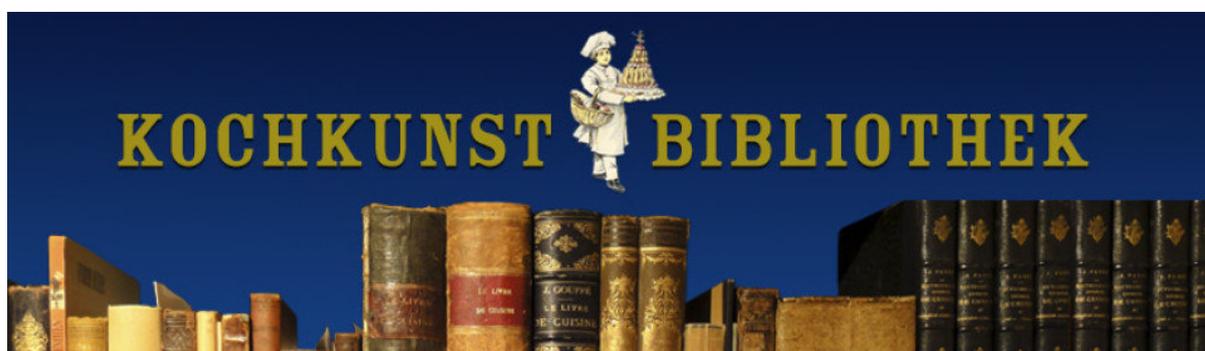




INHALTSVERZEICHNIS

- I. KOCHBÜCHER
- II. SÄCHSISCHE KÜCHE
- III. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI
- IV. RESTAURANT & HOTELWESEN
- V. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES
- VI. NAHRUNGSMITTEL
- VII. BIBLIOGRAPHIEN & AUSSTELLUNGSKATALOGE



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.
PRIX EN FRANCS SUISSE. PRICE ARE IN SWISS FRANCS.

I. 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. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. Frontispiz professionell neu eingehängt. Seiten finger- und braunfleckig. 350,-
Biting 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. Rebacked with original spine laid down.

2 Bairisches Kochbuch oder die gesammte Kochkunst: wie sie in Baiern ausgeübt wird, für herrschaftliche und bürgerliche Küchen eingerichtet, und so deutlich und faßlich beschrieben, daß Jedermann dieselbe in kurzer Zeit gründlich erlernen kann. Ein nothwendiges Handbuch für Familien, insbesondere für Hausfrauen, Töchter und Köchinnen. München, Fleischmann, 1824. 8°. XII, 468 S. OPpb. d. Zt. im OSchuber (berieben u. bestoßen). 350,-
ERSTAUSGABE: Weiss 217. Löhner 41. - Leicht fleckig, ansonsten schönes saubers Ex.

3 BALLAUF, Therese: Die Wiener Köchin wie sie seyn soll, oder mein eigenes durch 30 Jahre geprüfetes Kochbuch, in sechs Abtheilungen; enthaltend 1300 Speisen für Fleisch- und Fasttage, nebst allen Gattungen Bachereyen, Blamaschen, ...Eingesottenen und Gefrorenen auch einem Anhang von Speisezetteln des Mittags und Nachts, nach dem neuesten Geschmack. Verfasst von Th. Ballauf, verheiligten Muck. Wien, Wimmer, 1822. Gr. 8°. [2] Bl.(koloriertes Frontispiz mit der Abbildung einer Küche, Titel), IV S., 561 S.; 69 S., 1 gefalteter Kupferstich mit der Darstellung von Tafelgedecken= Tischeinsätze. Mod. HLwd., Dreifacher Goldschnitt, Seiten leicht finger- und braunfleckig. Schönes Exemplar des seltenen Wiener Kochbuches 500,-
Weiss 219 - Horn 369 (3. Aufl.). Nicht bei Walterspiel, Aliche u.s.w. Die Autorin war Köchin beim Freiherr von Arnstein. Reiche Rezeptensammlung der Wiener- aber auch der internationalen herrschaftlichen Küche. Im Anhang werden "Speisezetteln an Fleisch- und Fasttagen" gegeben, d.h. Menuvorschläge für jeden Monat eine Woche mit Wechsel. Gesucht und selten.

4 BEAUVILLIERS (A.): L'Art du Cuisinier. 2 vol. Paris, Pilet, Colnet et Lenoir, 1814. in-8, XXpp., 388 pp., 3 planches dépliantes; 2 ff, 376 pp., 6 planches dépliantes. Rel. demi-bas., identique, de l'époque. Couvertures avec coins et bords un peu frottés. 2.200,-
ÉDITION ORIGINALE, PREMIER TIRAGE. Horn-Arndt 370 - Maggs 363 - Simon Gastr. 183 - Vicaire 78 - Cagle 66 - Löhner 50. Cet état est très rare. On trouve plus souvent des exemplaires de la 2^e édition, avec la date corrigée à la plume (voir le n° suivant). 2 illustrations sur les titres dessinées par Démarais et gravées par Jubin, montrant des intérieurs de cuisine. Antoine Beauvilliers inventa le premier restaurant de luxe. Voir :M. Toussaint-Samat et Lair. Grande et petite Hist. des Cuisiniers p. 179 et seq. : " Il est l'ancêtre d'une lignée de cuisiniers-restaurateurs encore florissante de nos jours. Il ouvrit la Grande Taverne de Londres au 26 rue de Richelieu en 1782. Né en 1754, et bien que roturier, il a été officier de bouche du Comte de Provence, futur Louis XVIII (...). Ce restaurateur nouveau est le premier à s'adresser à une clientèle riche et distinguée. Il ouvre des salons élégants, décore ses salles, se soucie du service, soigne sa cuisine et sa cave. Pendant 20 ans, il sera la coqueluche de la haute société parisienne.f...). Jusqu'à sa mort, le 31 janv. 1817, Beauvilliers connut le succès. La carte de Beauvilliers comprenant, à côté des tourtes de laitance de morue, des pâtés chauds de bécassine ou de grive dont nous avons perdu le goût, bien des dénominations qui nous sont encore familières : canard aux navets, frican-deau aux épinards, choucroute garnie, perdrix aux choux... Tous ces plats se retrouvent dans son livre ". Les 2 volumes sont complets et en bon état avec quelques rousseurs intérieures.

5 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.

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

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

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

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

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

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

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

fingerfleckig sonst gutes Exemplar. Rückenillustration etwas berieben. 180,-
ERSTAUSGABE. Weiss 494 - Methler 1633 (mit Abb. des Einbandes). Die 1897 verstorbene Autorin schrieb auch Kinderkochbücher unter den Pseudonymen Adolphine und Tante Adolphine. Eine neue wohlfeile Ausgabe (XX, 377 S.) erschien 1909.

10 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.

11 (CORVINUS, Gottlieb Sigmund): Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon. Worinnen der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehrenstellen, 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 Bll., 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."

12 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 Wurmengang, dadurch geringer Buchstabenverlust.

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

14 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.

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

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

Rebacked with original spine laid down. Only slight signs and on the first and last lvs. slight foxing.

17 ELIAS, Julie: Der Besen des Magens. Käse und Käsegerichte. Mit 23 Text-Illustrationen von Heinz Wallenberg. Berlin, 1931. Quer-gr. 8°. 14 nn. Bll. Illustriert. Orig.-Lwd. Hübsches bibliophiles Kochbuch. 60,-
Nicht mehr bei Rodenberg, Deutsche Bibliophilie. - Eins von 650 num. Exemplaren auf van Geldern-Bütten, den Teilnehmern an der Jahresversammlung der Gesellschaft der Bibliophilen am 15.11.1931 in Berlin gewidmet.

18 ELSHOLTZ, J. S: Diaeteticon: Das ist Newes Tisch-Buch, oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät, und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen und des Geträncks. In sechs Bücher. Mit 9 Kupfertafeln. 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 Diaeteticons ['Appendix Diaetetici, oder: Anhang des Newen Tisch-Buchs'] liegt eine gekürzte Übersetzung von Nicolas de Bonnefons 'Les délices de la campagne' zugrunde, deren Text dem Werk P. V. Aengeln, 'Der frantzösische Koch', einer freien deutschen Bearbeitung von Bonnefons, 'Delices' und Jardinier françois' entnommen ist." (Horn/Arndt) - Die schönen Kupfer mit Zitrusfrüchten, Granatapfel, Datteln, Karpern, Oliven, Johannisbrot, Schalentieren, Gewürzpflanzen wie Kardamon, Ingwer, Saffran, Zuckerrohr und - zu dem Kapitel Von etlichen sonderbaren Gerichten - Vogelnestern und "Battaden" (Kartoffeln).

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

20 ESCOFFIER, Auguste: Der Kochkunst-Führer. Handbuch der modernen Küche. Unter Mitarbeit von Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat etc. Illustrationen von Victor Morin. Uebersetzt von A. Anker, A. Mathis, E. Blankenburg, W. Gross, Ch. Halbheer and M.C. Banzer. 2. Auflage (4.-6. Tausend). Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, 1906. Gr. 8°. XIV S., 1 Bl., 808 S. Mit 1 Tabelle (Service Tabelle für das Garde-Manger) und Textillustrationen. Orig. H-Ledereinband mit Golddekor auf Rücken mit leichten Gebrauchsspuren. Seiten papierbedingt leicht gebräunt. 260,-

Weiss 971. 2. Ausgabe (identisch mit der EA von 1904) des Klassikers von Meister Escoffier. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Fachmann. Die dt. Übersetzung erfolgte durch die grossen Namen der Dt. Gastronomie zu Beginn des 20. Jrdt. (Anker, Banzer, Mathis, Halbheer). Schönes Ex.

21 - Kochkunst-Führer. Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen französischen Küche und der feinen internationalen Küche. Autorisierte deutsche Übersetzung der dritten französischen Auflage unter Berücksichtigung der deutschen Verhältnisse ergänzt durch Rezepte der nationalen Küche von Adolf Anker, Alexander Mathis, Carl Halbheer und Paul Boettiger. Redigierende und terminologische Bearbeitung: M.C. Banzer. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, 1914. 8°. XVI S., 959 S., 5 Bl., und dreiseitigem Rotschnitt, Seiten papierbedingt gebräunt. Leicht fleckig. 220,-

Weiss 971 - Orig. Halbleder-Einband (leicht berieben, bestoßen und vereinzelt fleckig). Schönes Exemplar des Klassikers von Meister Escoffier.

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

23 ETIENNE, M.: Traité de l'office, par M. Etienne, ancien officier de l'Ambassade d'Angleterre, Officier de Mme la Princesse de Bagration, à Paris. Avec dessins gravés sur acier. Prix: 10fr50c 2 volumes. Paris, chez l'Auteur rue du Faubourg Saint Honoré (adresse corrigée à la plume) et au Comptoir des Imprimeurs-Unis Quai Malaquais ,15 1847. 8°. Faux-titre, titre, 2 ff d'une note explicative quant au rôle de l'office et 50 pp pour les Hors-d'Oeuvre avec premier et deuxième suppléments, 111 pp pour le chapitre des compotes, et 219 pp pour le chapitre du raffinage avec deux planches, une sur les fours, l'autre sur les biscuits; [Tome Second] faux-titre, titre, III pp Réflexions générales, 40 pp sur les conserves, 11 pp sur les fruits confits, 19 pp sur le café, le chocolat et le thé, 202 pp sur les glaces, 220 pp sur les bonbons, le tirage, les sirops , les fruits frais, les variétés, avec 5 planches gravées sur acier, 1 ff non chiffré Errata. Demi-percaline noire, dos cuir noir à 4 nerfs à filets dorés, auteur, titre et tomain en lettres dorées, plats percaline noire en bon état, intérieur avec rousseurs éparses. Bon exemplaires. 1.100,-

Vicaire 347 (éd. de 1845/6) - Bitting 147 - Cagle 187 - Ventes Oberlé/Fastes 208 (éd. 1851) et Oberlé/Lôchner 259. Il s'agit d'un des Traités les plus complets de cuisine du XIXe siècle avec de grandes parties consacrées à la pâtisserie, aux glaces et bonbons. Toutes les parties de l'ouvrage ont une pagination spéciale: les hors-d'oeuvre, le sucre (Glaçage de pièces de dessert, biscuits, macarons, bouchées, petits-fours, massepains, soufflées etc), conserves, glaces, bonbons... L'avant-propos est intéressant. L'auteur y donne des précisions sur les prérogatives de l'officier dans l'ancienne grande cuisine, l'importance du savoir-faire pour le décor et le sablage, la mise en place des tables, des fleurs. Il y évoque les soupers de la princesse Bagration chez qui fréquentaient l'empereur Alexandre, lord Castlereagh, l'empereur d'Autriche, Metternich, Talleyrand ...

Very important work especially on Confectionery and Ice cream making (202 pp). Illustrated with 7 copper plates.

Schwarzer HLdr mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. Wichtiges Werk der Patisserie.

24 F., L: Neuestes vollständiges Nürnberger Kochbuch für alle Stände oder Anleitung, Suppen aller Arten, Fleisch-, Mehl, Fisch-Eyerspeisen, 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.

25 FAVRE, (Joseph): Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Le Dictionnaire comprend: L'etymologie, la synonymie en trois langues, l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées aux âges et aux sexes, d'après le besoin réclamé par l'individu; le régime, les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires; les cuisines végétarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, anglaise, allemande, la recette des mets, entremets, charcuterie, confiserie, pâtisserie, glacerie, distillerie et conserves alimentaires; la bibliographie des cuisiniers illustres et la terminologie culinaire. 4 vol. Paris, Librairie-Imprimerie des Halles../ Chez tous les libraires, 1894. in-4. [3] f. (fx-tit., Dédié à la ville de Paris, Dédicace), XIV, [1] f., 444 pp.; VIII, p. 453 - 939, 1 p., [4] f.; [4] f., p. 949 - 1426, [5] f.; [3] f., XL, p. 1429 - 1940, [4] f. Rel. demi chagrin noir, à nerfs, de l'époque, dos ornés et dorés portant les titres dorés. Coiffes frottées dont une avec un accroc; papier frotté par endroits sur les plats; rousseurs. Intérieur en bon état. Complet. Bel exemplaire. 1.900,-
EDITION ORIGINALE: Vicaire 356 - Bitting 154 - Walterspiel 182. La plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée. Des centaines de gravures sur bois. Plus de 3500 recettes, près de 5000 articles, près de 800 figures dans le texte.

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

26 FLURY, Margarita: Neues schweizerisches Kochbuch für Stadt und Land oder Anweisung alle Arten Suppen ... zuzubereiten; nebst einer Anleitung zum Transchiren, Speisezetteln etc. Bern, Weingart, 1851. XXIV, 336 S. Ppbd. d. Zt. laienhaft reparierter Buchrücken mit Papierstreifen. (berieben u. bestoßen Buchblock löst sich hinten vom Buchmantel). Stark braun- und stockfleckig. Seite 269/270 mit Eckabriss bis in den Satzspiegel hineinreichend. 250,-
Erste und wohl einzige Ausgabe. - Mosimann 121 Weiss 1077 - nicht bei Horn/Arndt, Dittmar etc. "Mir sind nur Exemplare aus der Sammlung Mosimann, Schraemli und Jöhri bekannt". Sehr seltenes Schweizer Kochbuch.

Very rare Swiss cook book. - First and probably only edition.

27 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 impressionnantes. Garlin, célèbre chef de Tonnerre fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et divers maisons.

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

28 GARTLER, Ignaz / HICKMANN, Barbara: Wienerisches bewahrtes Kochbuch in sechs Absätzen. Enthalt: Tausend fünfhundert achtzig Kochregeln für Fleisch= und Fasttage alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, nebst einem Anhang in fünf Abschnitten, worinnen ein allgemeiner Unterricht, was man in der Küche, bey dem Einkaufen, Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafel zu beobachten habe, als auch bequeme Speis= und Suppeezettel. Anfangs herausgegeben von Ignatz Gartler, nunmehr aber verbessert und vermehrt von Barbara Hickmann. 27. mit alphabetischen Register versehene Auflage. Wien, Joseph Gerold, 1807. Gest. Frontispiz (Küchenansicht), [3] Bll (Titel, Vorrede), 731 S, 2Bl. Verlagswerbung, 3 Tafeln, davon 1 Falttafel. Ppbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 220,-

Weiss 1178 (Diese Ausgabe nicht verzeichnet, mit Abbildung des Titelkupfers). Frühe und gesuchte Ausgabe des Wiener Kochbuches. Das Frontispiz zeigt eine Küchenszene, die Tafeln "Beyspiel einer Tafelbesetzung" und die gflt. Kupfertafel Tafelaufsätze. Innen sauberes Ex. Ab Seite 704 bis 726 Kapitel (Speisezettel an Fleisch- und Fastentage) kleine Wurmsspuren.

29 GILLES, Alphonse: Recettes de 48 Hors-D'oeuvre variés froids, Présentés au 8e Salon Culinaire. Paris, P. Marquet, 1905. In-16. 28 p. 2 p. index. O-Wrappers bound in. Only slight signs. 120,-

Pages uniformly slightly browned.

30 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. 300,-

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 gestigen Interessen sich verträgt", erfuhr zahlreiche Auflagen.

31 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.

32 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 mit kleiner Fehlstellung. 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 chromolithographierten Tafeln welche erstmals für ein Kochbuch verwendet wurden. Sammlerstück.

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

EDITION ORIGINALE: Bitting 195 - Vicaire 417 - Oberle 226 - Schraemli 46 " Dieses ganz hervorragende Werk ist nach meiner Überzeugung das schönste Kochbuch, das je gedruckt wurde".

34 GRANDI, Ferdinand: Les Nouveautés de la Gastronomie princière. Paris, Audot, 1866. grand in-8, 212 pp., 14 planches lithographiées hors-texte. Reliure moderne demi-chagrin fauve, auteur et titre en lettres dorées, dos à cinq nerfs. 1.800,-

ÉDITION ORIGINALE: Vicaire 421 - Bitting 197 - Cagle 222 - Löchner 318. Manquait aux collections Dartois, Horn, Viel, Orsi, Crahan, Oberlé, etc. très rare dédiée au Prince Anatole Demidoff, Conseiller d'Etat et Chambellan du Tsar de Russie. L'auteur de ces recettes admirables était le cuisinier de ce Prince. Les recettes sont aussi titrées que le dédicataire : Filets de turbot au Prince Humbert, Pièce de boeuf à la Napoléon III, Dindonneau à la Paix européenne, faisans à l'Impératrice Eugénie, Charlotte Magenta à la Mac Mahon... avec parfois des références plus littéraires : poularde à la Dame aux Camélias, Merlan à la Silvio Pellico, Culotte de bœuf à la Dante, esturgeons à l'Arioste. Les plus téméraires trouveront aussi un homard à la Borgia, une hure de sanglier à la Machiavel, des soufflés à la Jeanne d'Arc, le potage à la Sorcière... C'est le premier livre de ce grand cuisinier qui vit le jour à Florence en 1828 et mourut en 1906. Les 14 planches montrent 25 plats décorés. Qq. rousseurs, excessivement rare.

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

36 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 Farbtfl. 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.

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

EINZIGE AUSGABE: Weiss 1540 - Lexikon der kulinarischen Ingredienzen. Hendess, Apotheker u. Chemiker, 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.

38 KASTNER, Rosina: Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche. Innsbruck, Wagner, 1844. 8°. 3 Bll., 509 S., 1 w. Bl. Lwd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 480,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1848 - Regionales Kochbuch mit zahlr. Rezepten für Fleisch- und Fastenspeisen sowie Zuckerbäckerei. Sehr selten. - Seiten finger- und braunfleckig.

39 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 Rezepte für: Suppen, Klöße, Saucen, Fleischspeisen, Gemüse, Mehl- und Eierspeisen, allerlei Backwerke u.s.w. Mit besonderer Berücksichtigung der bürgerlichen Haushaltung. Köln, Greven, 1870. Kl. 8°. XXXII, 426S. OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Etwas berieben u. bestoßen). Seiten teilweise finger- und braunfleckig. 280,-

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

40 (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. 800,-

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.

41 KÜCHENMEISTER, C.: Neues deutsches Kochbuch für feine und gewöhnliche Küche von zuverlässigen und selbstgeprüften Rezepten. Mit einem Anhang von Küchenezetteln, Arrangements zu größeren und kleineren Dinern, Soupers, Déjeuners und Büffets. Berlin, Burmeister & Stempel [E. Hohorst], 1878. 8°. XXXII S., 180 S. Lwd. mit aufmontierter OBroschur (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). Seiten papierbedingt gebräunt und finger- und braunfleckig. 180,-

ERSTAUSGABE: Weiss 2144. (Diese Ausgabe unbekannt). Nicht bei Dittmar, Walterspiel usw. und fehlt den meisten katalogisierten Sammlungen. Die Restauflage des Burmeister & Stempel Verlages ging zum Hohorst Verlag welcher das Buch mit einem neuen Deckeltitel und einem Verlagskleber auf dem Titel versah und 1878 neu herausgab. Beide Ausgaben sind selten.

42 LA VARENNE, (Fr. P.) de: Il cuoco francese ove e insegnata La maniera di condire ogni sorte di Vivande, E di fare ogni sorte di Pasticcieri, e di Confetti, Conforme le quattro stagioni dell'Anno per il Signor de La Varenne. Trasportato Nuouamente dal Francese all'Italiana favella. Venezia, Giacomo Michielucci, M.DCCXV (1715). 12°. 12 Bl., 420 S. Pergmt. (fleckig und etwas bestoßen). 900,-

Westbury 130 - Bitting 276 - B.IN.G 1064. Vorsätze mit leichten Randschäden. Schönes Exemplar.

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

EDITION ORIGINALE: Vicaire 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.

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.

44 LE PRINCE DE BEAUMONT, Maria; SCHWABEN, Johann Joachim (Hrsg.): Der Frau Maria le Prince de Beaumont nöthige Unterweisungen für junges Frauenzimmer, welches in die Welt tritt und sich verheurathet, als der Verfolg des Magazins für junge Leute. Bd. 1 in 2. Auflage. Bd. 2 in 1. Auflage. 4 Tl. in 2 Bd. Leipzig, M.G. Weidmanns Erben und Reich, 1760 - 1764. 8°. Frontispiz, X, 188 S; 198 S; 232 S; 256 S. Ldr. auf 4 Bänden (Mit Gebrauchsspuren). Innen gutes Ex. Seiten finger- und braunfleckig. 500,-
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

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

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

46 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 Looftschen 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 schöne Exemplare.

47 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.

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

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

49 (MASSIALOT, François): Allerneueste Anweisung zum Kochen, wie man Nach der jetzigen Frantzösischen Manier Alle Arten von Essen, so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Tafeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zubereiten kann. Aus dem Frantzösischen übersetzt. Halberstadt und Leipzig, Christian Friedrich Schopp, 1739. 8°. Gestochenes Frontispiz, 7 Blätter, 880 (recte 848) Pergamentband der Zeit mit Rotschnitt. 3.200,-

ERSTAUSGABE: Horn/A. 168; Weiss 2473, Anm.; vgl. Bitting 314f., Drexel 132, Georg 292, Schraemli 34, Simon 1018f., Vicaire 573ff. u. Walterspiel 337ff. MASSIALOT, François 1660-1733: Koch, Autor und „Officier de bouche“ nannte sein Erstwerk „Cuisinier Royal et Bourgeois“ 1691. Wohl nicht ohne Grund, stand er doch als Störkoch und Küchenchef wichtigen Banketts vor. So legte die Menufolge des oben genannten Buches Zeugnis ab über die Personen die er bekochte. Hier eine kurze Liste der vornehmen Herren: Philippe I. (Bruder von Ludwig XIV.) die Herzoge von Chatres, Orléans und Aumont als auch dem Kardinal von Estrées sowie dem Ersten Hausmeister des Königs. Sein Buch „Der Königliche und Bürgerliche Koch“ war ein Novum in der französischen Kochbuchliteratur, da es einen lexikalischen Aufbau und ein detailliertes Register im Anhang hatte. So hinterliess er uns bekannte Rezepte wie die Creme brûlée und die Meringue. Eine Neuerung war auch das Abbinden mit Ei anstatt mit Mide pain (geriebenes Brot). Das genannte Werk war das Erste französische Kochbuch welches in deutscher Sprache übersetzt wurde. Paginierfehler: Sprung in der Zählung von S. 95 auf S. 98 und von S. 706 auf S. 737 (komplett). Einband leicht fleckig, durchgehend leicht gebräunt, erste und letzte Seiten stockfleckig. Schönes Ex.

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

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

51 MEDIOLANO, Johannes de: Schola Salernitana, sive De conservanda Valetudine Præcepta Metrica. Autore Joh. de Mediolano hactenus ignoti. Cum luculenta.á Arnoldi Villanovani in singula Capita Exegesi. Ex Recensione Zachariæ Sylvii. Cum ejusdem Præfatione. Nova editio, melior & aliquot Medicis opusculis auctior. Cum Indicibus duobus, altero Caputum, altero Rerum. Rotterdam, Leers, 1667. 12°. Frontispiz, 23 Bl., 517 S., 10 S. Index. Blindgeprägter Schweinsledereinband der Zeit, über Holzdeckeln mit 1 (von 2) Schließen. 360,- Choulant 277.- Gambacorta-G. 91. - Waller 7830. - Wellcome IV, 493. - Wolfenb. 1356.: "Wiederholung der Gravenhaagener Ausgabe von 1649". - Das berühmte Regimen Sanitatis Salernitanum ist ein von der medizinischen Schule von Salerno für den englischen König entwickeltes Diätkochbuch.- Teils etwas (Schluß stärker) wasserrandig und leicht fleckig, einige Marginalien, handschriftlicher Eintrag auf Front- und Titelblatt - Gestochener Wappen-Exlibris Friederich Ignatz Freyherr von Gruben 1793. - Aus Sammlung Mundus mit Ex libris.

52 MEUNIER, Charles: Der Feinschmecker. Kochrezepte für den verwöhntesten Gaumen. Für Frühstücke, Gabelfrühstück, Dinérs und Soupers. Regensburg, Stahl, (1892). 8°. Frontispiz (Tafelaufsatz), 157 S., 1 Bl. Anzeigen. Illustr. OHLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren Einband an den Seiten beschädigt, Front le. lichtverblasst). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 110,-

ERSTAUSGABE: Weiss 2543. Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

53 MICHEL, August: Die Strassburger Gänseleber-Pastete. Ihre Entstehung, Fabrikation und Verwendung. Gastronomische Betrachtungen. Nebst 26 Ansichten der Stadt Strassburg. Strassburg, Elsässische Druckerei u. Verlagsanstalt. o. J., (ca. 1900). Gr. 4°. Mit zahlr. Abb. 3 Bl., 56 S., 1 Bl. Illustr. Illustr. OLwd. (Gebräunt, tls. fl., 2 anges. Eckabrisse). 580,-
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. Tls. leicht fl., Heftklammern angerostet.

54 (MORGENSTERN-SCHULZE, Johanna Katharine): Unterricht für ein junges Frauenzimmer nebst einer Unterweisung in andern zu einer guten Haushaltung gehörigen Wissenschaften. "Meiner jungen Freundin Emilie gewidmet". Neue rechtmäßige verbesserte und vermehrte Ausgabe. Magdeburg, Creutz, 1787. Kl. 8°. 8 Bl., 624 S., 15 Bl. Register. Mit einem Kupfer. OPpbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 400,-
Diese Ausgabe nicht bei Weiss. Erschien Anonym. Innen sauberes Ex. 1792 erschien das 2. Band zu diesem Titel.

55 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). 800,-
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.

56 Neues Wohleingerichtetes Koch=Buch, Aus 850. Speisen Und vielen andern nuzlichen und artigen Nachrichten Bestehend, Nicht nur dem Kochbegierigen Frauenzimmer, Sondern auch denen, Welchen an Säuberung seidener und anderer Zeuge, des Sammets ec. gelegen ist , Nebst einer kleinen Hauß-Apotheck, Zum Besten, In dieses bequeme Format gebracht, Und mit einem dienlichen Register versehen. Tübingen, Mayer, 1749. Kl. 8°. [1] Bl., 672 S., [24] Bl. Späterer Hprgt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 1.800,-
ERSTE BUCHAUSGABE: Weiss 2776: Inhaltlich identisch mit dem ersten Jahrgang von <Aufrichtige und bewährte Nachrichten von allen Koch- und Backwerken>. Seltens und gesuchtes Kochbuch welches überwiegend Rezepte der schwäbischen u. schweizerischen Küche enthält. Letztes Blatt des Registers als Faksimile auf Büttentp. mit eingehftet. Angebunden ca. 20 leere Blätter davon 5 Bl. mit Bleistiftkrizelei. 20 Blätter mit kleinen Wurmgingen im Aussensteg, nicht in den Satzspiegel hineinreichend. Titel alt hinterlegt sowohl auch Seite 1/13/15. Professionell restauriert. Tlw. stark braunfl.

57 OPBRE, 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 uns Schwarz im Stile der Renaissance. Eines der wenigen "bibliophilen" Kochbücher der Gründerzeit. Die 2. und 3. Ausgabe (IV, 385 S., 17 S.) erschienen 1886.

58 OSTEN,H.v. (d.i. J.Pawlecki): Der Niederländische Garten, Bepflanzet mit Blumen, Obst und Orangerien. Worinnen gelehret wird, wie man allerhand Arten der curiösesten Blumen-Gewächse, als Tulipen, Negelcken, Hyacinthen, Narcissen, Beeren-Ohren, [et]c. solle auffbringen, vermehren, neue gewinnen, sie wohl und mit Verstand sicher vor dem Verderben bewahren [et]c. Imgleichen auch eine accurate Abhandlung, Wie man alle Arten der Bäume solle säen, pflanzen, fruchtbahr machen und fortpflanzen, auch die Weise selbige recht und wol zu beschneiden, und also allezeit fruchtbahr zu halten. Hierzu kommen noch die neuen

Niederländischen Hesperides oder Pflēgung der Limonien- und Orangen-Bäume, [et]c.; Alles durch langwierige Erfahrung eingerichtet nach dem Climat dieser Lande, und zum allgemeinen Vortheil ausgegeben und übersehen, ja fast ein drittheil mit neuen Anmerckungen vermehret durch Henrich von Osten, Bluhmisten und Baum-Gärtner zu Leyden. Jetzo dem Liebhaber zu Nutzen aus dem Holländischen ins Hochteutsche übersetzt. 5 Teile in 1 Bd. Wolfenbüttel, Freytag, 1712. 8°. Mit gest. Front. u. 5 Kupfertafeln. 7 Bl., 79 S., 10 S. Register; 84 S., 1 Bl. Register; 68 S.; Angebunden: Holyk,G. Neu-vermehrtes Vierfaches Garten-Büchlein,... 3. Aufl. Ffm. u. Lpz. 1709. Mit gest. Front. 3 Bl., 176 S., 4 Bl. - (De la Croix,A.) Deliciae & arcana florum, oder edles Kleinod... von einem Liebhaber der Blumen. Magdeburg 1707. Mit 6 (von 8) Holzschn.-Taf. 1 Bl., 173 S., 1 Bl. - (Anonym) Recht gründliche Anweisung zur woleingerichteten Baum-Schule... Hbg. 1702. Mit gest. Front. u. 12 Kupfertaf. 3 Bl., 120 S. Prgt. d. Zt. mit Rsch. (Fleckig). 1.200,-

I. Vgl. Dochnahl 116 (EA 1706). Enthält: Der curieuse Blumenliebhaber; Abhandlung von den Tulipen nach frantzösischer Manier; Von den Negelcken nach frantzös. Manier; Von den Bäumen; Von den Orangen- und Limonen-Bäumen. II. Vgl. Dochnahl 73 (andere Ausg.). III. VD 18, 10461442-003. IV. Vgl. Bircher B 15170. - Tls. leicht fleckig, hs. Eintr. a.V.

59 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 Wurmfraßspur; Titelblatt leicht braunfleckig. Papier ab Seite 8 der Vorrede durchgehend bis an den unteren Rand mit unauffälliger Feuchtigkeitsspur. Ansonsten ein sehr schönes Ex.

60 PFORDTE, F.: Kochrezepte. Herausgegeben von Frau Henny Pfordte unter Mitarbeit der Herren Wilhelm Hertl, Carl Drumm und Carl Geisser. Hamburg, Broschek & Co. 1927. 5 Bl., 396 S. und 9 Bl. mit Speisekarten. O.-Lwd. Sehr schönes Exemplar 120,-
ERSTAUSGABE: Pfordte war Ende des 19. Jahrhunderts und Anfang des 20. Jahrhunderts der berühmteste Koch in Deutschland. Zuerst führte er einen eigenen Betrieb, später übernahm er die Restauration des Hotel "Atlantic" in Hamburg.

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

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

63 RAMSPECK, Lise: Der Weg zum Mannesherzen. Praktisches Kochbuch in lustigen Reimen. Stuttgart, Schwabacher'sche Verlagsbuchhandlung 1898. Kl. 8°. VIII, 90 S., 3 Bl. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Schönes Exemplar. 90,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3100. Die Rezepte sind als Reime geschrieben.

II. SÄCHSISCHE KÜCHE

64 BAUMANN, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch, oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Back-Kunst. nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken &c. so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisungen zu Anordnung der Tafeln; Ein Buch für alle Stände. 2 Bde. Dresden, Selbstverlag, 1830-1831. 8°. L, 462 S., 1 Bl; XXX, 1 Bl. w., 358 S., 1 Bl Verbesserungen. Abweichende Hldrbd. d. Zt. Erstes Bd. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. 1.200,-

ERSTAUSGABE: Weiss 258. - Die Speisenbezeichnungen u. Inhaltsverzeichnis in deutsch und französisch. - Tls. fleckig (die ersten Bl. stärker). Baumann war Koch des Grafen Büнау von Dahlen. Aus Sammlung Gierath mit Ex libris.

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

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

66 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.

67 [EGER, S.]: Leipziger Koch-Buch, worinnen zu sehen, was man so wohl auff seinen täglichen Tisch, als auch bey Gastereyen und Kochzeiten Gutes und Delicates auftragen kann. Mit gest. Frontispiz. Leipzig, F. Groschuff, 1706. 8°. 7 Bll., 438 S., 17 Bll. Prgt. d. Zt. 4.000,-
ERSTAUSGABE: Weiss 869. - 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.

68 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.

69 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. mit 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".

70 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.

71 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, Glacés, 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.

72 WERNER, Herrmann: 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 verfäusliche Sachen von jedem Unerfahrenen leicht zu fabrizieren sind. Durch diese in dem Buche angegebenen Rezepte wird einem schon lange gefühlten Bedürfnisse abgeholfen. Görlitz, Selbstverlag, o., J. (um 1900). 8°. 68 S. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen gutes Ex. 120,-
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

73 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., tfs. wasserrandig u. knickfaltig. 2 Bl. mit Randläsuren.



74 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 rôtis-légumes, salades composées, entremets, glaces. Monaco; Imp. A. Chêne, 1900.(date couverte par une étiquette de la maison "Dupont".) 4°. XII, 533 pp. Rel. demi-chagrin rouge (traces d'usure), d'époque à 4 nerfs, dos orné portant le titre doré. Coins emoussés. Intérieur bon exemplaire. 480,-
EDITION ORIGINALE: - 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.

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

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

76 SCHNURR VON LENDSIDEL, Balthasar: Kunst- unnd Wunder-Buch. Darinnen Allerhand nutzliche Sachen, Wunder- und Kunststücke begriffen. Insonderheit Von Zubereitung der Confecten, von Kochen, Vögeln, Fischen, und Krebsen: Von Küchen- Baum- und Würtzgarten; Von Wein, Essig, und Bier ... Als I. Von Zubereitung mancherley Confecten, Fisch, und Vogelfang, Wein, Essig vnd Bierbüchlein. II. Ein vortrefliches Kochbuch ... III. Von Pflanzung der Würtz ... IV. Probierbüchlein, auff Gold, Silber, Ertz vnd Metall ... V. Distillier- vnd Artzeneybuch ... VI. Frawenbuch oder vnterricht von den Schwangern Weibern ... VII. Malerbüchlein ... VIII. Roßartzeneybüchlein. IX. Vnd dann endlich ein Wunderbuch von allerhand ... Kunststücken, vnd Magischen Sachen. Uffs new jetzo verbessert, vermehrt, und mit einem nutzlichen Register gezieret. Franckfurt, Preß, Johann <Witwe>, 1654. 8°. 768 S., [16] Bl. Pergament d. Zt. mit aufmontiertem Titelschild. Gering gebräunt und teilw. schwach

wasserrandig. S.191/92 und 367/68 mit geklebten bzw. hinterlegten Ausrissen mit etwas Textverlust. 900,-

Schoene 4397 - Weiss 3465: Einband fleckig und an den Kanten teils aufgeplatzt, Rücken am Kopf mit ergänzter Fehlstelle. Mit gestochenem Exlibris im Innendeckel, Titel mit altem Stempel. Das Kochbuch ist eine überarbeitete "Küchenmeisterei".

SCHNURR, Balthasar (von Lensidel) 1572 - 1644. Von Beruf aus Pfarrer bearbeitete und übersetzte er vorwiegend Schriften und Arbeiten anderer. Sein bekanntestes Werk der „Mückenkrieg“ von Hans Fuchs d. Aelt. ist eine Übersetzung der „Moschea“ ein Gedicht aus dem marokkanischen von Teofilo Folengo. Sein „Kunst-, Haus- und Wunderbuch“ gehörte zur der Hausväterliteratur und wurde 1615 zum erstenmal gedruckt. Zwischen 1615 - 1676 erlebte das Buch 12 Auflagen. Neunte Ausgabe des seinerzeit sehr beliebten Hausbuches. Enthält Kapitel zu Kochen, Konfekt, Wein, Essig, Bier, Destillation, Arzneien, Roß-Arzneien, Alchemie, Metalle, Planeten, Farben, Maler-Kunst, Traumdeutung, Feuerwerk u. a. "Absonderliche Kochrezepte wie die gebratene lebendige Gans, einen Capaun ohne Feuer zu kochen, Eier in kaltem Wasser zu sieden oder in der Hand zu braten etc. finden sich im Wunder-Büchlein." Laut Harry Schraemli ist es ist sicherlich eines der kuriosesten gastronomischen Bücher.

77 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. 800,-

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

78 STEINBRECHER, Maria Anna: Vortreffliches gutes Kochbuch, oder: Was kochen wir heute? Ein Handbuch für wirthliche Frauen, zur Bereitung von 200 schmackhaften Suppen und Brühen, 450 Fleischspeisen und Pasteten, 500 Fisch-, Mehl- und Eyserspeisen, wie auch Gemüsen, dann 400 Arten Crème's, Geldes und Backwerken. 2. von Maria Anna Steinbrecher vermehrte Auflage. Wien, Leopold Grund, 1821. 8°. 479 S. Mod. Hldr. 480,-

Weiss 3707. Die Erst-Ausgabe erschien 1820 anonym als < Vortreffliches Kochbuch >, das jedoch ein Plagiat des 1818 anonym in Dresden bei Arnold erschienenen Werkes < Was kochen wir heute > ist. Titelblatt mit ergänzter Eckläsur. Seiten tlw. finger- und braunfleckig. Schönes Ex. fest im Block.

79 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.

80 STUTZENBACHER, Robert: Das Diner. Practische Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menus. Berlin, Rudolf Mosse, 1893. 4°. Titelkupfer (Menükarte), VIII S., 208 S. Blauer illustrierter O-Leineneinband mit reichem Goldschmuck. Schönes Exemplar. 300,-

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

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

82 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.

83 URBAN, Erich: Das Alphabet der Küche. Ein Lexikon für alle Fragen in Küche und Wirtschaft. Erstaussgabe. Berlin, Ullstein, (1929). Gr. 8°. 266 SS., 3 Bl. Anzeigen für Kochbücher. Ausführliches Nachschlagewerk für Küche und Haushalt. Orig.-Ln. blau mit gelb und weiss gedrucktem Titel/Rückentitel. Schönes Exemplar. 20,-
ERSTAUSGABE: Nebst dem reinen Lexikon werden auch Rezepte gegeben.

84 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. 1.100,-
ERSTAUSGABE der deutschen Übersetzung. Weiss 3948 - Horn 616. Die französische Originalausgabe erschien als <Le Cuisinier impérial>. Die Titel wurden im Einklang mit der politischen Situation Frankreichs geändert: von Impérial zu National und nach der Rückkehr der Bourbonen zu Royal. Das Titelkupfer "Träume eines Gourmand" wurde Grimod de la Reynieres Almanach entlehnt. Die Rezepturen sind der herrschaftlichen französischen Küche entnommen. Vom Autor ist nicht viel bekannt, obwohl seine Bücher sehr beliebt waren und immer wieder aufgelegt wurden. Ebenfalls unbekannt ist der Übersetzer dieser dt. Erstaussgabe. 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.

85 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.

86 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>. Innen sauberes Exemplar.

87 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. 1.600,-
Weiss 4184 - Extrem selten, fehlt den meisten katalogisierten Bibliotheken, nur auf Auktionen Schraemli/Sotheby's No. 354 - Auktion Löchner/Oberlé 708 nachweisbar.

88 ZENKER, F.G.: Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst. Erster Teil; Theoretische praktische Anleitung zur Kunstbäckerei. Zweiter Theil. 2 Bd. Wien, Strauß, 1817 / 1818. 8°. Frontispiz, XVI, 661 S., 13 Kupfer (von den 14 auf dem Titel erwähnten Kupfern wird das Frontispiz mitgezählt); X, 373 S., 10 Kupfer. Mod. HLdr; Mod. Lwd. mit Rückentitel. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 2.200,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4327; Georg 1412; Horn/A. 627; Drexel 80; Schraemli 76. - Da der Autor im Dienste des Fürsten von Schwarzenberg war, werden nebst der höheren Wienerküche auch viele franz. Rezepte gegeben und sind entsprechend auch französisch betitelt. Bd. I. Letzte Tafel als Faksimile auf Büttentp. mit eingehftet. Seiten leicht finger- und braunfleckig. 2 Seiten mit Eselsohren; Bd. II. Titelei mit kleinem Abklatsch. Unbeschnitten. Beide Bände in Erstaussgabe sind sehr selten. Sehr schöne Exemplare.

III. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI

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

90 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.

91 BEETZ, Elfriede: Feinbäckerei im Hause und Selbsterstellung 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. 120,-
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 Selbsterstellung von Getränken wird viel Platz eingeräumt.

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

93 BERNARDI: L'Art de donner des bals et soirées, ou le Glacier royal... Ouvrage entièrement neuf, utile aux gens du monde, et indispensable aux limonadiers, restaurateurs, confiseurs, maîtres d'hôtel, épiciers, etc. Bruxelles, Wahlen, 1844. in-12, 285 pp. Demi-toile. En bon état avec de légères traces d'utilisation. 350,-
Vicaire 87 - Bitting 38 - Cagle 11 - Maggs 463 - Wheaton and Kelly 613. - Schraemli 316 - Löchner 67. Contrefaçon belge d'un traité dont la très rare édition originale a paru à Paris, chez Barba, la même année. 5 illustrations à pleine page comprises dans la pagination. Quelques rousseurs.

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

95 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.

96 - 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.

97 - 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.

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

99 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.

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

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

101 BISIÉ, Louise: Der geschulte Conditör. 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- Modellierfett. 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.

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

103 DISDIÉ, G.: Desserts - Tips zum guten Gelingen. 1. Auflage. Luzern, Dormonval, 1992. 251 S. Reich illustriert in Farbe. Illustr. OPbd. dieser leichten Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 40,-

Disdié ist Lehrer der Pâtisserie an der Hotelfachschule von Straßburg-Ilkirch.

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

105 EMY: L'art de bien faire les glaces d'office; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissements. La manière de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fuits, cannelons, & toutes sortes de fromages. Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel. Avec un traité sur les mousses. Ouvrage très-utile à ceux qui font des glaces ou fromages glacés. Orné de gravures en taille-douce. Paris, Le Clerc, Avec Approbation et Privilège du Roi, 1768. Frontisp., titre, VII pp., 242 pp., [3] ff. Avec 2 planches. Avec une inscription manuscrite "Donné à Jubeau par madame la Comtesse de Balbrouet le 2 avril 1809. Plein cuir raciné d'époque, dos à cinq nerfs orné d'un motif géométrique doré, titre en lettres dorées dans un cartouche rouge, habiles réparations anciennes sur le dos. Bel exemplaire. Perte minimum de caractères suite à une déchirure en titre page. 3.800,-

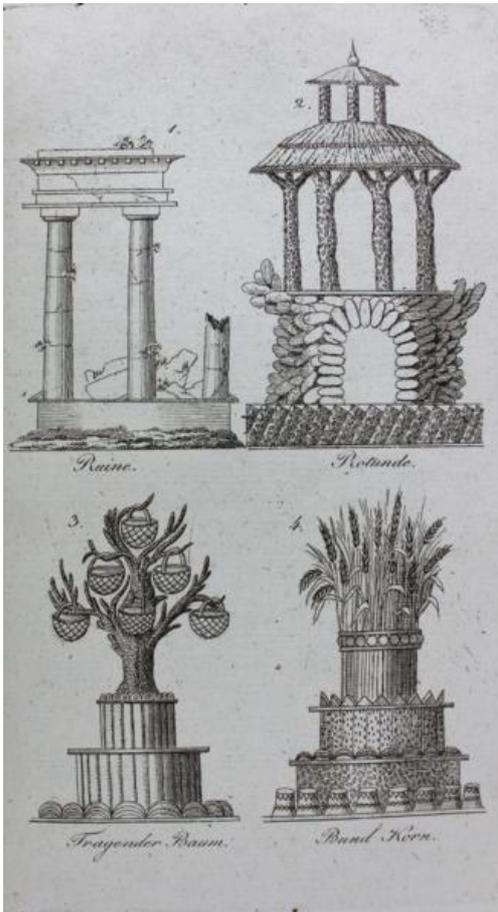
EDITION ORIGINALE: Vicarie 326 - Maggs 279 - Livres en bouche 220 (avec illustration du frontisp) - Ventes Dartois 266, Schraemli 164 & Lacombe 367 - Pas chez Oberlé. Le mot moderne ne figure ni dans le titre ni dans l'avant-propos, mais l'auteur insiste sur les changements de goût depuis vingt ou trente ans. La science de la congélation dont il évoque longuement l'histoire, a évolué, mais sans s'appliquer aux glaces qui se servent à table. Émy, officier de bouche expérimenté, recommande d'utiliser le sel et le salpêtre brut pour les sorbetières et de sucrer



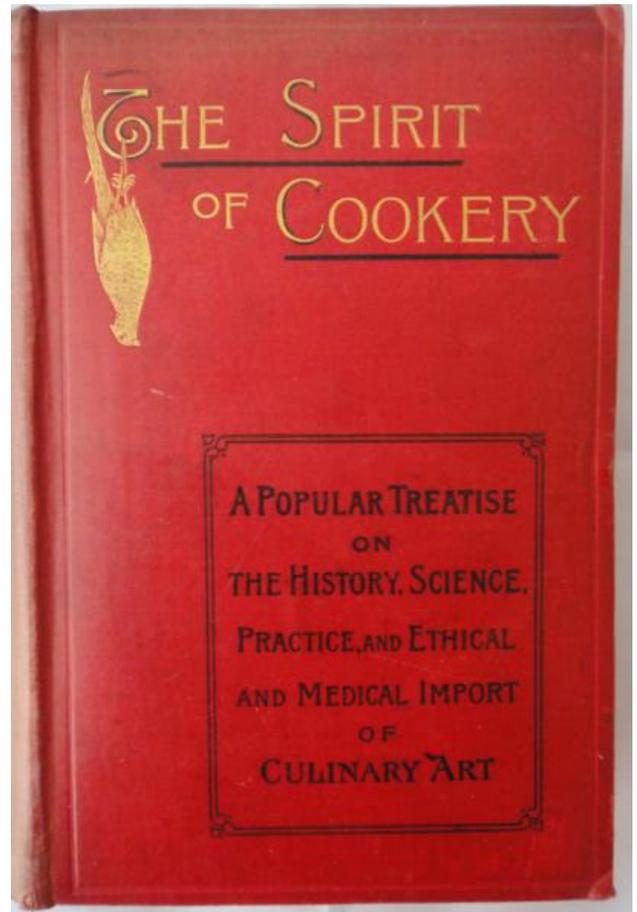
151



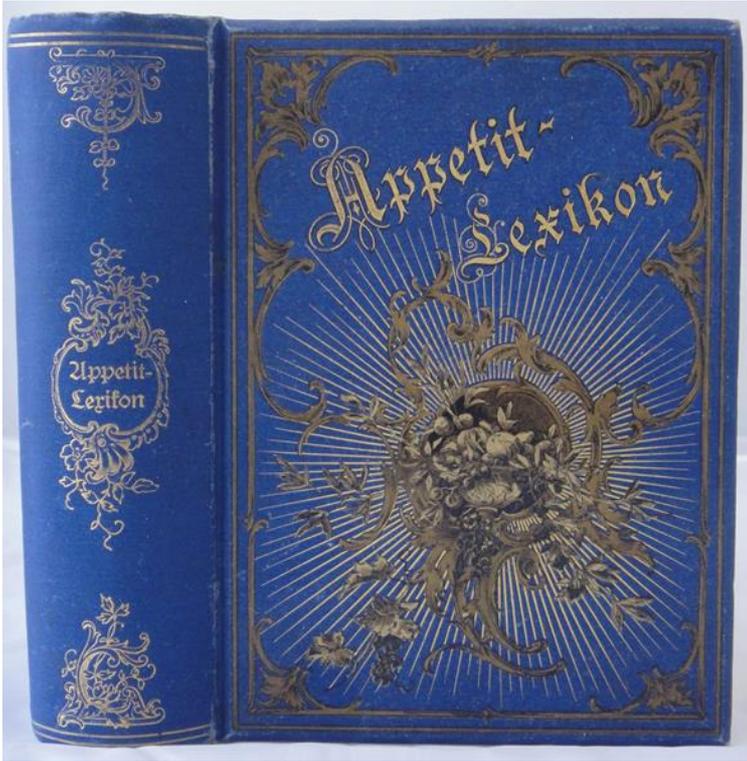
203



88



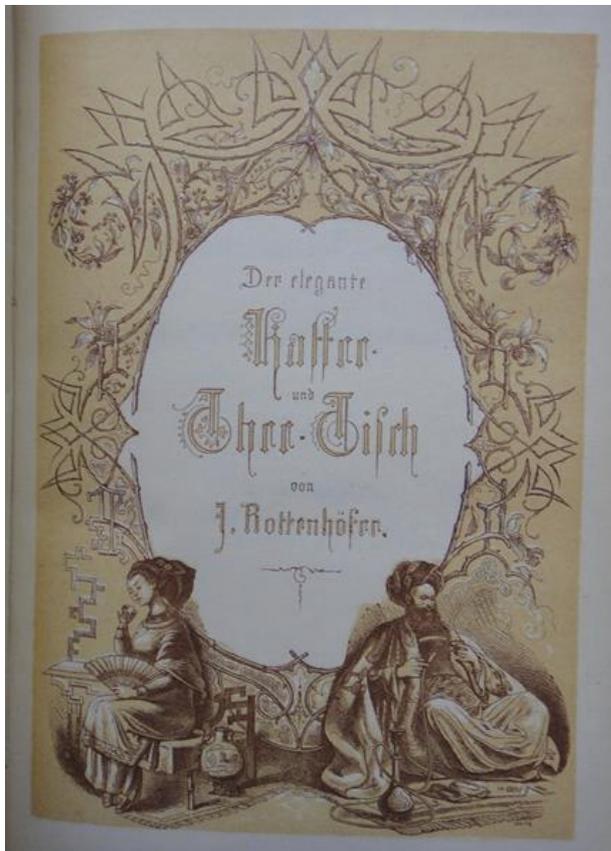
81



180



191



144



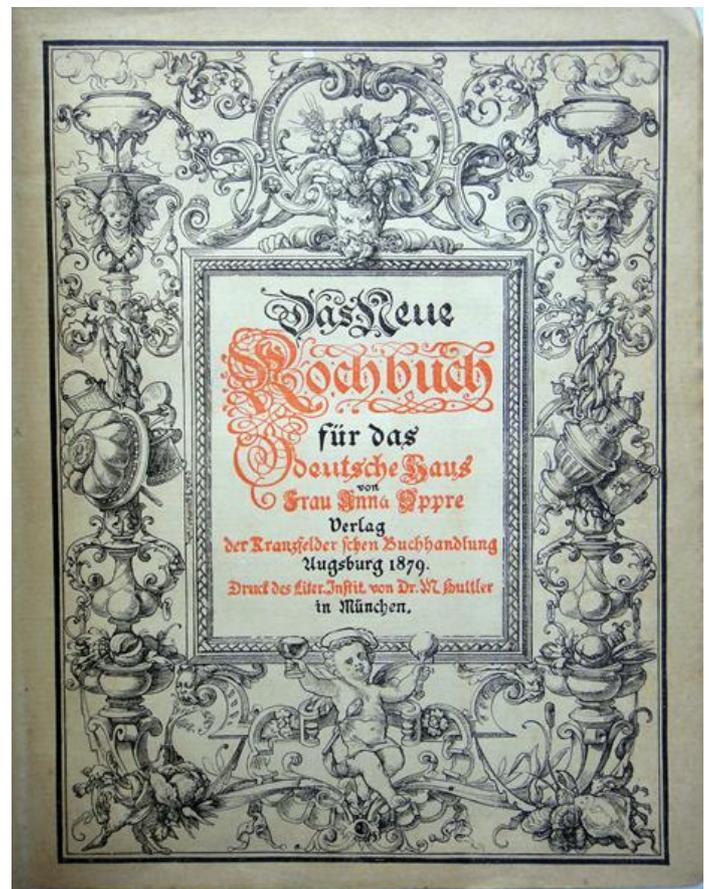
126



87



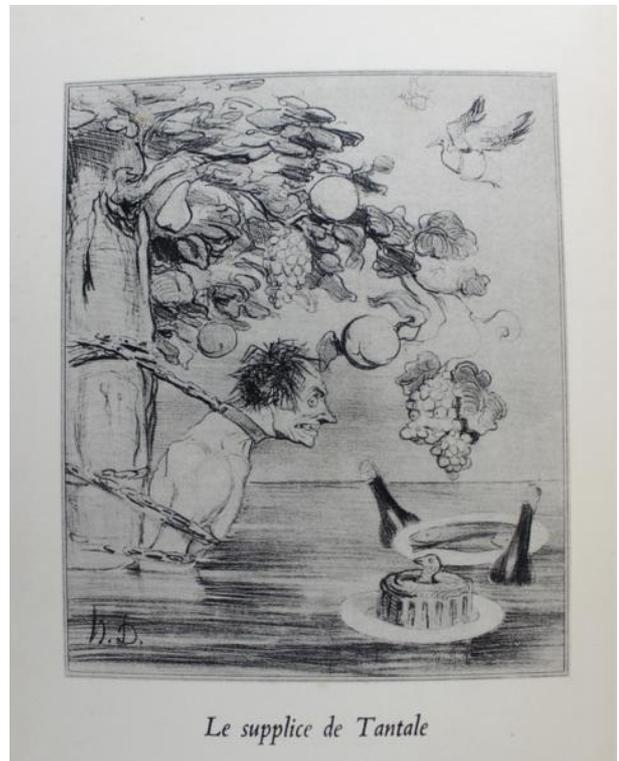
59



57



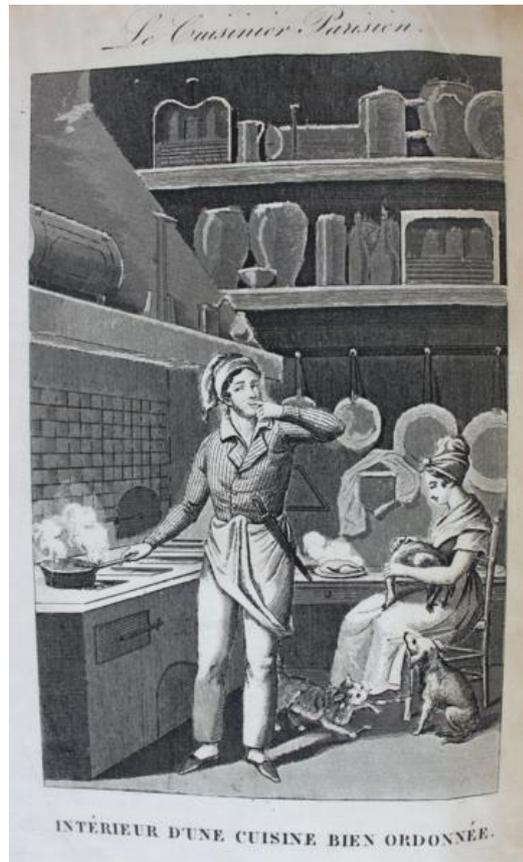
17



209



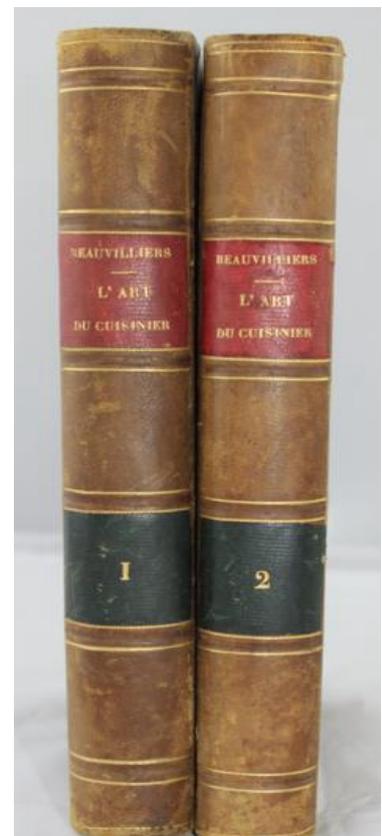
239



1



75



4



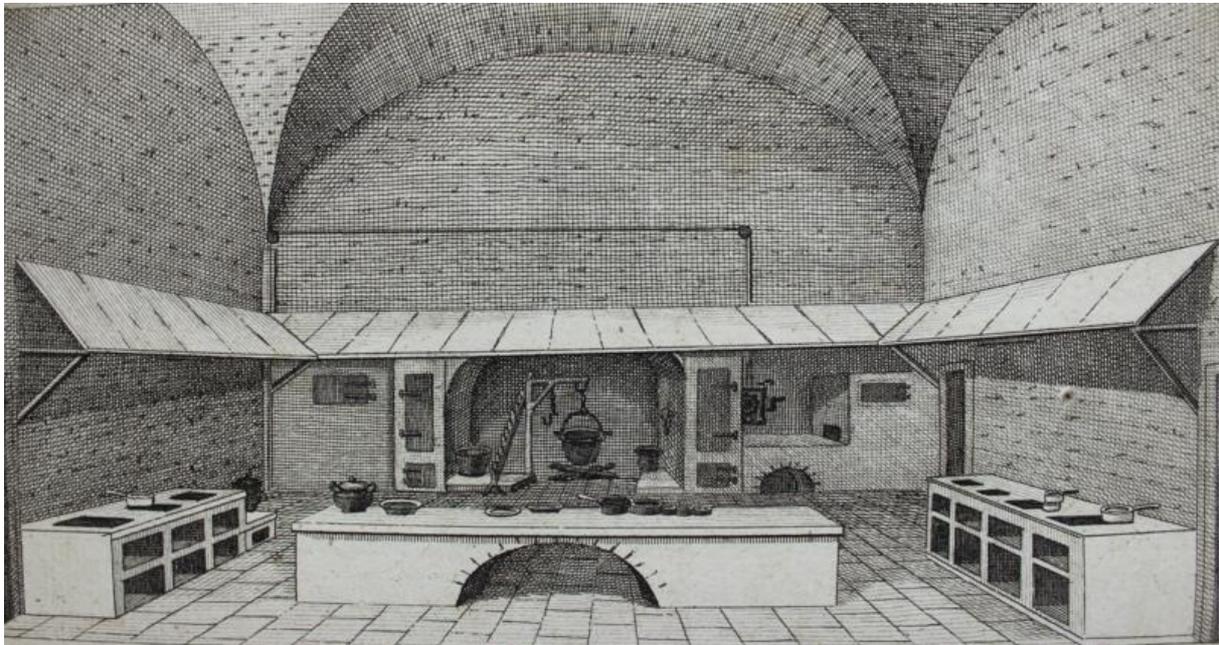
188



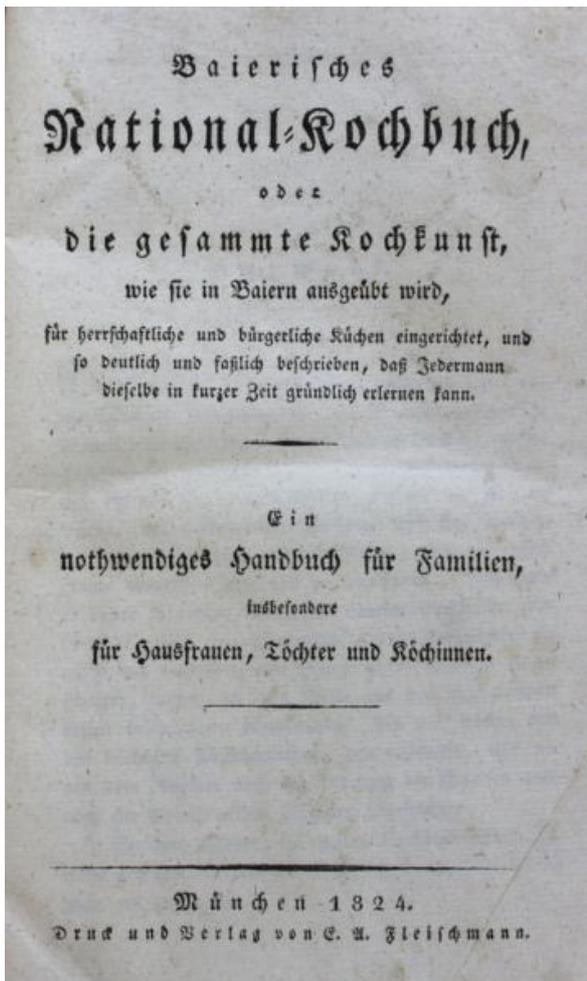
28



49



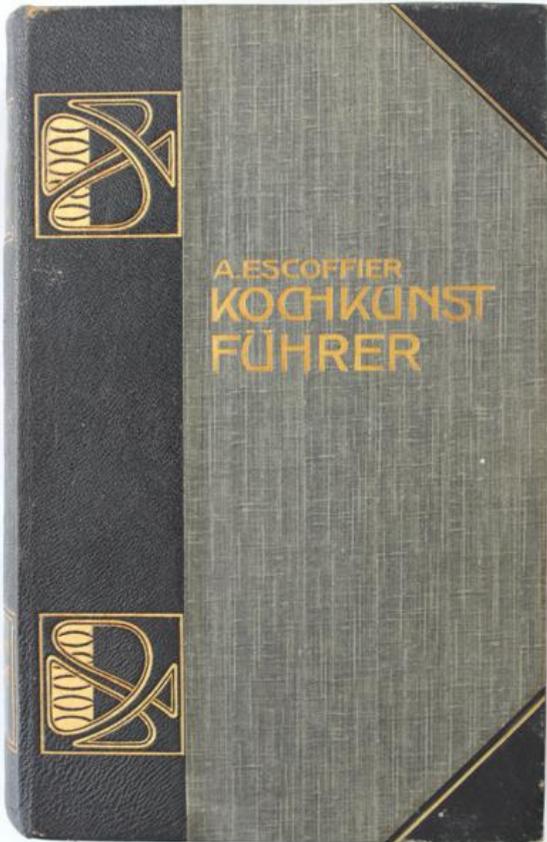
88



2



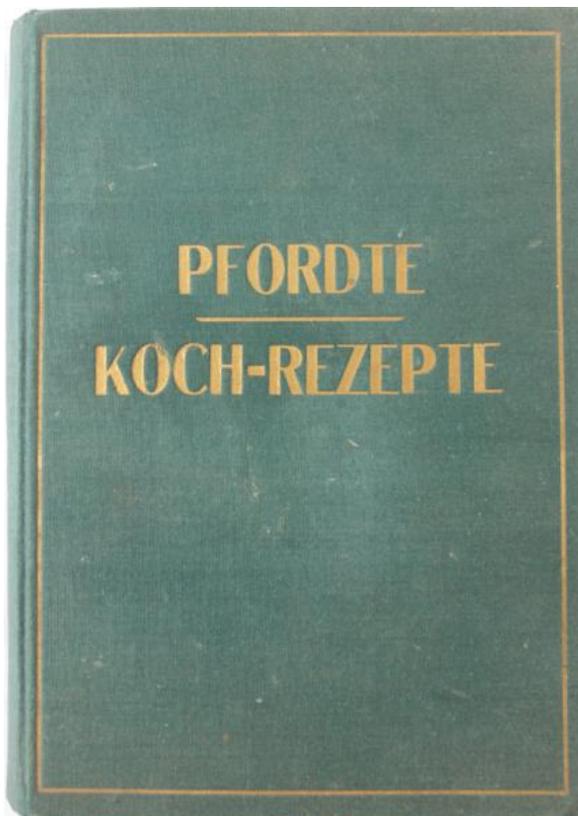
56



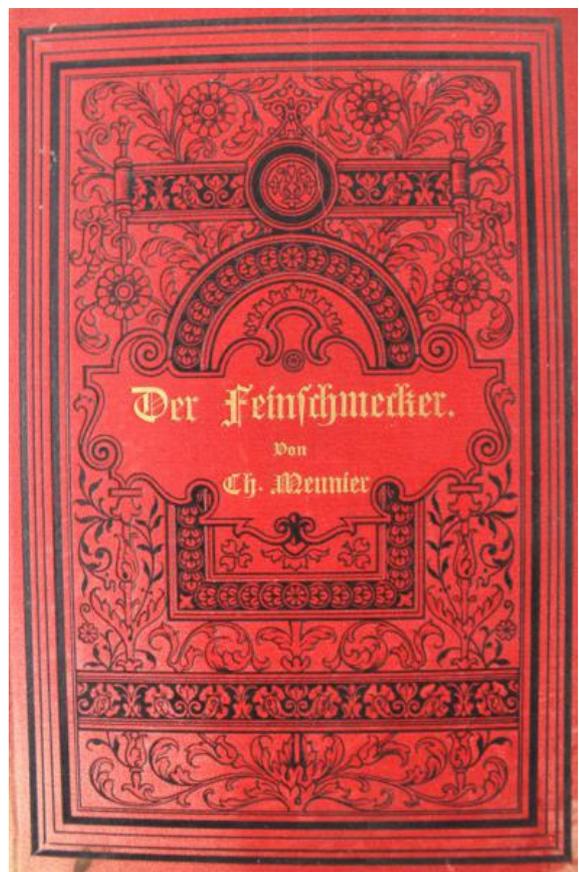
20



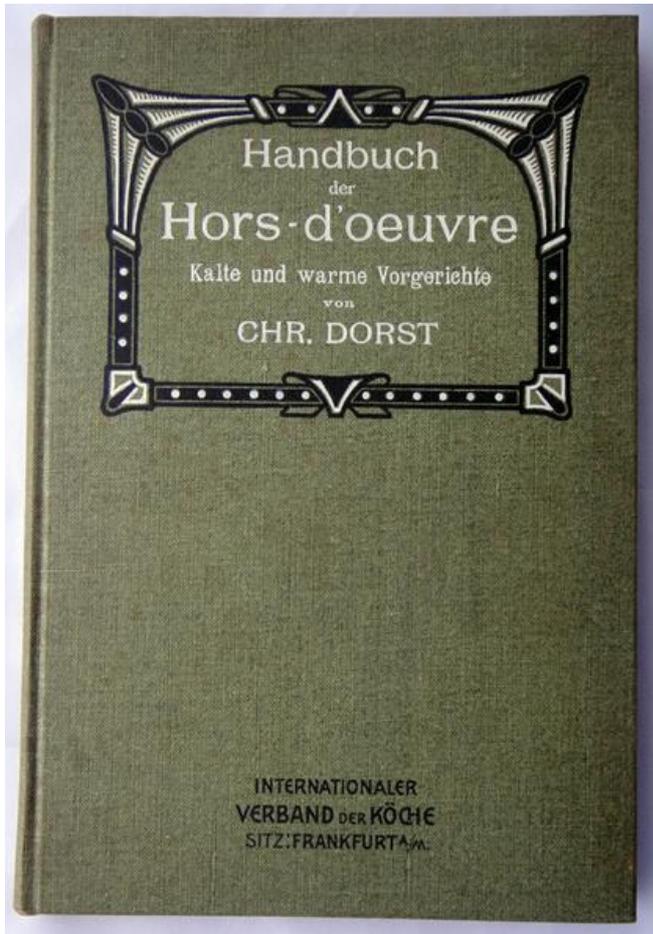
75



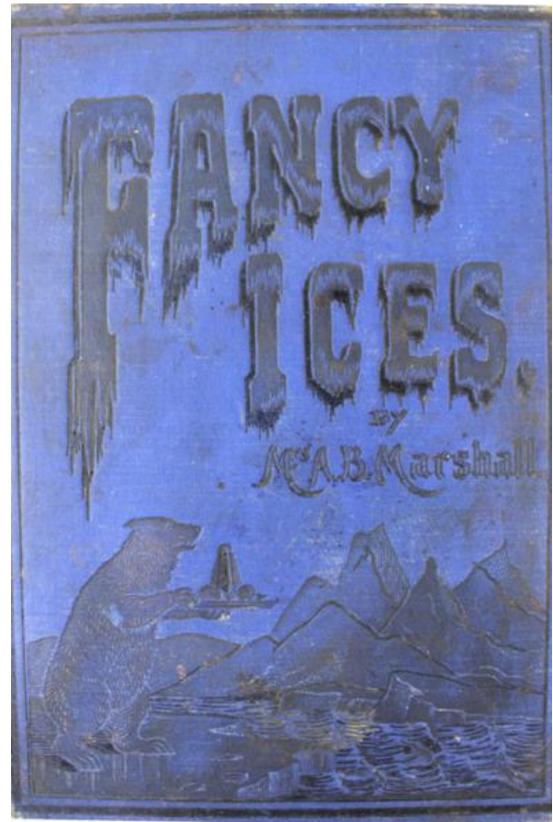
60



52



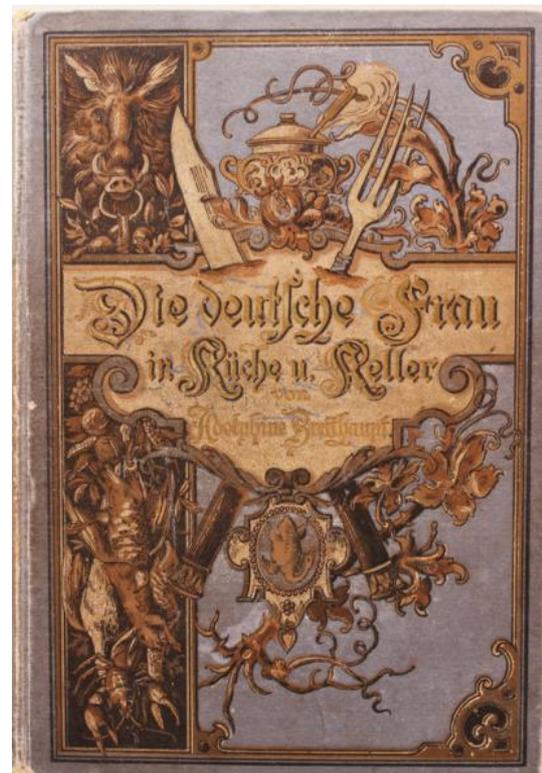
14



135



76



9

les préparations. Les instruments nécessaires (sorbetières, gobelets, houlettes, moules, caves à glace) sont décrits et figurés sur deux planches. Près de cent cinquante recettes de glaces sont suivies d'une description des mousses à base de crème fouettée. La technique de coloration est expliquée. Une table recense les termes culinaires et scientifiques, les noms de savants, les recettes. Mors solides, intérieur très blanc avec quelques légères traces de cernes, marquage vert conservé, tranches rouges, tranches des plats dorées. Rare.

106 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., I Bl., 3 gefaltete Lithographien) 1850, die 7. Auflage (Mit gefalteten Tafeln) ebenda 1860, ab der 10. Auflage als <Illustrierter Konditor>.

107 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. Jh. Die Farbtafeln zeigen Brotsorten in verschiedenen Regionen und Ländern.

108 FRANCATELLI, Ch. E.: The Royal English and Foreign Confectioner: A practical treatise on English and Foreign Confectionary in all its branches; containing ornamental confectionary artistically developed; Different methods of preserving fruits, fruit pulps, and juices in bottles. The preparation of Jams and Jellies, Fruit, and other Syrups, summer beverages, and a great variety of national drinks; With directions for making dessert cakes, plain and fancy bread, candies, bonbons, comfits, spirituous essences, and cordials. Also the art of Icemaking, and the arrangement and general economy of fashionable Desserts. 5è éd. London, Chapman and Hall, 1887. Frontisp. XXIII, 1 1v., 422 pp., 1 1v. ads. Orig. red editor's cloth, gilt spine and cover (some soiling and rubbed). Wear but still a good copy. 300,-

Bitting 164 - Cagle/Lilly 688 - Schraemli Sale 182. The author had a very illustrious career ending with an appointment to the Royal Household of Queen Victoria. Illustrated with 5 wood engraved plates.

109 (FRIEDEL, Louise Beate Auguste geb. Utrecht): Gründliche Unterweisung zur Selbstverfertigung aller nur denkbaren Conditoreywaaren. Ein Handbuch zum Gebrauch der Hausfrauen, Köche und Köchinnen. Zweyte verm. und verb. Auflage. Berlin, (Schöne), 1794. 8°. XV (Titel, Widmung, Vorrede, Inhaltsvz.), [1] S. (Errata), 192 SS. 2 gefaltete Kupfertafl. Ppbd. der Zeit. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken. Gutes Exemplar. Seiten finger- und braunfleckig. 900,-

Weiss 1114. (Diese Ausgabe nicht vermerkt). Selten, in keiner der üblichen Bibliographien und den katalogisierten Sammlung vermerkt. Bei Georg (1177) ist das im selben Jahr erschienene Kochbuch "Unterweisung für ein junges Frauenzimmer" aufgeführt. Diese vermehrte 2. Ausgabe erschien nur wenige Monate nach der Erstausgabe vom selben Jahr. Das Buch ist von grosser Rarität.

110 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. 1.300,-
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.

111 GATTI, François: Entremets für Hotels und Restaurationsbetriebe. 2. Auflage. Luzern, Fachbuch-Verlag Union Helvetia, 1964. 8°. 18 S., 297 S. OLwd. leicht fleckig. Innen sauberes Exemplar. 50,-
Ein sehr gutes Fachbuch für Köche, Konditoren, Pâtissiers und für alle die sich an der "Süßen Kunst" ausprobieren wollen.

112 GLASS, E.P.: Torten-Verzierungen / Tart-Decorations / Decorations de tartes / Ornamenti di Torte. Vorlagen zur Verzierung und Dekorierung von Torten, den Anforderungen der Gegenwart entsprechend und in natürlicher Grösse zum Gebrauch für Conditoren, deren Gehilfen und Lehrlinge, sowie auch zum Vorzeigen und Auswählen bei Bestellungen. Ausgabe A in Buntdruck mit 40 Planotafeln. Mit Erläuterungen in vier Sprachen. 2. Auflage. München, Heinrich Killinger, 1896. 4°. 20 S, XXXX Tafeln (Cromolithographien). Roter OLwd. geprst. und mit reichem Buchschmuck. Sehr schönes Exemplar. 320,-
Weiss 1248. Die Erläuterungen in dt., franz., englisch und italienisch. Selten und gesucht. Neben den "A" Ausgaben (mit Farbillustrationen) erschienen "B" Ausgaben in schwarz/weiss.

113 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.

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

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

116 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:

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

für Conditoren und Pâtissiers. Das seltenste Buch von C. Gruber.

118 - Sammlung von Musterzeichnungen und Erläuterungen zu Original-Tafel-Aufsätzen und Süßspeisen nebst einer reichhaltigen Sammlung von bewährten und praktischen Rezepten für Pâtissiers, Köche, Conditoren etc. sowie auch für die Privatküche sehr geeignet. Von K.G., Pâtissier. Restauration Palmengarten. Frankfurt a. M., Vlg. Carl Gruber, 1899. 4°. 48 S. (Text und Rezepte), 24 ganz-seit. Tafeln., 4 Bl. (Tafelausätze). Brauner Olwd mit Goldschrift. Sehr schönes Exemplar. Mit chromolitho. orig. Umschlag beige bunden. Text in Blaudruck Tafeln in versch Farben gehalten. 480,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1330 - Auktion Löchner 324. Sehr selten. Fehlt in den grossen Sammlungen wie Dittmar, Walterspiel, Horn etc.

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

120 HARTINGER, Lorenz Karl: Lehrbuch zur selbstständigen Erlernung der gesamten Konditorei und Wiener Feinbäckerei, in Wort und Film mit vielen Bildern. Chiming am Chiemsee, Selbstverlag, o. D. (ca. 1920). 8°. 267 S., 3 S. Mod. HLdr. mit montierten nachgedruckten Titel. Seiten sind papierbedingt gebräunt. StV. Erste Seiten von alter Hand eingehängt. 50,-
ERSTAUSGABE:

121 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.

122 HENNERSDORF, A.E.: Handbuch der Konditorei. mit Holzschnitten und Tafeln. Halle a. S., Knapp, 1883. XX., 336 S., 3 Falttafeln mit Abb. von Maschinen und Backöfen. OHLwd. d. Zt. mit Gebrauchsspuren (Falz aufgeplatzt). Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1548 (dort mit falschem Datum). Rarität, nicht bei Dittmar, Walterspiel, Horn, Georg/Drexel oder in den katalogisierten Sammlungen. Illustriert mit Holzschnitten. Die Fa. Hennersdorf betätigte sich auch als Zulieferer für Bäckerei- und Konditoreibetriebe. Selten

123 HOFMANN, Agnes: Der praktische Haus-Conditor zur Selbsterzeugung der feinsten und ausgezeichnetesten Backwerke, Torten, Confecte und Gefrorenem. Von der pensionirten Stiftsköchin. Wien, A.U. Wenedikt, 1890. Kl. 8°. 253 SS., 1, XII. HLwd.. d. Zt. (berieben u. bestossen). Mit aufmontiertem Titelschild. Seiten papierbedingt gebräunt. Buchblock verschoben. Einige handschriftliche Eintragungen. 250,-
ÄUSSERST SELTENE ERSTAUSGABE. Weiss 1650. Nicht in den Bibliographien und den katalogisierten Sammlungen.

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

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

126 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. roter OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Sehr schönes Exemplar. 150,-
Weiss 1834. - Mit 59 ganzseit. Tafeln. Der Autor war Königl. Mundkoch und Backmeister in den Küchen Sr. Majestät des Kaisers.

127 KRACKHART, Carl: Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Hand- und Nachschlagebuch für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchler, 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.

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

129 LE GRAIVE, Émile: Le Pâtissier Royal Belge illustré. Pâtisserie 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, tls. bestoßen.

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

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

132 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 - Ventès Crahan 643 et Schraemli 297. Mit Ex Libris (Ph. Heuline). Schönes Ex.

133 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....".

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

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

135 MARSHALL, Mrs. A.B.: Fancy Ices. With 86 Illustrations. London, Marshall/Simpkin, Marshall, Hamilton & Co., (1894). VI, [1] Iv., 238 pp., 30 pp. illustrated ads for utensils, tools and moulds. Blue orig. cloth, showing a polar bear serving ice bomb. (with trace of usage). Inside a nice copy inspite of a stain on the upper margin on several pp. 200,-

First Edition. One of the first English book dedicated to Ice cream production. Richly illustrated in the text and 30 pp of illustrated ads. for tools, moulds etc.

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

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

137 - La Science du Maître d'Hôtel, Confiseur, à l'Usage des Officiers, avec des Observations. Sur la connoissance & les propriétés des Fruits. Enrichie de Dessesins 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.

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

139 PERINI G. / BORN, Philipp: Der Schweizer Zuckerbäcker oder genaue Anweisung zur Anfertigung aller in der Konditorei vorkommenden Arbeiten, insbesondere aller feinen Torten, Kuchen, Konfekte, Biskuits, Makronen, Pastetchen und anderen feinen Bäckereien; sowie der Herstellung der beliebtesten kalten und warmen Getränke, der gefrorenen Sorbets, der Liköre, Ratafias, Schokoladen etc. nebst Anleitung zur Darstellung der englischen Biskuits oder Cakes;

im ganzen über 1000 Rezepte enthaltend. Hrsg. von Ph. Born. Mit 24 Tafeln Abbildungen. 5. Aufl. Weimar, Voigt, 1893. 8°. XXXII S., 350 S. 1 Bl.(Verlagsanz.) mit 24 lithogr. Tafeln. HLwd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten leicht finger- und braunfleckig. "Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke Band 191". 280,-

Weiss 2962. Fehlt bei Walterspiel, Horn und Aliche. - Diese 5. Aufl wurde stark vermehrt und mit 24 Tafeln (anstelle von 8) illustriert. Die ersten zwei Ausgaben erschienen als < Das deutsche Bäckerhandwerk > von Ch.H. Schmidt, ab der 3. Auflage als < Das Bäckergewerbe der Neuzeit > von A. Cnyrim und ab der 6. Auflage als <Der Konditor der Neuzeit> von Ph. Born.

140 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.

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

Weiss 3079. - Erstausgabe. Das Standardwerk der Zeit. Mit der Abbildung nahezu aller deutschen und ausländischen Brotsorten. Ohne dem Faltmodell eines Dampfbackofens. Seltenes Nachschlagewerk.

142 RIS-PAQUOT, Oscar-Edmond: Entremets sucrés et desserts, par Ris-Paquot, Bibliothèque des Recettes pratiques. Crèmes, Fromages, Gâteaux, Pates, Biscuits, Bonbons Glaces, Tartes, etc. Paris, H. Laurens, (1895). in-12° 122 p., fig.intérieur très propre, Très belle reliure moderne. Couvertures d'origine conservées. Auteur et titre en lettres dorées. 220,-

EDITION ORIGINALE: Mod. HLdr. mit zahlr. Abb. Seiten papierbedingt gebräunt. Schönes und sauberes Ex.

143 RITTERSHAUS, Carl: Der praktische Konditor. Ein Hand- und Lehrbuch aus der Praxis für die Praxis. Mit zahlreichen Rezepten, Vorlagen und bunten Tafeln. Leipzig, Arnd, 1907. 4°. XIII S., 376 S., 80 teils chromolithographierten Tafeln. Ill. OLwd. (berieben u. bestoßen). 240,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3212. 1914 erschien eine als 2. Ausgabe bezeichnete Auflage. Ritterhaus, Konditor in Bonn, war Lieferant Sr. Kaiserlichen und Königlichen Hoheit des Kronprinzen des Dt. Reiches und von Preussen (Titelangaben). Sehr dekorative Tafeln aller Arten von Süßspeisen dabei viele "Eisplatten".

144 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 Löhner 583 (Zuschlag 840 SFr.). Das 3. von Rottenhöfer geschriebene Buch. Mit lithographiertem Schmucktitel, dieser zeigt eine Japanerin beim Tee- und einen Türken beim Kaffeetrinken und 2 chromolithographierte Tafeln sowie zahlreiche Holzschnitte. Mit Rezepten der Süßspeisenherstellung für Tee- und Kaffeegesellschaften sowie verschiedene Getränke auf der Basis von Tee und Kaffee.

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

146 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.

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

148 SCHEIBE, Rudolf: Die Kakao=Malerei in Wort und Bild. 21 Tafeln. Mit Anleitung zur KakaoMalerei und Vorlagen für Tortenverzierungen. Leipzig, Heinrich Killinger, (1913). Folio. 4 Bll., 21 Tafeln. Illustr. orig. HLwd. lichtberblasst und fl. Etwas bestossen. Innen sehr schönes Exemplar. 250,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3361. Seltenes und grossformatiges Werk zur Lehre der Kakao-Malerei.

149 SHEPARDS LIGHTNING (Editor): Shepards lightning ice cream maker. Directions for Freezing. Philadelphia; NORTH BROTHERS o., J., (ca. 1912). Kl. 8°. 72 p. O-Wrappers bound in. (with trace of usage). 50,-
Direcions for use in english; Deutsch,Français; Español; Portuguez; Italiano.

150 SOMMERSCHUH, Georg: Der Lehrmeister der Kakaomalerei. 1. Lehrgang. Illustriertes Speziallehrbuch zum Selbstunterricht in Zweifarbendruck. 2 Bde. (Textband und Tafelband). Halle, Selbstverlag, o.D. (1926). Quer 4°. Textband: 20 SS.; Tafelband: 40 SS. mit 90 Braundrucktafeln und -Vignetten. Brauner und grüner OKart. Sehr schöner Zustand. 180,-
Seltenes Kakaomalerei-Handbuch da im Selbstverlag erschienen.

151 - Neue Torten-Bilder. Das Fest in der Familie. Mit Matrizen-Serie II und neuartigen Torten-Zusammenstellungen. Ausführung in Vierfarbendruck Halle, Selbstverlag, o.J., (1928). Quer 4°. 16 S., mit 15 farbigen Abbildungen. Blauer OPpd. mit goldener Deckelbeschriftung. (Buchrücken mit kleiner Fehlstellung) Schönes Exemplar. 110,-
ERSTAUSGABE:

152 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.

153 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.

154 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.

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

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

Ratafia's zu destilliren. 3. verbesserte Auflage. Mit 4 Steintafeln. Quedlingburg, Basse, 1833. 8°. [2] Bl. (Titelei), 284 SS., 4 Falttafeln (Lithos). OPpbd. der Zeit, marm. Bezug. Auf der Rückseite ein roter Fleck. (berieben u. bestoßen) 650,-

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

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

158 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. OHLwd. 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.

159 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.

IV. RESTAURANT & HOTELWESEN

160 BERTELSMANN (Hrsg.): Rast auf Reisen. Bd.1: Deutschland/Hotels; Bd. 2: Deutschland/Restaurant, Bd. 3: Europa. 1. Auflage. 3 Bände im Schuber. Gütersloh, Bertelsmann, 1962. Bd. 1: 302; Bd. 2: 320; Bd. 3: 383; mit zahlr. s/w. Bilder. Roter KLdr. mit OU diese mit Gebrauchsspuren. Der Illustr. Schuber ist angeschmutzt und staubig. Innen sauberes Exemplar. 40,-

Eine schöne Zeitreise in die 50iger der Restaurants und Hotels.

161 BIEDER, H.: Handbuch der Hotelkorrespondenz. Luzern, Verlag der Union Helvetia, 1916. 8°. VII. 368 S. OHLwd. mit geringen Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 120,-
Erstausgabe. Lehrbuch der Hotelbildungswesen.

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

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

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

164 EMMRICH, Carl: Der Gastronom; Le Gastronome; The Gastronomer; Il Gastronomo. für Hôtel- und Restaurationswesen; über 1000 Muster-Menu von 4 - 7 Gängen sowie weit über 150 Muster-Menu von 3 - 300 Mk. per Couvert für Déjeuners, Dinners, Soupers, Hochzeiten usw. Freudenstadt, Selbstverl, 1912. 8°. 203 S. Ill. Brauner OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. 30,-
ERSTAUSGABE:

165 GAULIS, L. / CREUX, R.: Schweizer Pioniere der Hotellerie. Geleitwort von W. Kämpfen. Paudex, Ed. de Fontainemorte, 1976. 8°. 224 S. Reich bebildert. Olwd. mit SU. Schönes Exemplar. 40,-
Eines der besten Monographien zum CH-Gaststättenwesen.

166 GERDES, Peter von: Traumhotels der Welt 3. aktualisierte Auflage. München, Droemer Knauer, 1995. 31,5 cm. 272 S. mit zahlr. Abb. Schwarzer Olwd. mit OU. Schönes Exemplar. 20,-

167 HESS, Fr. Adolf: Servicekunde. Ein Handbuch zur Unterstützung des praktischen und theoretischen Unterrichtes an Fortbildungsschulen für Lehrlinge von Gastwirten und Hoteliers und zum Selbstunterrichte. II. Auflage. Mit 32 Tafeln in Farbendruck, 66 Bildertafeln und vielen Textillustrationen. Wien, Selbstverlag der Schuldirektion, 1905. 8°. 90 S., 96 Tafeln, XII Bl. viele Abb. von Servicevorschlägen und Menuvorschläge. Neu geb.OLwd. unter Verwendung des Org. Titels. Die Seiten sind zum Teil stark fingerfl. Ein Teil der Falttafel "Distinktions=Abzeichen" fehlt. 80,-
Weiss 1585.- Methler 2827. - Heß (1862-1928). Sehr schöne Stahlstiche von Porzellangeschirr, Bestecke, Silbergeschirr, Elektrische Herde und Apparate, Thermophore und komplette Küchenanlagen.

168 NATIONAL COUNCIL OF SOCIAL SERVICE: British restaurants. An inquiry made by the National Council of Social Service with a foreword by Margaret E. Bondfield. London; New York; Toronto, Geoffrey Cumberlege-Oxford University Press, 1946. 8°. 86 pp. [With Plates.] O-Wrappers bound in. Nice copy. 80,-
The illustrations in this study tell the story from the improvised and rather shabby eating place-to the well-planned, gay rendezvous for worker wanting company and a tasty snack or a solid meal after a strenous day's work.

169 NEWNHAM-DAVIS, Nathaniel: Gourmet's guide to Europe. By Lieut.-Col. Newnham-Davis. Second edition. London, Grant Richards, 1908. 8°. XV, [1], 315 S. Roter OLWd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Schönes Exemplar. 60,-

170 Parmi les meilleures tables de France. Livret de l'élite des cuisiniers et restaurateurs français à l'usage de l'élite des gourmets. Angeres, Jacques Petit, 1950. Kl. 8°. 30 Bl. Illustrations de Raoul Serres. Illustr. OBrosch. (angeschmutzt). Innen sauberes Exemplar. 50,-
Dieses Ex. trägt die Nr. 98.

171 PILOT, A.: ANTICHI ALBERGHI VENEZIANI. Venezia, Zanetti, [c.1930]. Oktav. 70 p., ill. uncut O-Wrappers bound in (with trace of usage). Pages strongly browned. 40,-
FIRST EDITION. Rare.

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

173 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.

174 RITZ, M.L.: Cäsar Ritz. Bern, Hallwag, (1930). 12°. 224 S. OLwd. 120,-
Die Lebensgeschichte des Cäsar Ritz, des wohl berühmtesten Hotelier aller Zeiten, in englischer Sprache geschrieben von seiner Gattin. Dt. Uebersetzung von Ed. Seiler.

175 ROBERT-ROBERT: Le guide du gourmand à Paris. Nouvelle éd. mise à jour. Paris, Grasset, 1925. 8°. 188 S., mit Textillustr. Illustr. OLwd. Seiten papierbedingt gebräunt. 25,-

176 SCHERZ, Ernst: ... und jeder König nur ein Gast. 2. Auflage. Bern und München, Scherz Verlag, 1983. 207 S. Blauer OPpb. mit OU. Sehr schönes Exemplar. 25,-
Einer der wenigen wirklichen Hotel-Könige erzählt die Geschichte und die Geschichten seines weltberühmten Hauses - des »Palace Gstaad«, in dem die oberen 500 dieser Welt verwöhnt wohnen und auch Könige »nur« Gast sind. Es sind die Erinnerungen eines Grandseigneurs, deren Reiz darin liegt, dass er nichts sieht, nichts hört, nichts registriert - und doch alles erfährt.

177 SCHMITT, Michael: Palast- Hotels. Architektur und Anspruch eines Bautyps 1870 - 1920. Berlin, Gebr. Mann Verlag, 1982. 195 S. OLwd. mit OU. Einige Bleistiftanstriche. Sehr schönes Exemplar. 40,-

178 SENDIG, Rudolf: Im Hotel. Diskrete Indiskretionen. 40. - 50. Tsd. Bad Schandau a. E. [u.a.], Selbstverlag [u.a.], 1924. 396 S. Ill., graph. Darst. Illustr. OPbd. mit starken Gebrauchsspuren (Kugelschreiberkritzereien, Portrait des Schriftsteller nicht mehr vorhanden). Leicht finger- und braunfleckig. 25,-

179 SUTTON, H.: Leben in einem Grand Hotel. Waldorf Astoria aus der Geschichte und Intimitäten eines der grössten Hotels der Welt. Bern, Scherz, 1954. 216 S. OLwd. mit SU. dieser lädiert. Innen gute Zustand. 25,-
DT. ERSTAUSGABE: Erzählt die Geschichte dieses berühmten NY Hotels und seiner Gäste.

V. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES

180 BRILLAT SAVARIN, (J.A.): Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, ... 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.

181 - Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse. Den Pariser Gastronomen gewidmet von Einem Professor, Mitglied vieler gelehrten Gesellschaften. Übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Carl Vogt 3. Auflage. Braunschweig, Vieweg und Sohn, 1867. XL S., 423 S. OPpbd. d. Zt. mit aufmontiertem Titelschild Sehr schönes Exemplar. 150,-

Weiss 504. Frühe deutsche Ausgabe, die dt. Erstausgabe erschien 1865, auch von Carl Vogt übersetzt. Das wohl berühmteste gastronomische Werk aller Zeiten. Sammlerstück.

182 - Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, ... 1 vol. Paris, A. Sautelet, 1826. Titl., XIV, 5-442 pp. (cplt). 4000,-

EDITION ORIGINALE: Vicaire 117; Bitting, p. 60.; Oberlé, 144 ; Simon, p. 218.cRare et recherché. Exemplaire de premier tirage, avec le "E" de Bourse de la page de titre placé à l'horizontale. Reliure de l'époque en pleine basane brune, dos lisse orné de filets et de fleurons dorés. Quelques rousseurs comme presque toujours pour l'édition originale. Le plus célèbre ouvrage gastronomique de tous les temps et toutes les littératures. Tres bon exemplaires.

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. Sehr schönes Exemplar.

183 - 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. Baresté. 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.

Seiten papierbedingt gebräunt.

184 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,-

185 EPIDAURIS (Hrsg.): Festschrift zur Bibliotheca Gastronomica des Sammlers Walter Putz. Baden Baden, Epidauris Kultur, 2008. 42 S., mit zahlr. Abb. Illustr. OBrosch. Verlagsfrisches Ex. 10,-

Auszug aus der Festschrift: Die Bibliotheca Gastronomica des Sammlers Walter Putz / Von Schraemli bis Birsner – Geschichte des Kochbuchs und was wir noch alles daraus erfahren können / Lammcurry Putz à la Birsner / Was Zugvögel mit dem Pâtissier Francois verbindet / Auf den Spuren von Ritz und Brenner: / „Hier hatte ich das Haus gefunden, das meinen Vorstellungen entsprach.“ / Gibt es eine Sammlerbilanz? / Nachgefragt in der Vatikanischen Bibliothek / Ein Überblick die Spitzenstücke der Sammlung Putz / Ist das Altern ein Problem für den Sammler? / Die Menükarte des Jahrhundertkochs Alfred Walterspiel vom 22. Oktober.

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

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

187 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.

188 (Grimod de la Reynière, A.-B.-L.): Manuel des Amphitryons; contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande... Paris, Capelle & Renand, 1808. 8°. Gest. gefalt. Frontisp., 384 SS., 16 (2 gef.) Kupfertaf. HLdr. mit Rverg. 1.500,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 203; Drexel 145; Georg 1657; Horn/A. 451; Oberlé, Fastes 135; Schraemli 61; Simon 805; Sotheby's, Schraemli 219; Sotheby's, Westbury 235; Vicaire 427f.; Walterspiel 229; - "Auch dieses Werk darf als ganz hervorragend angesprochen werden. Eine Anleitung zum Tranchieren ist besonders interessant. Allerdings fällt mir auf, daß das Titelbild genau übereinstimmt mit einem Stich aus Vontets Tranchierbuch. Auch seine >Grundzüge des gastronomischen Anstandes< sind sehr lesenswert u. für die damalige Zeit aufschlußreich. Recht nett hört sich folgende Vorschrift an: >An manchen Tafeln läßt man die großen Stücke zerlegt auf einer Schüssel herumgehen. Jeder Gast bedient sich dann selbst, aber man darf immer nur ein einziges Stück nehmen, u. wenn man sich das Ausschauen erlaubt, so muß das mit solcher Gewandtheit u. Schnelligkeit geschehen, daß man eben nur das erste Beste zu nehmen scheint.< Grimod nimmt übrigens schon Stellung gegen den Service à la Francaise u. empfiehlt den heute üblichen englischen Service" (Schraemli). "Édition originale très recherchée" (Oberlé). - Durchgehend stock- u. wasserfl., Taf. beschnitten.- Rebacked with original spine laid down. Spotting to edges and some water stains

189 GUÉGAN, B.: Die Meister der französischen Küche aus acht Jahrhunderten. Die besten Rezepte der berühmtesten Köche, Kuchenbäcker und Likörmacher Frankreichs, Vom Jahr 1250 bis heute. Übertragen von Nanny Collin. Basel, Rhein Verlag, 1922. 893 SS., 1 Bl. Verlagsanzeigen. HLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen gutes Ex. 100,-
Horn 861. - Auktion Walterspiel 236. - Vorzugsausgabe Nr. 1210 h/c (hors commerce). Mehrere ganz-seit. Tafeln mit Abb. aus franz. Klassikern der Kochkunst. Das Werk besteht aus 2 Illustrierten Bänden (Band I XI-374S., Band II XXXII-579 S.) Im ersten Bande werden alle berühmten französischen Autoren mit entsprechenden Rezepten aufgeführt, und bis zu Ende des achtzehnten Jahrhunderts. Im zweiten Bande kommt die moderne Kochweise zu Wort. Eine Grosszahl interessanter Rezepte geben einen Überblick über alle Küchengebiete und ersetzen jedes klassische Kochbuch.

190 GUTKIND, C.G: Das Buch der Tafelfreuden. Aus allen Zeiten und Breiten gesammelt. Leipzig, Hyperion, 1929. 643 SS. Mit 74 teils farb. Tfn. und 72 Textabb. Brauner Olwd. Dieser leicht stockfl. Innen schönes und saubers Ex. 90,-
ERSTAUSGABE: - Horn/Arndt 864 - Sig Walterspiel 237 - Anthologie kulturhistorischer Zeugnisse der Gastronomie. Zusammenstellung der Bilder von Wilhelm Fraenger. Von Abraham über Balzac, Buddha, Cervantes, Goethe, Homer, Horaz, Montaigne, Newton, Novalis, Ovid, Puschkin, Till Eulenspiegel bis Zwingli u.v.a. Kulturhistorisch höchst interessante Schrift. Sollte in keiner Gastro-Sammlung fehlen. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

191 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.

192 HINRICHSEN, Torkild: Marzipan: Das Brot der Engel. Husum, Husum-Dr.- und-Verl.-Ges., 2012., 111 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OBrosch. 22,-
Erstmals liegt eine umfassende Kulturgeschichte des Marzipans in Deutschland mit Ausblicken auf die Nachbarländer vor. Wahrscheinlich arabischer Tradition nachfolgend, wurde Marzipan zunächst in den

Mittelmeerländern, dann in Frankreich und Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter bereitet. Handelszentren und die großen Hafenstädte verfügten über entsprechende Handelsverbindungen, um die Rohstoffe Rohrzucker und Mandeln bereitzuhalten. Neben Flachreliefs, die aus Negativformen gewonnen wurden, entstanden außer den heutigen „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.

193 HÖMBERG, Hans: Hömbergs lukullische Schatztruhe. Eine vergnügliche Reise in das Reich der Köche und trinkfreudigen Genießer serviert mit über 160 Illustrationen. Zürich, Olms, 1980. 286 S. Roter OLwd. mit Goldprägung und OU. Umschlag mit leichte Gebrauchsspuren. Sonst schönes Ex. 20,-
Witziges und interessantes aus der Gastronomie. Die Rezepte sind zusammengestellt von E. Horn.

194 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,-

195 - Köstliches und Curieuses aus alten Kloster - und Pfarrküchen. Erstausgabe. München, Moderne Verlags GmbH, 1979. 254. S. mit zahlr. Abb. OLwd. mit OU. dieser mit le. Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 25,-
Die bekannte und preisgekrönte Kochbuchschriftstellerin Erna Horn hat aus ihrer kostbaren privaten Kochbuchsammlung die wissenschaftlichsten und interessantesten kulinarhistorischen Details ausgewählt und ergänzt durch eigene Forschungen dem Leser ein anschauliches Bild der klösterlichen und pfarrherrlichen Kulinaria vermittelt. Das Ergebnis: köstlich, curieus, Kultur und Kulinaria in einem.

196 KLEINPAUL, Rudolf: Gastronomische Märchen. Mit zahlr. Zeichnungen im Text (von Merian). Leipzig, Wilh. Friedrich. (1893). 8°. X., 230 S. Mit hübschen Vignetten von einem Merian genannten Freund. Unbeschnitten Hübscher, aufwändig dekoriertem Einband der in bestickter Seide mit Serviette und Tischtuch spielt. Mit Gold- und Silberprägung. 180,-
ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Kosch 8, 1282 Brümmer 4, 9. - Kleinpaul (1845-1918), ein wackerer Sachse, lebte 1871-78 in Rom und ernährte sich durch das Verfassen von Reiseberichten, Wörterbüchern und Sprachführern. 1892 verfaßte er ein Werk zur Anthropophagie (Menschenopfer und Ritualmorde) und auch später kulturgeschichtliche Abhandlungen. Hier sind es weniger Märchen im Grimmschen Sinne sondern gastrosophische Plaudereien. Der Einband leicht an den Kanten beschabt.

197 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.

198 - La Cuisinière Poétique. Avec les concours de MM. Méry, A. Dumas, Th. de Banville, Th. Gautier, É. Deschamps, C. Caraguel, A. Barthet, Émile Solié, Xavier Aubryet, Aur. Scholl, Charles Battaille, etc. Paris, Michel Lèvy Frères, (1859). 12°. 199 S. "Collection Hetzel & Levy". 400,-
EDITION ORIGINALE. Maggs 500. - Vicaire 603. - Walterspiel 361. Romantische Halbleder, Rücken mit roten Etikett verziert. Schönes Ex. mit Ex Libris "Paul Gavault".

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

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

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

201 Museum f. Kunst-und Kulturgeschichte (Hrsg): Die Lübecker Küche. Lübeck, Druckpartner, 1985. 8°. 228 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. leichte Gebrauchsspuren. Schönes sauberes Ex. 20,-

Erschienen anlässlich der Ausstellung "Die Lübecker Küche" im St. -Annen Museum 16. Juni bis 1. September 1985.

202 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".

203 PAWLOWSKI (A.): Le nouveau Paquebot "France" de la Compagnie Générale Transatlantique. Paris, P., Draeger Imp., 1912. 8°. 36 pp. Cartonné, plat supérieur illustré de motifs gaufrés dorés et bleu. Très bel exemplaire proche du neuf. 70,-

Illustré de nombreuses photographies, de 7 dessins in-texte et d'une double page en couleurs Par Albert Sébille fihurant le paquebot. "Le Paquebot "France" - Ce nouveau paquebot comporte : Tous les derniers perfectionnements, toutes les commodités, tout le confort, ainsi qu'un luxe inconnu jusqu'ici assurant aux passagers la plus agréable des traversées".

204 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,-

205 SAPHIR, M.G.: Conditorei des Jokus oder scherzhafte Bonbons, Früchte und Confitüren für spaßliebende Näscher und lustige Leckermäuler. Eine Auswahl jokoser Aufsätze, Einfälle, Anekdoten und Witzspiele aus der "Berliner Courier" und der "Berliner Schnellpost". Leipzig, Focke, 1828. 239 S. unbeschnitten. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 80,-

ERSTAUSGABE:

206 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 amüsan geschrieben 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.

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

Literaturverz. S. 94 - 96

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

Das vorliegende Buch bietet dem Leser einen Überblick über das Schicksal des damals »einzig« Kochkunstmuseums von seiner Gründung im Jahr 1909 bis zu seiner Zerstörung im Zweiten Weltkrieg. Es berichtet ausführlich über zahlreiche Schausammlungen, Internationale Kochkunst-Ausstellungen, die Entwicklung der Kochkunst-Zeitschrift, den Interntionalen 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.

209 SIMON, André L.: The Art of Good Living. A Contribution to the better Understanding of Food and Drink together with a Gastronomic Vocabulary and a Wine Dictionary. 2d rev. ed. London, Constable & co. ltd, 1930. Oktav. 190, [1] p : front. Half cloth (with trace of usage) with label. Pages slightly browned. 30,-

210 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.

211 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.

212 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.

213 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.

214 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.

VI. NAHRUNGSMITTEL

215 AESCHBACHER, Christian: Die Butter und ihre Tradition. Kulturgeschichtliches aus der schweizerischen Land- und Milchwirtschaft. Bern, Zentralverb. Schweizerischer Milchproduzenten, 1989. Oktav. 64 S., Ill., graph. Darst. Illustr. OBrosch. (leicht berieben u. bestoßen). Gutes Exemplar. 35,-

216 APPERT, [N.F.]: Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales.... Troisième édition. Paris, Barrois d.Ä. 1813. 8vo. XXXXVIII, 176 S. Mit einer gefalt. Kupfertafel. Roter HLdr. mit goldener Rückenbeschriftung. Gering stockfleckig. Schönes Exemplar. 850,-
Vicaire S. 35, Bitting 14. 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. Demi-chagrin rouge moderne, très belle reliure, dosorné de quatre motifs dorés, auteur et titre en lettres dorées. Planche repliée hors-texte à la fin de l'ouvrage. Quelques rousseurs éparses autrement un très bel exemplaire.

217 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 ist angeplatzt, etw. gebräunt und stellenw., gering fleckig.

218 BEKETOFF, Andrej Nikolaevič: Die Ernährung des Menschen in der Gegenwart und in der Zukunft. Aus d. Russ. übers. von Ludwig Bauer. Rudolstadt, Hartung, 1882. 8°. IV, 71 S. Hlwd. d. Zt. mit aufkasch. OBrosch. (Etw. fl., tls. berieb. u. best.). 180,-
ERSTE UND EINZIGE DT. AUSGABE. - Selten. - Der Verf., Rektor an der Universität in St.Petersburg, propagiert eine natürliche (vegetarische) Ernährungsweise. - Tls. leicht fl. Tit. recto u. verso gestempelt.

219 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.

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

221 DAMMER, Otto: Illustriertes Lexicon der Verfälschungen und Verunreinigungen der Nahrungs- und Genussmittel, der Kolonialwaren und Manufakte, der Droguen, Chemikalien und Farbwaren, Gewerblichen und Landwirtschaftlichen Produkte, Dokumente und Wertzeichen. mit Berücksichtigung des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, sowie aller Verordnungen und Vereinbarungen. Mit 5 Farbdrucktafeln und 734 in den Text gedruckten Holzschnittabbildungen. 1. Auflage.

Leipzig, Weber, 1887. VIII, 1028 S. zahlr. Ill. HLdr. dekorativer Rückengoldprägung an den Kanten berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar. 180,-
Johann Gustav Eduard Otto Dammer (* 20. April 1839 in Stettin; † 18. Oktober 1916 in Altkirchen) war ein deutscher Chemiker, Lexikograf, Journalist und Politiker.

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

223 DUBARRY, Armand: Histoire anecdotique des aliments. Ouvrage orné avec de nombreuses illustrations. Paris, Henry Paulin, s.d. (c. 1895). Pt. Folio. [3] ff., 264 pp. Demi-chagrin rouge, dos à cinq nerfs cuir rouge, 5 caissons richement décorés de motifs dorés, titre et auteur en lettres dorées. Les plats en percaline rouge sont embossés d'un décor géométrique à froid. Reliure de l'époque frottée et usagée, rousseurs sur les premiers feuillets. Tranches dorées. Etat correct. 220,-
EDITION ORIGINALE, sous ce titre. A paru d'abord en 1882 comme "Le Boit et le Manger". Vicaire 287 (éd. de 1884) - Ventes Orsi 160, Lambert 138 et Lacombe 106. Important monographie des aliments. L'ouvrage traite du pain, de la viande, du lait, des légumes, des fruits. des condiments, des boissons et de l'ivrognerie.

224 FUNK, Casimir: Die Vitamine - Ihre Bedeutung für die Physiologie und Pathologie. München / Wiesbaden, Bergmann, 1922. Gr. 8°. VII, 448 S. mit 73 Abb. im Text. OHLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 80,-
Aus Sammlung Dr. Med. v. Gerlach mit Ex libris.

225 GERMERSHAUSEN, Christian Friedrich: Oekonomisches Reallexicon worinn alles was nach den Theorien und erprobten Erfahrungen der bewährtesten Oekonomen unsrer Zeit zu wissen nöthig ist in alphabetischer Ordnung zusammengetragen, berichtigt und mit eigenen Zusätzen begleitet wird. Bd. 1: [A - Bepflastern]; Bd. 2: [Beräuchern - Gerste]; Bd. 3: [Gerstenaerndte - Maulbeerplantage]; Bd. 4: [Möbeln - Zwiebel] Bde. 4. Leipzig, Feind, 1795-99. 4°. XII, 548 S., Ill; IV, 561 S., Ill; 552 S., Ill; 600 S., 2 Bl. Register. Mit (wdh.) gest. Titelvign. v. Rosmähler. Hldr. d. Zt. mit Rsch. u. reicher floraler Rverg. (Tls. leicht berieb., hs. Bibl.-Rsch.). Bd. 4 nicht identisch gebunden (HLdr. stärker berieben u. bestoßen). 900,-
ERSTAUSGABE: Nicht bei Weiss. Mantel I, 19. Seltenes Werk, wohl zeitgleich auch bei Hahn in Hannover ersch. (siehe Humpert 2535 u. 4746). - Enthält A bis Zwiebel. Unter den Artikeln: Ananas, Apfel, Bier, Bienen, Düngen, Gewitter, Hopfen, etc. - Tls. leicht stockfleckig. Schönes Exemplar. Seltener als andere Werke von Germershausen.

226 GRAHAM, Sylv(ester): Die Physiologie der Verdauung und Ernährung in gesunden und kranken Tage mit besonderer Beziehung auf Fleisch- und Pflanzenkost. Nach der deutschen Uebersetzung von E. Weilhäuser bearbeitet von Theodor Hahn. Cöthen, Schettler, 1880. 8°. XVI, 432 S. Leinwandband mit handgeschr. Rückenschild. 130,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1295. Einzige deutsche Ausgabe der Übersetzung aus dem Englischen von 1839. - Sehr selten. Graham (1794-1851), amerikanischer Pionier moderner Diätetik und Erfinder des Grahambrots.- "Hauptwerk des berühmten Lehrers und Arztes in sachgemäßer Verkürzung; klar, faßlich, von unwiderstehlicher Beweiskraft, Zeuge von des Vfrs. Gründlichkeit und sittlicher Würde. Das Werk steht in der veget. Literatur obenan, als unanfechtbar von der Schule gefürchtet und verleugnet" (vgl. Meyer S.57). - Innen teilweise gering braun- bzw. stockfleckig; insgesamt gutes Exemplar.

227 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 Faltafbl. mit einer Vergleichungstabelle der Maße verschiedener Länder. Mod. Ppbd. mit RTitel. Seiten papierbedingt le. gebräunt. 450,-
Kein Ex. im KVK nachweisbar.

228 HAYN, Ignatius: Die Nahrungsmittel in ihren diätischen Wirkungen. Berlin, Liebmann, 1842. VIII, 88 S. Ppbd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. 90,-
ERSTAUSGABE: Enthält neben einem Kapitel über die chemische Zusammensetzung von Nahrungsmitteln (Kasein, Pectin, Gluten, etc.) Beschreibungen verschiedenster Speisen und Getränke aus diätetischer Sicht (Fleisch, Gemüse, Obst, Gewürze, Bier, Wein, Kaffee, Tee, usw.).

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

230 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,-

231 KÖNIG, J.: Die menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, ihre Herstellung, Zusammensetzung und Beschaffenheit, ihre Verfälschungen und deren Nachweis. mit einer Einleitung über die Ernährungslehre. 4., verb. Aufl. Berlin, Springer, 1904. 8°. 1557 S. mit zahlr. Textillustr. OLwd. mit goldener Rückenbeschriftung (berieben u. bestoßen). Innen gutes Ex. "Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, von J. König: Theil 2". 100,-
Franz Joseph König (* 15. November 1843 in Haltern-Lavesum; † 12. April 1930 in Münster) war ein deutscher Chemiker und unter anderem der Begründer der deutschen Lebensmittelchemie. Er entwickelte zahlreiche Analyseverfahren und schuf die Basis für die moderne Qualitätsüberwachung von Lebensmitteln.

232 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.

233 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.

234 PELLETIER, Eugène u. Auguste: Le thé et le chocolat dans l'alimentation publique. Paris, à la Compagnie Française des Chocolats et des Thés, 1861. in-12. 142 S. Mod. roter Chagrin d. Zt. mit etwas Rückenverg. 220,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 363; Mueller, Kaffee etc. 165; Vicaire 672; - Gleichzeitig erschien eine Ausgabe mit 150 Seiten. Die Bibliographen geben meist einen etwas abweichenden Titel u. eine abweichende Kollation für vorliegende Ausgabe an. - Exemplar auf kräftigem Papier. - Durchgehend leicht stockfl. u. teils gering gebräunt. Einige Sätze mit Blaustift unterstrichen (S.78-83). Schönes Exemplar.

Demi basane brun-foncé, très jolie reliure moderne, couvertures d'origine conservées, 142 pp, quelques rousseurs éparses, quelques phrases soulignées au crayon bleu aux pages 78 à 83. Auteurs, titre et date en lettres dorées. Bon Exemplaire

235 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,-

236 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.

237 MAZUY, Laurent: Sucre brun, sucre blanc : histoire d'un négoce. [exposition organisée par la Direction de la culture et de l'événementiel de la Ville d'Orléans]. Orléans, Direction de la culture et de l'événementiel, 2007. 30 cm. 63 p. ill., plans, cartes. Bon état. 30,-

238 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,-

239 VIDÉKY, Ludwig: Illustriertes Hand- u. Hilfsbuch des Colonial- und Specereiwaaren-Handels. Erste erschöpfende und populäre Darstellung der wichtigsten Zweige des Handels und Verkehrs in Colonial- und Specereiwaaren, Südfrüchten, Droguen, Farbwaaren, Chemikalien, Erzeugnissen der Genußmittel-Industrie, etc. Von Ludwig Videly. Mit zahlreichen Illustrationen. Leipzig und Wien, Bondy, (1885). Gr. 8°. Mit chromolithogr. Front. u. 179 tfs. ganzs. Holzst. 797 S., 1 Bl. HLwd. d. Zt. (Etw. berieb. u. best.). 220,-
Weiss 3951 - Mueller, Kaffee 215. - Mit Abhandlungen über Genußmittel, Gewürze, Wein- u. Weinanbau (u. a. mit Ansicht v. Rödesheün), Lebensmittel, Getränke u. deren Herstellung, Gewinnung von Erdöl, Petroleum, über Bergbau, Fischerei, Drogen, Arzneien etc. mit Berufsdarstellungen. - Etw. gebräunt u. tfs. fl. In den unt. Gelenken tfs. kl. Ausriss.

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

241 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.



VII. BIBLIOGRAPHIEN & AUSSTELLUNGSKATALOGE

242 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,-

243 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.

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

245 GEORG, Carl: Verzeichnis der Literatur 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.

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

247 MOSIMANN, Anton. - WEISS, Hans: FIVE CENTURIES OF CULINARY HISTORY. The Anton Mosimann (OBE) Collection of Books and Documents on European Cookery and Gastronomy. A cultural history of a selection of more than 350 important and rare books and 14 Royal and historical menu cards from the collection of some 6000 books. KOCHKUNST AUS FÜNF JAHRHUNDERTEN. Eine Auswahl von mehr als 350 wichtigen und seltenen Bücher der Anton Mosimann Sammlung sowie 14 königliche und historische Menukarten. London/Mönchaltorf, Privately printed, 2012. 144 pp. and 200 illustrations (in colour). Including a Name and Title Index. Illustrated soft cover. Subscription Price 48,-
Printed in a limited and numbered edition of total 330 copies on Munken Lynx paper. 300 copies, soft cover, numbered 1 - 300. and 30 copies for private circulation, hard cover on large paper and handsigned by A. Mosimann (OBE) and the editor. Numbered I - XXX. The major part of the books are either in French, German, Italian/Latin, or English. The descriptions of each book is in the respective languages (author, title, pagination, plates, data on place, printer & date, etc.).

248 MOSIMANN, Anton: Five Hundred Years of Cooking History. Anton Mosimann's unique collection of cookbooks and menu cards. Basel 2015. 179 p. Illustrated ring ordner. Mint condition. 30,-
Exhibition catalogue from 21.11.2015 - 21.02.2016. Historic and royal menu cards, such as the menu for King George V's coronation in 1911, and contemporary Christmas greeting cards from Mosimann's club in London, make

this a highly interesting exhibition. It is the first time that items from Anton Mosimann's collection are being put on public display. In addition to the 120 objects from Mosimann's collection, 25 children's cookbooks will be exhibited. There will also be small, sumptuous and sensuous sculptures and painted plates by the Swiss artist Kathryn Zellweger-Staehelin.

249 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,-

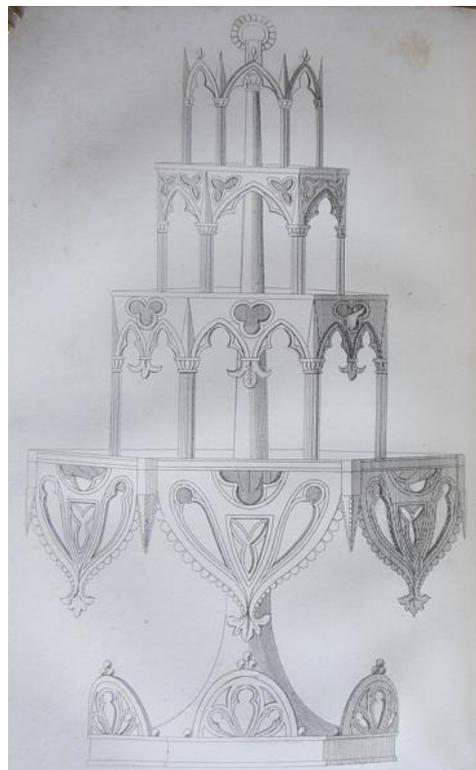
Toile d'éditeur. Première réimpression de l'originale de 1890. Bon état. Recherché. With an Introduction by André Simon, in english.

250 WEISS, Hans: Gastronomica. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie. Zürich, Bibliotheca Gastronomica, 1996. 4°. XII, 674 S., 1 Bl. Mit 32 farb. Tfln. und vielen Textabb. 130,-

Gastronomische Bibliographie mit über 4000 Haupteinträgen und den dazugehörigen Auflagen, viele sind mit Kommentaren zum Buch und mit Lebensläufen der Autoren versehen, teilweise mit Wertangaben, sofern dies Sinn macht. Sie enthält ausserdem ein Autoren- und Mitarbeiter-, Titel-, Sach- und Geographieregister. - 1/1000 num. Exemplaren. - Blauer O.-Lwd. mit silbergepr. Deckelillustr. und Rückentitel. Im Schubert. Ersetzt die älteren Bibliographien zu diesem Thema.



34



23



Nußbares, galantes und curiöses
Frauenzimmer-
LEXICON,

Worinnen der
Frauenzimmer geist- und weltliche
Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen,
Professionen, Rechte und Privilegia, Hochzeit- und
Trauer-Solennitäten, Gerade- und Erb-Stücken; die
 Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinnen, gelehrter
 Frauenzimmer, Künstlerinnen, und anderer merkwürdigen Personen
 weiblichen Geschlechts;

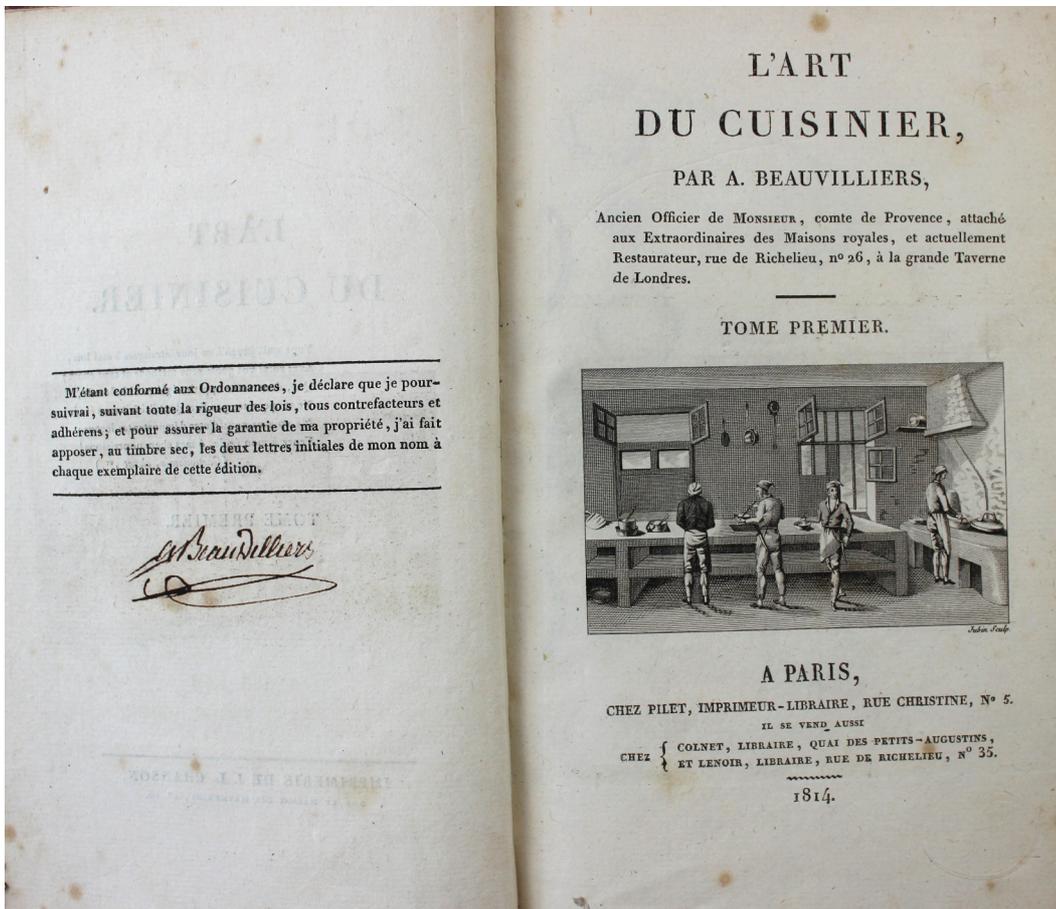
Dererfelben Trachten und Moden, und was
 zum Fuß und Kleidung des Frauenzimmers, und
 Auszierung der Gemächer gehöret; ihre häusliche
 Verrichtungen, Ergötlichkeiten, Redens-Arten, und
 was sonst einem Frauenzimmer zu wissen nöthig,
 ordentlich nach dem Alphabet kurz und deutlich erkläret zu finden,

wie auch
 ein auf die allerneueste Art verfertigtes vollkommenes
Koch-Buch nebst Küchen-Zetteln
 und Rissen von Tafel-Aufsätzen.

Vermehrte und verbesserte Auflage.

Frankfurt und Leipzig,
 bey Joh. Friedrich Gleditschens sel. Sohn,
 1739.

11



4

Die Strassburger

Gänseleher = Mastete



Gastronomische Betrachtungen

von

AUG. MICHEL

Hoflieferant

SCHILTIGHEIM-STRASSBURG

Preis : 5 Mark.