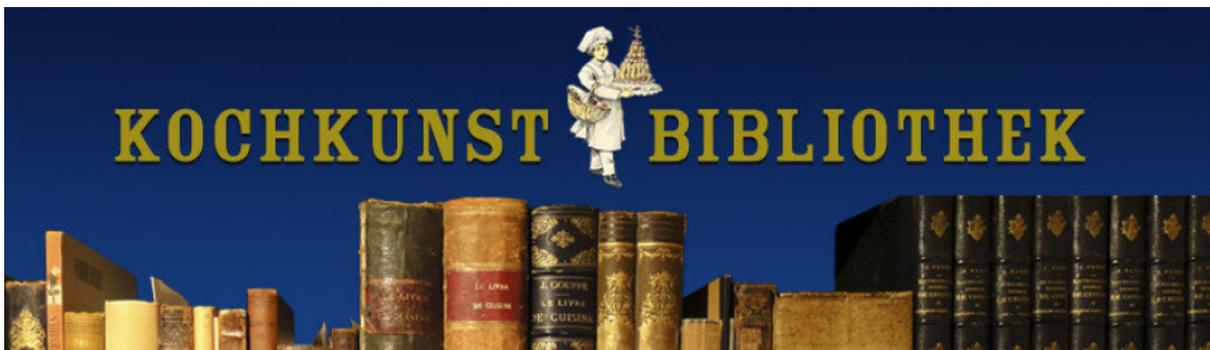




INHALTSVERZEICHNIS

- I. KOCHBÜCHER
- II. SCHWEIZER KOCH- UND KONDITOREIBÜCHER
- III. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI
- IV. NAHRUNGSMITTEL
- V. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES
- VI. GASTROSOPHISCHE LITERATUR
- VII. BIBLIOGRAPHIEN
- VIII. VARIA



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 Allerneuestes Oesterreichisches Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln. Herausgegeben von einem erfahrenen Koch. Nebst einer Deutschen Erklärung der im Buche vorkommenden Französischen Kunst- und anderen Wörtern ... und einem Anhang alle Arten von Gefrorenen, und eingemachte Früchte zu verfertigen. Grätz, bei Christian Friedrich Trötscher, 1791. 8°. Gestochenes Frontispiz, [3] Bl.(Vortitel, Titel, Vorrede), 381 S., [21] S. (Register), [2] Bl. (Erklärung der franz. Wörter). HLdr. d. Zt. (leicht berieben u. bestoßen). 1.200,-

ERSTAUSGABE: Weiss 71. Das Frontispiz zeigt eine Küchenszene mit 3 Personen. Die 2. Auflage erschien 1792. Flieg. Vorsatz mit Läsuren. Die ersten Bl. im Bug etw. wurmstichtig. Leicht stockfl. Sehr selten und gesucht.

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

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

4 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, vereheligten 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, Alicke 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.

5 BERGIUS, Bengt: Über die Leckereyen. Aus dem Schwedischen und mit Anmerkungen von D. Joh(ann) Reinh(old) Forster und D. Kurt Sprengel. Bd. 1 von 2. Halle, Buchhandlung des Waisenhauses, 1792. 8°. [8] Bll., 382 S., [1] Bl.; Ppbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 220,-

Weiss 313. Auktion Walterspiel 56. Sehr seltene erste und einzige Ausgabe. Aus dem schwedischen übersetzt. - Behandelt außer Süßspeisen internationale, ausgefallene Fleisch-, Fisch- und Gefügelgerichte, Getränke, Opium und Tabak. Becker (Nr 876): "Diese vortreffliche Übersetzung hat unleugbare Vorzüge vor dem Originale selbst, indem das Ganze zweckmäßig abgekürzt ist, die weitläufigen Noten des Originals in den Text selbst mit verarbeitet ... Alles ist in der Übersetzung besser und systematischer geordnet, manches überflüssige ist weggelassen und mehrere neue Artikel sind hinzugefügt worden". Innen saubers Ex. fest im Block.

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

7 BRANDEIS, Antonie: Kochbuch für die Tropen. Nach langjährigen Erfahrungen in den Tropen u. Subtropen zusammengestellt. Berlin, Reimer, 1907. 2 Bl. 316 S. OLwd. (leicht fleckig). Innen schönes sauberes Ex. 180,-
ERSTAUSGABE: - Weiss 477 - Hinweise zu Vorratshaltung, Konservierung, Dienstbotenkost, Kochen im Zelt usw. sowie zahlreiche Rezepte, darunter Aprikosensuppe; Arrowrootschleim; Biersuppe mit Milch; Austernbrötchen; gebackene Hammelfüße; Markknochen in Asche gebacken; Palmkohl, Papayabowle, Ragout von Schildkröte; Yams mit Zwiebelsauce; Ingwerpudding etc., aber auch Spätzle, Berliner Pfannkuchen u. Wiener Backhähnel. Selten

8 Curieuse Köchin, Die, Aufgeföhret in einem ganz Neuen... Vollkommenen Koch-Buch. Mit gefaltetem Speisefolgeplan. Nürnberg, J.L. Buggel, 1706. Kl. 4°. [7] Bl., 804 S., [36] Bl. Ldr. mit verg. Rtit. (E. Schädelin). (gering berieben). 2.000,-
ERSTAUSGABE: Weiss 656: Erschien als <Das kleine Nürnberger Kochbuch oder : Die curiöse Köchin...> 1726 und 1727. Gebräunt. Register mit tils. längerem Wurmang, dadurch geringer Buchstabenverlust.

9 Der die Europäischen Höfe durchwanderte Oesterreichische Hof- und Mund-Koch welcher mehr als 1500 Speisen nebst allem ersinnlichen Koch- und Backwerk auf das schmackhafteste, und nach der neuesten heut zu Tage üblichen Art zuzurichten lehret. In zwey Theien mit nöthigem und nützlichen Register versehen. Neues wohl eingerichtetes Koch-Buch, aus mehr als 400. Fasten-Speisen bestehend, nebst einem Trenchier-Buch als ein Anhang des Koch-Buchs von 1500 Speisen. Linz, Tübingen, Cotta, 1766. 8°. Frontisp., 3 Bll., 654 S., 14 Bll.; 1 Bl., 142 SS., 4 Bll.; 39 SS. mit 10 Textholzschn. Mod. Hldr. mit Rtit. 1.800,-
ERSTAUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. "Alles darinnen angegeben Koch- und Backwerk ist sehr ordentlich und deutlich beschrieben, auch aller Gattung Speisen, als Französische, Englische, Holländische, Pohlische, Ungarische, Italiänische, Sächsische, insonderheit aber Schwäbisch- und Oesterreichische... zu finden" (Vorw.). - Anfangs leicht fingerfl. Frontisp., Titel u. die ersten sowie letzten Bll. restauriert, le. Bl. mit etwas Textverl. aufgezogen. Eng gebunden. Sehr selten und gesucht.

10 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 composition des différentes encres; IX- Des mortiers; X-Moire métallique; XI-Procédés pour nettoyer, réparer et conserver les tableaux; XII-Art de faire le pain. 2 volumes. Paris, Crevot, Lheureux & Ladrage, 1819. 12°. Vol. I: VIII, 410; Vol. II: 415 S., Marmorschnitt Beide Bde. ident. in Ldr-Einbänden der Zeit, Golddekor auf Rücken. Das obere Kapital von Bd. I ist etw. berieben. Seiten le. braunfleckig. Schönes Exemplar. 500,-
EDITION ORIGINALE: Plein cuir. Bon exemplaire avec une bonne reliure, coiffes un peu frottées et quelques rousseurs intérieures. Bon exemplaire.

11 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.

12 [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.

13 ELSASSER, Marie: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche, unter Berücksichtigung aller rituellen Vorschriften in 3759 Rezepten verfaßt. Frankfurt a. M., Kaufmann, 1901. Gr. 8°. 926 S., 1 Bl. 16 S. Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 450,-

ERSTAUSGABE: Weiss 909. Löchner 244 - Die umfangreichste Sammlung jüdischer Kochrezepte in deutscher Sprache. Nebst den Rezepten für alle Tage und Feste mit vielen illustrierten Anzeigen für jüdische Firmen und Produkte. Wie alle jüd. Kochbücher selten und gesucht. Seiten leicht finger- und braunfleckig. Sehr schönes Ex.

First edition of the most comprehensive jewish recipes collection ever published in German. For obvious reasons all Jewish cookery books in German are scarce.

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

15 EMERICH, Elisabetha: Die Schwäbisch-Bayrische Küche oder neuestes Augsburger Kochbuch, eine zuverlässige und leichtfassliche Anleitung geschmackhaft und ökonomisch kochen zu lernen, nach eig. Erfahrung für bürgerliche Haushaltungen ebensowohl, wie für die vornehmere Küche verfasst. Kempten, Tobias Dannheimer, 1830. Kl. 8°. Titelkupfer, IV S., XVI S., 424 S., [2] Bl. (Anzeigen). Ppbd der Zeit (berieben u. bestoßen). 500,-

ERSTAUSGABE UND EINZIGE: Weiss 919. Etwas fleckig, gute Bindung, leichte Gebrauchsspuren, Selten. Behandelt vor allem die süddeutsche Küche. Frontispiz zeigt die Inneneinrichtung einer Küche mit Köchin.

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

17 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 toison en lettres dorées, plats percaline noire en bon état, intérieur avec rousseurs éparses. Bon exemplaires. 2.200,-
Vicaire 347 (éd. de 1845/6) - Bitting 147 - Cagle 187 - Ventes Oberlé/Fastes 208 (éd. 1851) et Oberlé/Löchner 259.

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

18 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.

19 FRIEBEL, Carl: Die kalte Küche. Handbuch der modernen Anrichtekunst. Mit 213 Textabbildungen, 20 mehrfarbigen Tafeln und 15 Trüffelzeichnungen in besonderer Mappe. Nordhausen, Heinrich Killinger, (ca. 1920). 4°. XXXII, 536 SS. mit 20 Farbtafeln. Roter Orig. Lwd. Schönes Exemplar. Ohne die separaten Trüffelzeichnung. 80,-
ERSTAUSGABE: - Vgl. Horn/Arndt 832 (1950) War bis zum Erscheinen des Kochkunst-Führer von Escoffier das A und O der Deutschen Küche. Ein Prachtwerk das allgemein als das beste Werk in deutscher Sprache gilt. Es entstand aus dem erstmals aus dem 1905 herausgekommen "Grossen Restaurations-Kochbuch". Carl Friebel, Chef-Gardemanger, war Schriftleiter der Fachzeitschrift „Die Küche“. - Opulente Sammlung. Aal in Gelee - Farce für kleine Klößchen - Gründlinge russische Art - Kaviarschälchen Moskauer Art - Russische Mundbissen - Kiebitz-Eier Demidoff - Hummer Leo Tolstoi - Masthuhn Nawa - Tarteletten Walterspiel - Hühnerflügel Lady Wilmer - Schnepfe Marivaux - Fasan Florida - Fettammern Rothschild u.v.m.

20 GARLIN, (Gustave de Tonnerre): La Bonne Cuisine. 880 Titres avec observations et 70 gravures à l'appui. Paris, Garnier Frères, Libraires-Éditeurs, 1898. 8°. XXXIV, 505 pp. Toile d'éditeur brune, décoré et imprimé en noir. Tres bon état. 420,-
Edition originale.

**21 - 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 importants 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.**



45



50



38

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

22 Gastronomisches Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln. Bearb. u. zusammengest. von Mitarbeitern der "Zeitung der Köche". Frankfurt, Verband der Köche, (ca. 1900). 8°. 240 S. Roter OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (berieben u. bestoßen). Seiten vereinzelt finger- und braunfleckig. Gelenk innen verstärkt. 320,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1183. Enthält auch „Saucen und Garnituren" sowie ein dreisprachiges Register. Stempel auf Titel. Oberer Buchrücken mit Fehlstellung.

23 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.

24 GOUFFÉ, Jules: Die feine Küche. Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Kuchenbäckerei und Einmachekunst in ihrem ganzen Umfange 3. Auflage, nach den Lehren der größten Meister der deutschen, französischen und englischen Küche durchaus umgearbeitet und vermehrt. Mit vielen Abbildungen in Holzstich und Farbendruck nach Zeichnungen von E. Ronjat u.A. Mischausgabe. 2 Bände. Leipzig, Moritz Schäfer, (1890). 4°. XL S., 400 S.; XXXV S., 488 S. Mit 17 (16 chromolithographierten) Tafeln und über 500 Textholzstichen. Originalleinwandbände mit schwarz- und goldgepr. Buchschmuck. Bei Band 2 Rücken leicht lädiert. Innen schönes Exemplar, einige Tafeln mit Lagerflecken. 480,-
Weiss 1283. 1 Teil als 2. Ausgabe u. 2 Teil als 3. Ausgabe. von Gouffés <Livre de cuisine>. Der Autor Gouffé, einer der berühmtesten Köche Frankreichs, war Schüler von A. Carème, später leitete er die Küche im berühmten Jockey Club in Paris. Mitarbeiter an diesem Buch waren sein Bruder Alphonse, Mundkoch der Königin Victoria von England, Cousin Hypolite, Chef beim Fürsten Schouvaloff und Pierre Louis Desbarats, Mundkoch des Herzogs von Anhalt-Coethen. Als Koch hat er eine Brücke von Carème zu Escoffier geschlagen. Das Werk ist das erste Prunkkochbuch und besticht durch die chromo-lithographierten Tafeln welche erstmals für ein Kochbuch verwendet wurden. Sammlerstück.

25 - 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". - Sammlerstück.

26 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 dedicataire : 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 boeuf 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.

27 HAGGER, Conrad: Koch-Buch, bestehend in fünfzehn Capiteln, nebst einem Anhang verschiedener Speisen. Salzburg, Mair, 1765. 4°. 3 Bl., 265 S. Neuer Ppbt. Tlw. etw. fleckig und wasserrandig, erste und letzte Bll. mit kl. Randläsuren sowie angefalzt. Einbd. etw. berieben. 2.200,-

Weiss 1399. - Nicht bei Cagle, Horn/Arndt, Vicaire, Schraemli u. a. (zitieren nur das Hauptwerk von 1718). - Erste Ausgabe des Auszuges aus dem erstmals 1718 erschienenen Neues Saltzburgisches Kochbuch, posthum und ohne Kupfer herausgegeben. Mit Rezepten für "junge Hünlein" und "alte Hüner", für Fisch, Fleisch und Wildspeisen, sowie für "grün Pistatzi- und Zimmt-Torten, wie auch von Cicolate braune Torten". Hagger war Koch des Fürstbischofs Johann Ernst zu Salzburg.

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

29 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.

30 HESEKIEL, Georg und Ludovika: Speise und Trank. Ein deutsches Kochbuch. Berlin, Köppen, (1871). 8°. 1 Bl., 448 S. Hlwd. d. Zt. (Buchrücken professionell rest., berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 250,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1584. - Enthält über 1000 Rezepte. - Sehr selten.

31 Hessisches Kochbuch. Eine Sammlung von theils selbst erprobten, theils nicht allgemein bekannten, durchaus aber praktischen Recepten zum Kochen und Einmachen, sowie von allerlei für Hausfrauen Nützlichem und Wissenswerthem. Nebst einer kurzen Uebersicht über Selbstbestellung eines Gemüsegartens nach der Zeit, worin dieselbe am zweckmässigsten vorgenommen wird, eingerichtet. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. Marburg, Elwert, 1859. 8°. VI, 360 S., Mod. Lwd. mit goldener Rückenbeschriftung. Seiten tws. braunfleckig und wasserrandig. 280,-
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

32 HUTH, Friedrich Wilhelm: Handbuch der Kochkunst sowohl für Feinzünger, als für bürgerliche Haushaltungen. Nebst Abbildungen verschiedener Speisetafeln und einem ganz umgearbeiteten Register. Zweite stark vermehrte und verbesserte Auflage. Weimar, Voigt, 1838. 8°. XVI, 442 S., 1 gefalt. Holzschnitt-Tafel. OHLwd. mit aufkaschierten Rückenschild. Rücken etw. lichtverblasst. Innen leicht braunfl. 320,-
Weiss 1728: Huth war Mundkoch des Grafen zu Stolberg Roßlai. Schönes Exemplar.

33 JÄGER, Anna (d.i. BIHAN, Angelica) - REISS, Fritz: Haustöchterchens Kochschule für Spiel und Leben. Ein Kochbuch mit Waage und Maßgeräten im Puppenmaß. Unter Mitwirkung von Marie Ille-Berg, Hedwig Heyl, Eleonore Willms u.A. Mit Illustrationen von Fritz Reiß und Anna Jäger. 4. Auflage. Ravensburg, Otto Maier, (um 1900). Kl 8°. 4 Bll., 208 S. Orig. HLwd. mit chromolithogr. Deckelillustration (leicht berieben). Innen schönes Exemplar. 120,-
Weiss 1759. - Methler 3208. Anna Jäger (1859-1937). Ohne die im Untertitel genannten Spielgeräte.

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

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

35 (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. Ppb. 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, Alicke, 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.

36 Kolonialkochbuch. Braunschweig, Krampe, 1907. 8°. 12 S. Illustr. OBrosch. 160,-

ERSTAUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. Seltenes Kolonial-Kochbuch, erschienen zum "Kolonialfest zu Braunschweig November 1907" und "Gestiftet zum Besten des Elisabethhauses in Windhuk von der Buchdruckerei Julius Krampe, Fritz Geibel und Julius Krampe". Enthält insgesamt 23 Rezepte. Schönes Exemplar.

37 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.

38 Le Menagier de Paris, traité morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien. Contenant des préceptes moraux, qq faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des renseignements sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de Paris, à la fin du qua- torzième siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux, un traité de cuisine, fort étendu, et un autre non moins complet sur la chasse à l'épervi-er...Publié pour la 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.

39 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,-

40 Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages. 4e éd., revue et augmentée. Paris, E. Blondel, 1927. in-12° In-8°, fig., 114 p., couv. illustrée. Broché, couverture illustrée, figures en noir dans le texte. Bon état. 20,-
Méthodes de cuisson - Sauces - Soupes de poisson - Bouillabaisse - Bourride - Cotriade de Quiberon - Chaudrée de Fouras - Recettes - Utilisation des restes de poissons - Plats de poissons au riz - Recettes particulières à chaque poisson - Poissons salés - Poissons fumés - Conserves en boîtes - Oeufs et laitances de poissons - Coquillages - Crustacés.

41 LÖFFLER, Friederike Luise: Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. Erster Band, (erste Abt.): Neues Kochbuch, oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten.... Ersten Bandes, welcher ein Kochbuch enthält, zweite Abteilung. Neue durchaus verbess. u. verm. Aufl. 2 Bände. Stuttgart, Johann Christoph Betulius, 1791. und Stuttgart, Steinkopf 1809. Kl. 8°. 4 nn. Bl., 608 S., 13 nn. Bl.; 4 nn. Bl.- 628 (recte 616) S. Dekorativ geflämmte Lederbände des späten 19 Jh. im Stil d. Zt. mit je 2 RSchildern u. RVergoldung. 1.400,-
ERSTAUSGABE: (Bd. I, 1. Tl.) u. zweiter Druck der 2. Ausgabe (Bd. 1, 2. Tl.) - Weiss 2348 u. 2349 (Bd. I, 2. Tl.) - Der "Anhang oder zweyte Theil" erschien nicht parallel zum 1. Teil sondern ab 1804 selbstständig mit eigener Auflagenbezeichnung, beide Abteilungen bilden das vollständige "Oekonomische Handbuch". - "Das Werk ist trotz der vielfach verwendeten französischen Bezeichnungen ein Kochbuch der schäbischen Küche" (Weiss) und markiert zugleich den Übergang in die von weiblichen Verfassern bestimmte Kochbuchwelt des 19. Jahrhunderts. - Mitgebunden 6 Blatt mit handschriftlichen Rezepten von alter Hand. - Bd. 2 anfangs an der unteren Ecke etw. gestaucht, vereinzelt minimal braunfleckig, sporadisch schwach feuchtrandig, gestoch. Exlibris. - Äusserst dekoratives Exemplar mit der seltenen Erstausgabe des ersten Bandes.

42 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.

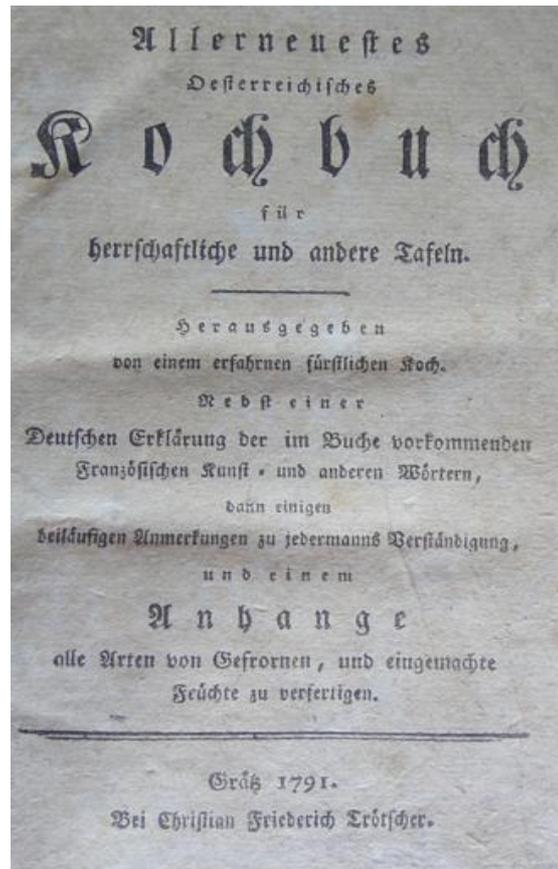
ERSTAUSGABE: Zweytes Niedersächsisches Kochbuch oder Bemerkungen und Zusätze zu Marcus Loofts Niedersächsischem Kochbuche. - Drexel 316; Georg 287; Walterspiel 326; Weiss 2379. Seltene Fortsetzung des Looftschen Kochbuches mit weiteren 632 Rezepten. Laut KVK ist der mutmaßl. Verfasser Joachim Dietrich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

43 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.

44 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 erschienenen Werk über das Menü hat die



1



Vollständiges
Koch = Back =
 und
Konfiturenlexikon,
 oder
alphabetischer Auszug
 aus den
 besten inn- und ausländischen Koch- Back-
 und Konfiturenbüchern,
 in welchem
 ein Koch und Köchin, Pasteten- und
 Zuckerbäcker u. auch andere Personen, das
 Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft
 nach alphabetischer Ordnung finden können.



Um,
 in Kommission der Stettinischen Buchhandlung.
 1786.

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.

45 (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 kan. Aus dem Frantzösischen übersetzt. Zweyte durch und durch verbesserte, und mit einem brauchbaren Register versehene Auflage. Breslau und Leipzig, Pietsch, 1747. 8°. [7] Bl., 846 S., [8] Bl. Frontispiz. Hldr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). 2.400,- Horn/A. 168; Weiss 2474, 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. Meist leicht gebräunt u. etwas stockfleckig. Ränder in den Ecken teils leicht wurmstichig. Der schlichte Einband etwas beschabt u. bestoßen, hinteres Gelenk oben mit größerem Wurmgang. Schönes Ex.

46 - 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.

47 MAY, Henry: ENCYCLOPEDIE POPULAIRE ILLUSTREE DU XXème SIECLE: La Cuisine. Paris, Société française d'Editions d'Art, 1899. In-12°. 176 p. sur deux colonnes Cartonné, toile orange pâle. Couvertures d'origine conservées, titre au dos en lettres dorées sur une étiquette. Très bon état. 80,- EDITION ORIGINALE: Publiée sous la direction de MM. Buisson Directeur honoraire de l'Enseignement primaire, Denis, chargé de cours à la Sorbonne, Larroumet, Membre de l'Académie des Beaux-Arts à la Faculté des lettres de Paris, Stanislas Meunier Professeur au Museum. M. Georges Brunet , secrétaire général de la rédaction. L'académie culinaire de France est une académie créée en 1883 par le cuisinier Joseph Favre. Elle organise ou participe à des concours, des expositions et des conférences en France ou à l'étranger. En 1877, Joseph Favre, s'étonnant que cela n'existe pas déjà, a travaillé à la création d'un groupe de cuisiniers écrivains, et à l'écriture d'un dictionnaire.

Orangener OLwd. mit le. Gebrauchsspuren. Schönes Ex.

48 MYHRVOLD, Nathan, Chris Young, Maxime Bilet: Modernist Cuisine - Die Revolution der Kochkunst. Erstausgabe. 6 Bände. Köln, Taschen Verlag, 2011. 26,5 x 33 cm. 2440 S. reich illustriert in s/w und in Farbe (3200 Abb.) Gedruckt auf abwaschbarem Papier. 5 Illustr. OPbd. im Plexiglasschuber u.1 Rezeptheft mit Spiralbindung. Verlagsfrisches Ex. Original verpackt. 500,- Bd. 1: Geschichte & Grundlagen; Bd. 2: Techniken & Ausstattung; Bd. 3: Tiere & Pflanzen; Bd. 4: Zutaten & Zubereitungen; Bd. 5: Chefgerichte; Bd. 6: Rezipthandbuch mit Beispielrezepten und ausführlichen Referenztabelle.

Nathan Myhrvold: Die meisten Gerichte in dem Buch können in einer ganz normalen Küche zubereitet werden, besonders, wenn Sie sich einige preiswerte Geräte zusätzlich anschaffen, zum Beispiel eine Digitalwaage oder ein Sous-vide-Wasserbad (das Buch gibt Tipps, worauf Sie beim Kauf achten müssen).

49 NEUBAUER, Jean: Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags

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

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

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

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

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

ERSTAUSGABE: Weiss 2797.

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

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

53 OPFRE, Anna: Das neue Kochbuch für das Deutsche Haus. Augsburg, Kranzfelder, 1879. 4°. Titel, 385 S. HLdr. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt u. le. fingerfl. 130,-

ERSTAUSGABE: Drexel 370. Horn/Arndt 543. Weiss 2906: Das Kochbuch in Form eines Küchenszettels für sämtliche Tage des Jahres. Druck in Rot und Schwarz im Stile der Renaissance. Eines der wenigen "bibliophilen" Kochbücher der Gründerzeit. Die 2. und 3. Ausgabe (IV, 385 S., 17 S.) erschienen 1886.

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

Weiss 2923. Nicht bei Holzmann/Bohatta. Sehr seltenes Werk. Das Frontispiz zeigt eine "Austernernte", Vor- und Zubereitung der Austern und eine herrschaftliche Gesellschaft beim Austernessen, die gefaltete Tafel die Anatomie der Auster. Titel in Rot und Schwarz. Das Frontispiz am unteren Rand mit kleiner Wurmfrässpur; Titelblatt leicht

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

55 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.

56 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).

57 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.

58 (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, dörren 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 fingefl. (Frontisp. mit kleinen Ausrißstellen in der Darstellung); fleckig und gebräunt, einige Gebrauchsspuren. 3.500,-
I. Brandenburgische Kochbuch: 5. Auflage. Weiss 3378 (dort fälschlich total 18 Kupfertafeln verzeichnet, mitgerechnet die 5 Tafeln (Frontisp. & 4 Tafeln) aus dem <Confect-Tisch>) - Walterspiel 466 - Schraemli 451 - Horn 194 (ohne Tafeln).

II. Confect-Tisch: Weiss 3379 - Walterspiel 466. - Eines der schönsten deutschen Kochbücher und gleichzeitig das zweite von einer Frau geschriebene. - Ein Kochbuch zu schreiben, war jahrhundertlang Männersache. Die erste Autorin überhaupt, die den Kochtopf beiseitegestellt 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.

59 SCHWARZ, Adolf: Haus= und Küchenbrevier. Winke und Mittheilungen über Komfort und Kunst des Hauswesens, über Tafleinrichtung sowie über Praxis in Küche und Keller. Nebst zweierlei Speisezetteln für das Jahr bei höheren und geringeren Ansprüchen. Mit über 50 Abbildungen nach Zeichnung von B. Mörlins u.A. Leipzig, Otto Spanner, (1875). Kl. 8°. Frontispiz, X S., 248 S., 1 Bl. Lwd. neu aufgebunden unter Verwendung des alten Materials. Neue Vorsätze. Leicht fleckig. Sonst schönes Exemplar. 240,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3540. Nicht bei Walterspiel. Titel Rot/schwarz gedruckt.

II. SCHWEIZER KOCH- UND KONDITIONEIBÜCHER

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

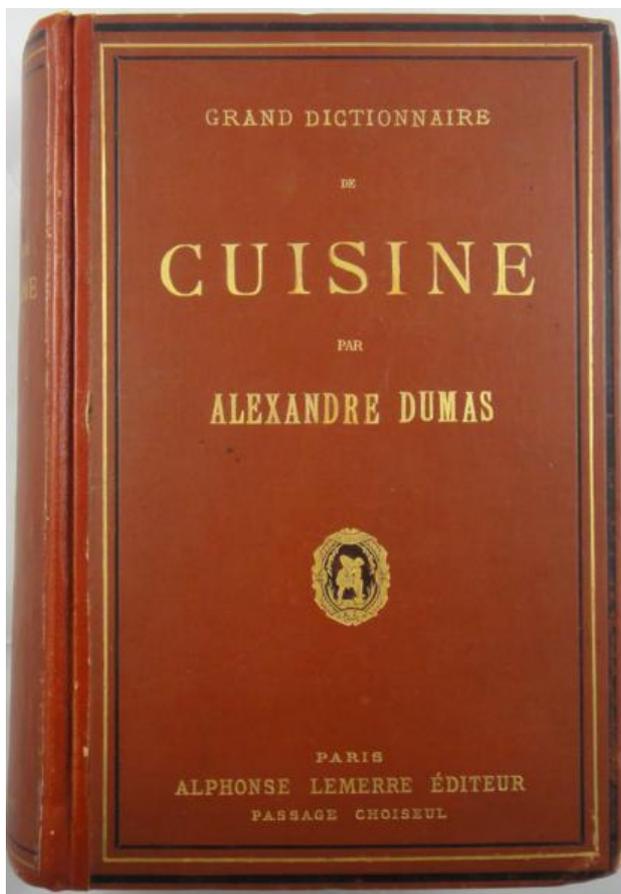
61 BERNDT, Heinrich: Neu=vermehrtes Bernerisches Koch=Buch; darinnen Anweisung gegeben wird, mehr als Vierhundert Speisen nach jetzigem Gebrauch wohl zu apprerieren, zu kochen, beizen, braten und zu backen; wie auch Pasteten, Tatres, Dessert, Cremes, Früchte zu Confitures und Glaces zu fertigen. Bern, Haller, 1791. Kl. 8°. Das Titelblatt sowie die Seiten I bis XIV fehlen. 168 S. Ppb. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. 300,-
ERSTAUSGABE: Weiss 326. Eine weitere Ausgabe erschien ebenda 1796. Erschien früher als < Bernerisches Koch-Büchlein> und als <Neues Bernerisches Kochbuch>. Handschriftlicher Vermerk über das alte Pfund und Lot von 1933.

62 BERNER, Bruno: Das Goldene Buch des Salon Culinaire Mondial - Le Livre d'or du Salon Culinaire Mondial. IGEHO 1977. Koch- und Tafelkunst Ende der siebziger Jahre. 1. Auflage. Luzern, Union Helvetia, 1979. 4°. 342 S., Reich illustriert in s/w und in Farbe. Roter OLwd. Schönes Exemplar. 25,-
Hier liegt nun ein Buch in fachlicher Richtung vor. Es soll leicht lesbar, unterhaltend und belehrend sein. Es soll dokumentieren, was heute in Küche und Service geleistet wird. Dieses Buch soll aber auch Kontakt zu ungefähr 40 Küchenchefs und Oberkellnern schaffen. Diese zeigen mit ihren Lebensläufen und Storys, dass man nicht vom Stift direkt zum Küchenchef oder Oberkellner aufsteigen kann, sondern dass auch heute jede berufliche Charge von Stufe zu Stufe erarbeitet und erkämpft werden muss. Zu Wort kommen unter anderm Henry Haller, Charles Finance, Anton Mosimann, Hartly Mathis usw.

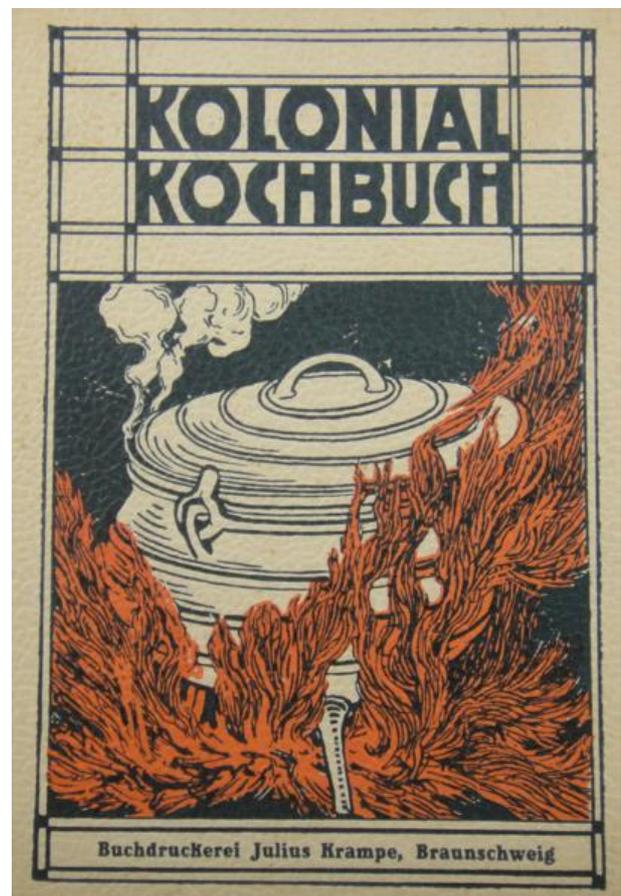
63 BUCHHOFER, Alexander: Schweizer Kochbuch. Zweite, bedeutend erweiterte Auflage. Bern, o. Vlg. (Buchhofers Musterküche), 1900. 8°. 534 S. Mit 9 (dv. 6 farb. chromolith.) Tafeln. Grüner OLwd mit Golddekor (berieben u. bestoßen). 120,-
Weiss 527. Illustrierter Lwd. mit Gold-Dekor auf Deckel. Das Buch 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.



4



11



7

- 64 ENGELBERGER, Frau (Friedericke):** Koch-Buch. 4. Auflage. Zürich, Engelberger-Neyer, o.D. (ca.1900). Gr. 8° 503 SS. Illustr. OLwd. 120,-
Weiss 926 (mit Abb. des Einbandes). Orig-Lwd. Sehr attraktiver lithogr. Einband mit Gebrauchsspuren, innen schönes Ex. Frau Engelberger war Gründerin einer Privatkochschule, welche noch heute existiert, über die Jahre aber stets die Namen der jeweiligen Leiterinnen angenommen hatten.
- 65 FOUCON, Albert:** Recettes de pâtisserie : recueil de 450 formules faciles, comprenant aussi les entremets chauds et froids; les glaces, confitures, sirops; liqueurs de ménage; fruits confits, à l'eau-de-vie, stérilisés; bonbons au chocolat, etc. Genève, Imprimerie Commerciale, 1928. 8°. 159 S. OBrosch. mit Gebrauchsspuren. Seiten le. fleckig. 70,-
EDITION ORIGINALE:
- 66 HALLER, O:** Fischkochbuch mit Atlas der Fische. Mit feinen Farbdrucktafeln enthaltend 52 Fischabbildungen. 1. Aufl., 1.-10. Tsd. Kochschule Celerina, 1929. 72 SS, 3 Bl. (Anzeigen). Ohne den Atlas der Fische. OHLwd. 60,-
Gesuchtes Schweizer Fischkochbuch. Oskar Haller war Küchenchef im Hotel Misani in Celerina. Guter Zustand.
- 67 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.
- 68 Hundert Küchenspezialitäten aus allen Kantonen.** Herausgegeben von der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln im Kemptal. Zürich, Gebr. Fretz AG., o.D.[1940]. 8°. 80 S. OHLwd. etw. berieben und angeschmutzt. Seiten angebräunt und fingerfleckig. 15,-
- 69 JÖHRI, Roland:** Die Kochkunst Graubündens. traditionelle Rezepte, neu kreiert. [2. Aufl.]. Aarau, AT-Verlag, 1990. 183 S. zahlr. Ill. Weisser KLdr. mit OU. Schönes Exemplar. 45,-
Handsigniert vom Autor.
- 70 MARTI, Oskar und Weiss, Oskar:** Ein Gourmet-Kabinett mit Rezepten vom Chrüter-Oski und Bildern von Oskar Weiss . 2. Auflage. Bern, Benteli Verlag, 1990. 30 x 30 cm. 63 S. Illustr. Opbd. Schönes Exemplar. 20,-
25. Bilder von Oskar Weiss (Weinschaumcreme. Erdbeer -Rhabarber -Terrine mit Erdbeermarksauce. Spargeln mit Aepfeln und Orangen mit Waldmeisterquarksauce. Taubenbrust im Blätterteig mit frischen Spargeln. Perlhuhn - Hummer- Pastete mit Pistazien. u.a.).
- 71 MEYER, Sylvia; Edy Schmid; Christel Spüler:** Service- Lehrbuch. Verlag Schweizer Wirtverband, 1987 455 S., Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OPbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Einige Textpassagen farbig markiert und mit persönlichen Notizen beschrieben. Gutes Exemplar. 20,-
- 72 Neues und nützliches Koch=Buch, oder Anweisung, wie man allerhand wohlgeschmackte und niedliche Speisen bey allen Anlässen als auch zum täglichen Tisch wohl zubereiten könne. Von einer erfahrenen und geübten Köchin zusammen getragen. Samt einem Register.** Vermehrte und verbesserte Auflage. Basel, Johann Jacob Stupanus und Augustin Scholer, o.J. (ca. 1800). Kl. 8°. 96 S., 4 Bl. Register. OPpbd. d. Zt. (berieben u. bestoßen Buchrücken tlw. abgesplittert). Vorsätze entfernt, Seiten finger- und braunfleckig. Fest im Block. 500,-
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.
- 73 PELLAPRAT, Henri Paul:** "Der grosse Pellaprat". Die moderne französische und internationale Kochkunst - Deutsche Neufassung von Walter Bickel. Lausanne, Kramer, 1966. 4°. 797 S., 3 S. Bildernachweis und Danksagung. mit zahlr. Abb. OLwd. Schönes Exemplar. 50,-

74 - Die französische Kochkunst. 3000 Rezepte und praktische Winke, 491 farbige und 123 schwarze Illustrationen. Erstausgabe. Murten, Vaterländischer Verlag, 1952. 748 S., zahlreiche Abb. Blauer OKLdr. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Schönes sauberes Exemplar. 70,-

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

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

77 SCHNEIDER-SCHLÖTH, Amalie: Basler Kochschule. eine leichtfaßliche Anleitung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst. 12. verb. Aufl. Vermehrt und vollständig umgearbeitet für vier Personen von L. Faesch-Kussmaul und W. Roth-Schneider Basel, Reinhardt, o. J. (ca. 1940), Gr. 8°. 516 S. Mit 82 Abbildungen im Text und 112 Kunstdruckseiten und über 250 mit zahlr. Abb. Grüner OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 40,- Weiss 3461. Frühere Ausgaben.

78 STEINER, Emil: Neues Konditorei, = Bäckerei= und Kochrezeptbuch. Kaltbrunn, Selbstverlag, 1917. 8°. 87 S. Roter OLwd. mit goldener Deckelbeschriftung. Seiten papierbedingt gebräunt. Am Anfang und gegen Ende stärker. 120,- Im Selbstverlag erschienenenes Werk eines Konditors aus Kaltbrunn. Das Buch ist in 4 Teile gegliedert. Erster Teil: Patisserie (Konditorei oder Zuckerbäckerei); Zweiter Teil: Konfiserie (Bonbonfabrikation oder Zuckerkocherei); Dritter Teil: Boulangerie (Gross und Kleinbäckerei); Vierter Teil: La bonne cuisine (Die gut bürgerliche Küche).

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

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

81 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 Bl., XIII, 195 S; 2 Bl., 221 S; 2 Bl., 211 S. 2 gefalt. Kupfer. OPpbd. d. Zt. mit Gebrauchsspuren. 900,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3617. - Nicht bei Horn/Arndt. - Erste Ausgabe, die 2. Ausgabe erschien als Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst . - "Der Verfasser war Küchenmeister des Prinzen Heinrich von Preußen. Eines der ersten Kochbücher mit genaueren Gewichtsangaben für die einzelnen Rezepte. Zuvor waren die Angaben über die Quantitäten eher abenteuerlich wie 'eine Handvoll, für einen Groschen, bis es süß ist.'" (Weiss) - Die Kupfer mit schematischen Beispielen für gedeckte Tafeln. - Unten mit leichtem Wasserrand, 1 Kupfer mit Eckabriß bis in die Darstellung.

82 SPECHT, Mathilde: Kochbuch für den Praktischen Haushaltsunterricht an Höheren Mädchenschulen. II. vermehrte, verbesserte Auflage. Leipzig, Nemmich, 1906. 8°. 133 S., 10 S. Notizblätter 3 S. davon beschrieben. Blauer illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren. obere Ecke mit Knickspuren). Seiten finger- und braunfleckig. 30,-
Weiss 3649.

83 SPETH, Anna: Gut und billig. Neuestes Koch und Receptbuch unter Mitwirkung des Klosterkochs Frater Candidus. Mit vielen Fastenspeisenrezepten und u.a. mit 136 Kuchen- und 127 Fischrezepten. Würzburg, Stahel, 1880. 8°. 429 S. HLwd. mit reichem Goldschmuck auf dem Rücken. Das Frontispiz wurde auf dem Vorderdeckel aufmontiert. (berieben u. bestoßen). Innen gutes Exemplar. 350,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3655 - Walterspiel 491. Mit attraktivem chromolithographiertem Frontispiz. (Wurde als Deckelillustration für die Auktionskataloge Sammlung Löchner, bei Poulain Le Fur in Paris sowie für die Sammlung Dittmar durch das Auktionshaus Kiefer gewählt.) Die Titelwahl entspricht nicht dem Inhalt werden doch nicht Sparrezepte sondern eine Rezeptauswahl eines bürgerlichen Haushalts gegeben, auch ass man ja nicht besonders spartanisch im Kloster des Koch Frater Cardinus.

84 STECHER, Anny: Erprobte Campingküche. Eine internationale Sammlung von über 300 Rezepten für den Zeltler, mit gastronomischem Wörterbuch von A - Z in 4 Sprachen. Erstausgabe. Innsbruck, Denzel, 1954. 8°. 175 S., mit Textillustr. Illustr. OPbd. Gutes Ex. 30,-

85 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 Eyerspeisen, wie auch Gemüsen, dann 400 Arten Crême'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.

86 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.

87 STUTZENBACHER, Robert: Das Diner. Practische Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menus. Berlin, Rudolf Mosse, 1893. 4°. Titeltupfer (Menükarte), VIII S., 208 S. Blauer illustrierter O-Leineneinband mit reichem Goldschmuck. Schönes Exemplar. 260,-

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

88 SUZANNE, Alfred: L' art de préparer, servir et accomoder les salades. 150 recettes. Salades de herbacées. - Salades de Légumes. - Salades de Viande. - Salades de Volaille et Gibier. - Salades de Poissons. - Salades de Fruits. Illustraitons de Gérard Tantet. Paris, l'Art Culinaire, 1901. 8°. 173 S. Mit Textillustr. Illustr. OPbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 30,-

89 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.

90 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.

91 URBAN, Erich: Das Alphabet der Küche. Ein Lexikon für alle Fragen in Küche und Wirtschaft. Erstausgabe. 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.

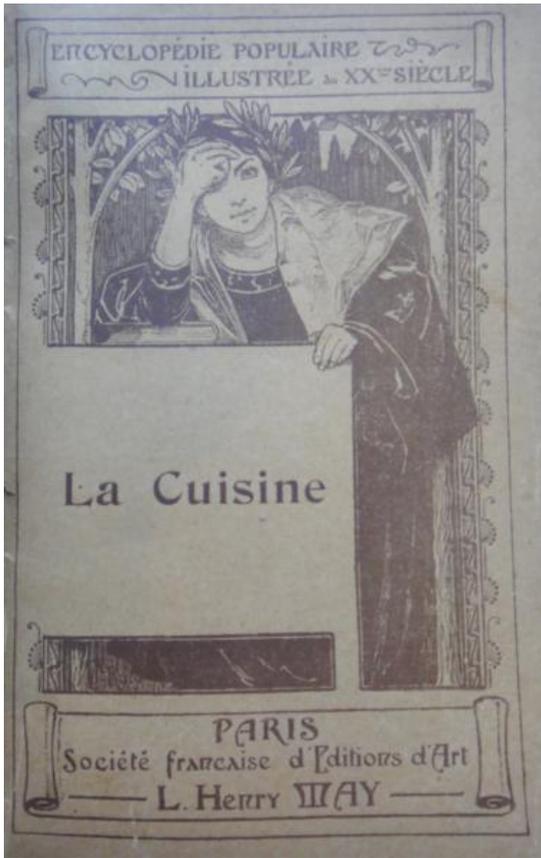
92 VERBAND DER KÖCHE (Hrsg): Neue Schinken Gerichte. Hervorgegangen aus dem Wettbewerb 1953 für den »Preis der Kochkunst« (Eugen Lacroix Stiftung). Heidelberg, Keyser, 1954. 8°. 128 S., mit zahlr. s/w. Bilder. OLwd. (etw. fleckig). Innen sauberes Exemplar. 75,-

ERSTAUSGABE: Mit Widmung auf Vorsatz des Verband der Köche aus Österreich. Kein Exemplar im KVK zu finden.

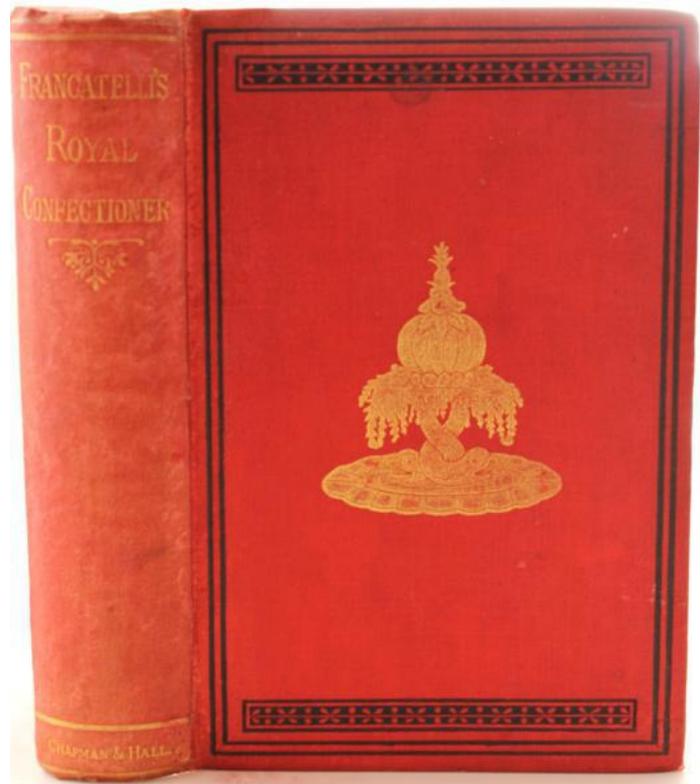
93 VOLLMUT, A.K. (d.i. A.Kreipner): Die vollkommene Grazer Köchin. das beste und billigste Kochbüchlein für jeden kleineren Haushalt. Berücksichtigung einer einfachen als auch feine Küche. 6. verb. u. bedeutend verm. Auflage. Graz, Leykam, 1883. 12°. 163 S., 1 S. Inhalt. OHLwd. mit aufmontiertem Titelschild. (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.

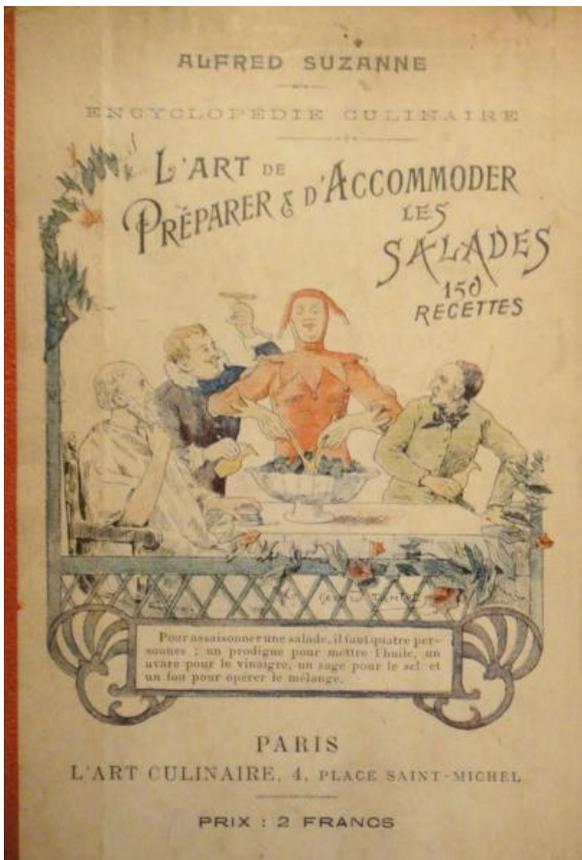
94 Vollständiges Koch-, Back- Konfitüren-Lexikon, oder alphabetischer Auszug aus den besten inn- und ausländischen Koch- Back- und Konfitürenbüchern, in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten- und Zuckerbäcker und auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft nach alphabetischer Ordnung finden können. Ulm, Stettinische



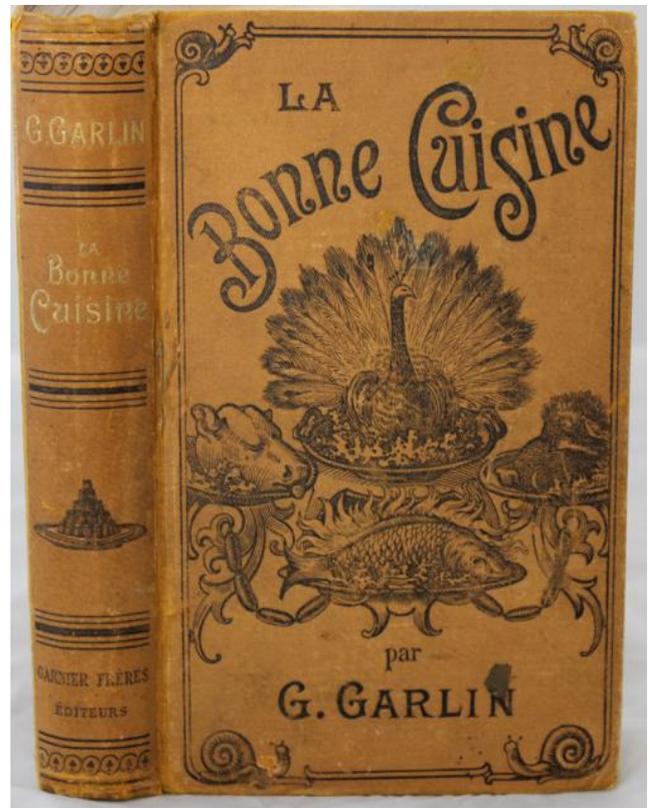
47



117



88



20

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.

95 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.

96 WYMANN, Werner: Meister der Kochkunst aus aller Welt sprechen. Ein Werk, verfaßt nach Manuskripten, Briefen, Beiträgen und persönlichen Gesprächen mit mehr als 400 Fachleuten aus über 50 Ländern und von großen See- und Luftfahrtlinien. Zum Anlaß der großen internationalen Kochkunst-Ausstellung. 1. Auflage. Murten, J. Kramer, Vaterländischer Verlag AG, 1954. 560 S. Roter OLwd. mit OU. dieser mit starken Gebrauchsspuren. Das Einband und das Buchinnere in einem schönen Zustand. 20,-

Novum der gastronomischen Literatur. 400 Köche von den bedeutendsten Passagierschiffen, Speisewagen von Luxuszügen und Luftfahrtlinien erzählen Anekdoten u. Kurzgeschichten und verraten in einer einzigartigen Sammlung von 1000 Spezialrezepten ihre Berufsgeheimnisse.

III. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI

97 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).

98 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 Braunton. 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.

99 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.

100 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.

101 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, 285pp. 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.

102 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:

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

104 - 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.

105 - 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.

106 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.

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

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

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

109 BISIÈRE, 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.

110 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,-

111 DISDIÈRE, 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,-

Disdière ist Lehrer der Pâtisserie an der Hotelfachschule von Straßburg-Illkirch.

112 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.

113 ÉMY: 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 fruits, 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 ex. 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 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.

114 EUPEL, Johann Christian: Der vollkommene Conditor, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenspasten, Gefroren, Crêmes, Marmeladen, Compots usw, ... 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 Randalüren. 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>.

115 - Vollständige und gründliche Anweisung, alle Sorten Backwerk zu verfertigen; ein sehr nützliches Handbuch für alle Haushaltungen. Neue wohlfeilere Ausgabe. Gotha, Gläser, 1823. 8°. IV, 200 S. XI S. Register, 1 S. Mod. Lwd. Papierbedingt gebräunt. Fleck auf Titelseite. Widmung auf Vorsatz StT. Seiten sind unbeschnitten. 450,- Weiss 985. Erstausgabe erschien 1819. Verzeichnet 329 Konditorei- und Backrezepte die durch ein umfangreiches Register erschlossen sind. Man findet viele regionale Spezialitäten.

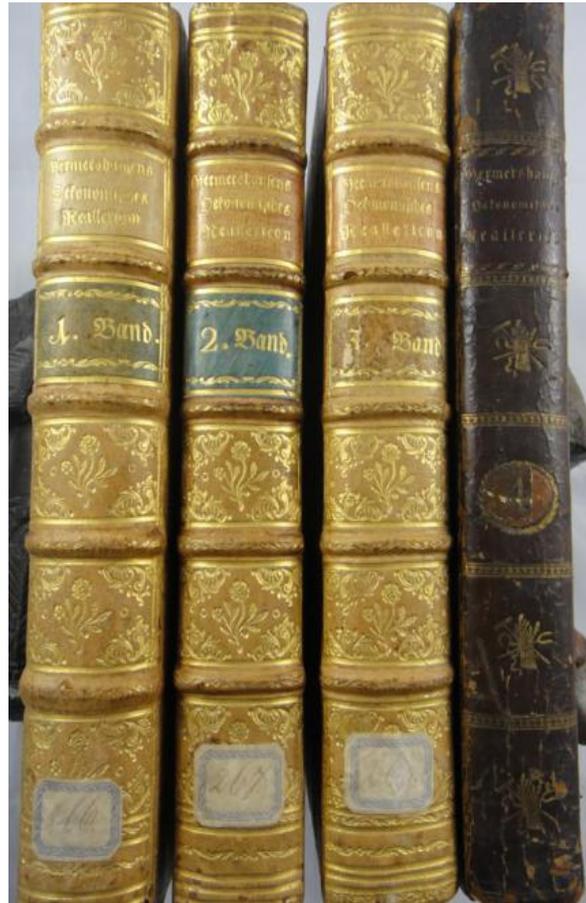
116 EVERS, Carl: Die deutsche Bäckerei der Gegenwart in Theorie und Praxis. Mit 30 farbigen und schwarzen Tafeln und 216 Abbildungen im Text. Leipzig, Heinrich Killinger, (1908). 4°. VII S., 471 S., 30 Tafeln; 5 Bl. Anzeigen 280,- ERSTAUSGABE: Weiss 987. Illustr. OLwd. Vorwort datiert 1907. Schönes Exemplar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

117 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.

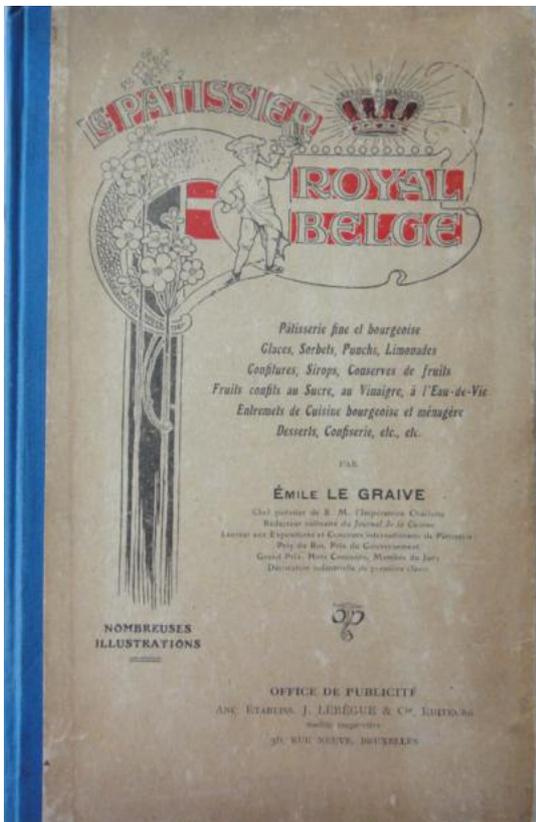
118 GARLIN, (Gustave de Tonnerre): Le Pâtissier moderne suivi d'un traité de confiserie d'office par G.G. (de Tonnerre), élève des premiers patissiers de Paris, auteur du "Cuisiner moderne". Ouvrage illustré de 262 dessins gravés par M. Blitz, représentant les principales pièces montées de la cuisine, 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.



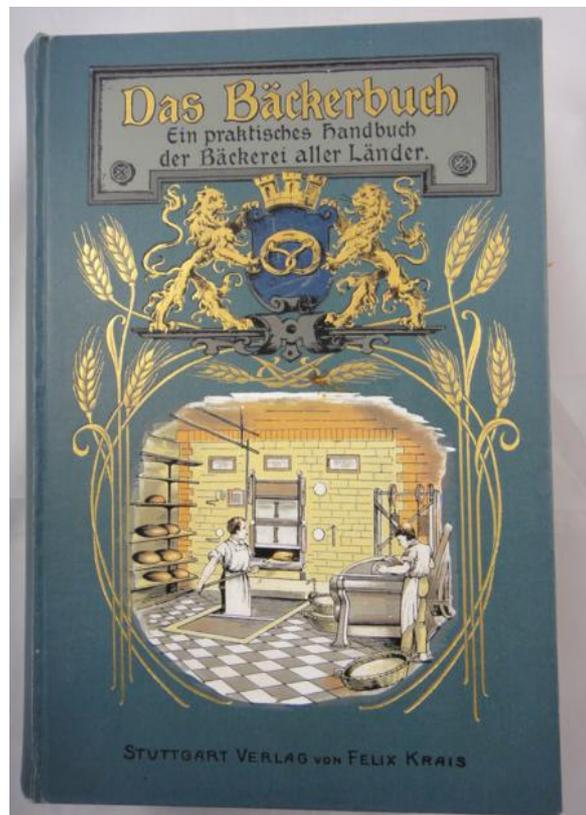
54



180



143



154

119 GATTI, François: Entremets für Hotels und Restaurationsbetriebe. 2. Auflage. Luzern, Fachbuch-Verlag Union Helvetia, 1964. 8°. 18 S., 297 S. OLwd. leicht fleckig. Innen saubers Exemplar. 50,-

Ein sehr gutes Fachbuch für Köche, Konditoren, Pâtissiers und für alle die sich an der "Süssen Kunst" ausprobieren wollen.

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

FIRST EDITION:

121 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.

122 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.

123 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.

124 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.

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

ERSTAUSGABE:

126 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.

127 - Sammlung von Musterzeichnungen und Erläuterungen zu Original-Tafel-Aufsätzen und Süßspeisen nebst einer reichhaltigen Sammlung von bewährten und praktischen Recepten für Pâtissiers, Köche, Conditoren etc. sowie auch für die Privatküche sehr geeignet. Von K.G., Pâtissier. Restauration Palmengarten. Frankfurt a. M., Vlg. Carl Gruber, 1899. 4°. 48 S. (Text und Recepte), 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.

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

129 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,-

130 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.

131 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.

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

133 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.

134 "KONDI TOREI UND CAFÉ". Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor. Kompletter Jahrgang 1960 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1960. 680 S. Reich bebildert (schwarz-weiß). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw. gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 150,-
Sehr ausgefallene Rezepturen für alle möglichen Backwaren sowie Süßwaren, Marzipan, Schokolade, Pralinen, Petit Fours, Weihnachts- und Osterbäckerei etc., Eis/Eisbomben/Eisbecher etc. Schaustücke für Ausstellungen etc.

- 135** - Kompletter Jahrgang 1964 (Jan. - Dez.) 150,-
- 136** - Kompletter Jahrgang 1967 (Jan. - Dez.) 150,-
- 137** - Kompletter Jahrgang 1969 (Jan. - Dez.) 150,-
- 138** - Kompletter Jahrgang 1972 (Jan. - Dez.) 150,-
- 139** - Kompletter Jahrgang 1981 (Jan. - Dez.) 150,-
- 140** - Kompletter Jahrgang 1982 (Jan. - Dez.) 150,-

141 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. Erstaussgabe. Wiesbaden, Heinrich Killinger, 1872. 4°. Deckblatt: 1. Lieferung, [2] Bl. (Prospectus), XV S. (Titelei), Inhaltsv., 205 S., [3] S. (Anhang A+B), Druckfehler) 52 chromolithographierte Tafeln. OLwd. mit fachmännischen restauriertem Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. (berieben u. bestoßen). Stockfleckig, tlw. stärker vor allem im Textteil. 500,-

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

142 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. Der Autor betrieb eine Konditoreifachschule. Erstmals in Deutschland wurde das Medium der Chromolithographie für ein Buch der Gastronomie voll ausgenutzt. Die Tafeln sind noch nicht sehr raffiniert wie in späteren Auflagen, gefallen aber durch ihren kindlichen Charme. Krackharts Bücher sind die Vorfahren aller späteren deutschen Konditoreifachbücher wie Weber, Heckmann, Gruber, Beyrich etc. Sollte in keiner Konditoreibuchsammlung fehlen.

143 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, tfs. bestoßen.

144 LEHMANN, F. A.: Der praktische Conditor, eine Sammlung auserlesener Recepte der Conditorei & Liqueur-Fabrikation mit vollständigen Erläuterungen und vielen praktischen Regeln, nebst einem Adresskalender, die Bezugsquellen von Waaren, Formen, Maschinen und alle in das Conditoreifach einschlagenden Geräteschaften enthaltend. Kaisererslautern, Ph. Rohr, 1873. 8°. 229 S., VII. 4 Bl. Anzeigen. Hlwd. (mit starken Gebrauchsspuren). 250,-

ERSTAUSGABE: Weiss 2256. Sehr selten. Seiten papierbedingt gebräunt, fl. eine Seite laienhaft eingeklebt.

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

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

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

147 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....".

148 Manual pratico do copeiro, confeitiro e pasteleiro para portugueses 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).

149 (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. Jhdts. Selten und gesucht.

150 - La Science du Maître d'Hôtel, Confiseur, à l'Usage des Officiers, avec des Observations. Sur la connoissance & les propriétés des Fruits. Enrichie de Desseins en Décorations & Parterres pour les Desserts. Suite du Maître d'Hôtel Cuisinier. Paris, Paulus du Mesnil, 1750. Kl. 8°. 2 Bll., IX SS., 5 Bll., 525 SS., 12 Bll., 5 mehrf. gef. Kupfertaf. Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch., Marmorpapiervors., Rotschn. Seiten papierbedingt gebräunt. 1.200,-

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

151 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,-

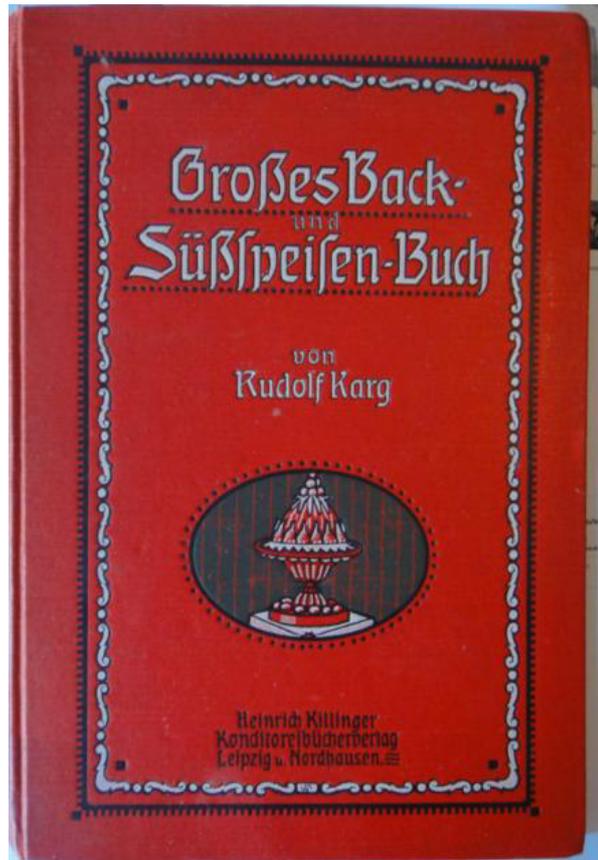
152 PERINI G. / BORN, Philipp: Der Schweizer Zuckerbäcker oder genaue Anweisung zur Anfertigung aller in der Konditorei vorkommenden Arbeiten, insbesondere aller feinen Torten, Kuchen, Konfekte, Biskuits, Makronen, Pastetchen und anderen feinen Bäckereien; sowie der Herstellung der beliebtesten kalten 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 Bäckergerwerbe der Neuzeit > von A. Cnyrim und ab der 6. Auflage als < Der Konditor der Neuzeit > von Ph. Born.

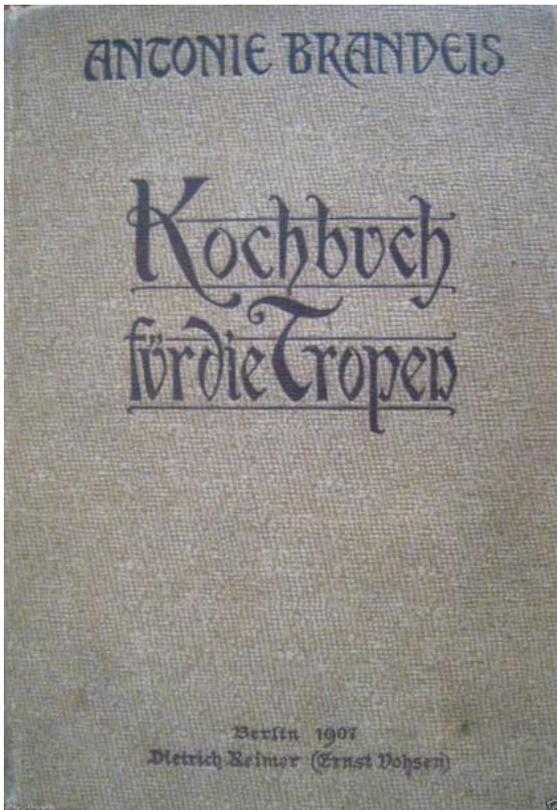
153 PRÖPPER, Lovica Edle von: Der Kaffee- und Theetisch nebst Rezepten und Servierkarten. Stuttgart, Engelhorn, (1882). Kl. 8°. XI, 1 S. w, 243 SS. Roter Orig.-Lwd. mit



40



133



7



171

gold- und schwarzgepr. Rücken- und Deckeldecor. Seiten papierbedingt gebräunt. Sehr schönes Exemplar. 220,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3057. Nicht bei Horn.

154 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. - Erstaussgabe. Das Standardwerk der Zeit. Mit der Abbildung nahezu aller deutschen und ausländischen Brotsorten. Ohne dem Faltmodell eines Dampfbackofens. Seltenes Nachschlagewerk. Sehr schönes Exemplar

155 RIS-PAQUOT, Oscar-Edmond: Entremets sucrés et desserts, par Ris-Paquot, Bibliothèque des Recettes pratiques. Crèmes, Fromages, Gâteaux, Pâtes, 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.

156 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".

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

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

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

159 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.

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

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

161 SCHEIBE, Rudolf: Die Kakao-Malerei in Wort und Bild. 21 Tafeln. Mit Anleitung zur Kakao-Malerei und Vorlagen für Tortenverzierungen. Leipzig, Heinrich Killinger, (1913). Folio. 4 Bll., 21 Tafeln. Illustr. orig. HLwd. lichtberblasst und fl. Etwas bestossen. Innen sehr schönes Exemplar. 250,-

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

162 STEINBERGER, Georg: Torten Verzierungen. 78 moderne Vorlagen, eigene Entwürfe mit klaren Erläuterungen von G.St., Konditor in Windsheim (Bayern). Windsheim, Selbstverlag, (1910). Quer 4°. 2 Bll., 40 chromolithographierten Tafeln, 1 Schrifttafel. Illustr. OLwd mit Jugendstilornament. Sehr schönes Exemplar. 280,-

Weiss 3700. Eines der schönsten Konditoreibücher des Jugendstils. Alle Vorlagen mit wunderschönen Jugendstil-Ornamenten. Ohne das Beiheft "mit den klaren Erläuterungen".

163 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.

164 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.

165 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 Rezeptensammlung der österreichischen Konditoreikunst.

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

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

167 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, Fruchsäfte, 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.

168 WERNER, Herrmann: Nützliches und Unentbehrliches Neuestes Rezept Buch für Fein=Bäckerei und Konditorei. 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.

169 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,-

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

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

171 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. NAHRUNGSMITTEL

172 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.

173 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.

174 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.

175 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.

176 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

L'ART
 DE BIEN FAIRE
LES GLACES D'OFFICE;
 O U
LES VRAIS PRINCIPES
 attendu de congeler tous les Rafrachiffemens.
La manière de préparer toutes sortes de
Compositions, la façon de les faire
prendre, d'en former des Fruits, Can-
nelons, & 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.
 Par **M. EMY, Officier.**
 Prix, 2 liv. 10 sols broché; 3 liv. relié.

A PARIS,
 Chez **LE CLERC**, Libraire, quai des
 Augustins, à la Toison d'or.
 M. DCC. LXVIII.
Avec Approbation & Privilège du Roi,



113

IL CUOCO
FRANCESE
OVE E INSEGNATA
 La maniera di condire ogni
 sorte di Vivande,
 E di fare ogni sorte di Pasticcierie, e
 di Confetti,
 Conforme le quattro Stagion
 dell'Anno
PER IL SIGNOR
DE LA VARENNE
 Cuoco Maggiore
 DEL SIG. MARCHESE D'UXELLES
Trasportato Nuovamente dal Francese
all Italiana favella.
CONSACRATO
Al Signor
PIETRO PECE RE
 Cuoco del N. H. Michieli.

IN VENEZIA, M. DCCXV.
 Appresso Giacomo Michielucci.
 Con Licenza de' Superiori.

37



26

Berücksichtigung des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, sowie aller Verordnungen und Vereinbarungen. Mit 5 Farbendrucktafeln und 734 in den Text gedruckten Holzschnittabbildungen. 1. Auflage. Leipzig, Weber, 1887. VIII, 1028 S. zahlr. Ill. HLdr. dekorativer Rückengoldprägung an den Kanten berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar. 180,-

Johann Gustav Eduard Otto Dammer (* 20. April 1839 in Stettin; † 18. Oktober 1916 in Altkirchen) war ein deutscher Chemiker, Lexikograf, Journalist und Politiker.

177 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,-

178 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.

179 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.

180 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: 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.

181 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 Vf. 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.

182 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.).

183 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,-

184 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,-

F. J. König (* 15. November 1843 in Haltern-Lavesum; † 12. April 1930 in Münster) war ein deutscher Chemiker und unter anderem der Begründer der deutschen Lebensmittelchemie.

185 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.

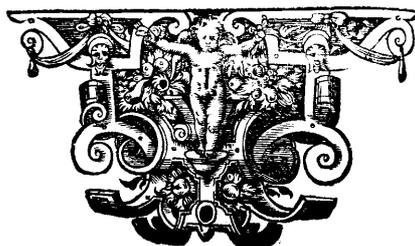
186 SANSON, W.: Anweisung zu einer neuen Schnellräucherungs Methode, jede Gattung Fleisches, ohne Feuer und Rauch, in wenigen Stunden, auf nassem Wege äusserst wohlfeil zu räuchern. München, Lentner, 1824. 4 (recte: 48) S., 1 Bl. Errata. Roter Pp. d. Zt. (gering berieben und bestoßen). Sehr schönes Exemplar.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

187 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,-

188 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.

189 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.



V. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES

190 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,-

191 ALLMANN, O.: Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditoreibewegung. Herausgegeben im Auftrag des Vorstandes des Verbandes der Bäcker, Konditoren und verwandten Berufsgenossenschaften Deutschland. 2 Bände. Hamburg, Selbstverlag, 1910. Gr. 8°. 395 SS.; 512 SS. 150,-

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

192 ANTON, K.G.: Geschichte der teutschen Landwirthschaft von den älteren Zeiten bis zu Ende des fünfzehnten Jahrhunderts. 3 Bde. Görlitz, Anton, 1799-1802. 4 Bll., 486 S., 5 Bll. Register und 4 gefaltete Kupfer-Tafeln; 3 Bll., 376 S.; 4 Bll., 563 S. HLdr. d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt braunfleckig. 800,-
ERSTAUSGABE: Karl Gottlob Anton, ab 1802 von Anton (* 23. Juli 1751 in Lauban; † 17. November 1818 in Görlitz) war ein deutscher Jurist, Politiker, Historiker sowie Mitbegründer und Präsident der Oberlausitzischen Gesellschaft der Wissenschaften. Sehr schöne Exemplare.

193 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.

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

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

Das wichtigste und einflussreichste Buch der Gastronomie überhaupt. Der Text sollte in keiner Gastronomie-Sammlung fehlen. The most important and influential book in this field. This book belongs in every gastronomy collection. Seiten papierbedingt gebräunt.

195 (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.

196 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.

197 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,-

198 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,-

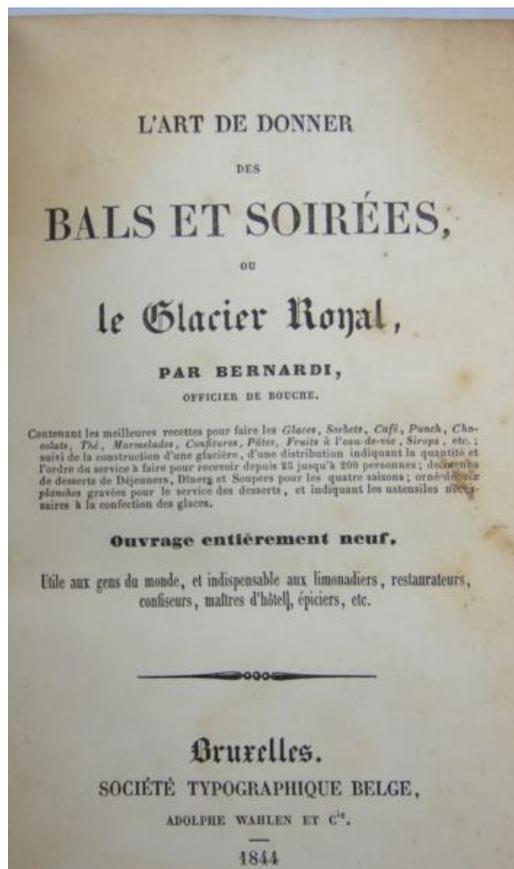
Auszug aus der Festschrift: Die Bibliotheca Gastronomica des Sammlers Walter Putz / Von Schraemli bis Birsner – Geschichte des Kochbuchs und was wir noch alles daraus erfahren können / Lammcurry Putz à la Birsner / Was Zugvögel mit dem Patissier Francois verbindet / Auf den Spuren von Ritz und Brenner: / „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 1898 / Fest- Menu aus Anlass der Gastronomischen Akademie am 29. Oktober 1977 im Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden / Interview mit Hoteldirektor Marrenbach, Brenner's Park-Hotel & Spa / Interview mit Prof. Trude Ehlert: „Es gibt sie noch, die Köche, die sich für Kulturgeschichte interessieren.“ / Gottfried Benn: „Der Kellner“ Gedanken zu Gottfried Benn oder was ein Gedicht vermag.

199 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,-

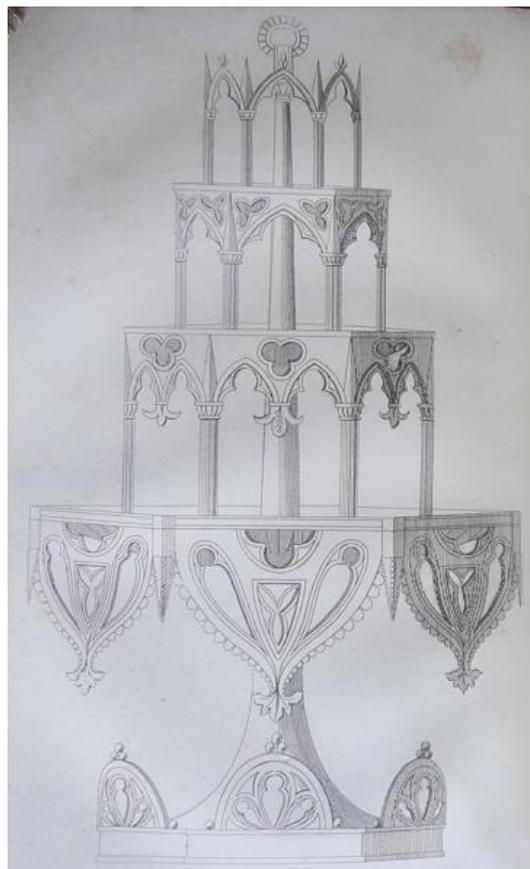
Der "Pikkolo aus Wien" lernte in seinem Beruf, wie schon die Kapitelüberschriften verraten, buchstäblich die ganze Welt kennen: Als Steward auf der südlichen Erdhalbkugel - Fluch nach Johannesburg und Heimkehr zum Militärdienst - Fahrt ins Heilige Land und Arbeit am Goldenen Horn - Paris und die große 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).

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

201 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.



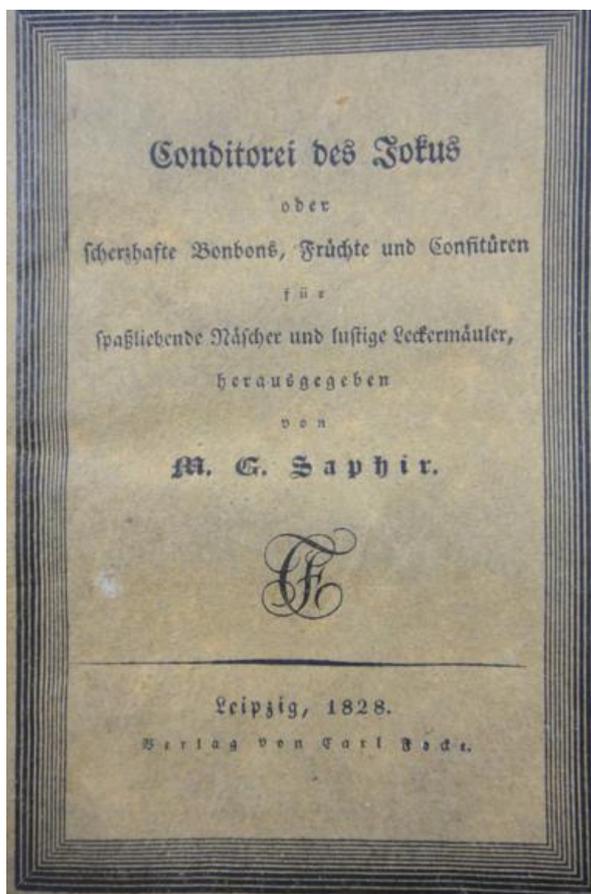
101



17



152



227

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

203 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.

204 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.

205 HANSEN, H.J.: Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen. Oldenburg/Hamburg, Stalling, 1968. Folio. 280 SS., 2 Bl. Register. OLwd. mit SU. und Schuber. Schönes Exemplar. 95,-
Erstausgabe. Standardwerk für die Lehre der verschiedenen Backformen, Model und Kunst des Bäckereigewerbes. Reiche Iconographie und durch ein ausführliches Register erschlossen.

206 HECKMANN, Herbert: Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuss der Speisen aber auch vom Leid des Hungers. Erstausgabe. München, Hanser, 1979. Gr. 8°. 501 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Roter OLwd. mit OU dieser mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes sauberes Exemplar. 25,-

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

208 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 „Brotchen“ 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.

209 HÖMBERG, Hans: Hömbergs lukullische Schatztruhe. Eine vergnügliche Reise in das Reich der Köche und trinkfreudigen Genießer serviert mit über160 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.

210 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,-

211 - 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 Kochbuchschreiberin 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 Kulinarika vermittelt. Das Ergebnis: köstlich, curieuses, Kultur und Kulinarika in einem.

212 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.

213 KRAUSS, Irene: Chronik bildschöner Backwerke. Stuttgart, Mathaes Verlag, 1999. 328 S. OLwd. mit OU. Verlagsfrisches Ex. 30,-

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

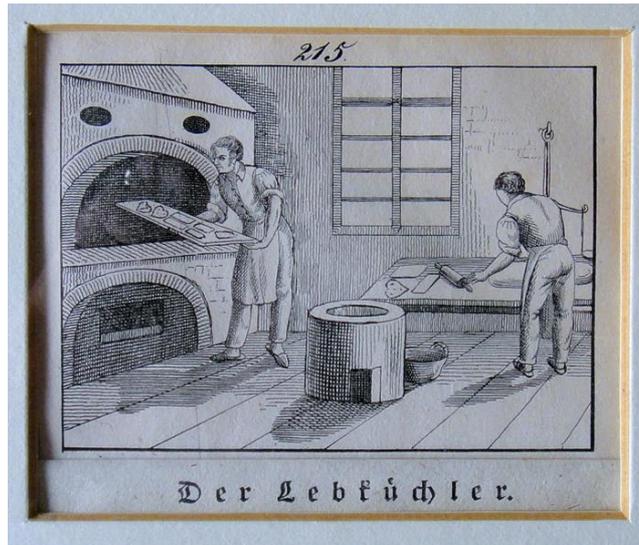
214 MONSELET, Charles: Almanach des Gourmands pour 1868. Paris, Libr. Petit journal, 1868. 12°. 112 S., 4 Bl. Werbung. Illustr. OBroschur. (Front mit Eckausriss) Schutzumschlag aus Pergamentpapier. Innen schönes Exemplar. 160,-
Oberlé 219(3 Années seulement) - Vicaire 604 - Walterspiel 362.

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

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

216 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,-

217 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.



252



250



249

- 218 MURET, Albert:** Métacuisine. Acheve d'imprimer le vingt janvier mil neuf cent vingt-ept, sur les presses des Ateliers graphiques "Simplon" a Lausanne. Lausanne, CHEZ RENE ET SES AMIS, 1927. 8°. 77 S. unbeschnitten OBroschur mit Illustr. OU. mit Pergamentpapier geschützt dieser mit Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 80,-
Edition originale. Exemplaire Numéro 161.
- 219 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.
- 220 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,-
- 221 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".
- 222 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;
- 223 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.
- 224 RIHA, A.:** Das alte Wiener Cafféhaus. 1. Auflage. Salzburg, Festungsverlag, 1967. 228 S. mit zahlr. Abb. Roter OLWd. m. mont. RSchild. OU. dieser mit le. Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 25,-
- 225 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,-
- 226 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,-
- 227 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:
- 228 SCHRAEMLI, Harry:** Von Lucullus zu Escoffier. Ein Schlemmerbuch für kluge Frauen und gescheite Männer. Erstausgabe. Zürich, Inter Verlag, 1949. Gr. 8°. 299 S. mit zahlr. Abb. OLWd. mit OU. dieser mit starken Gebrauchsspuren. (liegt bei). Innen schönes Exemplar. 60,-
ERSTAUSGABE: Das Schlemmerbuch ist weder ein Lehr noch ein Kochbuch, trotzdem es eine Menge Anregungen für Küche und Tafel und viele Rezepte aus alter und neuer Zeit enthält, sondern etwas grundsätzlich anderes, neues: eine Kulturgeschichte der Tafelfreuden. In rund dreissig hochinteressanten und amüsant geschriebenen Kapiteln erzählt Schraemli der auf diesem Gebiet berufenste Schweizer Autor von Leben, Laufbahn und Leistungen der

berühmtesten Köche und Feinschmecker der Weltgeschichte, von seltsamen Gastmählern und Merkwürdigen Leckerbissen usw. Mit persönlicher Widmung von H. Schraemli an Herrn Hugo E. Prager. Prager war während 37 Jahren Dir. der AG Carlton Elite Hotels gewesen.

229 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

230 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 Internationalen Verband der Köche und dessen berühmte Mitglieder sowie den zeitgemäßen Fortschritt der Kochkunst, untermalt durch zeitgenössische Berichte von Fachleuten. Dem ersten Direktor des Museums und Mitbegründer, Matthäus Carl Banzer, ist ein eigenes Kapitel gewidmet. Viele schwarz/weiss Fotos von erhalten gebliebenen Originaltexten, Menükarten des Museums und seiner Mitglieder veranschaulichen den Text.

231 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.

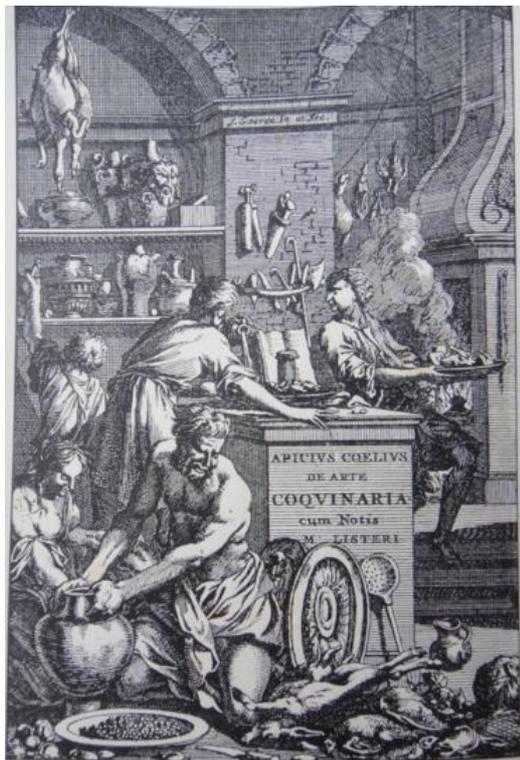
232 STUCKIUS, Johann G. (Stucki, Johann Wilhelm): Operum.. Antiquitatum Convivialum, libros tres, sive Hebraeorum, Graecorum, Romanorum, Aliarumque nationum conviviorum genera, moris, con suetudines, ritus, cerimoniasque, conviviales. 2 Bde. in 1. Lugduni Batavorum, apud Jacobum Hachirum, 1695. Folio. 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.

233 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.

234 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

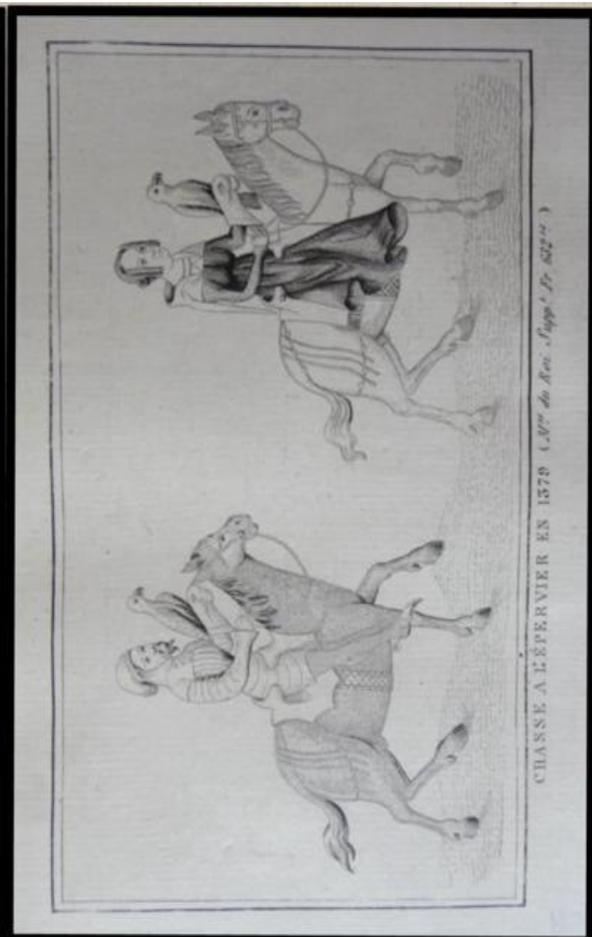
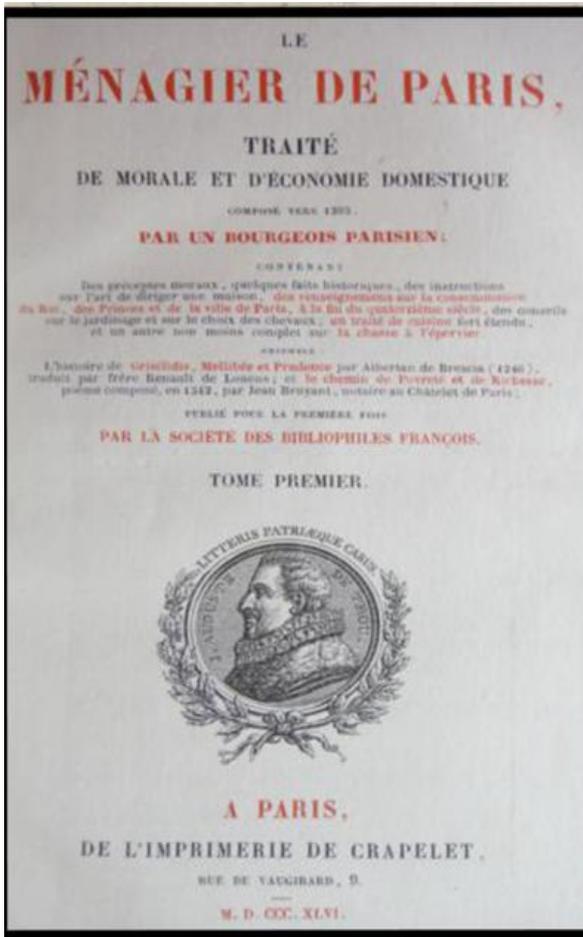


232



Titelbild der Martin Lister'schen Apicius-Ausgabe
Amsterdam 1709

2



38

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.

235 WISWE, H: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von E. Hepp. Mit 8 Farbtpln, 26 Schwarzweisspln. 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. GASTROSOPHISCHE LITERATUR

236 ASIMOV, Isaac: Mord's Menü - Die raffiniertesten kulinarischen Morde der Krimi-Weltliteratur. Erstaussgabe. Bern, München und Wien, Scherz, 1985. 317 S. OPbd. Gutes Ex. 10,-

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

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

238 KISHON, Ephraim: Essen ist meine Lieblingsspeise - Gesammelte Satiren um die zweit Schönste Sache der Welt - Mit Zeichn. von Rudolf Angerer - Ins Dt. übertr. von Friedrich Torberg und Ephraim Kishon. München/Berlin, Langen Müller, 1992. 8°. 262 S. Mit Textillustr. OLwd. mit OU. Schönes Exemplar. 5,-

239 LORRIOT: Der gute Geschmack. Erlesene Rezepte für Küche und Karriere. 1. Auflage. Zürich, Diogenes, 1964. 73 S., 7 S. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 10,-

VII. BIBLIOGRAPHIEN

240 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,-

241 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.

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

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

243 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.

244 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.

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

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

246 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.

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

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

VIII. VARIA

248 Antiker Siegelring von einem Bäcker aus dem 18. Jahrhundert. Zinn - Format 2,5 x 2,5 cm 100,-

249 COMENIUS Johann Amos: ORBIS PICTUS : Coquinaria. Das Kochwerk. Die Welt in Bildern, in 82 Abschnitte zum Gebrauche der kleinsten studirenden Jugend in den kaiserl. königl. Staaten zusammengezogen. Wien 1778. 50,-
Blatt 10,02 x 7 cm. Im Passepartout 22 x 18,2 cm, hinter Glas gerahmt.

250 - ORBIS PICTUS "Der Bäcker". Federlith. Wien, 1832. 50,-
Blatt 10,02 x 7 cm. Im Passepartout 22 x 18,2 cm, hinter Glas gerahmt.

251 - ORBIS PICTUS "Der Koch". Küchendarstellung, Federlith. Wien, 1832. 50,-
Blatt 10,6 x 9,2 cm. Im Passepartout 22 x 18,3 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar.

252 - ORBIS PICTUS "Der Lebküchler". Federlith. Wien, 1832. 50,-
Blatt 10,3 x 8,5 cm. Im Passepartout 20 x 18 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar

253 Lehrbrief für 1 Jahr Über-Lehre des Kochs Martin Kozibratka aus Staletz in Böhmen. Ausgestellt von seinem Lehrherrn Gustav Müller, Mundkoch des Franz Adam Wratistaw Reichsgraf von Mitrowitz, Herr von Günetz, Dirna etc., datiert Prag, 5. Mai 1763. Deutsche Handschrift auf Pergament. Mit schönem kalligraphischem Kopf mit eingeschlossenem Wappen u. kalligraphischen Initialen links als Randverzierung, oben mit Darstellung des Hl. Laurentius mit Rost und Kohlenfeuer als Schutzpatron der Köche. Schrift in Schwarz, die Kalligraphien zusätzlich mit Gold. Unten mit den Unterschriften des Lehrmeisters ("Lehr Printz") sowie der Mitmeister Johann Michael Mosburger, fürstl. Fürstenbergischer Mundkoch, Daniel Jos. Modler, Koch des Erzbischofs etc., mit 3 Siegeln. Unter Passep. u. Glas gerahmt (nicht ausgerahmt). 1763. 60 X 77cm. 500,-

254 LUYKEN, Jan u. Casper: De Bakker. Kupferstich aus "Spiegel van het menselyk bedryf" Amsterdam, 1694. 80,-
Blatt 14 x 8 cm. Im Passepartout 24,5 x 17,5 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar.

255 MANUSKRIFT: Zeitdokument eines Kaufvertrages aus dem Jahr 1785 für Brot. Ebenfurth, 1785. Auf einem Bogen mit Wasserzeichen und versehen mit zwei roten Wachssiegel und zwei Unterschriften. Das Dokument in 22 x 35 etwas knittig. 100,-
Datiert EBENFURHT den 2ten Xbris (= Dezember) 1785 eine Zahlungsbestätigung des Bäckermeisters Johann Georg Mayer. Auszugsweise wie folgt....` Das mir echt unterschriebenen und gefertigten von Dir zur Herrschaft

Ebenfurth abgenommenen 15 Stück Laugenstadt Laiben 13 Stück a 1 fl für gesamt Zehen Fünf Gulden....von dem Verwaltern der Herrschaft Ebenfurth ...bezahlet worden.....` Unterschrift des Verwalters und von Johann Georg Mayr. Umseitig noch der zusätzliche Vermerk :` Dir dem untern Müllner Mayr zu Ebenfurth 15 Gulden bezahlt..15fl ao 1785.

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

257 VERBANDSBUCH. Nr. 6187 Verband selbstständiger deutscher Conditoren. Wanderbuch des Conditorgehilfen Alfred Zimer. Herr Alfred Zimer, geboren am 16. Dezember 1876 in Waldenburg /Schlesien. Erlernte die Conditorei bei Herrn Conditior Adeling in Schweidnitz in der Zeit vom 1. April 1891 bis 1 April 1894. Berlin, Cador, 1877. 12 Bl. Brauner blindgepr. OLwd. mit Goldschrift. Mit Gebrausspuren Die Seiten sind papierbedingt gebräunt und z.T. stark fleckig. 150,-

Alle 11 Doppelseiten sind ausgefüllt mit Zeugnissen von verschiedenen Conditoreien aus unterschiedlichen Städten wie z.B. Schweidnitz, Landeshut, Liegnitz, Cottbus, Falkenberg, Berlin. Angefangen von 01. April 1894 - 06. März 1903. Mit Firmenstempel. Ein interessantes Zeitdokument.





Kochbuch

für die einfache und feine
jüdische Küche

von
Marie Elsasser

