



Quelques Recettes

par

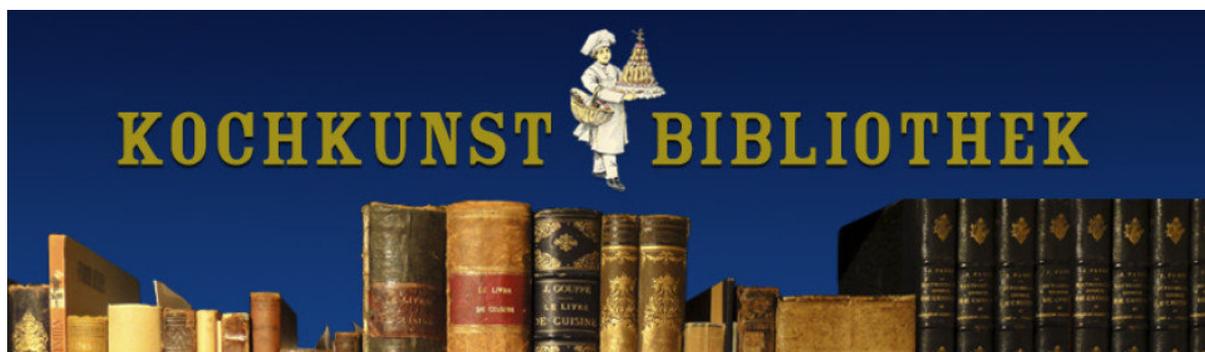
A. Escoffier

*du Carlton Hotel,
Londres.*

*Escoffier (1907) Ltd.
6, Ridgmount Street,
Tottenham Court Road,
Londres, W.C.*

INHALTSVERZEICHNIS

- I. KOCHBÜCHER
- II. SAMMLUNG CURNONSKY
- III. PILZKOCHBÜCHER
- IV. TEUBNER KOCHBÜCHER
- V. KRÄUTER, HAUS- UND LANDWIRTSCHAFT
- VI. GETRÄNKE
- VII. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI
- VIII. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES
- IX. FAKSIMILE & NACHDRUCKE
- X. BIBLIOGRAPHIEN & AUSSTELLUNGSKATALOGE



VERSANDANTIQUARIAT
MARCUS VAN SPRANG
BUOLSTR. 12
7270 DAVOS-PLATZ
TEL./FAX.0041(0)814130741

ANTIQUARIAT@KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH

WWW.KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN.
PRIX EN FRANCS SUISSE. PRICE ARE IN SWISS FRANCS.

I. KOCHBÜCHER

1 ALBERT, B.: Le cuisinier parisien, ou Manuel complet d'économie domestique, contenant la cuisine, la charcuterie, la grosse pâtisserie et la pâtisserie fine, l'office dans tous branches, la cuisine des malades; Les procédés les plus sûrs pour la conversation des viandes, des fruits, des légumes, des oeufs etc. La conduite de la cave... 6è éd. Paris, Ledentu, 1838. Frontispiz, Titel, VIII, 454 S., 3 Tafeln. Hldr. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. Frontispiz professionell neu eingehängt. Seiten finger- und braunfleckig. 350,-
Bitting 5. - Vicaire 9. - Oeuvre classique de l'ex-chef du Cardinal Fesch, Oncle de Napoléon. Recherché pour son frontispice gravé représentant l'intérieur d'une cuisine bien ordonnée. Les 3 planches représentant différents ustensils de cuisine. - A rather rare and comprehensive work, covering all aspects of cooking of post revolutionary France. Rebacked with original spine laid down.

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

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

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

5 BAUMANN, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch, oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Back-Kunst. nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken &c. so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisungen zu Anordnung der Tafeln; Ein Buch für alle Stände. 2 Bde. Dresden, Selbstverlag, 1830-1831. 8°. L, 462 S., 1 Bl; XXX, 1 Bl. w., 358 S., 1 Bl Verbesserungen. Abweichende Hldr. d. Zt. Erstes Bd. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. 1.200,-
ERSTAUSGABE: Weiss 258. - Die Speisenbezeichnungen u. Inhaltsverzeichnis in deutsch und französisch. - Tls. fleckig (die ersten Bl. stärker). Aus Sammlung Gierath mit Ex libris.

**6 - Die Dresdener Köchin oder die feine und allgemeine bürgerliche Koch-, Brat- und Backkunst der neusten Zeit, nebst Anweisung zum Einmachen der Früchte, zu warmen und kalten Getränken, Speisezetteln und Anordnung der Tafeln etc. Auf 45jährige Erfahrung und practische Uebung gegründet. Dresden, Selbstverlag, 1844. 8°. XXXII S., 343 S. Hldr. berieben u. bestoßen. 600,-
Erstausgabe.- Weiss 260 - Eine nachhaltige Bestätigung für die Bedeutung der damaligen sächsischen Kochkunst leistete Johann Friedrich Baumann mit seinem zweibändigen und mit französischen Untertiteln versehenem Werk „Der Dresdner Koch" oder „ Die vereinigte deutsche, französische und englische Koch- und Backkunst", Dresden**

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

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

8 BLOK, Therese: Kochbuch für die bürgerliche Haushaltung. Deutliche Anweisung, nahrhafte und wohlschmeckende Speisen auf gute und doch sparsame Art zu bereiten nebst einem Anhang von nützlichen und für jede Hauswirthschaft wichtigen Mittheilungen und Vorschriften. Zwölfte neuverarbeitete Auflage. von K. Bergmann und Selma Schneider. Glogau, Carl Flemming Verlag, o.D. (ca. 1885). Kl. 8°. XXVI, 313 S.,(3) S. Neuer Einband unter Verwendung des org. Materials. Guter Zustand. 80,-
Weiss 415.

9 BOGS, Maria: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche Küche. Über 1000 Recepte zur Bereitung der verschiedenartige Speisen und Getränke Einmachen, Resteküche, Speisezetteln, Tranchieren, Servieren. Neunte Auflage. Berlin, R. Mosse, o.D. (ca. 1905). 8°. XXIV S., 360 S. OLwd. mit schönem Buchdekor. Schönes Exemplar. Das Titelblatt hat eine Eckfehlstelle (ohne Textverlust). 120,-
Weiss 447.

10 BRENNEISEN, Willy: Das Neue Kochbuch für jede Küche. Über 3000 Rezepte und praktische Winke. 104 farbige Tafeln und über 150 einfarbige Tafeln mit der Darstellung verschiedener Platten. Paris, Comptoir Français du livre, o.D. (ca. 1950). 734 S. Roter OLwd. Leinen mit Goldschrift. Roter Kopfschnitt. Papierbedingte Bräunung. Schönes Exemplar. 30,-

11 BRUNN, Therese: Würzburger Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Praktische Anweisung zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen nebst Speise-Zetteln und dergl. mehr. Für Anfängerinnen, angehende Hausfrauen und Köchinnen. Dritte verbesserte Auflage. Würzburg, Richter, 1873. 8°. XXVIII, 414 S., (von 416 S., 2 S. der Speise-Zetteln fehlen). OHLwd. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 120,-
Weiss 524 - Horn-Arndt 398 - Georg 1105 - nicht bei Dittmar - Erstmals 1862 erschienen. Gebräunt, tfs. fl. u. etw. randrissig.

12 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.

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

14 CAREME, A: L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle. Traité élémentaire et pratique, des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers; des grosses pièces de poisson; des grandes et petits sauces; des ragouts et des garnitures; des grosses pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier etc etc. 3^e éd. Trois Tome. Paris Depot de Librairie, 1854. Gr. 8°. Titel, Frontispiz, CXXVII, 313 S., zwei Portraits und 3 Tafeln; XXXI, 342 S. + 9 grosse gefalt. Tafeln; 544 S., + 8 Tafeln. Halb-Marouquin-Einbände der Zeit mit Rückenvergoldung. 1.400,-
Vicaire 146 - Schraemli 45 - Bitting 75. Ohne den erschienenen Ergänzungsband von Plumerey. Marie Antonin Carème war neben A. Escoffier die wohl berühmteste Gestalt in der Kochkunst des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Die Ideen für seine kulinarischen Kreationen schöpfte er aus der Kunst und der Architektur ("Pièces montées"). Er diente so berühmten Feinschmeckern wie Charles Talleyrand, dem russischen Zar Alexander I. und dem englischen König Georg IV. Gutes Exemplar des Hauptwerkes des grössten Kochgenies aller Zeiten. Stellenweise stock- und fingerfleckig. Selten und gesucht.

15 - Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dixneuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre, suivi d'observations utiles aux progrès de la cuisine moderne. Par M.A. Carème, de Paris. Deuxième édition., revue, corrigée et augmentée, ornée de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait par MM. Normand fils, Heron et Thierry. (3^e éd.) Paris, Renouard et al, 1858. 8°. Mit 24 (von 25) gefalt. Taf. nach Zeichnung des Verfassers. XVI, 408 S. Ttw. spät. Lwd. mit RSchild. (berieben). Stellenweise etw. stockfleckig, zwei Taf. mit kleinen Einrissen, etw. gebräunt. Es fehlt die erste Tafel. 650,-
Vicaire 146 - Bitting 75 - Vente Orsi 88 - Schraemli 44. Edition la plus complète d'un intéressant traité culinaire du génie Carème.

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

17 - Seitensprünge in der Küche. 1. Auflage. Klosters, E. Casty, 1979. Quart. 126 S. Ill. Schönes Exemplar. 50,-

18 (CORVINUS, Gottlieb Sigmund): Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon. Worinnen der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehrenstellen, Professionen, Rechte und Privilegia, Hochzeit- und Frauen-Solennitäten, Gerade- und Erbstätten; die Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinnen, gelehrter Frauenzimmer, Künstlerinnen, und anderer merkwürdigen Personen weiblichen Geschlechts; Dererselben Trachten und Moden, und was um Putz und Kleidung des Frauenzimmers, und Auszierung der Gemächer gehöret; ihre häusliche Verrichtungen, Ergötzlichkeiten, Redens-Arten, und was sonst einem Frauenzimmer zu wissen nöthig... Verm. u. Verb. Auflage. Frankfurt und Leipzig,

Gleditsch, 1739. Mit ankolor. gest. Frontisp. 5 Bll., 1768 Spalten, 16 (davon 15 Bl. mit schemat. Holzschn.) Prgt. d. Zt. fleckig u. etw. bestossen. Etw. gebräunt, stockfleckig und wasserrandig. Stellenweise Wurmgänge. 900,-

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

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

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

II. SAMMLUNG CURNONSKY

20 GRIMOD DE LA REYNIÈRE. - Oettinger, Edouard-Marie: Un Agathopède de l'Empire. Essai sur la vie et les travaux gastronomico-littéraires de feu Grimod de la Reynière. Brüssel u. Lzg., Kiessling, Schnee & Cie., 1854. Kl. 8°. 57 S. HLwd. (um 1900) mit Rsch. (Vordertl. d. O Umschl. beigebd.). 600,-

EDITION ORIGINALE: Oberlé, Fastes 139; Vicaire 638. - Seltene erste Ausgabe, in nur 300 Exemplaren gedruckt. - "La première biographie de Grimod de La Reynière" (Oberlé). Seiten leicht finger, stock- und braunfleckig. Papierbedingt leichtgebräunt. Einzelne Bleistiftanmerkungen. - Aus Sammlung Curnonsky.

21 NIGNON, E(douard): Éloges de la cuisine française. Présentation de Sacha Guitry. Paris, Piazza, 1933. 4°. 443 SS., 1 Bl., mit Buchschmuck in Grün v. Pierre Courtois. Rot Hmaroquin d. Zt. mit goldgepr. Rtit., Marmorpapiervors. (O Umschl. beigebd.). Sehr schönes Exemplar. 500,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 343 - Oberlé 279 - Vente Lacombe 261. Schraemli 247. Ce livre est un des meilleurs recueils de recettes parus entre les deux guerres. Elles sont accompagnées de notes historiques et anecdotiques de premier ordre" (Oberlé). Nignon, l'un des plus grands cuisiniers du 20è siècle, a d'abord présidé aux fourneaux du Tsar, puis de l'Empereur d'Autriche avant de devenir prop. du célèbre restaurant Larue à Paris. ERSTAUSGABE: Buchschmuck von Pierre Courtois, gedruckt in Grün. - Nignon, einer der grössten Köche des 20. Jahrhunderts, war zuvor Küchenmeister beim Zaren, dann beim österreichischen Kaiser. Danach war er Besitzer des berühmten Restaurants Larue in Paris. Unbeschnitten. - Aus Sammlung Curnonsky.

22 OMBIAUX, MAURICE DES: Les Fromages Paris, Jean Budry, 1926. 4°. 118 SS. inkl. farblithogr. Frontisp. v. Roux, 2 Bll. (1e. w.). Illustr. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 450,-

Eines von 10 num. Explan. auf Japon impérial (Gesamtauf. 400). - Unaufgeschn. - Beiliegt ein Menu "A Maurice des Ombiaux... Déjeuner bourguignon servi le 7 Mai 1939 au Caveau Nuiton a Nuits-Saint-Georges..." (4°, Dpbl.), mit eigenh. Widm. v. M. des Ombiaux. Unbeschnitten, Papier minimal gebräunt,- Aus Sammlung Curnonsky.

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

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

24 DORNINGER, Marie: Bürgerliches Wiener Kochbuch für 3 bis 4 Personen. 1651 Rezepte mit Angabe des Herstellungspreises der Speisen nach langjähriger praktischer Erfahrung für die wirklich bürgerliche und sparsame Küche zusammengestellt. Mit illustrierter Anleitung zum Anrichten bei festlichen Gelegenheiten und Notizblättern für eigene Rezepte. 2. verbesserte und

vermehrte Auflage (3.-7. Tausend). Wien, Selbstverlag, 1906. Gr. 8°. XLVIII, 558 S., 5 Bl. für eigene Kochrezepte (8 ganz-seit. Tafeln). Mod. Lwd. mit fachmännischen restaurierten Vorderdeckel unter Verwendung des alten Materials. Seiten papierbedingt gebräunt u. fingerfl. Die Bl. für die eigenen Rezepte mit einigen Randläsuren. 150,-
Weiss 806 - Bitting 128 - nicht bei Methler. Schönes Jugendstil Einband. Unbekannte Rezeptsammlung der Wiener Küche (zuerst 1905). Vortitel verso mit Abb. der Preise und Goldmedaillen, die Dorningers Kochbuch auf den internationalen Ausstellungen in Wien und Paris 1906 erhielt.

25 DORST, Chr.: Handbuch der Hors-d'oeuvre. Kalte und warme Vorgerichte. Zweite erweiterte Auflage. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, o.J. (ca. 1905). 12°. 4 Bl., 127 S., mit Textillustr. Grüner OLwd. mit zeitgenössischem Buchschmuck. Seiten papierbedingt gebräunt. Sonst frisches Exemplar. 50,-
Horn/Arndt 796. Weiss 807: Dorst kochte für F.A. Krupp in der Villa Hügel.

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

**27 - La Cuisine d'aujourd'hui. École des jeunes Cuisiniers. Service des Déjeuners - Service des Diners. Plus de 300 Manières de préparer les Oeufs. 260 Dessins, dont 40 Planches gravées. Paris, E. Dentu, 1889, Petit in-4. 760 S., 260 Zeichnungen, darunter 40 Tafeln graviert. Roter HLdr.(berieben u. bestoßen). Einige Seiten wurden neu eingehängt. Innen mit Gebrauchsspuren zum Ende hin stärker. 400,-
EDITION ORIGINALE. Rare. Vicaire 900 - Bitting 131 - Ventes Oberlé/Fastes 246 et Lacombe 110. "Ce livre, essentiellement écrit pour les jeunes cuisiniers, est le premier traité spécial sur les déjeuners. La seconde partie, plus classique est consacrée aux dîners"(Oberlé).**

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

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

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

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

31 EHRHARDT, Mathilde: Großes illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch. Zur Bereitung guter, schmackhafter und wohlfeiler Speisen, Getränke und Backwerke, über 2000 erprobte und bewährte Rezepte, nebst vielen Original-Rezepten der

süddeutschen, norddeutschen, rheinischen, Thüringer, Hamburger, Wiener, französischen und englischen Küche, ... Mit vielen Kunstbeilagen und Textbildern, zusammen über 1000 Illustrationen. Unter Mitwirkung praktischer Hausfrauen in Deutschland, Österreich und der Schweiz herausgegeben. Berlin, Hamburg, Leipzig, München, Stuttgart, Wien, Zürich, New York, Verlag des Großen Illustrierten Kochbuches, 1900. 4°. Farb. Frontispiz, XVI S., 742 S., 1 Bl., 22 (7 farb.) doppelseitig bedruckte Tafeln und vielen Textabb. Roter dekorativer, reich illustrierter Originalleinenband. Restaurierter Rücken unter Verwendung des alten Materials. Einband Ecken und Kanten berieben. Eine Farbtafl. etw. ausgefranst. 300,-

ERSTAUSGABE: Weiss 875. Das umfangreichste und erfolgreichste, auf zahlreichen Ausstellungen prämierte Kochbuch der Zeit. Das Kochbuch erhielt 1900 und 1901 höchste Auszeichnungen auf Fachausstellungen in Berlin, Brüssel, Paris, Frankfurt a.M., Hamburg, Ulm, Strassburg und Wien. Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

32 - Grosses Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feinen Tisch. Zur Bereitung guter, schmackhafter und wohlfeiler Speisen, Getränke und Backwerke., über 2000 erprobte und bewährte Rezepte nebst vielen Originalrezepten der süddeutschen, norddeutschen, rheinischen, Thüringer, Hamburger, Wiener, französischen und englischen Küche, der Fasten- und Krankenkost, sowie Winke und Ratschläge für praktische Hausfrauen ... Sicherer Ratgeber bei allen Angelegenheiten des täglichen Tisches und der Festtafel beim Tischdecken, Tranchieren, Anrichten, Garnieren und Servieren. Mit vielen Kunstbeilagen und Textbildern, zusammen über 1000 Illustrationen. Neue verbesserte und vermehrte Auflage (125. Tausend), durchgesehen von A. Mathis. Berlin, Herlet, 1905. Gr. 8°. Frontispiz, 783 S., 8 ganzs. farbige Tafeln + 22 doppelseitig bedruckte einfarb. Tafeln, 765 Textabb. und Jugendstilvignetten, Grüner geprägter OLwd. mit Abb. von Tafelaufsatz und Geschirr, Vorsatz mit Jugendstilillustration. Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-

Weiss 875 (mit Abb. des Einbandes). Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

33 EIJKERN, W.H.N. VAN: Menükunde Grundregeln, Kompositionen und Finessen für die Praxis. 5. Auflage. Neu überarbeitet ergänzt von Walter Schwarz. Stuttgart, Matthaes, 1983. 180 S. Grüner OPpb. Schönes Exemplar. 20,-

Übersicht des Inhaltsverzeichnis: I Die verschiedenen Mahlzeiten - II Modernes Menü-System - III Die Anwendung des Menü-Schemas - IV Grundregeln der modernen Menü-Komposition - V Das Menü für die verschiedenen Mahlzeiten - VI Menüs mit speziellem Charakter - VII Die Speisenfolge in der klassischen französischen Küche - VIII Die Speisekarte.

34 ELIAS, Julie: Der Besen des Magens. Käse und Käsegerichte. Mit 23 Text-Illustrationen von Heinz Wallenberg. Berlin, 1931. Quer-gr. 8°. 14 nn. Bll. Illustriert. Orig.-Lwd. Hübsches bibliophiles Kochbuch. 60,-

Nicht mehr bei Rodenberg, Deutsche Bibliophilie. - Eins von 650 num. Exemplaren auf van Geldern-Bütten, den Teilnehmern an der Jahresversammlung der Gesellschaft der Bibliophilen am 15.11.1931 in Berlin gewidmet.

35 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.

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

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

37 - Kochkunst-Führer. Hand- und Nachschlagebuch der klassischen französischen Küche und der feinen internationalen Küche. Autorisierte deutsche Übersetzung der 5. französischen Auflage. Unter Benutzung früherer Auflagen völlig neu übersetzt und bearbeitet von W. Bickel. 15. deutsche Auflage. Giessen . Leipzig, Pfanneberg & Co, 1993. XX S. 726 S. 3 Bl. Verlagswerbung. Brauner Kunstldr. Schönes Exemplar. 65,-
Weiss 970. (Ältere Ausgaben).

38 - Kochkunst-Führer. Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen französischen Küche und der feinen internationalen Küche. Autorisierte deutsche Übersetzung der dritten französischen Auflage unter Berücksichtigung der deutschen Verhältnisse ergänzt durch Rezepte der nationalen Küche von Adolf Anker, Alexander Mathis, Carl Halbheer und Paul Boettiger. Redigierende und terminologische Bearbeitung: M.C. Banzer. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, 1914. 8°. XVI S., 959 S., 5 Bl., und dreiseitigem Rotschnitt, Seiten papierbedingt gebräunt. Leicht fleckig. 220,-
Weiss 971 - Orig. Halbleder-Einband (leicht berieben, bestoßen und vereinzelt fleckig). Schönes Exemplar des Klassikers von Meister Escoffier.

39 - Le guide culinaire. Aidemémoire de cuisine pratique. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Emile Fétu. 4è éd. Paris, Flammarion, 1921. XII, 1 f, 942 pp. Toile verte d'éditeur. Percaline un peu défraîchie. Très bon état du papier même si un peu jauni. 120,-
Oeuvre principal d'Auguste Escoffier. Ses guides sont toujours très recherchés par des professionnels.

40 - Quelques Recettes par A.Escoffier (Du Carlton Hôtel de Londres). Londres, 6 Ridgmount Street, Tottenham Court Road, Londres, WC, 1907. 39 pp. O-Wrappers bound in. Only slight signs. 220,-
Clean copy.

41 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 to maison en lettres dorées, plats percaline noire en bon état, intérieur avec rousseurs éparses. Bon exemplaires. 1.100,-
Vicaire 347 (éd. de 1845/6) - Bitting 147 - Cagle 187 - Ventes Oberlé/Fastes 208 (éd. 1851) et Oberlé/Löchner 259. Il s'agit d'un des Traités les plus complets de cuisine du XIXe siècle avec de grandes parties consacrées à la pâtisserie, aux glaces et bonbons. Toutes les parties de l'ouvrage ont une pagination spéciale: les hors-d'oeuvre, le sucre (Glaçage de pièces de dessert, biscuits, macarons, bouchées, petits-fours, massepains, soufflés etc), conserves, glaces, bonbons... L'avant-propos est intéressant. L'auteur y donne des précisions sur les prérogatives de l'officier dans l'ancienne grande cuisine, l'importance du savoir faire pour le décor et le sablage, la mise en place des tables, des fleurs. Il y évoque les soupers de la princesse Bagration chez qui fréquentaient l'empereur Alexandre, lord Castlereagh, l'empereur d'Autriche, Metternich, Talleyrand ...

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

42 FEHÉR, Julius: Der Gourmet. Zusammenstellung erprobter Rezepte für Wild, Geflügel, Gemüse und Früchte. 2. vervollständigte Auflage. Berlin, Selbstverlag, 1914. 5 Bll., 420 S., 8 Bll. 33 Tafeln. Brauner OLwd.(Mit leichten Gebrauchsspuren). 80,-
Weiss 1015: Der Berliner Hoflieferant bietet Erlesenenes: Rezepte zur Verarbeitung von Auerhahn, Bär, afrikanischer Gemse, Känguruh, Kudu, Meerschnecke, Rentier, Schildkröte, Schneehuhn, Schwan, Schwalbennestern, Seehund, Springbock, Straußeneiern, afrikanischem Trüffel, Lotoswurzeln, Palmenmark etc. - Saubers Ex.

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

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

45 FURRER, A: Band 1: Belegte Brötchen & Schnitten. Illustrierte Wegweiser durch die neuzeitliche Küche. 1. Auflage. Lörrach/Baden, Verlag "Neue Konditorei" L. M. Raith. 1936. 24,5 X 24,5 cm. 79 S., mit zahlr. s/w. Bilder. OLwd. mit RSschild. Einband etw. angeschmutzt. Innen sauberes Exemplar. 50,-
Mit Widmung des Autors.

46 GARLIN, (Gustave de Tonnerre): Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. Menus - Haute Cuisine - Pâtisserie - Glaces - Office etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Ouvrage complet illustré de 60 planches (330 dessins) Gravés par M. Blitz comprenant 5000 titres et 700 observations. 2. Tome. Paris, Garnier Frères, 1887. 4°. XLIV(fx-tit., frontisp, tit.), 278 pp.; [3] ff.n.ch., 357 pp., 1 p.b., 60 planches h.t. Hmaroquin d. Zt. mit Rverg. 1.250,-
EDITION ORIGINALE. Vicaire 386 - Bitting 176 - Maggs 553. L'un des plus important traités de cuisine de l'époque. Recherché pour ses planches impressionantes. Garlin, célèbre chef de Tonnerre fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et divers maisons.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

54 (Grimod de la Reynière, A.-B.-L.): Manuel des Amphitryons; contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande... Paris, Capelle & Renand, 1808. 8°. Gest. gefalt. Frontisp., 384 SS., 16 (2 gef.) Kupfertaf. HLdr. mit Rverg. 1.500,-

EDITION ORIGINALE: Bitting 203; Drexel 145; Georg 1657; Horn/A. 451; Oberlé, Fastes 135; Schraemli 61; Simon 805; Sotheby's, Schraemli 219; Sotheby's, Westbury 235; Vicaire 427f.; Walterspiel 229; - "Auch dieses Werk darf als ganz hervorragend angesprochen werden. Eine Anleitung zum Tranchieren ist besonders interessant. Allerdings fällt mir auf, daß das Titelbild genau übereinstimmt mit einem Stich aus Vontets Tranchierbuch. Auch

seine >Grundzüge des gastronomischen Anstandes< sind sehr lesenswert u. für die damalige Zeit aufschlußreich. Recht nett hört sich folgende Vorschrift an: >An manchen Tafeln läßt man die großen Stücke zerlegt auf einer Schüssel herumgehen. Jeder Gast bedient sich dann selbst, aber man darf immer nur ein einziges Stück nehmen, u. wenn man sich das Aussuchen erlaubt, so muß das mit solcher Gewandtheit u. Schnelligkeit geschehen, daß man eben nur das erste Beste zu nehmen scheint.< Grimod nimmt übrigens schon Stellung gegen den Service à la Française u. empfiehlt den heute üblichen englischen Service" (Schraemli). "Édition originale très recherchée" (Oberlé). - Durchgehend stock- u. wasserfl., Taf. beschnitten.- Rebacked with original spine laid down. Spotting to edges and some water stains.

55 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.

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

57 HASLINGER, Th.: Junggesellen = und Touristen = Kochbuch. 4. Auflage. München, Braun & Schneider, 1913. 8°. X, 111 S. Illustr. OPbd. (berieben, bestoßen u. angeschmutzt). Heftklammern angerostet. 65,-
Weiss 1468.

58 - Reform-Kochbuch "Tischlein deck Dich" Praktisches Handbuch und Anleitung zu gut bürgerlichen und feineren Kochkunst am Herd wie in der Muster-Gasthof-Küche. Nur nach erprobten Rezepten unter Mitwirkung hervorragender Küchenmeister, Köchinnen und tüchtiger Hausfrauen hrsg. Mustermenüs für alle Gelegenheiten und Jahreszeiten, Tafeldecken, kaltes Buffet, Haus- Konditorei.... Stuttgart, Treunfeld, 1895. 8°. 287 S. Lwd. mit aufmontiertem Themenschild (Zwerge) mit leichten Gebrauchsspuren. Hinterere Vorsatzpapier durch Feuchtigkeit leicht gewellt. Hat sich aber nicht auf das Einband ausgebreitet. Bis auf den kleinen Fehler ein schönes Exemplar. 150,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1469.

59 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.

60 HERING, Richard u. J. M. Heitz: Lexikon der Küche. 2. umgearbeitete, vergrößerte Auflage. Wien, Heidrich, (1909). 527 S. OLwd. (berieben u. bestoßen). Etw. braunfleckig, Register eselsohrig, fl. Vorsatz mit Besitzvermerk. 3 S. mit Eckabriss ohne Buchstabenver. 150,-
Methler 2784.b - Weiss 1562 - Zuerst 1907 erschienen. Hering war im Wiener Hotel Bristol tätig, das seit 1892 am Kärntner Ring bestand. Heitz, Küchenchef, war Direktor der Ersten Wiener Bürger-Privat-Kochschule. Gutes Exemplar.

61 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.

62 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.

63 KASTNER, Rosina: Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche. Innsbruck, Wagner, 1844. 8°. 3 Bll., 509 S., 1 w. Bl. Lwd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 480,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1848 - Regionales Kochbuch mit zahlr. Rezepten für Fleisch- und Fastenspeisen sowie Zuckerbäckerei. Sehr selten. - Seiten finger- und braunfleckig.

64 KERK, R. / HÖPPNER B: Moderne Kaltgerichte und Dekorationen - Modern cold dishes and their decoration. Diese Mappe enthält: 170 Tafeln über 80 Fig. Buntdrucke, 60 Tafeln Kaltgerichte, ca.100 Eissockel und Figuren, ca. 300 Trüffelzeichnungen, Mosaik - vorlagen und bunte Blumenmuster insgesamt über 700 Abb. 2. Auflage. Barmen, Kerk, 1929. Mappe mit 80 S. Begleitheft und 170 Tafeln. 280,-
H-Leinenmappe mit Begleitheft und Tafeln. Wichtiges Werk der Dekorationskunst der 20 Jahre. Alles in sehr schönem Zustand. Selten, fehlt bei Horn/Arndt, Walterspiel etc.

65 KLEIN, C.F.: Die Küche. Vollständiges Handbuch der Kochkunst für feinere und gewöhnliche Küche. Enthaltend: 2114 der neuesten und besten Kochrezepte in 68 Abschnitten auf deutsche, französische und englische Art. Mit einer Einleitung über die zweckmäßigste Einrichtung der Küche und Speisekammer, genauer Angabe des Spickens, Dressiren des Geflügels, Tranchiren, Einlassen der Schüsseln, Serviren der verschiedenen Speisen auf obige drei Arten, nebst Musterspeisezettel, gründliche Unterweisung in der Verfertigung der kleinen Backereien, Torten, Gefrorenem, kalten und warmen Getränken, Einmachen der verschiedenen Früchte und Gemüse ec. mit besonderer Berücksichtigung der in Blechbüchsen aufbewahrten Gemüse und Fleischspeisen. Herausgegeben von C. F. Klein, vormals Restaurateur und Gasthalter "zum rothen Haus" in Mainz. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. Mainz, F.H. Evler, 1870. 8°. LXXVI S., 508 S. Ppbd. der Zeit mit aufgeklebter OBroschur. Schönes Exemplar. Die Seiten sind unbeschnitten. 120,-
Weiss 1897 - Bitting 263 - Vicaire 476 - Walterspiel 275. Die "Küche" ist eines der ersten von einem Restaurateur geschriebene Kochbuch.

66 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.

67 (Die) kleine Bayrische Küche. Ein praktisches und unentbehrliches Handbuch für alle, welche das kochen gründlich, rasch und ohne besondere Beihilfe erlernen wollen. Nebst einem Anhang, enthaltend 1. erprobte Gesundheitslehre, 2. bewährte Heilmittel und 3. Humoristisches. München, Selbstverlag, 1883. 8°. 139 S. V S. Blindgepr. OLwd. Das Einband ist berieben. Seiten teils etw. gebräunt und fleckig. Hinterer Vorsatz ist geplatzt. 180,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1903. - Drexel 397. - Horn 481.

68 KLIETSCH, H / J.H. Siebel: Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger

Kochbuch zum Gebrauch für alle Stände. Nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorey, und einem Wörterbuch über die Kochkünstausdrücke. Neue wohlfeilere Ausgabe. 2 Tle. in 1 Bd. Bamberg. Schmidt, 1872. 8°. XXIV, 25; XVI, 264 S. Olwd. mit Blindpräg., goldgepr. Titel u. Goldschnitt. (Tls. lichtrandig, minimal fl. u. best.). 320,-
Weiss 1951. Vgl. Drexel 326 u. Georg 1230 (beide Neue Ausg. 1817). - Die Verfasser waren fürstliche Hofköche und Hofkonditoren. - Etw. gebräunt, tls. stockfl.

69 (KNÖR(IN), R. Christine): (Göppinger Kochbuch). Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer. Von einer Freundin der Kochkunst in Göppingen.[Band 2]: Göppinger Kochbuch. Zweyter Theil oder Neue Sammlung vieler Vorschriften von Fastenspeisen und allerley Koch- und Backwerk. Neue Ausgabe. 2 Theile in 1. Stuttgart, Erhardische Buchhandlung, 1813.[1798]. Kl. 8°. VI S., 394 S; (4) S., 244 S. Ppbd. mit späterem Lederrücken. Das Einband ist berieben und in neuerer Zeit mit Folie bezogen. Die Seiten sind etw. fleckig. 800,-

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

70 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.

71 LAMBLING, Eugène: La Cuisine et la table modernes. Paris, Larousse, 1903. Oktav. (VIII-489 p. Fig. en noir, cartes, tabl., Rel toile d'éd. Traces d'usure. Bon etat. 100,-

72 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.

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

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

74 LEHMANN, August Erdmann: Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen. 2. Auflage. Dresden, Selbstverlag, 1818. Mit gest. Portrait-Front. XII, 468 S. Hldr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). 260,-

Weiss 2253. Im Vorwort gibt der Autor eine Autobiographie mit interessanten zeitgeschichtlichen Details wie im 18. und frühen 19. Jrdt. eine Kochausbildung aussah. August Erdmann Lehmann, Lehrer der Kochkunst in Dresden, war ein sehr produktiver und erfolgreicher Autor von Kochbüchern. Durchgehend etw. fleckig, Titelbl. alt aufgeez.

75 LEUCHS, J.E.: Das Vorzüglichste und Gemeinnützigste aus Leuchs Haus- und Hülfsbuch für jedermann, vollständige Darstellung aller anwendbaren Entdeckungen, Erfindungen und Beobachtungen in der Haus- und Landwirtschaft; nützlich als Rathgeber bey Gründung und Führung von Gewerben, zur Erhaltung und Vermehrung des Wohlstandes; bey Krankheiten und in den verschiedenen Vorfällen des täglichen Lebens. Mit beygedruckten Zeichnungen. Wien, Schade, 1829. Gr. 8°. 1 Bl., 188 S., 1 Bl., 194 S., 1 Bl., 197 S., 8 Bl. OPpb. (Mit leichten Gebrauchsspuren, Rücken und Ränder le. gebräunt). 280,-

Weiss 2284. Wasserrandig.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pergamentband der Zeit mit Rotschnitt. 3.200,-
ERSTAUSGABE: Horn/A. 168; Weiss 2473, Anm.; vgl. Bitting 314f., Drexel 132, Georg 292, Schraemli 34, Simon 1018f., Vicaire 573ff. u. Walterspiel 337ff. MASSIALOT, François 1660-1733: Koch, Autor und „Officier de bouche“ nannte sein Erstwerk „Cuisinier Royal et Bourgeois“ 1691. Wohl nicht ohne Grund, stand er doch als Störkoch und Küchenchef wichtigen Banketts vor. So legte die Menufolge des oben genannten Buches Zeugnis ab über die Personen die er bekochte. Hier eine kurze Liste der vornehmen Herren: Philippe I. (Bruder von Ludwig XIV.) die Herzoge von Chatres, Orléans und Aumont als auch dem Kardinal von Estrées sowie dem Ersten Hausmeister des Königs. Sein Buch „Der Königliche und Bürgerliche Koch“ war ein Novum in der französischen Kochbuchliteratur, da es einen lexikalischen Aufbau und ein detailliertes Register im Anhang hatte. So hinterliess er uns bekannte Rezepte wie die Creme brûlée und die Meringue. Eine Neuerung war auch das Abbinden mit Ei anstatt mit Mide pain (geriebenes Brot). Das genannte Werk war das Erste französische Kochbuch welches in deutscher Sprache übersetzt wurde. Paginierfehler: Sprung in der Zählung von S. 95 auf S. 98 und von S. 706 auf S. 737 (komplett). Einband leicht fleckig, durchgehend leicht gebräunt, erste und letzte Seiten stockfleckig. Schönes Ex.

80 - 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. Schönes Ex.

81 - 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). 3.000,-
Simon 1018. - Vgl. Vicaire 575. Bitting 314. Horn-A. 167 (EA 1691). - „Das erste französische Kochbuch, das in die deutsche Sprache übersetzt worden ist. Damit wurde die französische Bezeichnung der Speisen Allgemeinut“ (Schraemli, Schloss Jegenstorf, 32). - Die Tafeln zeigen Gedecke. - Vorsätze mit hs. Vermerken, vereinzelt Randläsuren, tls. wasserrandig, etw. gebräunt und fleckig.

82 **MAYER, Franz:** Der sichere Nothelfer für Städtebewohner und Landleute, in welchem verschiedene hauswirthschaftliche Dinge und Vortheile für beyderley Geschlecht zu finden. Wien, J. Gerold, 1794. 8°. Titel, 419 S., 7 Bl. unbeschnitten. Mod. Hldr. das Einband. Schönes Exemplar. 400,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2486. Enthält einen umfangreichen Rezeptteil: "Ausgesuchte Kochkunststücke, wie man eine ordentliche Tafel an Fleisch und Fasttätigen in den vermöglichern Häusern zu besetzen pfllegt".

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

84 **MEIXNER, Maria Elisabetha:** Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten. enthält ein tausend acht hundert vier und fünfzig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage, sehr deutlich und faßlich beschrieben ; nebst einem Anhang in zwey Abschnitten, worin ein allgemeiner Unterricht vom Kochen überhaupt ... ; beigefügt sind noch: Mehrere bequem eingerichtete Speiszetteln, nebst einem vollständigen alphabetischen Register. 14., verb. u. mit 483 Speisen verm. Aufl. Linz, im Verl. der k. k. priv. akademischen Kunst-, Musik- und

Buchhandlung des Friedrich Eurich und Sohn, 1850. 8°. Mit Holzst.-Frontisp. (Küchenszene), XVI, 491 S., unbeschnitten. Mod. HLwd. Seiten finger- und braunfleckig. 220,-
Weiss 2514; Anm.; Georg 1385; vgl. Horn/A. 519-21. Spätere Ausgabe, unter Meixnerin veröffentlicht.

85 MENZZER, Joh. Philipp Bodo: Neues Medicinisches Kochbuch Genesende und selbst gesunde, welche wünschen, ihr Leben verlängert zu wissen. Zum practischen Gebrauche für Aerzte und gebildete sorgsame Hausmütter. 1. Teil (von 2). Bremen, Heyse, 1817. 8°. XVI S., 334 S. HLdr. RSchild u. RVergoldung. Das Einband ist etw. berieben und fl.. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. 280,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2527.

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

87 NAUMANN, L.: Systematik der Kochkunst. Internationales Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände. Unter dem höchsten Protectorate Ihrer Kaiserlichen und Königlich Hoheit der Frau Kronprinzession des Deutschen Reiches und von Preussen" anlässlich der Kochkunst-Ausstellung Berlin 1885. Ihrer Majestät der Königin Carola von Sachsen in tiefster Ehrfurcht gewidmet. Dresden, Schönfeld, 1886. Gr. 8°. 4 Bl., 562 S. Mit 89 Abbildungen. Grüner OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt leicht gebräunt. 120,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2694. - Drexel 277. "Einzigartig nicht nur durch die konsequente "Systematisierung" der Kochkunst, sondern auch durch die Verzeichnisse aller essbaren Tiere und Pflanzen aller Weltteile. Der Verfasser betrieb die bedeutendste Gewürzfabrik der Zeit. Die "Naumannschen Gewürze" wurden von zahlreichen Autoren in ihre Kochbücher übernommen. Standardwerk einer moderner Kochweise". (Weiss).

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

89 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 Küchensettel durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. 3. Auflage. München, Fritz, 1783. Kl. 8°. 6 Bl., 628 S. HLwd. (berieben u. bestoßen). 800,-
Weiss 2706. Georg 303. Vgl. Horn-Arndt 303. - 3. Aufl. des seltenen Münchner Kochbuch des Rokoko. - Der Verfasser war erster Koch des bayerischen Ministers Graf von der Wahl und verfaßte ein Kochbuch, welches zu den besten des 18. Jahrhunderts gehört. "Der Verfasser erkennt die Überlegenheit der Franzosen in allen Fragen der Küche ... rückhaltlos an ... Neubauer hat dem ein Jahrhundert später auftretenden Kochkünstler Escoffier in Deutschland den Weg bereitet: ..." (Schraemli, Zweitausend Jahre gastronomische Literatur, S. 48). - Tls. stockfl., einige Bl. mit leichtem Braunfl. in den Gelenken. St.a.T.

90 Neue Kölner Köchin, oder Handbuch der Kochkunst, nebst vollständiger Anweisung zum kunstgerechten Zerlegen der Speisen nach dem jetzigen Zeitgebrauche und vielen Anweisungen zu Backwerk, Eingemachtem, Sommer- und Winter--Getränken vermehrt. Mit zwei Kupfertafeln. Sechste Auflage. Köln, Schmid, 1831. Kl. 8°. Titellithographie, VI, 263 S., 8 Bl., 1 gefl. Kupfertafel. HLdr. (berieben u. bestoßen). Seiten finger- und braunfleckig teils wasserrandig. 600,-
Weiss 2723. Sehr selten.

91 Neues wohl eingerichtetes Koch - Buch, aus mehr als 400. Fasten - Speisen bestehend, nebst einem Tranchier - Buch als ein Anhang des Koch - Buches von 1500. Speisen. 3. Ausgabe. 2 Tle. in 1 Bd. Tübingen, J. G. Cotta, 1782 - 1783. Kl. 8°. Mit 17 Textholzschnitten und einigen Holzschnittvign. 1 Bl., 154 S., 6 Bll.; Tranchirbuch 39 S. Mit 18 Holzschnitten. Ppbd. d. Zt. RSch. (etwas fleckig, berieben u. bestoßen). 1.200,-
Weiss 2778 - 2779: Das Tranchierbuch konnte später auch separat bezogen werden. (Weiss). Sehr seltenes und umfangreiches Kochbuch mit dem meist fehlenden "Tranchierbuch".- Seiten papierbedingt gebräunt und fleckig. Einige Blätter gestempelt (Bibliotheksstempel mit gestemp. Ausscheidungsvermerk).

92 Neues wohleingerichtetes Koch=Buch, aus 850. Speisen Und vielen andern nuzlichen und artigen Nachrichten Bestehend, Nicht nur dem Kochbegierigen Frauenzimmer, Sondern auch denen, Welchen an Säuberung seidener und anderer Zeuge, des Sammets ec. gelegen ist , Nebst einer kleinen Hauß-Apotheck, Zum Besten, In dieses bequeme Format gebracht, Und mit einem dienlichen Register versehen. Tübingen, Mayer, 1749. Kl. 8°. [1] Bl., 672 S., [24] Bl. Späterer Hprgt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 1.600,-
ERSTE BUCHAUSGABE: Weiss 2776: Inhaltlich identisch mit dem ersten Jahrgang von <Aufrichtige und bewährte Nachrichten von allen Koch- und Backwerken>. Seltens und gesuchtes Kochbuch welches überwiegend Rezepte der schwäbischen u. schweizerischen Küche enthält. Letztes Blatt des Registers als Faksimile auf Büttentp. mit eingehftet. Angebunden ca. 20 leere Blätter davon 5 Bl. mit Bleistiftkrizelei. 20 Blätter mit kleinen Wurmgingen im Aussensteg, nicht in den Satzspiegel hineinreichend. Titel alt hinterlegt sowohl auch Seite 1/13/15. Professionell restauriert. Tlw. stark braunfl.

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

94 Die Nürnbergische wohl unterwiesene Köchin, welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt; Der geschickte und wohlerfahrene Conditor oder Zucker=Becker. Der nebst einem ausführlichen Unterricht zur Pasteten und Torten Beckerey zum Einmachen von Früchte und zu allenanderen dazu gehörigen Künsten, wie auch einer Anweisung zum Tafeldecken und Trenchieren. 2 Bd. Nürnberg, Stein & Raspe; Raspische Buchhandlung, 1752 (1757). Kl. 8°. 1 Titelpupfer. 12 Bl., 906 S., 54 S; 4 Bll., 724 S., 25 Bll. (Register). (Fehlen SS. 545 - 562). 1.600,-
(Anonym erschienen). Weiss 2844 / 1231. Erstausgabe für Bd. 1 und Bd. 2 in der 2. Auflage. Der 2. Teil erschien erstmals 1753 als <Der geschickte und wohlerfahrene Pasteten-, Torten- und Zucker=Becker oder Konditor>. 2 Bd. aus Sammlung Dittmar mit Stempel. Sehr selten. Bd 1. Mod. Ppbd. RSchild. Die Seiten sind aussergewöhnlich gut erhalten!! - Keine Einrisse, kaum fleckig, kaum gebräunt.; Bd. 2. Ldr. der Zeit. Unt. Kap. mit Fehlstelle, berieben und bestossen, auf 4 Bünde. Rechter ob. Rand des Titels mit Fehlstelle. Etw. eselohrig.

95 P., I.I.M.M.P.: Des Magens Vertheidigung der Edlen Austern. Den Liebhabern derselben zum Trost bey instehender Austern-Zeit mitgetheilet. Prag, Johann Friedrich Rüdiger, 1731. 8°. 2 Bll. (Frontispiz, Titelblatt), 10 Bll. (Vorrede), 1 Bl. (Kupfer), 76 SS. Hperg. leicht fleckig; oberes Kapital u. Ecken bestoßen. 1.800,-
Weiss 2923. Nicht bei Holzmann/Bohatta. Sehr seltenes Werk. Das Frontispiz zeigt eine "Austernernte", Vor- und Zubereitung der Austern und eine herrschaftliche Gesellschaft beim Austernessen, die gefaltete Tafel die Anatomie

der Auster. Titel in Rot und Schwarz. Das Frontispiz am unteren Rand mit kleiner Wurmfraßspur; Titelblatt leicht braunfleckig. Papier ab Seite 8 der Vorrede durchgehend bis an den unteren Rand mit unauffälliger Feuchtigkeitsspur. Ansonsten ein sehr schönes Ex.

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

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

97 PFORDTE, F.: Kochrezepte. Herausgegeben von Frau Henny Pfordte unter Mitarbeit der Herren Wilhelm Hertl, Carl Drumm und Carl Geisser. Hamburg, Broschek & Co. 1927. 5 Bl., 396 S. und 9 Bl. mit Speisekarten. O.-Lwd. Sehr schönes Exemplar 120,-

ERSTAUSGABE: Pfordte war Ende des 19. Jahrhunderts und Anfang des 20. Jahrhunderts der berühmteste Koch in Deutschland. Zuerst führte er einen eigenen Betrieb, später übernahm er die Restauration des Hotel "Atlantic" in Hamburg.

III. PILZKOCHBÜCHER

98 BUCHMEIER, Maria. Neues Pilz- oder Schwammerl- Kochbuch. 218 Originalrezepte für Schwammerlsuppe, Schwammerlköbe, Saucen, Pürees, Eier, Fleisch- und Fisch-Speisen, Gemüse usw. Vierte Auflage. Regensburg, Habbel, 1910. Kl. 8°. 6 Farbtafeln. 160 S. Ppbd. mit Schwarzdruck. Schönes Exemplar. 60,-
Weiss 537.

99 BIGEON, J.: Royal champignon. Quelques recettes par J. Bignon. Paris, Pantin, o.J. (ca. 1900). 16°. 30 S., Illustr. OBrosch. Sehr schönes Exemplar. 80,-
Die Rezepte wurden von bekannten Küchenchefs seiner Zeit in französisch und deutsch verfasst.

100 RUYS, Johannes: De champignoncultuur. gevolgd door een aantal recepten tot het bereiden van verschillende eetbare paddestoelen. Door Joh. Ruys oprichter en oud voorzitter de ned. mycol vereeniging Haarlem, Boissevain, o.J., (1900). 8°. 48 S. mit 6 Textillustr. OBrosch. (Mit starken Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 50,-
Der 1. Teil behandelt die Zucht der Champignons. Der 2. Teil beinhaltet 38 Rezepte über die Zubereitung von Champignons, Pfifferlingen Trüffel und anderen essbaren Pilzen.



101 RICHARDIN, Ed. : La cuisine française, du XIVE au XX siècle. L'art du bien manger. Suivi de l'art de choisir les vins et de les servir à table, d'un chapitre spécial, orné de fig. explicatives sur le découpage et de nombreux menus anciens et moder-nes, illustr. par R. Dinet et Willette puis des Aphorismes de Brillat-Savarin en 20 com-positions h.t. de A. Robida. Préface d'A. Theuriet ... plus de 1500 recettes. Paris, Ed. d'art et lit., (1912). 8°. XV, 1 f., 914 p. 150,-
Bitting 395. - Maggs 629. - Rel toile d'éd. Traces d'usure.

102 ROSNACK, Marie: Stettiner Koch=Buch. Anweisung, auf eine feine und schmackhafte Art zu kochen, zu backen und einzumachen. Nach durch fünfzigjährige Erfahrung bewährten Recepten bearbeitet. Mit einem Anhang, enthaltend Speisen und Getränke für Kranke und Genesende. 6. verbesserte und vermehrte Auflage. Stettin, Nicolai'sche Buchhandlung, 1852. Kl. 8°. III S., 260 S. Lwd. blindgepr. Das Einband ist an den Kanten berieben und bestoßen. Vordere und hintere Falz angeplatzt. Die Seiten sind etw. gebräunt und leicht fleckig. 180,-
Weiss 3257.

103 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.

104 SARTORY, J.G.: Die Schwäbisch - Bayerische Küche oder Neuestes Augsburger Kochbuch. Enthaltend über 800 Speisezubereitungen, als: Fleisch- und Fasten - Speisen, der feinen Kunstbäckereien und Mehlspeisen, der Gelees, Cremes, Sulzen, Compoten, eingesottenen Früchte, Säfte und Marmeladen, mit kalten und warmen Getränken und Gefrorenes, nebst Vorkehrungsgerichten, Speisezetteln und Erklärungen der in der Küche am häufigsten vorkommenden Kunstausdrücke. Augsburg, Rieger, 1846. Kl. 8°. VI, 449 S. mit Register. Mit gestochenem Frontispiz. OPpbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Leicht fleckig. Schönes Exemplar. 380,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3334; vgl. Drexel 416 u. Georg 1336; nicht bei Horn/Arndt. - Mit über 800 Rezepten.

105 SOYER, Alexis: Koch- und Wirtschaftsbuch oder: die erfahrene Hausfrau. Nach der 25. englischen Ausgabe für Deutsche Frauen bearb. v. B. Kopsius. Berlin, M. Simion, 1854. Kl. 8°. Frontispiz, XX, 484 S. Lwd. d. Zt. mit Rückenvergoldung u. goldgepr. Deckelvign., Ecken etwas bestoßen. 650,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3641 - "Sehr seltenes Werk. Leider wurde nur dieses Buch übersetzt. "Nicht bei Horn/Arndt; in den and. Bibliogr. die englische Ausgabe. - Der französ. Koch Alexis Soyer (1809-58), während der Julirevolution 1830 nach London geflüchtet, betrieb u. a. in Irland eine Suppenküche für die Armenspeisung und betreute während des Krimkrieges die Militärküchen in Zusammenarbeit mit F. Nightingale". (Weiss) - Seiten papierbedingt gebräunt.

106 STEINBRECHER, Maria Anna: Vortreffliches gutes Kochbuch, oder: Was kochen wir heute? Ein Handbuch für wirthliche Frauen, zur Bereitung von 200 schmackhaften Suppen und Brühen, 450 Fleischspeisen und Pasteten, 500 Fisch=, Mehl= und Eyserspeisen, wie auch Gemüsen, dann 400 Arten Crème's, Geldes und Backwerken. 2. von Maria Anna Steinbrecher vermehrte Auflage. Wien, Leopold Grund, 1821. 8°. 479 S. Mod. Hldr. 480,-
Weiss 3707. Die Erst-Ausgabe erschien 1820 anonym als < Vortreffliches Kochbuch >, das jedoch ein Plagiat des 1818 anonym in Dresden bei Arnold erschienenen Werkes < Was kochen wir heute > ist. Titelblatt mit ergänzter Eckläsur. Seiten tlw. finger- und braunfleckig. Schönes Ex. fest im Block.

107 STUTZENBACHER, Robert: Das Diner. Practische Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menus. Berlin, Rudolf Mosse, 1893. 4°. Titelkupfer (Menükarte), VIII S., 208 S. Blauer illustrierter O-Leineneinband mit reichem Goldschmuck. Schönes Exemplar. 240,-
ERSTAUSGABE. Weiss 3773. - Wichtige Schrift zur Menu-Lehre mit zahlreichen Abb. von Menukarten für königl., fürstl. und bürgerliche Tafeln. Mit ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

IV. TEUBNER KOCHBÜCHER

108 TEUBNER, (Hrsg.): Teubner Kochkurs für Genießer: Asiatisch. Erhalten Sie Einblick in die faszinierende Kochkunst Asiens und lernen Sie mit Profiköchen die entscheidenden Tipps und Kniffe für das gelingsichere Zubereitungen asiatischer Köstlichkeiten kennen. 3. Auflage. München, Teubner, 2008 21 X 27 cm. 216 S., mit ca. 350 Farbfotos. Verlagsfrisches Exemplar. 30,-

109 - Teubner Kochkurs für Genießer: Dessert. 3. Auflage. München, Teubner, 2008. 21 X 27 cm. 216 S. Mit ca. 350 Farbfotos. OPpb. Verlagsfrisches Exemplar. 30,-

110 - Das grosse Buch der Pasteten. das Geheimnisse der Pâtés, Bouchées, Terrinen u. Pies. 6. Aufl. Füssen, Teubner-Edition; München : Gräfe und Unzer [in Komm.], 1988. Quart. 207 S., zahlr. Ill. (z.T. farb.). OLwd. mit goldener Rückenbeschriftung OU im OSchuber. Sehr schönes Exemplar. 40,-

Das umfassende Werk zu einem Stück Kulturgeschichte der Kochkunst. Von einfachsten Landterrinen und kleinen Piroggen, bis zu Pasteten der Luxusklasse. In farbigen Bildfolgen leicht und fachgerecht erklärt von Meistern ihres Fachs. Pasteten von Wild, Geflügel oder Fisch - Die Pastetenteige - Die Gewürzmischungen - Leberpasteten - Terrinen - Galantinen - Bouchées und Vol-au-vent - Sulzpasteten - Timbals - Rissolen - Pies, die angelsächsischen Pasteten - Piroggen usw. Kulturhistorisch hoch interessant, da die Geschichte der Pastetenkunst auf 17 Seiten ausführlich beschrieben wird.

111 - Das grosse Buch der Desserts. Süße Nachspeisen aus aller Welt und die Geheimnisse der tropischen Früchte. 1. Auflage. München, Teubner Edition im Verl. Gräfe u. Unzer, 1981. Quart. 207 S., zahlr. Ill. (z.T. farb.). OLwd. mit OU. und OSchuber. Sehr schönes Exemplar. 40,-

Das große Buch der Desserts, entstanden in internationaler Zusammenarbeit namhafter Fachleute, ist ein Standardwerk der süßen Kunst. Die Grundrezepte, in farbigen Bildfolgen genauestens erklärt, erlauben ein müheloses Nachvollziehen auch der erlesensten Spezialitäten. Die besten Rezepte traditioneller Mehlspeisen und neuester Dessert-Ideen und die letzten Neuigkeiten über tropische Früchte, machen das Buch zu einem unentbehrlichen Nachschlagewerk in Sachen Desserts.

112 - Das grosse Buch vom Käse. das Buch für den vollkommenen Käsegenuss ; mit dem grossen farbigen Bildlexikon. Füssen, Teubner, 1990. Quart. 255 S., überwiegend Ill. OLwd. mit OU. (dieser Einr./Randläsuren). Ohne Schuber. Innen sauberes Ex. "Teubner-Edition". 40,-

113 - Das Teubner Handbuch Vegetarisch. Zutaten - Küchenpraxis - Rezepte. Das umfangreiche Nachschlagewerk zum Thema Vegetarisch Kochen enthält 150 Rezepte und bietet Informationen und Know-how zur Küchenpraxis und zu über 230 Zutaten der vegetarischen Küche. Ungekürzte Lizenzausg. Rheda-Wiedenbrück/Gütersloh, RM-Buch-und-Medien-Vertrieb [u.a.], 2010. Oktav. 416 S., zahlr. Ill. 15,-

114 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.

115 UNGER, Friederike Helene: Neuestes Berlinisches Kochbuch, oder Anweisung Speisen, Saucen und Gebäcknes 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 Gebäckne 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.

116 VIARD, Alexander: Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle Stände. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt. Aarau, Heinrich Remigius Sauerländer, 1808. 8°. Frontispiz, VIII S., 405 S., 1 Bl. Ppbd. der Zeit mit leichten Gebrauchsspuren. RTitel Name auf Titel. Die ersten 3 Blätter leicht stockfleckig, sonst saubers Exemplar. 1.100,-

ERSTAUSGABE der deutschen Übersetzung. Weiss 3948 - Horn 616. Die französische Originalausgabe erschien als <Le Cuisinier impérial>. Die Titel wurden im Einklang mit der politischen Situation Frankreichs geändert: von Impérial zu National und nach der Rückkehr der Bourbonen zu Royal. Das Titelkupfer "Träume eines Gourmand" wurde Grimod de la Reynieres Almanach entlehnt. Die Rezepturen sind der herrschaftlichen französischen Küche entnommen. Vom Autor ist nicht viel bekannt, obwohl seine Bücher sehr beliebt waren und immer wieder aufgelegt wurden. Ebenfalls unbekannt ist der Übersetzer dieser dt. Erstausgabe. Bereits 1809 erscheint eine weitere Ausgabe mit Ch. Dorothea Gürndt als Übersetzerin, später nimmt sich auch Katharina Löffler diesem Buch an und lässt es als <Pariser Kochbuch> hrsg. Gesucht und selten.

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

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

118 WARG, Christina: Hjielpreda i hushållningen för unga fruentimber. Stockholm, Grefling, 1755. 8°. 5 Bll., 738 S., 10 Bll. Neuer Pp. mit farb. goldgepr. RSch. 1.400,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4073 (dt. Ausgabe); Georg 1030; Drexel 253 (beide 13. schwed. Aufl. 1814). Berühmtes Kochbuches von der schwedischen Köchin und Haushälterin Anna Christina Warg (1703-1769), kurz Casja Warg, die zunächst für reiche Stockholmer Familien und schließlich für den Staatssekretär und Oberpostdirektor Leonard Klinckowstrom tätig war. Die schwedische Redewendung "man tager vad man haver" (dt. "Man nimmt, was man hat") wird heute Warg zugeschrieben, da sie in ihren Rezepten stets Zutaten verwendete, die man zur Hand hatte bzw. die leicht zu erwerben waren. Dies und die Tatsache, dass Warg in ihren Rezepten exakte Angaben zu Gewicht und Kochzeit machte, begründeten den großen Erfolg des Kochbuchs, das bis 1822 zahlreiche Auflagen und mehrere Übersetzungen erfuhr. - Gebräunt, stellenweise fleckig und mit geknickten Ecken, Titelbl. mit hs. Besitzvermerk, Frontispiz verso und das letzte w. Bl. mit hs. Notizen.

119 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.

120 ZENKER, F.G.: Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst. Erster Teil; Theoretische praktische Anleitung zur Kunstbäckerei. Zweiter Theil. 2 Bd. Wien, Strauß, 1817 / 1818. 8°. Frontispiz, XVI, 661 S., 13 Kupfer (von den 14 auf dem Titel erwähnten Kupfern wird das Frontispiz mitgezählt); X, 373 S., 10 Kupfer. Mod. HLdr; Mod. Lwd. mit Rückentitel. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 2.000,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4327; Georg 1412; Horn/A. 627; Drexel 80; Schraemli 76. - Da der Autor im Dienste des Fürsten von Schwarzenberg war, werden nebst der höheren Wienerküche auch viele franz. Rezepte gegeben und sind entsprechend auch französisch betitelt. Bd. I. Letzte Tafel als Faksimile auf Büttentp. mit eingehftet. Seiten leicht finger- und braunfleckig, 2 Seiten mit Eselsohren; Bd. II. Titelei mit kleinem Abklatsch. Unbeschnitten. Beide Bände in Erstausgabe sind sehr selten. Sehr schöne Exemplare.

V. KRÄUTER, HAUS- UND LANDWIRTSCHAFTSBÜCHER

- 121 Allgemeines Oeconomisch-Practisches Hand und Lehrbuch für den Haus und Landwirth. In welchem theils von den Jahren, Jahreszeiten, Planeten .. gehandelt; theils eine practische Anweisung gegeben wird, was in jedem Monate sowohl im Felde, als in dem Küche- Blumen- Obst- und Weingarten, in den Waldungen** Nürnberg, Riegel, 1780. 4°. 3 Bll., 258 (st. 260) S., mit gest. Frontispiz und 19 Textkupfern (st. 20). HLdr. d. Zt. 650,-
ERSTAUSGABE: Weiss 92. Behandelt alle Bereiche der Haus- und Landwirtschaft unter Einschluß von Obstanbau, Weinbau, Blumenzucht und Fischerei. Mit einer ausgesprochen schönen Folge von Monatskupfern. - Fehlen S. 99-100. Etw. fleckig, vereinz. Knickspuren, Frontisp. mit ergänzter Ecklasure (gering Bildverlust), 2 Bll. mit kl. Fehlstellen (gering Textverlust), Titel verso mit kl. Stempel. Einbd. fleckig und bestoßen.
- 122 ANTOPHILUS, Isidor:** Wohlerfahrener Blumen- Küchen- Baum- und Kunstgärtner sammt einem Anhang von der Bienenzucht. Neue, verbesserte und vermehrte Auflage. Augsburg, Riegers, 1779. Mit gest. Front. u. 8 Taf. 7 Bll., 392 S., 7 Bll. Hldr. d. Zt. mit Rsch. (berieben u. bestoßen). 450,-
Interessantes Werk über das Blumenjahr, Küchenkräuter, Küchenfrüchte, Beete anlegen, Baumschule, Franz-Obstes, Weinstöcke usw. So wie Gartenkünste u. a.: Dass Edelsteine, Corallen oder Perlen in den Äpfeln wachsen. Oder dass ein Apfelbaum zugleich Äpfel und Rosen trage. - Mit hs. Besitzvermerk a.V. - Seiten finger- und braunfleckig.
- 123 ASBECK, Verena.** Aus Kräutergarten und Gewürzsäckchen. Über 1.000 Tipps rund um Küche und Keller. Küchenkräuter, Wildgemüse und Gewürze von A bis Z 130 Pflanzen und Gewürze mit ausführlichen Beschreibung. Berlin, Werl. i. W. Basel und Graz, Vehling, o.D. 400 S. Illustr. OPbd. Verlagsfrisches Ex. 8,-
- 124 FLORINUS, Franz Philipp.:** Der Kluge Landmann, Oder: Recht gründlicher und zuverlässiger Unterricht, wie man das Hauß-Wesen nützlich anfangen, in gutem Stand erhalten, in vielen Stücken verbessern, und denn auch mit grossem Vortheil geniessen möge. 2 Tle. in 1 Bd. Frankfurt und Leipzig, Chr. Riegel. 1713. 4°. 7 Bll., 582 (recte 578) S.; 4 Bll., 610 (recte 608) S. Prgt. d. Zt. 900,-
ERSTAUSGABE: Humpert 207. Schoene, Wein 03829. Kress 2852. Lindner 11.0535.01. Behandelt alle Gebiete der Haus- und Landwirtschaft, Obstbaumzucht, Hopfen- und Weinbau, Pferdezucht, Imkerei, Brauwesen, Fisch- und Vogelfang, Jagd, Geflügelhaltung etc. mit den entsprechenden Tafeln dazu. - Leicht gebräunt, tls. schwach wasserrandig, Frontisp. mit geringfüg. Randläsuren, 2 Bll. mit kl. Randeinriß, vereinz. mit Eintragungen von alter Hd., flieg. Vorsätze entfernt. Einbd. etw. fleckig, Kanten tls. beschabt.
- 125 FÜLCK, J.D.:** Neue Garten Lust oder Völliges Ornament So bey anlegung Neuer Lust- u. Blumen- als auch Küch-. u. Baumgärten, höchst nöthig u. dienlich.... Augsburg, Pfefferl, (ca. 1720). Qu.Fol. Mit 48 (von 68) Kupfertaf. Lose in mod. Lwd.-Kassette mit mont. Titelbl. (Tls. angestaubt u. best.). 450,-
Kat. d. Ornamentstichslg. Bln. 3328. Th./B. XII, 559. - Die schönen Kupfer zeigen Beete, Wasserbecken, Brunnen, Lattenwerk, Hecken, Gitter, Blumenvasen u.ä. - Gest. Titelbl. u. die fehlenden Taf. (Nr. 3, 6, 19, 23, 33, 35, 41, 49-50, 52, 55-58, 60, 62-65 u. 67) in Faksimile beigelegt. Taf. Nr. 5 mit gr. Ausriss (mit Bildverlust), tls. leicht wasserrandig u. stockfl. Mehrere Taf. mit Randläsuren. Selten kompl.
- 126 GLOREZ, Andreas:** Vollständige Hauß- und Land-Bibliothec, Worinnen Der Grund unverfälschter Wissenschaft zu finden ist, deren sich bey jetziger Zeit ein Hof- Handels- Hauß-Burgers- und Land-Mann zu seinem reichlichen Nutzen bedienen kan... Mischaufl. 4 Tle. in 1 Bd. Regensburg, Quirin Heyl, 1701-02. Folio. Gest. Frontisp., 2 Bll., 450 SS.; 2 Bll., 238 SS., 2 Bll., 54 SS.; 2 Bll., 108 SS.; 2 Bll., 98, 24 SS., 24 Bll., 54 (5 dpblgr.) Kupfertaf. Ldr. d. Zt. (Tls. wurmspurig, Rckn. mit Bezugsfehlst.). 2.200,-
Lindner 11.0727.01/2. Vgl. Güntz I, 140 (EA 1699). Sehr reichhaltiges Werk über Bierbrauen, Branntwein,

Weinbau, Ackerbau, Pferdezzucht, Roß-Arznei, Geflügel, Gärtnerei, Sonnenuhren, Kochen, Jagd, Falknerei, Fischerei, Bienen, Anatomie, Krankheiten u. Mittel dagegen, Krankheiten durch Zauberei, Künste u. Erfindungen, Zeugnisse u. Lehrbriefe, Kontrakte, Titularbuch u.v.a. - Tls. leichte Gebrauchsspuren, 3 Tafeln mit Einr., St.a.T.

127 KIRSCH, Adam Friedrich: Der zu vielen Wissenschaftten dienstlich-anweisende Curiose Künstler, vorgestellt In einem neu verfertigten und in Zwey Theile eingerichteten Kunst-Haus- und Wunder-Buch... 2 Tle. in 1 Bd. Nürnberg, Buggel, 1703. 4°. Gest. Frontisp., 3 Bll., 772 SS., 26 Bll., 14 Kupfertaf.. Pgt. d. Zt. (Gebräunt, fleckig, berieb.). 1.000,-
ERSTAUSGABE: Lindner 11.1139.01 ("kulturgeschichtl. interessant"); Rosenthal 5544 (Tl. 1); vgl. Schoene 1719 u. Weiss 1885 (beide spätere Ausg.); zum Verf. (geb. in Weimar, Privatgelehrter in Nbg., gest. 1716) siehe Adelung III, 415 (kennt dieses Werk von ihm nicht). - Eines der großen Kompendien des frühen 18. Jh. über Haus- u. Landwirtschaft sowie zahlreiche Gebiete der Manufaktur. Über Edelsteine u. Mineralien, Glasherstellung, Feuerwerkerei u. Pulverherstellung, Sonnenuhren, Färberei, Leder- u. Textilverarbeitung, Garten- u. Weinbau, Imkerei, umfangreiche Abschnitte über die Herstellung von Wein, Bier, Branntwein u. v. a. - Mit Unterstreichungen von alter Hand u. hs. Notiz a.V. - Gebräunt, mit Wurmssp. (tls. Buchstabenverlust), tls. Rd. braunfleckig, Bindung am Anfang u. Ende gelockert, Buchblock verzogen, ohne flieg. Vors.

128 KÖNIG, Emanuel: Georgica Helvetica Curiosa, Das ist: Neu curioses Eydgenossisch-Schweitzerisches Hauß-Buch: Vorstellend in IV. Büchern. I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen, leichtlich zu Misten, wol zu Warten und schaedliche Zufaele zu verhueten; Wie auch vom Wein und vielerley Wein-Kuensten, Essig, Bier etc. ... Auß eigener Erfahrung und den besten Feld-Baus Scribenten, sonderlich aber Hr. Daniel Rhagors Pflantz-Garten, zusammen verfaßt, und zum Druck befoerderet. Basel, bey Emanuel König dem Aelteren, 1706. 8°. Mit 19 kleinen Holzschnitten im Text und ovaler Holzschnitt-Druckermarke auf Schlussblatt verso. Gefalteteter Holzschnitt-Titel mit je 6 Bilchern zu den Sternzeichen und Drucktitel, sowie Titel der Vorrede ('Zuschrift Gnädige Herren') mit sechszeiliger Eingangsinitiale in Rot und Schwarz. [6] Bl., 1080 S., [12] Bl. Register. Neuer marmor. Pp. mit RSchild. 2.200,-
2. Ausgabe des seltenen Schweizer Hausväterbuches (EA 1705). - Vergl. Wimmer/Lauterbach 188 - Haller I, 1096 - Schoene, Weine 3743 - Kress 2515 (diese Auflage). - Enthält: I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen ... wie auch vom Wein und vielerlei Wein-Kuensten, Essig, Bier ... - II. Von dem Garten-Bau, nemlich von der Baum-Gärten-Wartung. - III. Von der Vieh-Zucht. - IV. Ein Schweizerischer Hauß Kalender ... mit praktischen Anleitungen. - Gebräunt u. teilw. stockfleckig, wenige Ecken geknickt.

129 LIGER, L.: La nouvelle maison rustique, ou économie generale de tous les biens de campagne. Huitième édition, augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre. Huitième édition, augmentée. considérablement, & mise en meilleur ordre: avec la Paris, Chez Durand Libraire, rue de Foin, au Griffon, MDCCLXII (1762). Quart. 1 Bl., III S., 2 Bll., 916 S.; 4 Bll., 894 S., 13 Bll. Mit gest. Frontispiz, 37 (4 gefalt.) Kupfertafeln sowie 32 Textholzschnitte. Ldr. d. Zt. mit RVerg. und goldgepr. RSch. 1.400,-
Bitting S. 287. - Vicaire Sp. 521. - Vgl. Güntz II, 2. (EA 1700); Mennessier de la Lance II, 110 (Anm.); Graesse IV, 209 (spät. Ausg.). - Achte Ausgabe des mehrfach verlegten landwirtschaftlichen Werkes. - Enthält Beschreibungen zu landwirtschaftl. Gebäuden, Pferden, Rindvieh, Ziegen und Schweinen sowie zum Feldbau, zur Waldwirtschaft und zur Fischerei, Jagd, Küche und Hauswirtschaft. L. Liger (1658-1717) verfasste zahlr. Werke zur Landwirtschaft, Gartenbau und landwirtschaftl. Ökonomie. - Vereinzelt gering fleckig, 3 Taf. am Rand beschnitten. Einbd. berieben, stellenw. gering beschabt, Rücken von Bd. I mit 2 kl. Wurmlöchern. Sonst gut erhaltenes Exemplar.

130 OSTEN, H.v. (d.i. J.Pawlecki): Der Niederländische Garten, Bepflantzet mit Blumen, Obst und Orangerien. Worinnen gelehret wird, wie man allerhand Arten der curiösesten Blumen-Gewächse, als Tulipen, Negelcken, Hyacinthen, Narcissen, Beeren-Ohren, [et]c. solle auffbringen, vermehren, neue gewinnen, sie wohl und mit Verstand sicher vor dem Verderben bewahren [et]c. Imgleichen auch eine accurate Abhandlung, Wie man alle Arten der Bäume solle säen, pflanzen, fruchtbahr machen und fortpflanzen, auch die Weise selbige recht und wol zu beschneiden, und also allezeit fruchtbahr zu halten. Hierzu kommen noch die neuen Niederländischen Hesperides oder Pflegung der Limonien- und Orangen-Bäume, [et]c.; Alles durch langwierige Erfahrung eingerichtet nach dem Climat dieser Lande, und zum allgemeinen Vortheil ausgegeben und übersehen, ja fast ein drittheil mit neuen Anmerckungen vermehret

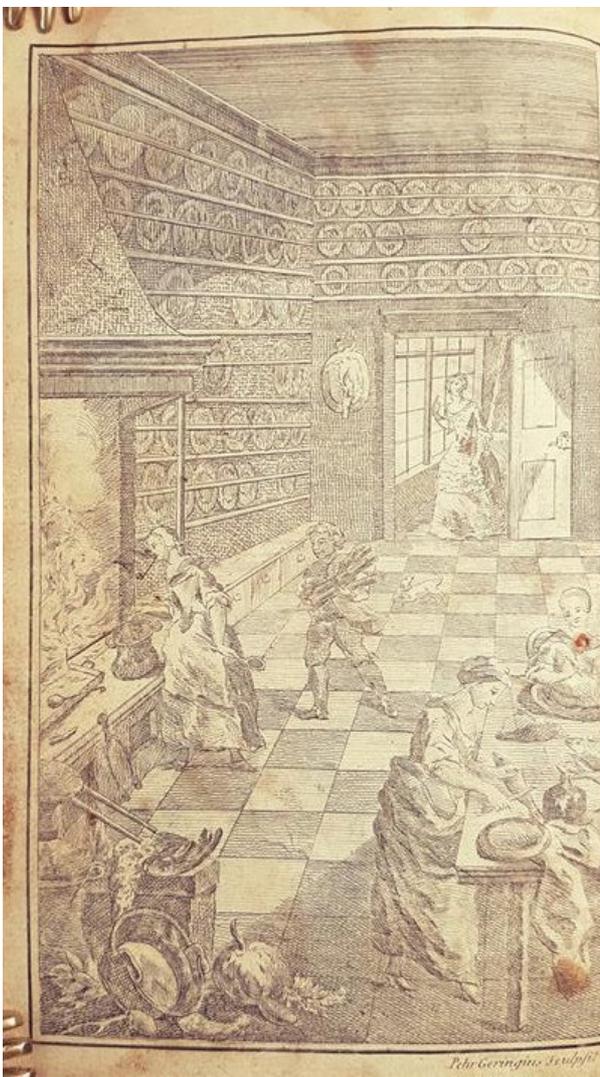
durch Henrich von Osten, Bluhmisten und Baum-Gärtner zu Leyden. Jetzo dem Liebhaber zu Nutzen aus dem Holländischen ins Hochteutsche übersetzt. 5 Teile in 1 Bd. Wolfenbüttel, Freytag, 1712. 8°. Mit gest. Front. u. 5 Kupfertafeln. 7 Bl., 79 S., 10 S. Register; 84 S., 1 Bl. Register; 68 S.; Angebunden: Holyk, G. Neu-vermehrtes Vierfaches Garten-Büchlein, ... 3. Aufl. Ffm. u. Lpz. 1709. Mit gest. Front. 3 Bl., 176 S., 4 Bl. - (De la Croix, A.) Deliciae & arcana florum, oder edles Kleinod... von einem Liebhaber der Blumen. Magdeburg 1707. Mit 6 (von 8) Holzschn.-Taf. 1 Bl., 173 S., 1 Bl. - (Anonym) Recht gründliche Anweisung zur woleingerichteten Baum-Schule... Hbg. 1702. Mit gest. Front. u. 12 Kupfertaf. 3 Bl., 120 S. Prgt. d. Zt. mit Rsch. (Fleckig). 1.200,-
 I. Vgl. Dochnahl 116 (EA 1706). Enthält: Der curieuse Blumenliebhaber; Abhandlung von den Tulipen nach frantzösischer Manier; Von den Negelcken nach frantzös. Manier; Von den Bäumen; Von den Orangen- und Limonen-Bäumen. II. Vgl. Dochnahl 73 (andere Ausg.). III. VD 18, 10461442-003. IV. Vgl. Bircher B 15170. - Tls. leicht fleckig, hs. Eintr. a.V.

131 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.

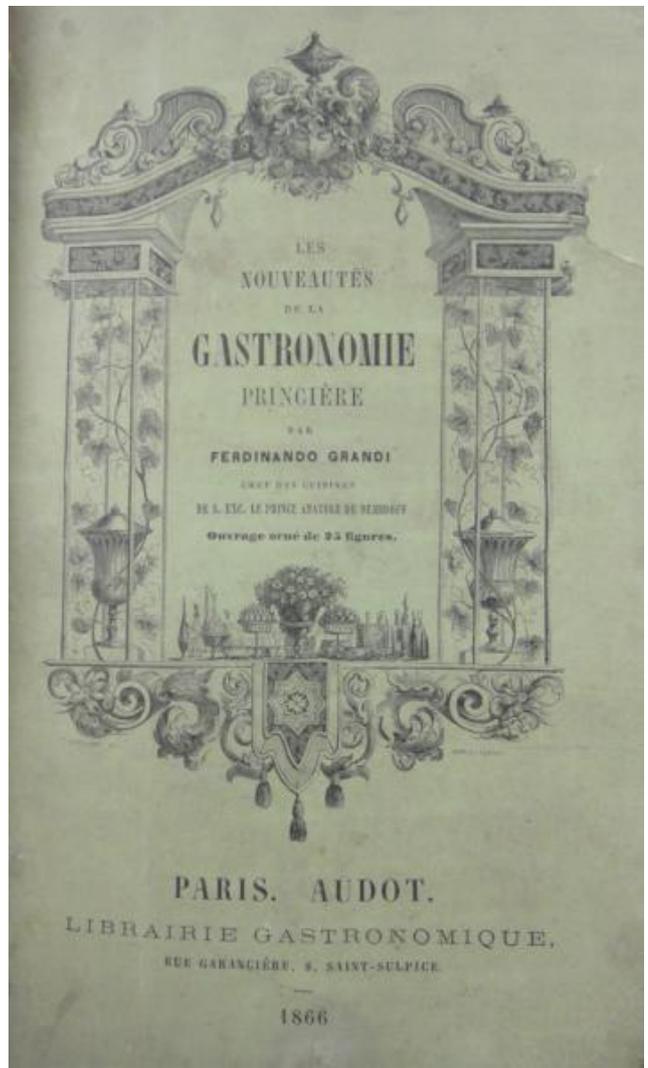
"La Quintinie was one of the great French agriculturists of the 17th century. He was also interested in horticulture and gardens, and Louis XIV felt his work was so important that he created for him the post of Directeur Général des Potagers Royaux. Though La Quintinie held this post with distinction 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).

132 SCHNURR VON LENDSIDEL, Balthasar: Kunst- unnd Wunder-Buch. Darinnen Allerhand nutzliche Sachen, Wunder- und Kunststücke begriffen. Insonderheit Von Zubereitung der Confecten, von Kochen, Vögeln, Fischen, und Krebsen: Von Küchen- Baum- und Würtzgarten; Von Wein, Essig, und Bier ... Als I. Von Zubereitung mancherley Confecten, Fisch, und Vogelfang, Wein, Essig vnd Bierbüchlein. II. Ein vortrefliches Kochbuch ... III. Von Pflanzung der Würtz ... IV. Probierbüchlein, auff Gold, Silber, Ertz vnd Metall ... V. Distillier- vnd Artzeneybuch ... VI. Frawenbuch oder vnterricht von den Schwangern Weibern ... VII. Malerbüchlein ... VIII. Roßartzeneybüchlein. IX. Vnd dann endlich ein Wunderbuch von allerhand ... Kunststücken, vnd Magischen Sachen. Uffs new jetzo verbessert, vermehrt, und mit einem nutzlichen Register gezieret. Franckfurt, Preß, Johann <Witwe>, 1654. 8°. 768 S., [16] Bl. Pergament d. Zt. mit aufmontiertem Titelschild. Gering gebräunt und teilw. schwach wasserrandig. S.191/92 und 367/68 mit geklebten bzw. hinterlegten Ausrissen mit etwas Textverlust. 900,-
 Schoene 4397 - Weiss 3465: Einband fleckig und an den Kanten teils aufgeplatzt, Rücken am Kopf mit ergänzter Fehlstelle. Mit gestochenem Exlibris im Innendeckel, Titel mit altem Stempel. Das Kochbuch ist eine überarbeitete "Küchenmeisterei".

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



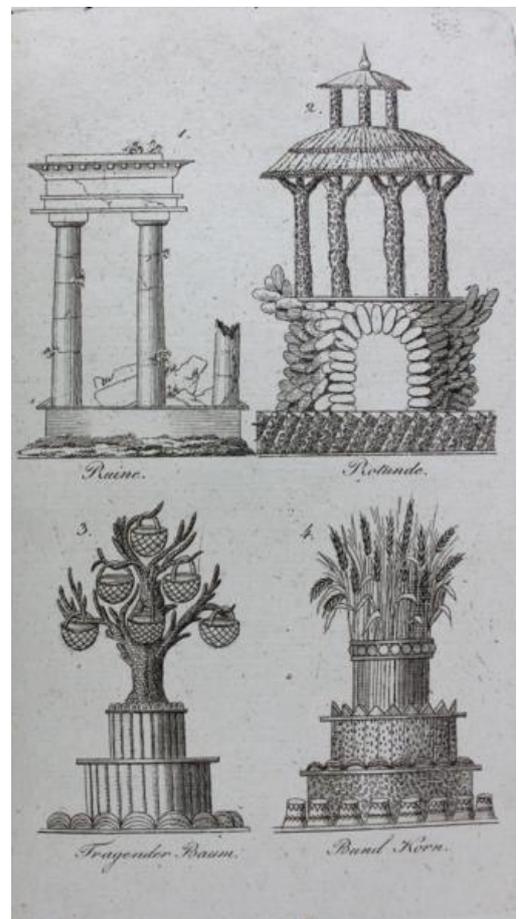
118



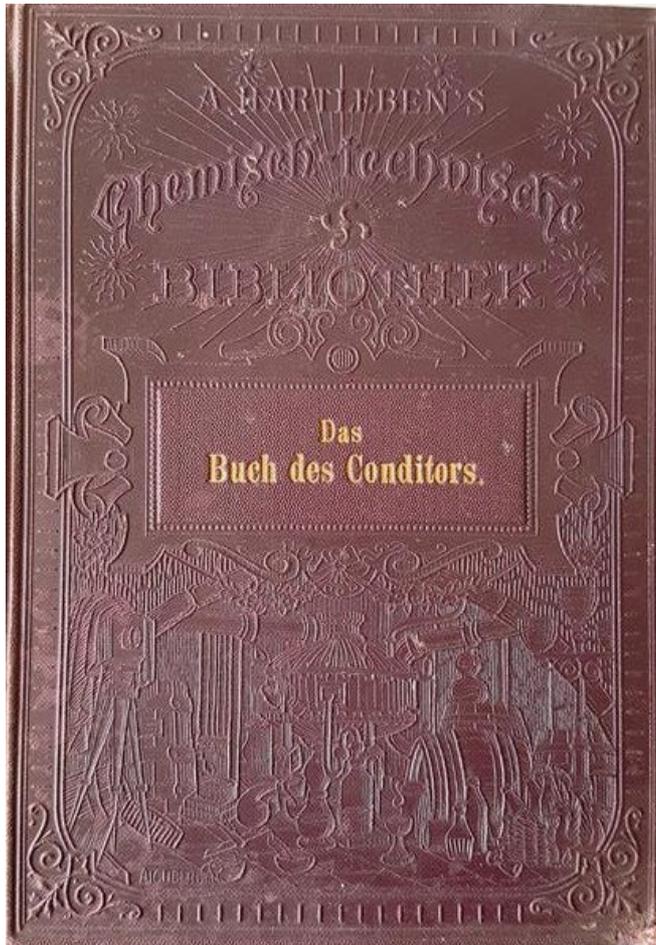
53



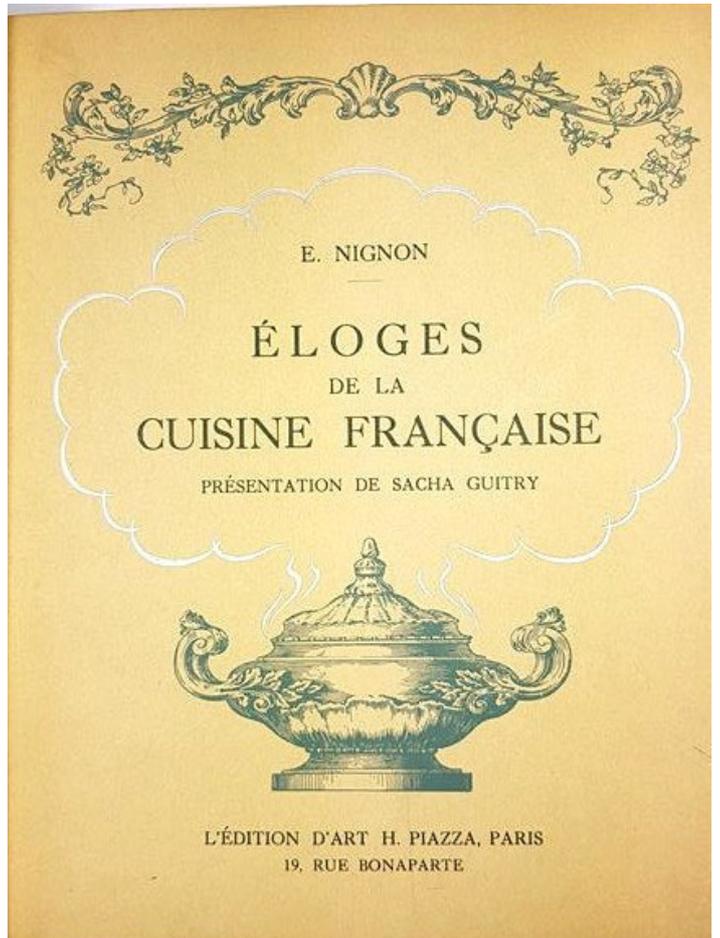
86



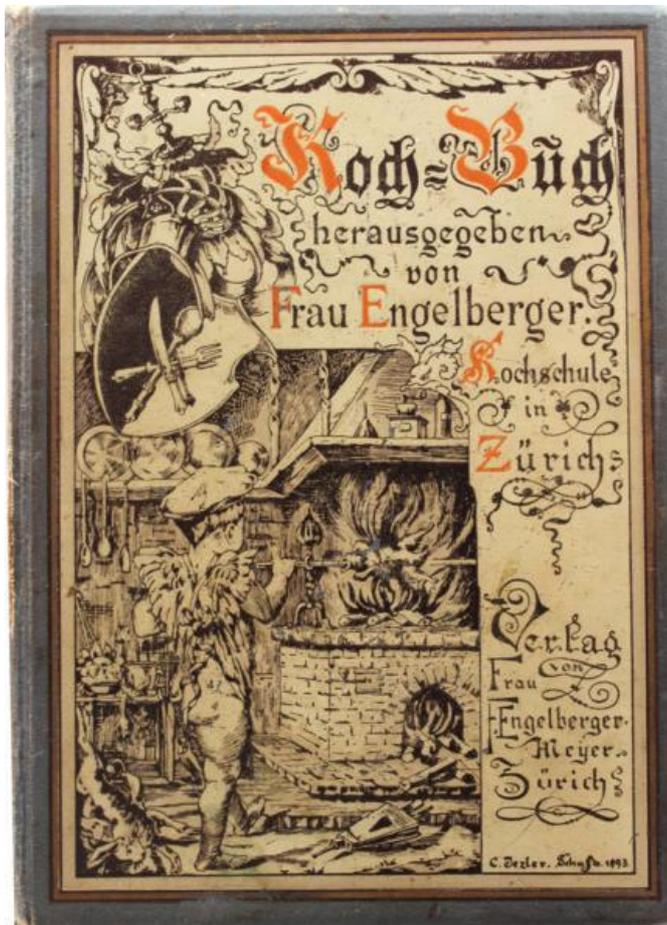
120



220



21



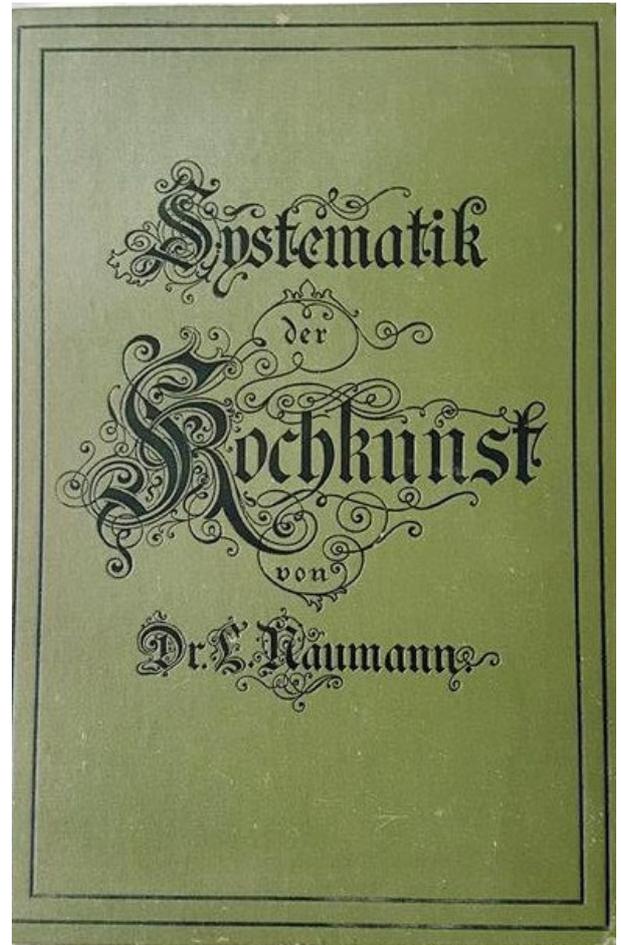
35



28



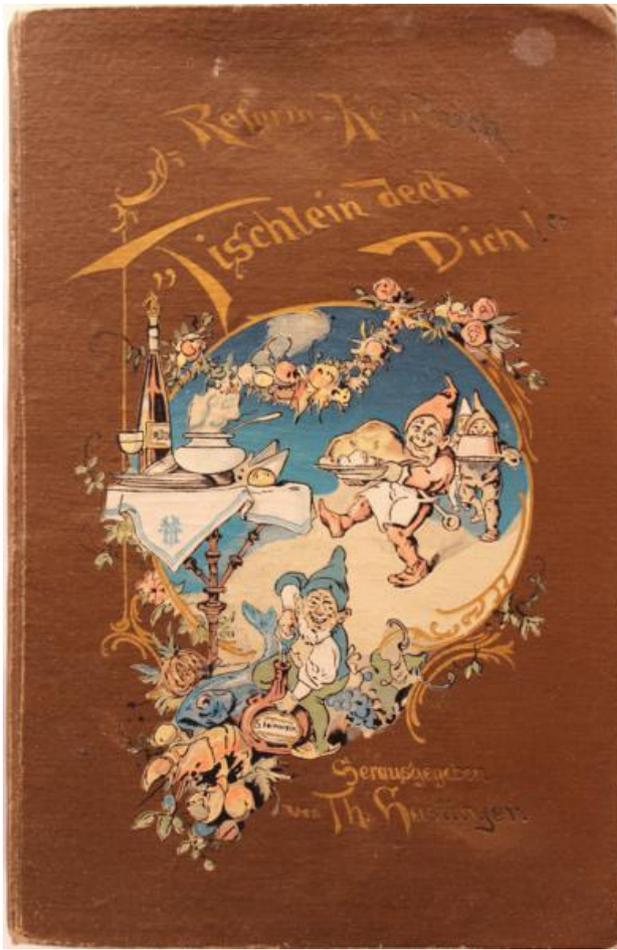
78



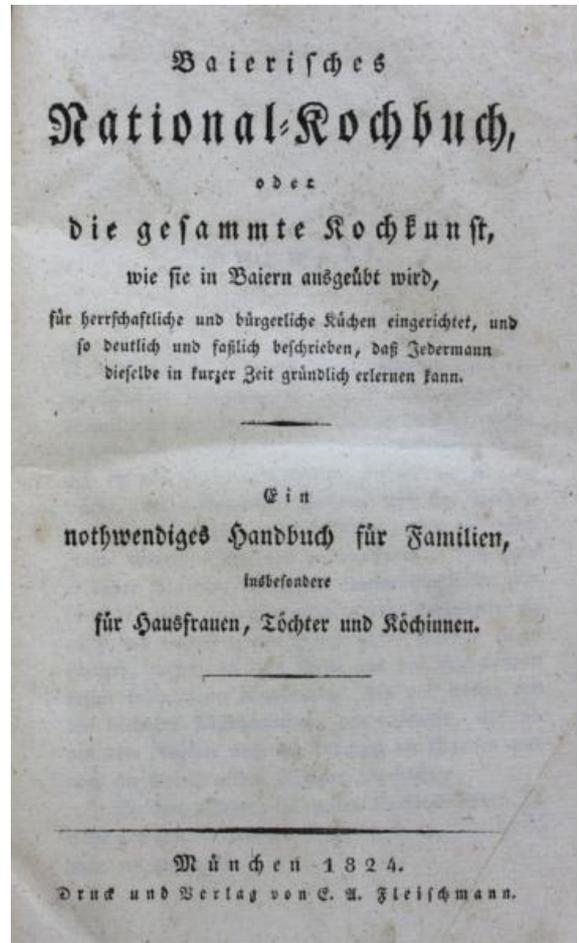
87



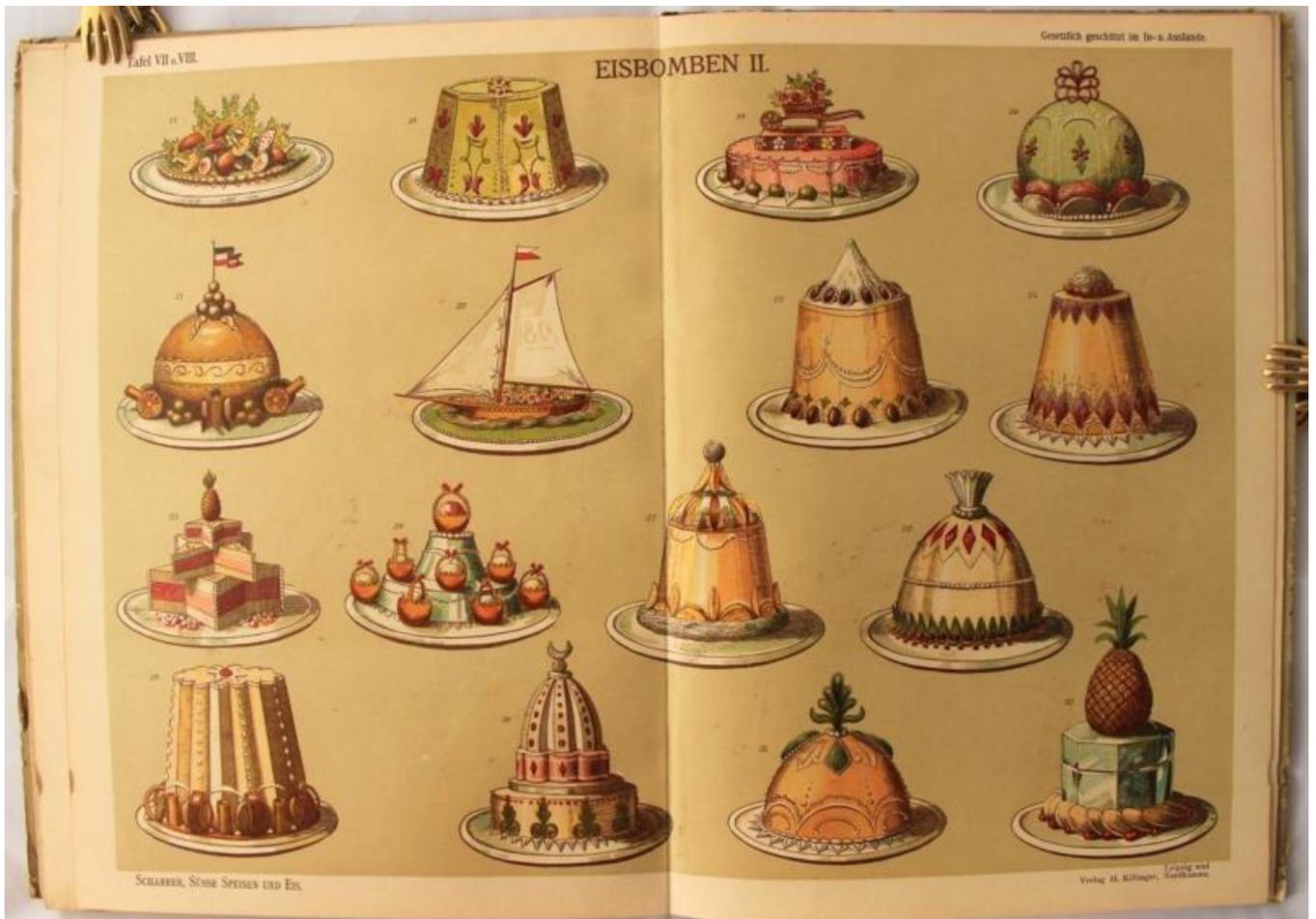
125



58



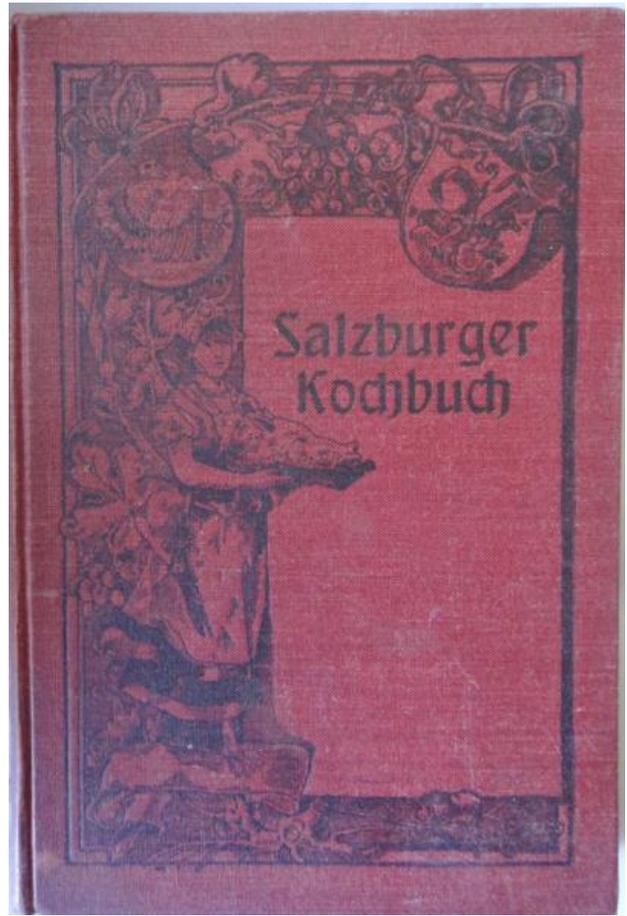
3



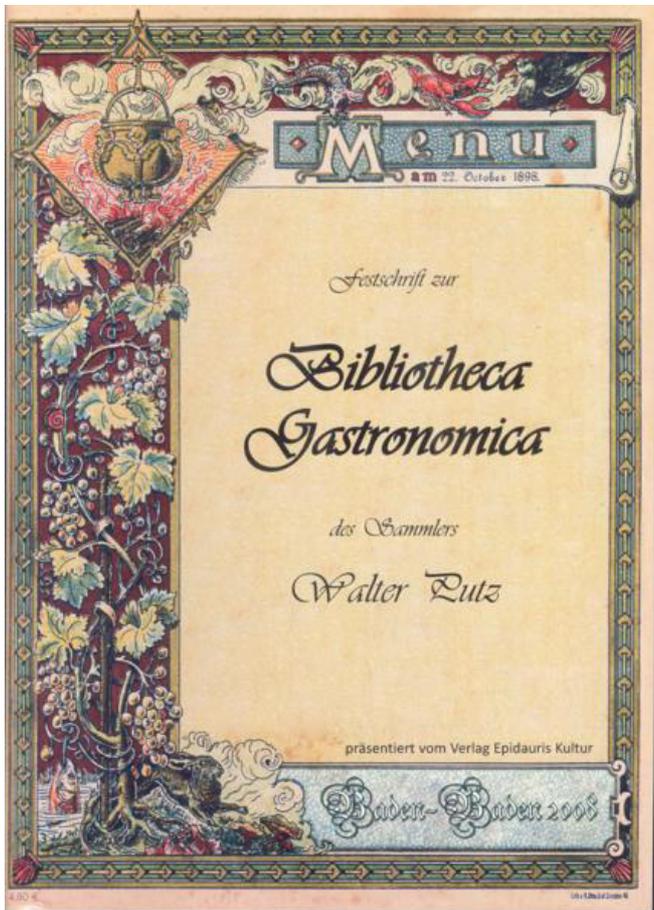
213



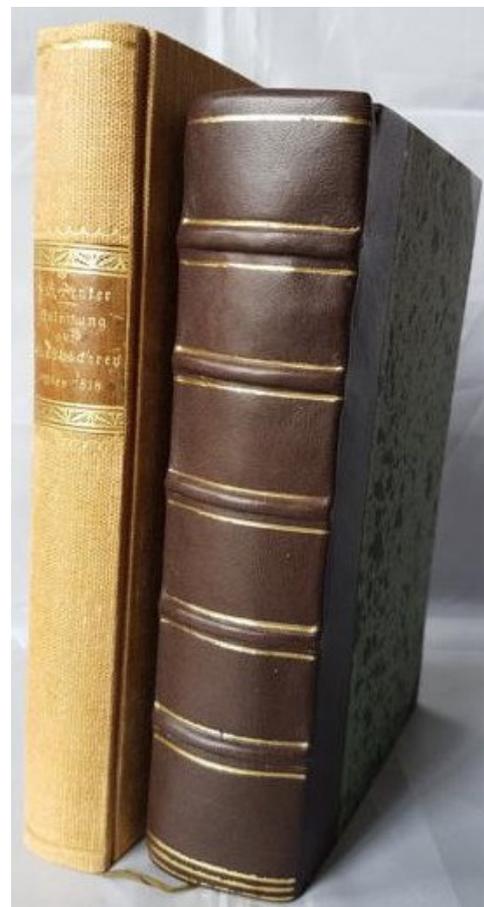
1



93



234



120

VI. GETRÄNKE

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

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

134 DIETZSCH, Oscar. Die wichtigsten Nahrungsmittel und Getränke, deren Verunreinigungen und Verfälschungen. Praktischer Wegweiser zu deren Erkennung. Nebst einem Anhang: Untersuchungen hausräthlicher Gegenstände in Bezug auf gesundheitsschädliche Stoffe. Vierte, gänzlich umgearbeitete und vermehrte Auflage. Zürich, Orell-Füssli & Cie., 1884. 8°. VI, (1), 352 S. Mit Textillustr. HLdr. mit verg. Rückenbeschriftung. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. 50,-

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

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

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

Zweite Ausgabe (EA 1717), selten. - Mueller 122 - "Von derselben Ursprung, Nahmen, Ingredientien, Nutzen und Gebrauch." - Stempel der Firma Stollwerck auf Vorsatz, gebräunt, Titel mit Fleck und altem hs. Besitzvermerk, oben und unten teils knapp beschnitten (unten die Buchstaben zum Teil gering angeschnitten). 1717 wies der Breslauer Arzt Johann Gottfried Kühne auf die spezielle ernährungsphysiologische Folge der Schokolade mit folgenden Worten hin: „Es stärket nemlich der Cacao den Magen, macht die Lebensgeister hurtig, verdünnt die Säfte und Gebliht, hilft zur Venuslust, stärcket das Haupt, lindert die Schmerzen und ist sein Lob sowohl zur Bahrung wie als Medicament nicht genug fast zu beschreiben.“

137 KULLMANN, O.: Die Spirituosen-Industrie. Mit zahlreichen Abb. im Text. Leipzig, Jänecke, 1912. 8°. 89 S. OLwd. (berieben u. angeschmutzt). "Bd. 4 der Bibliothek der gesamten Lebensmittelindustrie." 45,-

ERSTAUSGABE: Die teils ganzseit. Illustrationen zeigen vor allem Destilliergeräte. Gutes Exemplar.

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

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

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

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

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

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

VII. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI

143 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).

144 AUGUSTIN, Alwin: Neuzeitliche Rezepte für Köche, Pâtissier, Konditoren. Köln, Selbstverlag, (1920). 12°. 128 SS., 1 Bl. Inhaltsverzeichnis. Lwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Gutes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 70,-
Beinhaltet Rezepte für: Torten, Souffles, Eisbecher, Hefeteige, Süßspeisen, Teekuchen, Weihnachtsgebäck, Savarin, Parfait und vieles mehr.

145 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.

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

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

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

147 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.

148 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.

149 BESSELICH, Nikolaus: 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.

150 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.

151 - Torten - Verzierungen. Anleitungs- und Nachschlagebuch leicht ausführbarer Verzierungen verschiedener Konditoreiwaren mit beigefügten Pausen. Mehrfach prämiert. Goldene Medaille. 9. Auflage. Chemnitz, Clemens Beyrich, 1911. 2°. 68 S. OLwd. Schönes Exemplar. 120,-
Weiss 373.

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

153 BISIÈRE, Louise: Der geschulte Conditor. Über 1800 alte Rezepturen. Inhalt:- Bärmwaaren-Bäckerei- Kleine Bäckerei- Torten- Englische Biscuit-Fabrikation nebst besten Rezepten- Waffel-Fabrikation- Französische Biscuit de Reims-Fabrikation- Honigkuchen-Bäckerei- Gefrorenes- Croquembouche... 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 (Weiss).

154 BLAUERT, Walter: Die Kaffeeküche mit den dazugehörigen Erfrischungsgetränken. Stettin, Selbstverlag, 1911. Oktav. 130 S. OLwd. Schönes Exemplar. 120,-
ERSTAUSGABE: Weiss 411.

155 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,-

156 CAREME, Antonin: Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M.A. Carême de Paris. Contenant cent vingt-cinq planches grav. au trait, dont cent dix représentent une variété de modèles de pavillons, de rotondes, de temples, de ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades, de fontaines Précédé d'un traité des cinq ordres d'Architecture, selon VIGNOLE; auquel on a joint des détails des ordres Cariatide, Poestum, Egyptien, Chinois et Gothique; tirés de l'Ouvrage de M. DURAND, Parallèle des Monuments antiques et modernes. Troisième éd., rev. et augment. Paris, Renouard et al, 1842. Gr. 8°. (3 S., Titellei), 66 S., 125 Tafeln. HLdr. (berieben u. bestossen). 1.600,-
Bitting 75 - Maggs/Viel 421 - Vicaire 145 (donne cette éd. come 3è) - Vente Schraemli 106. Schönes Exemplar.

157 - Le pâtissier royal parisien, ou traite élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Ouvrage orné de 41 planches dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets gravés au trait par MM. Normand Fils, Hibbon et Thierry. 3è dé. 2 vol. Paris, J. Renouard Libr. etc. 1841. 8°. Bd. I: XCII, 399 S; Bd. II: (2 Bl. Titelei), 413 S. HLdr. d. Zt. mit Rückenvergoldung (berieben u. bestossen oberer Rücken bei beiden Bd. leicht beschädigt). 1.800,-
Bitting 74 - Vente Schraemli 104 - Vicaire 144. Selten und gesucht.

158 DAMME, Jef; Monsaert, Luc; Remoortere, Julien van [Red.]: Eis & Sorbet. 1. Auflage. Stuttgart, Matthaes, 1992. Quart. 172 S., überwiegend Ill. OPbd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. mit OU. dieser mit le. Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 25,-

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

160 EIKMEIER, F.W.: Garnierschule. Anleitung zur Erlernung des Tortengarnierens. Mit 6 Doppeltafeln. 6. Auflage. (18.-20. Tausend). Nordhausen, Heinrich Killinger, ca. 1910. Kl. Folio. 6 S., 6 Tafeln. Roter Illustr., etwas bestossen und mit einem schwarzen Fleck der sich durch die ersten Seiten zieht. Die Tafeln sind im schönen Zustand. 60,-
Weiss 884. - Gesuchtes Buch zur Dekorkunst der Konditorei.

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

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

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

163 EUPEL, Johann Christian / CNYRIM. A: Vollkommener Conditior, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenzpasteten, Gefrorenen, Crêmes, Marmeladen, usw. Nach dem neuen Mass und Gewicht. Von A. Cnyrim. Mit vielen Abbildungen, die neuesten Maschinen für de Grossbetrieb darstellend. 7. verm. und verb. Auflage. Weimar, B.F. Voigt, 1860. Kl. 8°. 2 Bl., X-XVIII, 286 S. Mit 7 (1 gest., 6 lithogr.) mehrf. gefalt. Taf. Etw. spät. Hlwd. (Gelenke tls. gerissen, berieben und beschabt). Papierbedingt gebr. u. etw. stockfleckig "Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke Band 1". 420,-

Weiss 983. Erschien ab der 10. Auflage als "Illustrierter Konditor". Eupel war Herzoglich Sächsischer Hofkonditor in Gotha. Die Abbildungen zeigen vor allem die Werkzeuge und Gerätschaften des Konditoreihandwerkes Mitte des 19. Jrdt.

164 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.

165 FÖTSCH, Arno: Rezepte und Anweisungen für die Konditorei und Feinbäckerei. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1949, 8°. 65 S. OPbd. Schönes Exemplar. 25,-
ERSTAUSGABE:

166 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.

167 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,-
Eines der besten Fachbücher für Köche, Konditoren, Pâtissiers und für alle die sich an der "Süssen Kunst" ausprobieren wollen.

168 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.

169 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.

170 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.

171 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:

172 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 Konditoren 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.

173 - Die Back- und Süßspeisenküche. Neuestes illustriertes Hand- und Nachschlagebuch für den täglichen Gebrauch in Herrschafts- und bürgerlichen, Hotel- und Restaurationsküchen sowie Pensionaten. Eine reiche Sammlung von erprobten und zuverlässigen Rezepten sowie wertvollen Winken und Ratschlägen aus der modernen Praxis. Nebst einem Anhang: Weck's Frischhaltung in der Back und Süßspeisenküche, bearbeitet von Elisabeth Jäger. 2. Aufl. Frankfurt a. M., Hauser, (1910). 8°. XIV, 1 Bl., 123 SS. Illustriert mit s/w Abbildungen. Roter OLwd. (angeschmutzt). Vorsatz entfernt. 60,-
Weiss 1329.

174 - "Die Conditorei in Wort und Bild". Neuestes Spezialwerk als praktisches Hilfs- und Nachschlagebuch, in Illustration und Text den modernsten Anforderungen entsprechend bearbeitet. Ein unentbehrliches Werk für Conditoren, Patissiers, Köche, Feinbäcker, Hoteliers, Cafetiers, Conservenfabrikanten sowie für jeden Haushalt. Mit ca. 1600 der gewähltesten und zuverlässigsten Rezepte und zahlreichen Illustrationsseiten, teilweise in Farbendruck. 4. bedeutend vermehrte und vergrößerte Aufl. Dresden, R.Th. Hauser, 1907. 4°. 415 S., 12 Farbtafeln, 1 S. Anzeigen. Ill. OLwd. mit reichem Deckelschmuck mit Fehlst. Stellenweise fleckig. Klammern teilweise angerostet. 180,-
Weiss 1327 (Mit Abb. des Einbandes): "Ein das Original der 4. Auflage simulierender und verfälschender Nachdruck, kenntlich nur an der auf Seite 415 versteckten Verlagsbezeichnung "Zwenka Verlag Dortmund" und daran, dass das Vorwort der 3. Auflage auf Mai 1886, das der 4. Auflage 1897 und die gegenüber dem Titel abgebildeten "Höchsten Auszeichnungen" der Jahre 1901 bis 1906 auf die Jahre 1894 bis 1896 rückdatiert sind. Dieses Plagiat ist seltener als die Original-Ausgaben.

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

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

177 HARTINGER, Lorenz Karl: Lehrbuch zur selbstständigen Erlernung der gesamten Conditorei und Wiener Feinbäckerei, in Wort und Film mit vielen Bildern. Chiming am Chiemsee, Selbstverlag, o. D. (ca. 1920). 8°. 267 S., 3 S. Roter OBrosch. mit leichten Gebrauchsspuren. Seiten sind papierbedingt gebräunt. 60,-
ERSTAUSGABE: Aus Sammlung Dittmar mit Ex libris.

178 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 Conditorei Anfang des 20. Jh. Schönes Exemplar. Sehr selten und ein gesuchtes Sammlerstück.

179 HECKMANN, Adolf: Butterkrem- und Fondant-Verzierungen. (Buttercream and Fondant Decoration) Von/by A. Heckmann, Inhaber der Int. Konditoreifachschule, Köln (Principal of the School of Confectionery at Cologne). Mit 15 Tafeln (Illustrated with 15 Plates). 2. erw. Aufl. ((Second Ed., enlarged). Nordhausen, Heinrich Killinger, o.D. (ca. 1920). Kl. Folio. 20 SS., 15 Tafeln. Orig. HLwd. (leichte Gebrauchsspuren). 120,-

Eines der selteneren Bücher von Heckmann. Text durchgehend in Deutsch/Englisch One of the rarer books by Heckmann, Owner of the famous Confectionery School in Cologne. Text completely in German/English. Very light soiling to cover.

180 - Das Dessert. Mit 345 Rezepten und 112 farbigen (chromolithographierten) Abbildungen auf 9 Doppel-Tafeln. Leipzig und Nordhausen, Heinrich Killinger, 1914. 4°. [I-V] S., VI-VIII S., 72 S. Illust. HLwd. Schöner Zustand. 180,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1502.

181 - Karamellarbeiten. Illustriertes Hand- und Lehrbuch für sämtliche Zuckerarbeiten. 3. vollst. neu bearb. Aufl. mit 3 Tfln. und 45 Abb. Leipzig und Nordhausen, Heinrich Killinger, 1925. 4°. 58 S., 3 Bl. Roter OLwd. (angeschmutzt). Innen sauberes Ex. 90,-

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

ERSTAUSGABE: Fehlt den katalogisierten Sammlungen. Das seltenste Werk von Heckmann. Ohne die Pause.

183 HENNERSDORF, A.E.: Handbuch der Conditorei. mit Holzschnitten und Tafeln. Halle a. S., Knapp, 1883. XX., 336 S., 3 Falttafeln mit Abb. von Maschinen und Backöfen. OHLwd. d. Zt. mit Gebrauchsspuren (Falz aufgeplatzt). Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1548 (dort mit falschem Datum). Rarität, nicht bei Dittmar, Walterspiel, Horn, Georg/Drexel oder in den katalogisierten Sammlungen. Illustriert mit Holzschnitten. Die Fa. Hennersdorf betätigte sich auch als Zulieferer für Bäckerei- und Konditoreibetriebe. Selten

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

ÄUSSERST SELTENE ERSTAUSGABE. Weiss 1650. Nicht in den Bibliographien und den katalogisierten Sammlungen.

185 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.

186 JUNKER, A. u. L.: Moderne Tortenschmuck. Anleitung und Vorlagen zum Verzieren feiner Torten für den Laden und für Geschenkzwecke zu allen festlichen Gelegenheiten. 1.-10. Tsd. Trier, Vlg. der Konditor-Zeitung, 1926. Quer 4°. 24 SS. (Titel und Text zu den Tafeln), 35 ganzseit. grosse Farbtafeln. Grüner OLwd. mit gelb/schwarzem Buchschmuck im frühen Art-Deco Stil. Das Einband ist etw. berieben und fl. Gelenke mit Fehlst. Innen schönes Exemplar. 320,-

ERSTAUSGABE:

187 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.

188 - Großes Back- und Süßspeisenbuch. 3. verm. Aufl. Mit 127 farbigen Tafeln und Abbildungen. Leipzig, Heinrich Killinger, (1910). Gr. 8°. 3 Bl., 596 S. Illustr. blauer OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 150,-
Weiss 1834. - Mit 59 ganzseit. Tafeln.

189 KIESLINGER, Emilie: 180 preisgekrönte Hauskonditoreirezepte. Anleitung zur Selbstbereitung von Zuckerbäckereien für die Weihnachtszeit und andere Familienfeste. München, Seitz & Schauer, 1897. 80 S., 1 S. (Inhalt), 3 S. (Anzeigen). Roter OLwd. Rücken etwas lichtverblasst. Innen sehr schönes Exemplar. 120,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1875. Fehlt den katalogisierten Sammlungen wie Walterspiel, Alicke, Löchner und auch bei Dittmar nur 3. Aufl. Die 2. Auflage erschien ebenda 1897 (67 S.). Die 3. erschien ca 1900 in Reutlingen bei Enßlin & Laiblin (92 S.).

190 KÖNIGSHOFER, Heinz: Die Neuzeitliche Konditorei. Ein kombiniertes Fach=Rezeptbuch mit 400 erprobten Rezepten für den neuzeitlichen Konditor. Zugleich ein Beitrag zum fachlichen Wiederaufbau in der Konditorei. Hamburg, Boysen und Maasch Verlag, 1949. 8°. 139 S. 5 S., OLwd. mit OU. Schönes sauberes Exemplar. 50,-
ERSTAUSGABE:

191 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,-
ÄUSSERST SELTENE ERSTAUSGABE. Weiss 2083 - 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. (Weiss)

192 - 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.

193 LANGERFELD, Ferdinand: Receptbuch für das Conditorfach, durchaus practischer Leitfaden zur Erlernung der Conditorei. Hannover, Selbstverlag, 1880. Kl. 8°. 31 S. OLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig. Gutes Exemplar. 200,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2234 beschreibt die 4. Ausgabe und die ist schon sehr selten anzutreffen: Fehlt den Bibliographen und dem Dt. Brotmuseum wie auch bei Walterspiel, Löchner, Dittmar usw. Einfaches Rezeptbüchlein, muss aber äusserst selten sein. Nur diese 4. im Selbstverlag erschienene Ausgabe bekannt. Laut Vorwort sind die früheren Ausgaben in Hannover erschienen. Der Autor betrieb in Hamburg an der Gerhofstr. eine Konditorei.

194 LAUREY, Alfred: L'Entremetier Moderne: 600 Recettes Et Tableaux; Entremets De Patisserie, Entremets Chauds, Entremets Froids, Petits Fours & Glaces. Paris, Bibliotheque de l'Art Culinaire, 1908. 12°. XXXI,[1], 190 S., [1], 8 S., Goldschnitt. Roter Ldr. (berieben u. bestoßen). Goldene Supralibros "Republique Francaise & Ministre dv Commerce" auf der Rückseite. Innen sauberes Exemplar. 700,-
EDITION ORIGINALE: Nicht bei Bitting, Cagle, Simon, Vicaire usw. Sehr selten. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eigh. vom Verfasser signiert. Ein sehr schönes Buch über die hohe Konditoreikunst in Frankreich am Anfang des 20. Jhdt. Reich illustr.

195 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 vinaigre, à 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.

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

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

197 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 (Ph. Heuline). Schönes Ex.

198 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....".

199 MARQUÉS, Juan: Los dulces de cocina. Madrid, Blass, o.D.[ca. 1926]. 8°. 228 S., 2 Bl. Mod. Lwd. unter Verwendung der alten OBroschur. Seiten papierbedingt gebräunt. 280,-

PRIMERA EDICIÓN: Nur ein Ex. in der Spanischen Nationalbibliothek zu finden.

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

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

201 (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. Jhdt. Selten und gesucht.

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

EDITION ORIGINALE: 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.

203 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,-

204 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.

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

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

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

ERSTAUSGABE: Weiss 3057. Nicht bei Horn.

207 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,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3079. - Das Standardwerk der Zeit. Mit der Abbildung nahezu aller deutschen und ausländischen Brotsorten. Ohne dem Faltmodell eines Dampfbackofens. Seltenes Nachschlagewerk. Sehr schönes Exemplar.

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

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

209 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".

210 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.

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

212 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.

213 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.

214 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.

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

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

217 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).

218 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.

219 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.

220 URBAN, Franz: Das Buch des Conditors Anleitung zur praktischen Erzeugung der verschiedensten Artikel aus dem Conditorei-Fache. Handbuch für Zuckerbäcker, Hotels, große Küchen und für das Haus, enthaltend 589 der vorzüglichsten Recepte von allen in das Conditorei-Fach einschlagenden Artikeln. Mit 37 Tafeln. Wien, A. Hartleben, 1890. 8°. 8 Bl. (Verlags-Katalog Hartleben), VIII S., 444 S., 37 Tafeln. Blind geprst. OLwd. Leichte Gebrauchsspuren, sonst sehr schönes Exemplar. A. Hartleben's chemisch-technische Bibliothek Band 176". 250,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3923. Selten, fehlt bei Horn, Walterspiel, Alicke. Reichhaltige Rezeptsammlung der österreichischen Konditoreikunst. Aus Sammlung Margarete Petschler mit ex-libris.

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

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

223 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.

224 WERNER, Herrmann: Nützliches und Unentbehrliches Neuestes Rezept Buch für Fein=Bäckerei und Conditorei. Durch dieses Büchlein ist der Unerfahrendste im Stande, die angegebenen Artikel mit Sicherheit herzustellen. 236 garantiert erprobte Recepte 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 Recepte 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.

225 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,-

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

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

227 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.

VIII. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES

228 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.

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

Weiss 504. Frühe deutsche Ausgabe, die dt. Erstausgabe erschien 1865, auch von Carl Vogt übersetzt. Das wohl

berühmteste gastronomische Werk aller Zeiten. Sammlerstück.

230 - Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, ... 1 vol. Paris, A. Sautelet, 1826. Titl., XIV, 5-442 pp. (cpl.) 4.000,-
EDITION ORIGINALE: Vicaire 117; Bitting, p. 60.; Oberlé, 144 ; Simon, p. 218.cRare et recherché. Exemplaire de premier tirage, avec le "E" de Bourse de la page de titre placé à l'horizontale. Reliure de l'époque en pleine basane brune, dos lisse orné de filets et de fleurons dorés. Quelques rousseurs comme presque toujours pour l'édition originale. Le plus célèbre ouvrage gastronomique de tous les temps et toutes les littératures. Tres bon exemplaires.

Das wichtigste und einflussreichste Buch der Gastronomie überhaupt. Der Text sollte in keiner Gastronomie-Sammlung fehlen. Sehr schönes Exemplar.

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

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

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

232 CHEVALIER DE LELLY (d.i. VAERST, Eugen Baron von): Cavalier-Perspective. Handbuch für angehende Verschwender. Leipzig, Brockhaus, 1836. 8°. XXXIV, 1 Bl., 351 S. Mod. HLwd. (berieben, bestoßen und leicht fleckig). Trotz einiger Einbandspuren sehr schönes Exemplar. Anfang und Ende Seiten papierbedingt gebräunt. WaV. 250,-
ERSTAUSGABE: Horn/Arndt 612. Eine weitere Ausgabe erschien im Mül-ler Verlag 1911. "Nicht bei Weiss und den Gastro-Bibliographen. Der Autor widmet sein Werk: "Seinem lieben Freunde und Vetter Eugen Baron Vaerst"!! (Also sich selber). Vaerst schildert seinen Aufenthalt in Paris und vor allem seine Börsen-Spekulationen in dieser Zeit. Höchst amüsan". (Weiss)

233 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,-

234 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.

235 FRUHMANN, Gustav: Im Frack um die Welt. Erlebnisse eines Oberkellners in 4 Erdteilen. 12. Tsd. Bielefeld, Velhagen & Klasing, 1937. 182 S., mit einem Frontispiz des Autors. OLwd. (le. angeschmutzt). Gutes Exemplar. 15,-
Der "Pikkolo aus Wien" lernte in seinem Beruf, wie schon die Kapitelüberschriften verraten, buchstäblich die ganze Welt kennen: Als Steward auf der südlichen Erdhalbkugel - Flucht nach Johannesburg und Heimkehr zum Militärdienst - Fahrt ins Heilige Land und Arbeit am Goldenen Horn - Paris und die große Weltausstellung - Winter in Ägypten, Sommer in Ostende - In den Vereinigten Staaten - Arbeit in Kanada und Atlantic City - Speisewagenkellner in Ägypten und Manager auf einem Sudandampfer etc. Als Augenzeuge berichtet er auf den S. 176 ff. von der Ermordung des österreichischen Ministerpräsidenten Graf Stürgkh durch den Sozialisten Friedrich Adler (21.10.1916).

236 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.

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

238 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.

239 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.

240 HINRICHSSEN, Torkild: Marzipan: Das Brot der Engel. Husum, Husum-Dr.- und-Verl.-Ges., 2012., 111 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OBrosch. 22,-
Erstmals liegt eine umfassende Kulturgeschichte des Marzipans in Deutschland mit Ausblicken auf die Nachbarländer vor. Wahrscheinlich arabischer Tradition nachfolgend, wurde Marzipan zunächst in den Mittelmeerländern, dann in Frankreich und Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter bereitet. Handelszentren und die großen Hafenstädte verfügten über entsprechende Handelsverbindungen, um die Rohstoffe Rohrzucker und Mandeln bereitzuhalten.

241 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 Gebrausspuren. Sonst schönes Ex. 20,-
Witziges und interessantes aus der Gastronomie. Die Rezepte sind zusammengestellt von E. Horn.

242 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,-

243 - Köstliches und Curieuses aus alten Kloster - und Pfarrküchen. Erstausgabe. München, Moderne Verlags GmbH, 1979. 254. S. mit zahlr. Abb. OLwd. mit OU.dieser mit le. Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 25,-
Die bekannte und preisgekrönte Kochbuchschriftstellerin Erna Horn hat aus ihrer kostbaren privaten Kochbuchsammlung die wissenswertesten und interessantesten kulinarhistorischen Details ausgewählt und ergänzt durch eigene Forschungen dem Leser ein anschauliches Bild der klösterlichen und pfarrherrlichen Kulinarika

vermittelt. Das Ergebnis: köstlich, curieus, Kultur und Kulinaria in einem.

244 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.

245 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.

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

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

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

247 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,-

248 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.

249 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.

250 NEIGER, Elisabeth: Dictionnaire Gastronomique. Pour la traduction et l'explication des menus en cinq langues. Bolzano, Amonn, 1972. Quere 8°. 134 S. OBroschur mit OU. Sehr schönes Exemplar. 50,-

ERSTAUSGABE:

251 OMBIAUX, Maurice des: L'art de manger. Paris, Payot, 1928. Oktav. 208 S. Hmaroquin mit Rverg. Sehr schönes Exemplar. 80,-

EDITION ORIGINALE: Bitting 123. Aus Sammlung mit Ex libris "Comitis Conradi Reuttner de Weyl".

252 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,-

253 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:

254 SCHRAEMLI, Harry: Dictionnaire Gastronomique. 5. Auflage. Hergiswil, Gastropress, 1991. Opb. Schönes Exemplar. 20,-
Dieser kleine gastronomische Diktionär ersetzt 30 Wörterbücher der üblichen Art.

255 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

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

257 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.

258 STUCKIUS, Johann G. (Stucki, Johann Wilhelm): Operum.. Antiquitatum Convivialium, 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.

259 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.

260 WISWE, H: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von E. Hepp. Mit 8 Farbtfln, 26 Schwarzweissstfln. 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.

IX. FAKSIMILE UND NACHDRUCKE

261 BAUMANN, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch oder vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefronen, Einmachfrüchten, Getränken so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisung zu Anordnung der Tafeln mit 8 lithogr. Abb. Ein Buch für alle Stände. 2 Bde. Leipzig, Edition Leipzig, 2005. 8°. 2 Bll., L, 462, XXX, 358, VIII, 60, 26 S., 4 separate Falttafeln. Hartkartoneinbände in farbig ill. OKartonschuber. Sehr gute Reprintausgabe mit Fadenheftung und auf dem Schuber ist der Dresdener Altmarkt abgebildet, neuwertig und ungelesen. 40,-
Siehe Nummer 5.

262 Das buch von guter spise. Auer, Donauwörth, (ca. 1994). 63 S. Illustr. OPbd. einem mittelalterlichen Ldr.nach Empfundn. Verlagsfrisches Ex. 70,-
"Daz buoch von guoter spise" ist das älteste deutsche Kochbuch. So sicher wie bei kaum einer anderen Handschrift des 14. Jahrhunderts, lassen sich für dieses Buch Zeit und Ort seiner Entstehung bestimmen. Die Kochrezepte sind Teil eines umfangreichen Hausbuches von Michael de Leone, wie dieser sich nach seinem Wohnsitz, dem Löwenhof in Würzburg nannte. Dieses Hausbuch ist augenscheinlich als Familienschatz und Laienbibliothek konzipiert worden und enthält vorwiegend Lieder Reinmars und Walthers von der Vogelweide, niedergeschrieben zwischen 1345 und 1354. Der Rezeptteil des Buches entstand mit Sicherheit vor 1350. Heute gehört es zu den größten Schätzen der Münchener Universitätsbibliothek. Der Kochteil umfaßt hundert Rezepte aus einer losen Sammlung - wohl von verschiedenen Köchen - aus dem hohen Mittelalter, als die Kochkunst an Höfen und Klöstern und auch in Bürgerhäusern eine große Verfeinerung erfuhr. Einfache Gerichte, wie Gemüse oder Getreidebrei, der damals in allen Gesellschaftsschichten gegessen wurde, fehlen. Diese Rezepte mußten wohl nicht aufgeschrieben werden, sie waren allgemein bekannt. Das Buch enthält also tatsächlich die guote spise, also fast ausschließlich Leckerbissen, Luxusgerichte. (aus dem Vorwort). Es sind 96 Rezepte, die aus der bürgerlichen Küche stammen, denn es handelt sich hauptsächlich um einfach zubereitete Speisen. Dies ist daran zu erkennen, dass Milch, Butter und die einfachen Gewürze wie Ingwer, Petersilie, Pfeffer und häufig erwähnt, die wertvollen höfischen Gewürze wie Zimt, Anis und Muskatnuss deutlich seltener benutzt werden. Ein Exemplar ist in Form einer Pergamenthandschrift Pergament (Cod. ms. 731 Cim. 4) im Besitz der Universitätsbibliothek in München erhalten geblieben. Das Buch ließ der fürstbischöfliche Protonotar Michael de Leone anfertigen.

263 Der Geschickte und wohlerefarene engeländische Koch. Oder: Compendieuse doch deutliche Anweisung Wohlschmeckende Speisen auf eine geschickte, sonderlich nach Engelländischer Art und Manier wohl zu verfertigen, Pasteten, Lebkuchen, Marzipanen zu backen, allerhand gute, auch Böhmische Zugemüse zu bereiten, Nebst einem Küchen-Zeddel auf Adelige oder vornehme Tafeln. Seinem Nechsten, absonderlich Dem lieben Frauenzimmer zu Nutz. Mit aufrichtiger Feder entworffen und mit Register versehen. Leipzig, A. Martini, Neudruck folgt der Ausgabe Leipzig 1742. München, Verlag Dr. Richter GmbH, 1986. 8°. [5] Bl., 184 SS., [14] SS. (Register). Titelblatt rot/schwarz gedruckt. Mit interessantem Nachwort von Manfred Lemmer u. Glossar (25 S.). Orig.- Pappschuber mit goldenem Rückentitel, gebunden, mit grünem Orig.-Pappschuber mit Deckeltitel. Ecken des Schubers bestossen. Das Buch selber in einem schönen Zustand. 50,-
Originalausgabe: Weiss 1232.- Fehlt den üblichen Bibliographien und den konsultierten katalogisierten Sammlungen.

264 MARPERGER, Paul Jacob: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, In welchem allerhand Speisen und Getränke, Bekannte und unbekante, gesunde und ungesunde, einheimische und ausländische, wohlfeile und kostbare, nothwendige und entbehrliche, und andere, wie sie Nahmen haben mögen, mehr beschrieben, Ihr rechter Einkaufs- und Erzielungs-Ort, Zeit und Preiß, wie auch ihre Auslesung, Zubereitung, Conservation, nützliche und schädliche Würckung, mäßiger und unmäßiger Gebrauch, nach gewissen Monaten, Jahrs-Zeiten,

Witterungen und Ländern, item nach der Menschlichen Leibes-Constitution und Verrichtungen, Alter, Stand und Vermögen gewiesen; Ferner Allerhand nützliche Haushaltungs- Gesundheits- Lebens- und Policey-Regeln, mit Moralischen Anmerckungen, gegeben, Unterschiedlicher Nationen ihre gewöhnliche Speis-Arten und Mahlzeiten erzehlet, rosser Herren Banquets, solenne Festins und Tractirungen, Adelicher und Bürgerlicher auch geringer Standes-Personen Convivia wohl einzurichten, die Tafeln zierlich anzuordnen, zu garniren, und zu besetzen, gelehret, Und in Summa alles dasjenige, was zum splendiden so wohl, als was zum moderaten Leben an Speis und Getränk vorhanden seyn muß, vorgestellet wird. Allen Hoff- Küchen- und Keller-Meistern, Schreibern, Christl. Haus-Vätern und Haus-Müttern, zu sonderbaren Nutzen aufgesetzt. 2 Bde. Hamburg, in Verlegung Benjamin Schillers seel. Wittwe, 1716; Nachdruck 1978. Frontispiz (14) 1352; 48 S. Kommentarheft von Julius Arndt. OPpb. im Schuber. Verlagsfrisches Exemplar. 150,-
"Dieses Exemplar trägt die Nummer 725".

265 Neu vermehrt nützlichcs Trenchier - Büchlein. darinnen zu befinden, wie man nach itziger Art und manierlichen Gebrauch allerhand Speisen ordentlich auff die Tafel setzen, zierlich zerschneiden und vorlegen, auch in guter Ordnung wieder abheben soll. München, Heimeran Verlag, 1974. 8°. 146 S., 9 S. Nachwort geschrieben von Peter Neumann. Illstr.OPpb. mit leichten Gebrauchsspuren. Innen schönes Exemplar. 50,-
Weiss 1944. Nachdruck von Kletts Buch, das zunächst anonym erschien. Die 8 Falttafeln zeigen die hohe Kunst des tranchierens.

266 NOSTREDAME, Michel de, (NOSTRADAMUS): Traité des confitures. La façon et maniere de faire toute confitures liquides, tant en sucre, miel, qu'en vin cuit. Anvers, C. Plantin, 1557. 16°. (120 x 75 mm). Reprint. Salon-de Provence, livre de France, 1990. No. 442 d'une éd. limit. de 1000 ex. Etat de neuf. 50,-
Das einzigartige Werk des grossen Astrologen und Leibarztes Nostradamus, das eine Anzahl von Rezepten zur Herstellung von Konfitüren gibt, erschien zuerst in französischer Sprache im Jahre 1552 (Excellent et moult utile Opuscule a tous nécessaire). Das Buch behandelt die Süsse Kunst, speziell die Herstellung von Confitüren, Latwergen Verarbeitung, Einmachen von Früchten mittels Alkohol und Zucker und "künstlicher" Wein. Der Autor wurde durch seine Prophezeiungen und Wahrsagerei weltberühmt. 1589 erschien ebenda eine identische Ausgabe. - Das Juwel in jeder Sammlung von Konditoreibücher.

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

267 PLATINA, Bartolomeo: Von der Eerlichen zimlichen, auch erlaubten Wolust des leibs, Sich inn essen, trincken, kurtzweil u. allerlay unnd mancherlay Creaturen unnd gaabenn Gottes, Visch, Vögel, Wildpret, Frucht der erden. Jetz jüngst grüntlich auß dem latein verteutsch durch Stephanum Vigilium Pacimontanum. Unveränderter fotomechanischer Nachdruck der Ausgabe Augsburg 1542. Mit einem Nachwort von Anneliese Schmitt. Berlin, Nachdruck 1982. Nationales Druckhaus, 1542. 4°. 9 nn.Bll. LXV, 10 S., Nachwort OPpb. (Ecken bestoßen). 220,-
Bartolomeo Platina (eigentl. Bartolomeo Sacchi, * 1421 in Piadena, lat. Platina, bei Cremona, Lombardei; † 21. September 1481 in Rom) war ein italienischer Humanist und Bibliothekar. Platina hat seit dem Jahr 1449 in Mantua studiert, im Jahr 1453 wurde er zum Lehrer der Kinder von Ludovico Gonzaga. Im Jahr 1457 siedelte er nach Florenz über, im Jahr 1462 nach Rom. Der Papst Sixtus IV. ernannte 1475 Bartolomeo Platina, mit der Bulle "Ad decorem militantis Ecclesiae", zum ersten Bibliothekar der moderneren Vatikanischen Apostolischen Bibliothek. In Auftrag des Papstes verfasste.

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

269 SINCERUS, Alexius. (Pseud.): Der Curiose In aller ley, sowohl für hohe, als niedrige Stands-Personen, erdencklichen Bach=Wercken, als in unterschiedlichen Brod= Pasteten= Torten= Kuchen= Zucker und Leb=Zelten &c. Bachen Wohlerfahrner und in jeder sol-chen Profession allezeit Wohlbestehender Becker. Deine auch beygefüget, Was bey Abschlachtung des Viehes ab-sonderlich zu beobachten, und wie auf sonderbare Weise das Fleisch lange Zeit zu erhalten ... Wie auch endlich der Wein und andere Getränke gut und beständig zu erhalten ... Dieser Neudruck folgt der Ausgabe von 1713. Frankfurt a. M., Insel Verlag, 1982. Kl. 8°. Doppelblattgr. gestochenes Frontispiz, doppelblattgr. Titel in rot/schwarz, 4 Bll., 426 S., 18 Bll. OPbd. Schönes Exemplar im Schubert 60,-
Weiss 3616. Mit der Originalausgabe. Der Name des Autors ist ein Pseudonym, der richtige Name lässt sich nicht ermitteln. Der Hauptteil beschäftigt sich mit der Back- und Konditoreikunst. Enthält auch Anweisungen für Metzger (Viehschlachten, Fleischaufbewahren und Wurstherstellung) sowie über Weinherstellung und andere Getränke, Essig, Obst usw. Mit einem Nachwort von Eva Beck.

270 STEGMANN, Friedrich Herrmann: Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler, oder Anweisung, alle Sorten feiner und ordinärer Pfeffer= und Honigkuchen zu fertigen. Nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchlerzünfte, sowie der Herstellung beliebter feiner Pfeffernüsschen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen, Elisen- und Punschuchen, des Marzipans und verschiedener Konfekte. 3. Auflage, bearbeitet von Cnyrim. Weimar, B.H. Voigt, 1875. Reprint Leipzig 8° 76 S. Ppbd. Neuzustand. 30,-

271 RYFF, Walter Hermenius: Confect Büchlin / und Hauß Apoteck Kunstlich zu Bereyten / Einmachen / und rechtgebrauchen / mancherhandt nutzbare Confect / Latwer-gen / Conserva oder Conditen / Sirop / Julep / und andere künstliche getränk / zum lust vil noturfft notwendigen stücken außershalb leibs gebrauchen / als Öl / Pflaster / Salben / Bäder / Behungen etc. Itam was zu guttem Geruch und lieb-lichem Geruch dient / als PomAmbre / Bisam-säcklin / wolriechende pulver / vnnd Seyffen küglin. Aqua vitae vnnd ander bewerte Krafft was ser. Alles so diser gestalt dem gemeynen man zu täg-licher noturfft dienlich vnnd nütz / genügame und treuliche underrichtung. Dabei kurtze Erklerung ider Maß / Zal / Gewicht /von aller einfachen stück / vonn Kreuttern / Wurtzeln Blumen / Samen / Frucht / Gethier / vnnd Gesteyn / zu der Artzney dienlich vnnd gebrauchen. New an tag geben. Frankfurt a. M., Christian Egenolff, 1544. Reprint Edition Leipzig, 1983. Kl. 4°. [32] Bll., 159 Bll. Mit Titel- und mehreren Textholzschnitten von Jost Amann. Nachwort von Dr. Lüdtke (15). 80,-
Reprint der Erst-Ausgabe. Weiss 3297 - Benzing Ryff 136 - Auktionen Schraemli 434, Walterspiel 449, Löchner 591 & Wretmann 45. Die Erstausgabe erschien ebenda 1544. Erschien zuvor 1540 in Strassburg als Teil I der kleinen deutschen Apotheke <Wahrhaftige, künstliche, gerechte Unterweisung... Alle Latwergen, Konfekt, Konserven> und dann als Erstausgabe 1542 als < Confect oder Latwergenbüchlein>. Behandelt vor allem die Verarbeitung von Früchten, Kräutern mittels Zucker etc. mit den Kapiteln: 10 Von Latwergen; 2° Von Conditen und Conserven; 3° von Sirupen unnd Getränck, 40 Confectbuch; 5° von Confecttäfflin; der 2. Teil behandelt dann die Hausapotheke mit Oelen, Salben, Pflastern, Acquaviten etc. Vord. Ein Juwel in jeder Konditoreibücher Sammlung. A very nice copy of the earliest book dedicated to sweet making and sugar work. A jewel in any collection of confectionary books. OPbd. in OSchubert. Verlagsfrisches Ex.

**272 - New Kochbuch/ Für die Krancken/ Wie mann krancker Personen/ In mancherley Fehl vn(d) Gebrechen des leibs pflegen/ Mit zurichtung vnnd kochung viler nützlicher gesunder Speiß, Getränck, und aller eusserlicheen dingen warten sol/ Lindau, Antiqua, (Reprint, 1979) 1545. 4°. [4] Bl. 152 Bl. Mit grossen Titelholzschnitt in Rot/Schwarz und 7 Textholzschnitten. OPbd. 70,-
Weiss 3300. - Originalausgabe: Faksimile-Ausgabe nach dem Original von 1545. Mit einem Nachw. von Werner Dobras. Der schöne 2-farbige Titelholzschnitt zeigt eine Hospitalküche mit speisenden Kranken.**

273 WECKER, Anna: Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebackens. Nicht allein fuer Gesunde: sondern auch und fuernemlich fuer Krancke, in alerley Kranckheiten und Gebresten: auch schwangere Weiber, Kindbetterinnen, und alte schwache Leuthe, kuenstlich und nützlich zuzurichten und

zugebrauchen Dergleichen vormals nie im Truck ausgegangen. Amberg, Bey Michael Forsten, MDXCVIII.(1598). [4] Bl. (Titel schwarz/rot mit Titelholzschnitt, Widmung an Loysia-Juliana, Pfalzgräfin, Vorrede), 155 SS. (recte 255), [1] S., [2] Bl. (Register). Ppbd. in Schuber. Reprint des Heimeran Verlages, 1977 anhand des Ex. der Sammlung Arndt/Horn. Mit Kommentarband von J. Arndt (32 SS.). Neuzustand. 120,-

Anna Wecker, geb. Keller, verw. Aeschenberger (* 1. Hälfte des 16. Jahrhunderts; † 1596 in Altdorf bei Nürnberg), war eine Dichterin des 16. Jahrhunderts. Wecker war in erster Ehe mit Israel Aeschenberger, Stadtschreiber von Altdorf bei Nürnberg, verheiratet.[1] Ihre gemeinsame Tochter Katharina heiratete 1572 den Gelehrten Nicolaus Taurellus. Nach dem Tod ihres ersten Mannes heiratete Wecker den Arzt Johann Jakob Wecker (1528–1586) aus Basel. Dieser wirkte als Stadtphysikus in Colmar, wo er auch verstarb. Anna Wecker gab zwei Jahre nach seinem Tod sein Werk *Antidotarium Speciale, ex. opt. authorum ... scriptis fideliter congestum et amplius triente actum* in Basel heraus. Bereits 1586 war sie mit einem Hochzeitsspruch auf Jacob Pömer und Barbara Löffelholz dichterisch in Erscheinung getreten, auf dessen Titel sie sich als „Anna Kellerin, Doctor Hannß Jacob Wecker seligen hinterlassene Wittfrau“ bezeichnet. Nach dem Tod ihres zweiten Mannes lebte Wecker bei ihrer Tochter in Altdorf bei Nürnberg. Sie beendete im Jahr ihres Todes ihr Hauptwerk, das Kochbuch *Ein Köstlich new Kochbuch*, das sie Luise Juliana von Oranien-Nassau widmete. Es war das erste von einer Frau stammende, gedruckte Kochbuch in deutscher Sprache. Katharina Taurellus gab es 1597 heraus. Nachdrucke erfolgten noch bis zum Ende des 17. Jahrhunderts. Zusammen mit Philippine Welser (*De re coquinaria*, 1545) und Sabina Welser (*Das Kochbuch der Sabina Welserin*, 1553) zählt Anna Wecker heute zu den wenigen namentlich bekannten Frauen des 16. Jahrhunderts, die Kochbücher verfassten.

X. BIBLIOGRAPHIEN & AUSSTELUNGSKATALOGE

274 FRENZEL, Uwe: Deutschsprachige Tranchierbücher des Barock 1620-1724. Hamburg, Selbstverlag, 2012 Kl. 8°. 128 S. Bibliothekslein 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.

275 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.

276 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.

277 MOSIMANN, Anton: Five Hundred Years of Cooking History. Anton Mosimann's unique collection of cookbooks and menu cards. Basel 2015. 179 p. Illustrated ring order. Mint condition. 30,-

Exhibition catalogue from 21.11.2015 - 21.02.2016. Historic and royal menu cards, such as the menu for King George V's coronation in 1911, and contemporary Christmas greeting cards from Mosimann's club in London, make this a highly interesting exhibition. It is the first time that items from Anton Mosimann's collection are being put on public display. In addition to the 120 objects from Mosimann's collection, 25 children's cookbooks will be exhibited. There will also be small, sumptuous and sensuous sculptures and painted plates by the Swiss artist Kathryn Zellweger-Staehelin.

278 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.

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

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



