON): Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg, Johann Gottfried Bauer, 1766. 8°. [3] Bll., [1] S., S. 2-490, [14] Bll. (Register). Spät. HLdr. mit Gebrauchsspuren. Im Schuber. Leicht stockfleckig, Innengelenke neu eingehängt. Unbeschnitten. 2.800,-
Äusserst seltene deutsche Ausgabe (einzige) von < La science du maître d'hôtel, 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 Bibliographien. Erschien 16 Jahre nach der franz. Erstausgabe. Leider das einzige Werk des Hofkuchs Menon und einer der erfolgreichsten Kochbuchautoren, das ins Deutsche übersetzt wurde. Die Rezepte zeigen den Stand der französischen Konditoreikunst Mitte des 18. Jh. Selten und gesucht.

171 - 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,-
Seltene erste Ausgabe. Bitting 320f; Schraemli 39; Vicaire 590; Weiss S. 348; vgl. Oberlé 120 (nur 2. Aufl.); Simon 1040; nicht bei Horn/A. Die Taf. mit Darstellungen von Tafelaufsätzen u. Anordnungen. "Das berühmte Kochbuch, das nicht etwa nur Süßspeisen behandelt, sondern auch Käsegerichte, Eierspeisen usw." - Taf. 2-5 mit kl. Einrissen am inneren Rand. Einband berieben u. bestoßen. Oberes Kap. lädiert, Gelenke oben u. unten etwas brüchig.

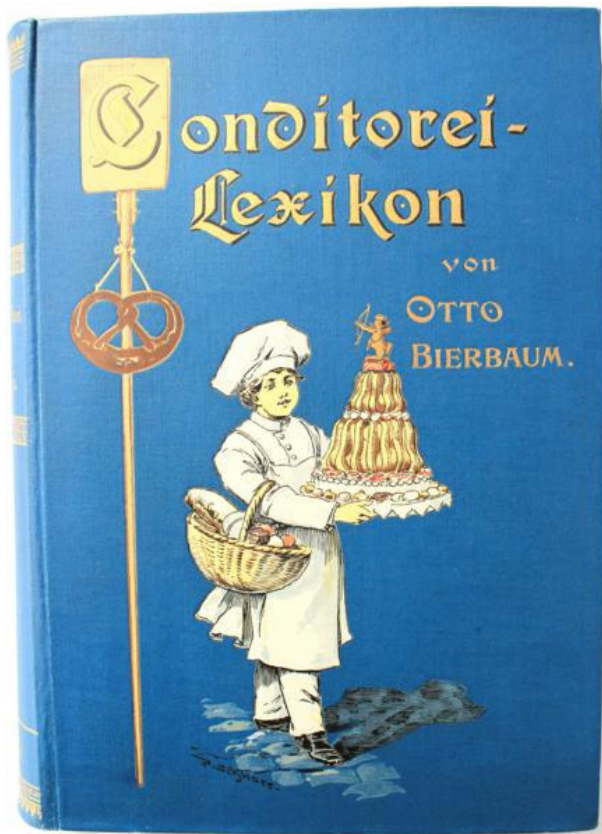
172 PRÖPPER, Lovica Edle von: Der Kaffee- und Theetisch nebst Rezepten und Servierkarten. Stuttgart, Engelhorn, (1882). Kl. 8°. XI, 1 S. w, 243 SS. Roter Orig.-Lwd. mit gold- und schwarzgepr. Rücken- und Deckeldecor. Seiten papierbedingt gebräunt. Sehr schönes Exemplar. 220,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3057.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

173 - 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. Schönes Exemplar. 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 Pröpper. Reichhaltige Sammlung von Süßspeisen-Rezepten.

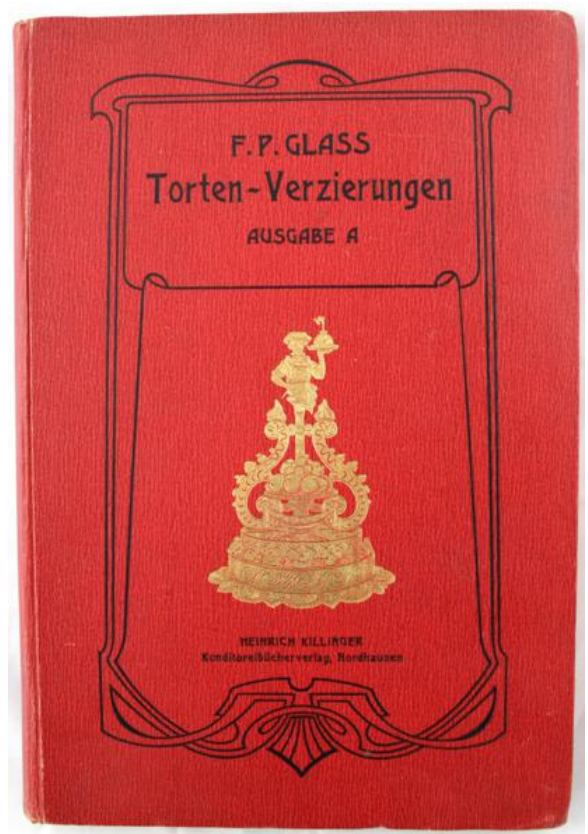
174 PUSCH, Franz: Das Bäckerbuch. Ein praktisches Handbuch der Bäckerei aller Länder. Mit 25 Farbdrucktafeln und 445 Illustrationen im Text. Herausgegeben unter Mitwirkung angesehener Fachleute. Stuttgart, Felix Kraus, 1901. 4°. Frontispiz, 1 Bl., 952 S., 9 Bl. Brauner OLwd. reich Illustr. (berieben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

175 RAITH, L.M.: Handmade Continental Chocolates and Pralines. Hertfordshire, Garden City Press, o.J., (ca. 1950er). 20,5 x 20,5 cm. 87 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Grüner OLwd. Sehr schönes Exemplar. 40,-

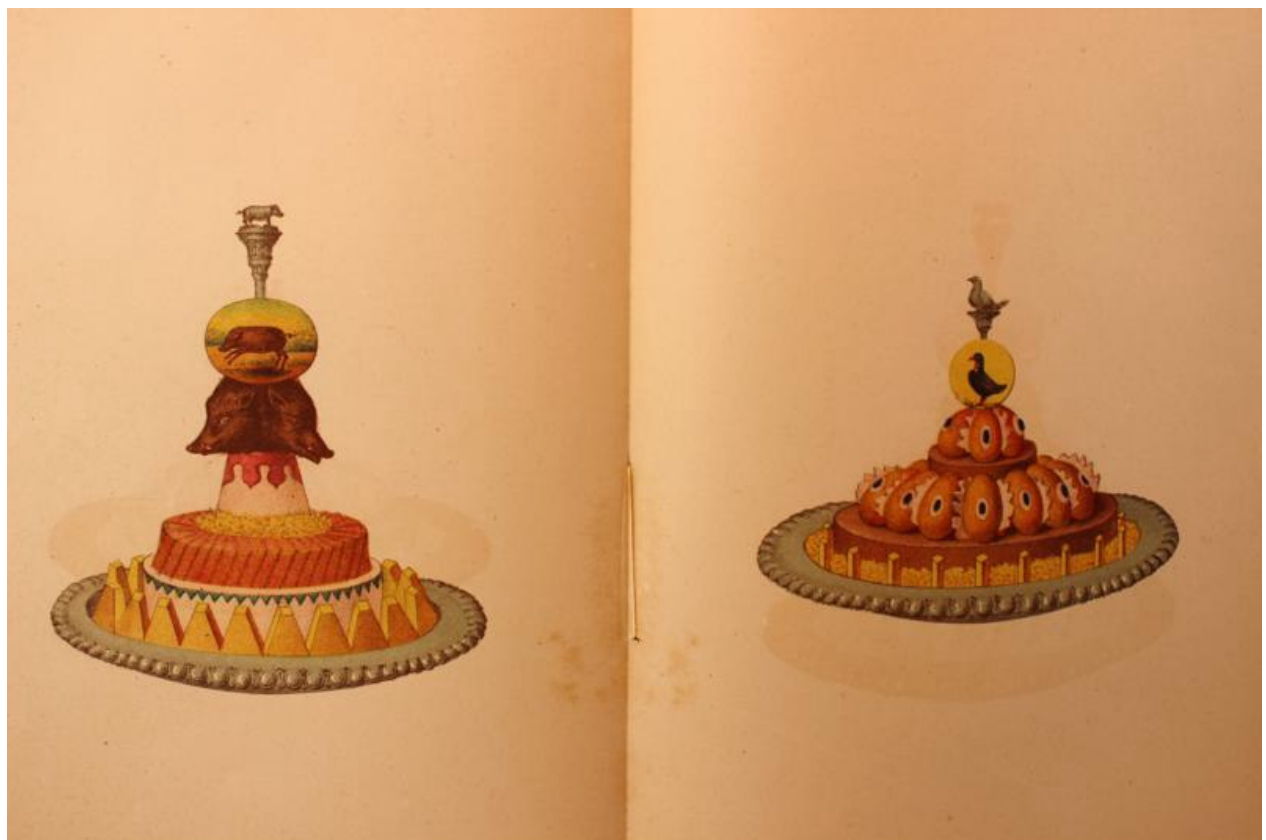
176 ROTTENHÖFER, J.: Der elegante wohlservierte Kaffee- und Thee-Tisch. Mit Abbildung der Kaffee- und Theepflanze und mehrerer der neuesten Kaffee-Kochapparate. München, Braun & Schneider, (1864). 8°. Frontispiz, IV, 163 S., 2 chromolithogr. Tafeln (Kaffee- und Theepflanze) und Textholzschnitte. O.-Lwd. mit gold- und schwarzgepr. Einbandverzierung. Buchrücken mit Fehlstellung. Schönes Exemplar. 300,-
ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 3265 - Müller Kaffee 182 - Auktionen Walterspiel 433 und Löchner 583 (Zuschlag 840 SFr.) Das 3. von Rottenhöfer geschriebene Buch. Mit lithographiertem Schmucktitel, dieser zeigt eine 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



Nr. 142



Nr. 151



Nr. 45

Getränke auf der Basis von Tee und Kaffee.

177 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.

178 SCHARRER, Karl: Süsse Speisen und Eis. 2. vermehrte Auflage. Mit 12 Farbendrucktafeln. (chromolithograph.) Leipzig und Nordhausen, Heinrich Killinger, (ca. 1910). 4°. 40 S., XII Tafeln. Illust. OHLwd. Das Einband ist ziemlich berieben und an Ecken und Kanten bestoßen. Die Klammerheftung ist angerostet. Die Tafeln sind im schönen Zustand. 220,-

Weiss 3356 - Die Tafeln in Chromolithographie. Eines der schönsten Werke zur Herstellung von Speiseeis und Eisbomben. Separatdruck aus Krackhart's Conditoreibuch.

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

180 STORRER, Wilhelm Hermann: Neues Konditorei-Rezeptbuch für Konditoren und Bäcker. Neue verbesserte Aufl. Rostock, Selbstverlag, 1904/5 8°. 192 SS. OHLwd. (berieben, bestoßen und fleckig). Innen mit Gebrauchsspuren. Seiten papierbedingt gebräunt. 60,-

Weiss 3750. Die Erstausgabe (144 S.) erschien in Rostock im Selbstverlag 1896. Aus Sammlung Katzenberger mit ex-libris.

181 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,-

Nummerierte deutsche Ausgabe, Exemplar Nr. 710.

182 VEIT, Max: Der Haus-Conditor. 454 Rezepte zur Bereitung aller Arten Backwerke, Bonbons, Conserven, ganzen Früchten, Marmeladen, Gefrorenem, Crêmes und Chokoladen, desgleichen erprobte Vorschriften zur Bereitung geistiger und kühlender Getränke. 3. verb. und verm. Auflage. Berlin, S. Mode, (1882). 8°. 192 S. OLwd. d. Zt. Schönes Exemplar. 280,-

Weiss 3938. Die Erstausgabe erschien 1874 in der "Bibliothek der Hausfrau, Bd. 12".

183 Vollständiges Koch=, Back= Konfitüren-Lexikon, oder alphabetischer Auszug aus den besten inn- und ausländischen Koch- Back- und Konfitürenbüchern, in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten- und Zuckerbäcker und auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft nach alphabetischer Ordnung finden können. Ulm, Stettinische Buchhandlung, 1786, 8°. 7 Bll., 448 S. Mit gest. Frontispiz. Pp. d. Zt. dieser beschabt, VDeckel mit Knickspur. 2.400,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4006. - Vgl. Zischka S. 251 (2. Ausg.). Übersichtliche Rezeptsammlung in alphabetischer Reihenfolge, mit Subskribenten-Verzeichnis. - Eine weitere von J.F. Gaum stark erweiterte Ausgabe erschien als <Allgemeines vollständiges Koch=, Back= und Konfitürenlexikon> 1794/1795, später als <Neues vollständiges Koch=, Back= und Konfitürenlexikon>. - Innengelenke gerissen, nicht gebrochen fest im Block. Innen sauberes Exemplar.

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

185 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.

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

Weiss 4154 (Eintrag aus GV, ungenauer Eintrag.) ÄUSSERST SELTEN. Nicht bei Dittmar, Walterspiel, Horn/Arndt und den andern katalogisierten Sammlungen und bei den Bibliographien. 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.

187 WERNER, Hermann: Nützliches und Unentbehrliches 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 veräußliche 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.

188 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.

189 - 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>.

190 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.

Nahrungsmittel

191 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. XXXVIII, 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.

192 AULAGNIER, A. F.: Dictionnaire des aliments, précède d'un travail complet sur le lait et la café. 2 Tl in 1 Bd. Paris, Dentu, 1844. 8°. Mit 2 gestoch. Portrs. 2 Bl., LXIII, XV, 332 S., 1 Bl., 356 S. Lwd. d. Zt. (beschabt und bestoßen). 250,-

Vgl. Vicaire 56. - Dritte Ausgabe des erstmals 1830 unter abweichendem Titel erschienenen Lexikons der Nahrungsmittelkunde. - Titel gestempelt, Buchblock gebrochen, etw. gebräunt und stellenw. gering fleckig.

193 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,-

194 BESSELICH, Nikolaus: 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.

195 BUNSEN, Robert Wilhelm Eberhard: Anleitung zur Analyse der Aschen & Mineralwasser. Mit 1 Lithographischen Tafel und sechs Tabellen. 2. Aufl. Heidelberg, Winter, 1887. 8°. 55 S. graph. Darst. Hlwd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten leicht papierbedingt gebräunt. 50,-

196 DAMMER, Otto: Illustriertes Lexicon der Verfälschungen und Verunreinigungen der Nahrungs- und Genussmittel, der Kolonialwaren und Manufakte, der Drogen, Chemikalien und Farbwaren, Gewerblichen und Landwirtschaftlichen Produkte, Dokumente und Wertzeichen. mit Berücksichtigung des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, sowie aller Verordnungen und Vereinbarungen. Mit 5 Farbendrucktafeln und 734 in den Text gedruckten Holzschnittabbildungen. 1. Auflage. Leipzig, Weber, 1887. VIII, 1028 S. zahlr. Ill. HLdr. dekorativer Rückengoldprägung an den Kanten berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar. 180,-
Johann Gustav Eduard Otto Dammer (* 20. April 1839 in Stettin; † 18. Oktober 1916 in Altkirchen) war ein deutscher Chemiker, Lexikograf, Journalist und Politiker.

197 Gründliche und praktische Anleitung zur Schnellfabrikation des Essigs aus allen geistig und klaren Flüssigkeiten oder die Kunst in 6 bis 12 Stunden den reinsten und besten Essig zu bereiten. Ferner: den Abgang in einer Branntweinbrennerei, Liqueurfabrik und Bierbrauerei zu einer recht guten Essigwürze, sowie eine vorzügliche und dabei nichts kostende Kartoffelhefe, sowohl für die Branntweinbrennerei, als Bäckerei, zu bereiten und den Abgang von derselben theils auf Branntwein theils aus Essig zu benützen. Nebst einem Anhang berühmter und bewährter Recepte aus der Essig-, Hefen- und Champagner-Fabrikation. Alles durchaus nach neuen und praktischen Grundsätzen und Erfahrungen bearbeitet. Zweite, sehr vermehrte Auflage. Stuttgart, Lubrecht & Com., o.D. (ca. 1850). Kl. 8°. VIII, 72 S., 1 Faltafl. mit einer Vergleichungstabelle der Maaße verschiedener Länder. Mod. Ppbd. mit RTitel. Seiten papierbedingt le. gebräunt. 450,-

Kein Ex. im KVK nachweisbar.

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

199 HINTERTHÜR, Ludwig: Das Steinobst. Praktisches Handbuch über Anbau, Zucht, Pflege, Arten, Verwertung, Schädlinge und Krankheiten des Steinobstes ; (als Anhang Schalenobst). Leipzig, Amthor, 1913. 134 S., mit 20 Tafeln in naturgetreuem Dreifarbendruck. Blauer OLwd. etw. lichtverblasst und angeschmutzt. Schönes Exemplar. 80,-
ERSTAUSGABE: Sehr selten.

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

201 LIEBIG, J.v.: Chemische Untersuchung über das Fleisch und seine Zubereitung zum Nahrungsmittel. Heidelberg, Winter, 1847. 8°. VIII, 116 S. Hlwd. d. Zt. mit aufkasch. Vdeckel d. OU. (Etw. berieb. u. best.). 900,-
Seltene Erstausgabe: Paoloni 487. - Poggendorff I, 1455. - Waller I, 5795. - Darmstädter 498. Weiss 2306. "Freiherr Justus von Liebig (Darmstadt*1803 - München†1873) war einer der Berühmtesten Lebensmittelchemiker und Forscher. Er erfand den Fleischextrakt (Liebig's Fleischextrakt) und das Backpulver. Sein Hauptwerk <Chemische Briefe> begründete sein Weltruhm. Vgl. hierzu ADB, XVII, 600: "... gelangte Liebig zu einer Entdeckung, die ihn zu einem der populärsten Männer seiner Zeit gemacht u. durch die er der Wohltäter von Tausenden von Menschen geworden ist, zur Herstellung des Fleischextraktes. Leicht gebräunt, tls. stockfl.

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

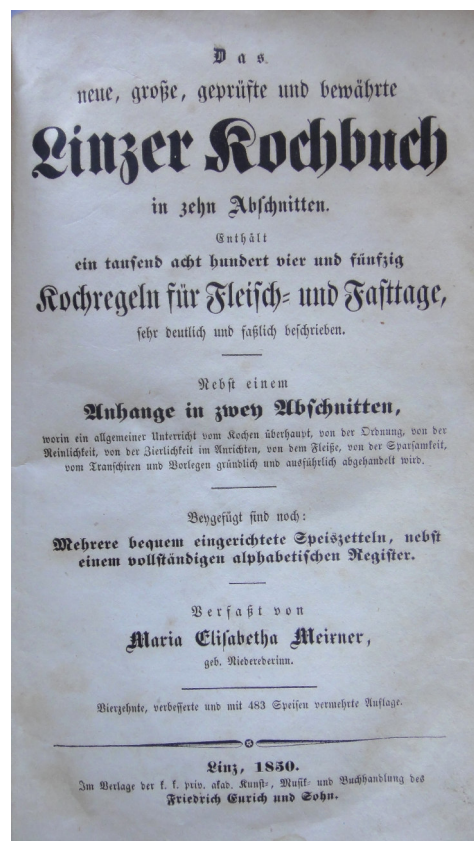
203 SANSON, W.: Anweisung zu einer neuen Schnellräucherungs Methode, jede Gattung Fleisches, ohne Feuer und Rauch, in wenigen Stunden, auf nassem Wege äusserst wohlfeil zu räuchern. München, Lentner, 1824. 4 (recte: 48) S., 1 Bl. Errata. Roter Pp. d. Zt. (gering berieben und bestossen). Sehr schönes 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.

204 TOUSSAINT-SAMAT, M, Renaud Alberny, Ian Hormann: 2 Millionen Jahre Nahrungsmittel-Industrie. 1. Auflage. Vevey, Nestle, 1991. 29 cm. 262 S. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OPpbd. mit OU. Schönes Exemplar. 50,-

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



Nr. 41



Nr. 93



Nr. 183

Getränke/Kaffee/Tee/Wein/Destillation/Schokolade

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

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

207 DUFOUR, Philippe Sylvestre: Drey neue curieuse Tractätgen / Von Dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata: Welche nach ihren Eigenschafften / Gewächs / Fortzpflanzung, Praeparirung, Tugenden und herrlichen Nutzen/ sehr curieus beschriebenen/ Und nunmehr in die Hochteutsche Sprache übersetzt/ Von dem / Welcher sich jederzeit nennet Theae Potum Maxime Colens. Budjssjn (Bautzen), Jn Verlegung Friedrich Amsts, 1688. 3 Bl., 247 S. (recte 245, S. 177/178 in der Paginierung übersprungen), 1 Bl. Neuerer HPgt. mit goldgeprägtem RTitel (Reste von Signaturmärkchen am Rücken) 1.500,-

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

208 (Der) Geschickte und wohlerfahrene Brandwein-Brenner, welcher eine zulängliche Nachricht ertheilet auf was Art und Weise das Distillieren auf das bequemeste anzustellen, und wie die allherrlichsten Acquavita und gebrannten Wasser auf das kräftigste zubereitet werden; Nebst einem Unterricht, von rechter Zubereitung des Coffeegetränkes. Deine beygefüget das in Confect und Backen sich übende Frauenzimmer, welche zeigen, wie die Früchte einzumachen, und die delicatesten Confitüren, Latwergen, Zuckergebackenes, Pfeffer, Honig, Leb-Kuchen und Torten zu verfertigen sind. Alles mit aufrichtiger Feder beschrieben und mit Registern versehen. 4. vermehrte Auflage. Leipzig, A.B. Martini, 1745. Kl. 8°. [3] Bl. [1] Bl.w., 132 SS., [6] Bl.(Register). Mit 3 Textholzschnitten, Titel in rot/schwarz. Angeb.: [Buonanni, Ph.], Neuer Tractat von Firniß- Lacquir- und Mahler-Künsten. 160 S., mit 4 Tafeln, Titel in rot/schwarz. Ldr. d. Zt. Leicht gebräunt. Einband berieben 950,-

I: Nicht bei Weiss und anderen gastronomischen Bibliographien oder Sammlungen. Selten. Behandelt auf S.1 - 57 das Brennen und Destillieren; S. 58 - 76 den Kaffee (Vom Coffee-Brennen); S. 76 - 108 Süß-Speisen, Confitüren und Einmachen von Früchten; der letzte Teil (Anhang) gibt verschiedene Hausmittelchen gegen allerlei Krankheiten.

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

209 KÜHNE, Johann Gottfried: Nachricht von der Chocolate, Worinnen Von derselben Ursprung, Nahmens-Benennung, herrlichen Ingredientien, Preißbarem Nutzen und Gebrauch, gründlich und unständig gehandelt wird. Andere Aufl. Nürnberg, Adolphischer Verlag, 1719. Kl. 8°. 79 S. Neuer HPgt. mit goldgeprägtem RTitel. 930,-

Zweite Ausgabe (EA 1717), selten. - Mueller 122 - "Von derselben Ursprung, Nahmen, Ingredientien, Nutzen und Gebrauch." - Stempel der Firma Stollwerck auf Vorsatz, gebräunt, Titel mit Fleck und altem hs. Besitzvermerk, oben und unten teils knapp beschnitten (unten die Buchstaben zum Teil gering angeschnitten). 1717 wies der Breslauer Arzt Johann Gottfried Kühne auf die spezielle ernährungsphysiologische Folge der Schokolade mit folgenden Worten hin: „Es stärket nemlich der Cacao den Magen, macht die Lebensgeister hurtig, verdünnt die Säfte und

Gebührt, hilft zur Venuslust, stärcket das Haupt, lindert die Schmerzen und ist sein Lob sowohl zur Bahrung wie als Medicament nicht genug fast zu beschreiben.“

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

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

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

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

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

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

216 Der vollkommene Weinwirth und Weinkellermeister, welcher praktisch lehret, wie man verfälschte Weine erkennen kann; wie den kranken weinen zu helfen ist; wie man die Weine stark, klar und gesund erhalten könne; wie man Deutschen Weinen einige besondere Eigenschaften beibringen kann; verschiedene gute Arten von Weineinschlägen, und Allerhand Arten von Eßig zu machen. Graz, Selbstverlag und Tröscher, 1791. 144 S., 6 Bl. HLdr. d. Zt. mit RVerg. und RSchild. Leicht stockfleckig. Schönes Exemplar. 1.250,-
Sehr seltene erste Ausgabe. Simon 36. Ex. aus der "Tetschner Bibliothek" mit gestemp. Wappen-Exlibris verso Titelbl.

Faksimile/Nachdrucke

217 AGNOLETTI, Vincenzo: Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno. 3 vol. Persaro, Tipografia Nobili, 1832-34. Reprint A. Forni, 1983. 16°. XIV, 219 pp.; 139 pp, I p.; 214 pp. Wrappers in illustrated case. Mint. "Testi di Gastronomia, N 15". 85,-
Not in B.IN.G - Paleari 5 - Westbury p. 2.

218 BAUMANN, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch oder vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisung zu Anordnung der Tafeln mit 8 lithogr. Abb. Ein Buch für alle Stände. 2 Bde.

Leipzig, Edition Leipzig, 2005. 8°. 2 Bll., L, 462, XXX, 358, VIII, 60, 26 S., 4 separate Faltafeln. Hartkartoneinbände in farbig ill. OKartonschuber. Sehr gute Reprintausgabe mit Fadenheftung und auf dem Schuber ist der Dresdener Altmarkt abgebildet, neuwertig und ungelesen. 40,-

Originalausgabe: Weiss 259 - Nicht bei Horn, Walterspiel usw. Für das Original. Dieser 2. Teil behandelt vor allem die Süßspeisenherstellung, das Backen und Mehlspeisen. Die 3 (von 4) grossen lithogr. Faltafeln zeigen Tafeleinsätze. Die Speisenbezeichnungen und das Inhaltsverzeichnis werden in deutsch und französisch gegeben. Der Autor nennt auf Titel seine verschiedenen früheren Arbeitgeber (Sr. Excellenz des wirklichen Geheimraths, Landtag-Marschall, Graf Büнау von Dahlen). Faksimile der 3. Auflage von 1844 mit Zusätzen und Nachwort von Eva Beck zu dieser Ausgabe.

219 Das buch von guter spise. Auer, Donauwörth, (ca. 1994). 63 S. Illustr. OPbd. einem mittelalterlichen Ldr.nach Empfund. Verlagsfrisches Ex. 70,-

"Daz buoch von guoter spise" ist das älteste deutsche Kochbuch. So sicher wie bei kaum einer anderen Handschrift des 14. Jahrhunderts, lassen sich für dieses Buch Zeit und Ort seiner Entstehung bestimmen. Die Kochrezepte sind Teil eines umfangreichen Hausbuches von Michael de Leone, wie dieser sich nach seinem Wohnsitz, dem Löwenhof in Würzburg nannte. Dieses Hausbuch ist augenscheinlich als Familienschatz und Laienbibliothek konzipiert worden und enthält vorwiegend Lieder Reinmars und Walthers von der Vogelweide, niedergeschrieben zwischen 1345 und 1354. Der Rezeptteil des Buches entstand mit Sicherheit vor 1350. Heute gehört es zu den größten Schätzen der Münchener Universitätsbibliothek.

220 Der Geschickte und wohlerfahrene engeländische Koch. Oder: Compendieuse doch deutliche Anweisung Wohlschmeckende Speisen auf eine geschickte, sonderlich nach Engeländischer Art und Manier wohl zu verfertigen, Pasteten, Lebkuchen, Marzipanen zu backen, allerhand gute, auch Böhmische Zugemüse zu bereiten, Nebst einem Küchen-Zeddel auf Adelige oder vornehme Tafeln. Seinem Nechsten, absonderlich Dem lieben Frauenzimmer zu Nutz. Mit aufrichtiger Feder entworffen und mit Register versehen. Leipzig, A. Martini, Neudruck folgt der Ausgabe Leipzig 1742. München, Verlag Dr. Richter GmbH, 1986. 8°. [5] Bl., 184 SS., [14] SS. (Register). Titelblatt rot/schwarz gedruckt. Mit interessantem Nachwort von Manfred Lemmer u. Glossar (25 S.). Orig.- Pappeinband mit goldenem Rückentitel, gebunden, mit grünem Orig.-Pappschuber mit Deckeltitel. Ecken des Schubers bestossen. Das Buch selber in einem schönen Zustand. 50,-

Originalausgabe: Weiss 1232.- Fehlt den üblichen Bibliographien und den konsultierten katalogisierten Sammlungen.

221 (ENDTER, Susanne Maria): Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet / Hinterlassene und bißhero / Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch=Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg / ... Woraus zu erlernen / Wie man über anderthalb Tausend / so wol gemeine / als rare Speisen; in Suppen / Musen / Pasteten / Brühen / Essigen / Saläten / Salsen / ... / zu zubereiten und zu kochen; ... Nürnberg, Endter, 1691. Endter, 1 Bl., Titelpuffer, 6 Bll., 1018 S. (S. 985-1016 gefaltete Tabellen), 2 gefaltete Kupfer, 32 Bll. Register. Grüner OPbd. mit goldener Rückenbeschriftung. Sehr schönes Exemplar. 80,-

Neudruck der Erstausgabe von 1691. Edition Leipzig 1979. Siehe Nr. 24

222 GOUFFÉ, Jules: Le livre de pâtisserie. Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois. D'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat. Paris, Henri Veyrier, 1988, Reprint von 1873. 4°. 5 ff.n.n. (frontisp., titres, portrait de l'auteur), VII, 506 pp, 1 f.bl 10 pl. chromolithographiées, dont 1 comme frontisp. Illustr. OPbd. Neuzustand. 100,-

EDITION ORIGINALE. Vicaire 418 - Oberlé/Fastes 230 - Berthelot 114. Siehe Nr. 152

223 GRUBER, Carl: "Die Conditorei in Wort und Bild". Neuestes Spezialwerk als praktisches Hilfs- und Nachschlagebuch, in Illustration und Text den modernsten Anforderungen entsprechend bearbeitet. Ein unentbehrliches Werk für Conditoren, Patissiers, Köche, Feinbäcker, Hoteliers, Cafetiers, Conservenfabrikanten sowie für jeden Haushalt. Mit ca. 1600 der gewähltesten und zuverlässigsten Rezepte und zahlreichen Illustrationsseiten, teilweise in

Farbendruck. 4. bedeutend vermehrte und vergrößerte Aufl. Dresden, R.Th. Hauser, (1897), richtig (ca. 1910). 415 S., 12 Farbtafeln, 1 S. Anzeigen. Ill. OLwd. mit reichem Deckelschmuck. Schönes Exemplar. 60,-

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

224 HAGGER, Conrad: Neues Saltzburgisches Kochbuch. Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe / und Clöster / Herren-Häuser / Hofund Hauß-Meister / Köch und Einkäufer; Wie auch Für einschichtige / gesund und krancke Persohnen ...bey deren jeden ein doppelt Register neu angehängt. 2 Bände. München, Heimeran, 1797. Reprint der Ausgabe von 1799. 4°. Frontisp., 21 Bll., 206 SS., 11 Bll., 100 SS., 4 Bll., 32 SS., 2 Bll., 88 SS., 19 Bll.; 216 SS., 20 Bll. (le. w.), 116 SS., 10 Bll., 199 SS., 18 Bll., 203 SS., 17 Bll., 303 (falsch 305) ganzs. Kupferst. (bez. 1-203, 205-285, 287-305) auf 153) Bll. Marmorierter OPpbd. Sehr schönes Ex. 120,-

Für die Originalausgabe: Horn/A. 268; Vicaire 435 f.: "Trés intéressant ouvrage sur la cuisine ... Les figures de ce livre fort rare sont des plus curieuses"; Weiss 1400, Anm.; vgl. Drexel 25, Georg 221 u. Sotheby's (Schraemli) 225 (alle: "1718"); nicht bei Simon u. Sotheby's (Westbury). - Seltenes, reichhaltiges u. anschaulich illustriertes Kochbuch für mehr als 2500 Speisen. Das Werk ist in 4 Teile gegliedert, die jeweils 2 Bücher enthalten, jedes mit einem Nummern- u. alphabetischen Register versehen. - Hagger war Rheinländer u. zuerst Koch beim Bischof zu Chiemsee. 1701 trat er in den Dienst des Fürstbischofs Johann Ernst zu Salzburg u. blieb dort 27 Jahre. Die in dem Werk besonders betonten Schaugerichte, welche hier in teils prachtvoll u. ornamental verzierten Kupfern dargestellt sind, waren zu dieser Zeit in Frankreich bereits überholt.

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

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

226 LONICERO, Adam: Kreuterbuch, künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kräuter, Getreyd, Gewürze, rc. Mit eigentlicher Beschreibung, derselben Nahmen, in sechserley Sprachen, nemlich Teutsch, Griechisch, Lateinisch, Frantzösisch, Italiänisch und Hispanisch, und derselben Gestalt....Nunmehr aber durch Petrum Uffenbachium, ...Druckts und Verlegts Matthäus Wagner, Im Jahr 1679. Originalgetreuer Neudruck. Naunhof bei Leipzig, F. W. Hendel, 1934. Gr. 4°. 1 Bl.(Titel, in rot/schwarz gedruckt), 7 Bl., 750 S., 12 Bl.(Register), 1 Bl., mit zahlr. Holzschnitt-Abbild. (von Pflanzen, Tieren usw.) i. Text. Orig.-Halblederband auf 5 falschen Bündeln m. geprägtem Rückentitel. Schöne Ausgabe auf gutem, etwas getöntem Papier gedruckt und in sehr gutem Erhaltungszustand. 450,-

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

227 MARPERGER, Paul Jacob: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, In welchem allerhand Speisen und Geträncke, Bekannte und unbekannte, gesunde und ungesunde, einheimische und ausländische, wohlfeile und kostbare, nothwendige und entbehrliche, und andere, wie sie Nahmen haben mögen, mehr beschrieben,Allen Hoff- Küchen- und Keller-Meistern, Schreibern, Christl. Haus-Vätern und Haus-Müttern, zu sonderbaren Nutzen

aufgesetzt. 2 Bde. Hamburg, in Verlegung Benjamin Schillers seel. Wittwe, 1716; Nachdruck 1978. Frontispiz (14) 1352; 48 S. Kommentarheft von Julius Arndt. OPpbd. im Schuber. Verlagsfrisches Exemplar. 150,-

"Dieses Exemplar trägt die Nummer 725"

228 Neu vermehrt nützliches Trenchier - Büchlein. Darinnen zu befinden: Wie man nach itziger art und manierlichen Gebrauch allerhand Speisen ordentlich auff die Tafel setzen, zierlich zerschneiden und vorlegen, auch in guter Ordnung wieder abbheben soll deme beygefüget etzliche Reden, Briefe und Reimen so auff Hochzeiten gevatterschaften und Leichenbegängnüßen zu gebrauchen samt einem Anhang des Edlen Weydwercks. Gedruckt zu Kunstburg in diesem Jahr. München, Heimeran Verlag, 1974. 8°. 146 S., 9 S. Nachwort geschrieben von Peter Neumann. Illstr.OPpbd. mit leichten Gebrauchsspuren. Innen schönes Exemplar. 50,-

Originalausgabe: Weiss 1944. Nachdruck von Kletts Buch, das zunächst anonym erschien. Die 8 Falttafeln zeigen die hohe Kunst des tranchierens.

229 Niederrheinisches Kochbuch. d. besten Rezepte für d. bürgerl. Mittagstisch nebst e. gediegenen Ausw. von Recepten u. Anl. über d. Bereitung von Backwerk, über das Einmachen d. Früchte u.d. Herstellung kalter u. warmer Getränke, nebst e. Anh., e. Anzahl prakt. Winke enthaltend. Duisburg, Braun, 1975. 8°. VIII, 236 S., 6 Tafeln, 11 S. Register, 18 S. Verlagswerbung, 9 S. w. für Notizen. Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar. 20,-

Hier die Facsimile - Ausgabe des beliebten Kochbuches aus dem 19 jh.

230 NOSTREDAME, Michel de, (NOSTRADAMUS): Traité des confitures. La façon et maniere de faire toute confitures liquides, tant en sucre, miel, qu'en vin cuit. Anvers, C. Plantin, 1557. 16°. (120 x 75 mm). Reprint. Salon-de Provence, livre de France, 1990. No. 442 d'une éd. limit. de 1000 ex. Etat de neuf. 50,-

Das einzigartige Werk des grossen Astrologen und Leibarztes Nostradamus, das eine Anzahl von Rezepten zur Herstellung von Konfitüren gibt, erschien zuerst in französischer Sprache im Jahre 1552 (Excellent et moult utile Opuscule a tous nécessaire). Das Buch behandelt die Süsse Kunst, speziell die Herstellung von Confitüren, Latwergen Verarbeitung, Einmachen von Früchten mittels Alkohol und Zucker und "künstlicher" Wein. Der Autor wurde durch seine Prophezeihungen und Wahrsagerei weltberühmt. 1589 erschien ebenda eine identische Ausgabe. - Das Juwel in jeder Sammlung von Konditoreibücher.

Reprint de ce traité, très célèbre et recherché et le premier livre français à contenir un traité sur les confitures/desserts. La première partie est consacré aux senteurs, parfums et autres produits de beauté.

231 PLATINA, Bartolomeo: Von der Eerlichen zimlichen, auch erlaubten Wolust des leibs, Sich inn essen, trincken, kurtzweil u. allerlay unnd mancherlay Creaturen unnd gaabenn Gottes, Visch, Vögel, Wildpret, Frucht der erden. Jetz jüngst grüntlich auß dem latein verteutscht durch Stephanum Vigilium Pacimontanum. Unveränderter fotomechanischer Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1542. Mit einem Nachwort von Anneliese Schmitt. Berlin, Nachdruck 1982. Nationales Druckhaus, 1542. 4°. 9 nn.Bll. LXV, 10 S., Nachwort OPpbd. (Ecken bestoßen). 220,-
Bartolomeo Platina (eigentl. Bartolomeo Sacchi, * 1421 in Piadena, lat. Platina, bei Cremona, Lombardei; † 21. September 1481 in Rom).

232 RUMPOLT, Marx: Ein new Kochbuch. Das ist: Ein Gründtliche Beschreibung, wie man recht vnd wol, nicht allein von vierfüssigen, heymischen vnnd wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret, ...andere Getränck, machen vnd bereiten soll, daß sie natürlich, vnd allen Menschen vnschädlich, zu trincken seindt. Mit einem Nachwort von Dr. Manfred Lemmer. 3. Nachdruck der Ausgabe Frankfurt am Main 1581. Hildesheim, Olms AG, 2002. 41, CC, 17 S., Ill., Fraktur-Schrift. OPpbd. Verlagsfrisches Ex. 120,-

Dieser Nachdruck folgt einem im Besitz der Forschungsbibliothek Gotha befindlichen Original. Zu den wenigen Prachtausgaben der Kochbuchliteratur gehört "Ein new Kochbuch" von Marx Rumpolt, Mundkoch am Hof des Mainzer Kurfürsten. Das mit fast 2000 Rezepten, Ratschlägen und Tips zur Kellermeisterei und rund 150 Holzschnitten von Jost Ammann u.a. reich illustrierte Kompendium war erstmals 1581 in Frankfurt erschienen: wegen seiner Abbildungen von Festtafeln und Küchenszenen, seiner Beschreibungen der höfischen, bürgerlichen und bäuerlichen Eßgewohnheiten sowie der Zubereitungsarten der diversen Tiere gilt das Werk als

kulturgeschichtliches Dokument ersten Ranges."

233 RYFF, Walther Hermann: Confect Büchlin / und Hauß Apoteck Kunstlich zu Bereyten / Einmachen / und rechtgebrauchen / mancherhandt nutzbare Confect / Latwer gen / Conserva oder Conditen / Sirop / Julep ... zu der Artzney dienlich vnnd gebrauchen. New an tag geben. Frankfurt a. M., Christian Egenolff, Reprint Edition Leipzig, 1983. 1544. Kl. 4°. [32] Bll., 159 Bll. Mit Titel- und mehreren Textholzschnitten von Jost Amann. Nachwort von Dr. Lüdtke (15). OPpbd. in illustr. OPp.-Schuber. Schönes Exemplar. 80,-

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

234 - New Kochbuch/ Für die Krancken/ Wie mann kranker Personen/ In mancherley Fehl vn(d) Gebrechen des leibs pflegen/ Mit zurichtung vnnd kochung viler nützlicher gesunder Speiß, Getränk, und aller eusserlicheen dingen warten sol/ Lindau, Antiqua, (Reprint, 1979) 1545. 4°. [4] Bl. 152 Bl. Mit grossen Titelholzschnitt in Rot/Schwarz und 7 Textholzschnitten. OPbd. 70,-

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

235 (SCHELLHAMMER, Marie Sophie): Das Brandenburgische Koch=Buch, Oder: Die wohl=unterwiesene Köchinn, Das ist: Unterricht / wie man allerey wohlschmeckende Speisen auffs füglichsste zubereiten / schmackhafte Suppen / Potagen / Pasteten / Tarten und allerhand Gebackenes machen / ... Mit vielen dazu gehörigen Kupffem gezieret. Beigebunden: Der zufälligen Confect-Taffel ... [5.] Auflage. Reprint 2. Auflage. Berlin, Karl Flagel & Sohn, 1975, Berlin, Bey Johann Andreas Rüdigem, 1723. Frontispiz, [15] Bl., 129 S., 2 Bl. (Nachwort). 90,- Originalausgabe: Weiss 3378 und 3379. Auszug aus dem Brandenburgischen Kochbuch. OPpbd. - Neuzustand. Ex. Nr. 100 (v. 1400) Sig. vom Hrsg. R. Schelbert, Dir. des Hotel Schwei zerhofs in Berlin.

236 SINCERUS, Alexius. (Pseud.): Der Curiose In aller ley, sowohl für hohe, als niedrige Stands-Personen, erdencklichen Bach=Wercken, als in unterschiedlichen Brod= Pasteten= Torten= Kuchen= Zucker und Leb=Zelten &c. Bachen Wohlerfahrner und in jeder sol chen Profession allezeit Wohlbestehender Becker... Dieser Neudruck folgt der Ausgabe von 1713. Frankfurt a. M., Insel Verlag, 1982. Kl. 8°. Doppelblattgr. gestochenes Frontispiz, doppelblattgr. Titel in rot/schwarz, 4 Bll., 426 S., 18 Bll. OPpbd. Schönes Exemplar im Schuber 60,- Originalausgabe: Weiss 3616. Der Name des Autors ist ein Pseudonym, der richtige Name lässt sich nicht ermitteln. Der Hauptteil beschäftigt sich mit der Back- und Konditoreikunst. Enthält auch Anweisungen für Metzger (Viehschlachten, Fleischaufbewahren und Wurstherstellung) sowie über Weinherstellung und andere Getränke, Essig, Obst usw. Mit einem Nachwort von Eva Beck.

237 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 Lebküchlerzünfte, sowie der Herstellung beliebter feiner Pfefferküschchen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen, Elisen- und Punschkuchen, des Marzipans und verschiedener Konfekte. 3. Auflage, bearbeitet von Cnyrim. Weimar, B.H. Voigt, 1875. Reprint Leipzig 8° 76 S. Ppbd. Neuzustand. 30,-

238 Vollständiges Koch=, Back= Konfitüren-Lexikon oder alphabetischer Auszug aus den besten inn= und ausländischen Koch= Back= und Konfitürenbüchern, in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten- und Zuckerbäcker und auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft nach alphabetischer Ordnung finden können. Herausgegeben und Kommentiert von Manfred Lemmer. Leipzig, Reprint Edition, 1986. 8°. 448 S., 35 S. Olwd. mit

Schuber. Schönes Exemplar. "Band 13 der Reihe Klassische Kochkunst"
Neudruck der Ausgabe Ulm: Stettinische Buchhandlung, 1786. Siehe Nr. 183.

90,-

239 WECKER, Anna: Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen, ...und nützlich zuzurichten und zugebrauchen Dergleichen vormals nie im Truck aussgangen. Mit fleiss beschrieben durch A. Weckrein, weyland Herrn D. Johann Jakob Weckers, des berühmten Medici, seligen, nachgelassene Wittib Amberg, Bey Michael Forsten, MDXCVIII.(1598). [4] Bl. (Titel schwarz/rot mit Titelholzschnitt, Widmung an Loysia-Juliana, Pfalzgräfin, Vorrede), 155 SS. (recte 255), [1] S., [2] Bl. (Register). Ppb. in Schuber. Reprint des Heimeran Verlages, 1977 anhand des Ex. der Sammlung Arndt/Horn. Mit Kommentarband von J. Arndt (32 SS.). Neuzustand. 120,-

Anna Wecker, geb. Keller, verw. Aeschenberger (* 1. Hälfte des 16. Jahrhunderts; † 1596 in Altdorf bei Nürnberg), war eine Dichterin des 16. Jahrhunderts.

Gastrosophie/Kulturhistorisches

240 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.

241 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.

242 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.

243 DÖBLER, Hansferdinand: Kultur- und Sittengeschichte der Welt. Kochkünste und Tafelfreuden. 1. Auflage. München [u.a.], Bertelsmann, 1972. 353 S. , zahlr. Ill. Olwd. mit

aufmontiertem Rückenschild. Schönes Exemplar.

20,-

244 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,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1275 - Horn 607. - 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.

245 GUÉGAN, Bertrand: Almanach de Cocagne pour l'an 1922 ; dédié aux vrais Gourmands et aux francs Buveurs. Paris, A la Sirène, 1922. 8°. 211 S., 4 S. Inhaltsverzeichnis mit Textillustr. Hmaroquin mit Rverg. Sehr schönes Exemplar. 120,-

Aus Sammlung mit Ex libris "Comitis Conradi Reuttner de Weyl".

246 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.

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

Erstmals liegt eine umfassende Kulturgeschichte des Marzipans in Deutschland mit Ausblicken auf die Nachbarländer vor. Wahrscheinlich arabischer Tradition nachfolgend, wurde Marzipan zunächst in den Mittelmeerländern, dann in Frankreich und Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter bereitet. Handelszentren und die großen Hafenstädte verfügten über entsprechende Handelsverbindungen, um die Rohstoffe Rohrzucker und Mandeln bereitzuhalten. Neben Flachreliefs, die aus Negativformen gewonnen wurden, entstanden außer den heutigen „Brotten“ 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.

248 HORN, Erna: Drei altbairische Koch- und Kultur-Dokumente. 2. Auflage. München, Bayer. Vereinsbank, Abt. Öffentlichkeitsarbeit u. Volkswirtschaft, 1982. Oktav. [52] S., Ill. Illustr. OBrosch. Sehr schönes Exemplar. "Bavaria antiqua ; Bd. 5". 8,-

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

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

250 - 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 Bataille, etc. Paris, Michel Lèvy Frères, (1859). 12°. 199 S. "Collection Hetzel & Levy". 400,-

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

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

251 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".

252 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."
Rätisches Museum Chur. Graph. Gestaltung: Remo Allemann;

30,-

253 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.

254 REBOUX, Paul: Der neue Gourmet. Buch für Feinschmecker. Gastronomische Exkurse und 300 neue Rezepte. Einführung von C.G. von Maaßen. Berechtigte Übertragung Paul Fohr. 1.-5. Tsd. München, Kurt Wolff, 1928. 8°. 439 S. Farbige illustriertes Original-Halbleinen. Sehr schönes Exemplar.

65,-

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

255 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,-

256 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,-

257 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.

258 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. OPpbd. mit OU. Sehr schönes Exemplar.

30,-

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

259 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.

262 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 seltenes 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.

261 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.

262 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.

263 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,-

264 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.

Bibliographien

265 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,-

266 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.

267 GEORG, Carl: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank: bis zum Jahre 1887. bis zum Jahre 1887. Fotomechan. Neudr. d. Orig.-Ausg. Hannover 1888. Leipzig, Zentralantiquariat der DDR, 1974. Oktav. 131 S. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar.

50,-

Weiss 1206. Für die Erstausgabe: Separatdruck des Literaturverzeichnisses aus "Das Menü" von Ernst von Malortie (1. Band der 3. Auflage). Enthält auch die Bücher der Sammlung Drexel mit Ausnahme des erst im Oktober 1888 erschienenen 4. und des im Juli 1889 erschienenen 5. Nachtrags.

268 HORN, Erna / ARDNT, Julius Dr: Schöne Alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung. Mit 82 Abbildungen. München, Preissler, 1982. 488 SS.

220,-

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

269 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 Munkun 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.

270 VICAIRE, Georges: Bibliographie Gastronomique. Avec une préface de Paul Ginisty. La cuisine. - La table. - L'office. - Les aliments. - Les vins. - Les cuisiniers et les cuisinières. - Les gourmands et les gastronomes. - L'économie domestique. Facéties. - Dissertation singulières. Pièces de théâtre, etc., etc., depuis le XVe siècle jusqu'à nos jours. Avec des facsimilés. Paris, P. Rouquette et fils, 1890 Reprint Derek Verschoyle, London, 1954. XVIII pp, 972 colonnes, 1 f.

60,-

Toile d'éditeur. Première réimpression de l'originale de 1890. Bon état. Recherché. With an Introduction by André Simon, in english.

271 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. Deckellustr. und Rückentitel. Im Schuber. Ersetzt die älteren Bibliographien zu diesem Thema.

The image shows the front cover of a book. The cover is a deep red color with a fine, woven texture. A decorative border in a darker red or black color is embossed into the cover, featuring stylized leaves, vines, and small berries. The title is printed in gold-colored, serif capital letters. The words "THE", "ENCYCLOPÆDIA", "OF", and "PRACTICAL COOKERY" are arranged vertically in the center. A small, ornate gold-tooled flourish is positioned below the word "OF".

THE
ENCYCLOPÆDIA
OF
PRACTICAL COOKERY