

Ein  
**Roch-**  
und  
**Arzney-Buch.**



---

Gedruckt zu Grätz /  
Bey denen Widmansfetterischen Erben. 1688.



# INHALTSVERZEICHNIS

- I. NEUEINKÄUFE
- II. KOCHBÜCHER
- III. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI
- IV. NAHRUNGSMITTEL
- V. BIBLIOGRAPHIEN
- VI. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES



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

[ANTIQUARIAT@KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH](mailto:ANTIQUARIAT@KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH)

[WWW.KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH](http://WWW.KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH)

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

# I. NEUEINKÄUFE

**1 AGRICOLA, Johann Jakob:** Schau-Platz deß Allgemeinen Hauß-Halten/ das ist Kurtze/ jedoch klare Unterweisung und Anleitung von dem Haußhalter/ Feld- Acker- Wein- Blumen- und Garten-Bau. Worinnen zu ersehen/ Wie die Feld- und Blumen-Garten sollen abgetheilet/ und nach dem Gestirn und Mond/ dem Liecht nach/ zu rechter Zeit gesäet/ gepflantzet/ gepfropffet/ mit Versetzung der Zwibeln und Gewächsen/ auch wie die Gärten und Wiesen für dem schädlichen Ungeziefer/ insonderheit vor den Maulwürffen/ sollen praeservirt werden. (Tl. 1 v. 4). Nördlingen, Friedrich Schulte, 1676. 4°. Gef. Kupfertit. v. Melchior Haffner nach W. Diterich, Tit. in Rot u. Schwarz, 14 SS., 1 Bl., 152 SS., 40 gef. Kupfertaf. (num. 1-10, 11/12 u. 13-41). Pgt. d. Zt. mit hs. Rsch. 800,-

DG 2.3786; Lindner 11.0021.01, Anm.; Wimmer/L. 124f.; nicht bei Mantel. - Seltene erste Ausgabe des in sich abgeschlossenen und nicht als solchem gekennzeichneten ersten Teils des bis 1678 auf vier Teile erweiterten Werks (es existiert eine Titelvariante mit abweichender Orthographie, z. B. Shauplatz st. Schauplatz). Vorliegender Teil behandelt Blumen-, Küchen- und Obstgartenbau sowie Sonnenuhren. Die interessanten Taf. zeigen Pflanzen, Vasen, Rabatten, Spaliere, Gerätschaften und Sonnenuhrsegmente. - Ohne Tle. 2-4. Etwas gebräunt u. stockfl., die Taf. teilw. knitterig, Kupfertit. re. angerändert. Einband ohne die 4 Bindebänder. Schönes Ex.

**2 ALMANACH DES GOURMANDS 1929:** 150 Articles inedits des meilleurs gastronomes. Paris, Fayard, 1928. 8°. X, 373 pages texte en 3 colonnes. Percaline un peu défraîchie. 280,-  
Seconde, troisième et quatrième années de cet excellent almanach populaire contenant des centaines de textes gastronomiques d'écrivains connus et de nombreuses recettes. Nombreuses illustrations humoristiques (baumier et autres).

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

**4 BALLAUF, T.:** Die Wiener Köchin wie sie sein soll, oder: mein eigens durch dreißig Jahre geprüfetes Kochbuch. Dritte von ihrer Schülerin Maria H\*\*\* Sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Wien, Wimmer, 1834. 8°. Mit gestoch. Frontispiz und 1 gefalteten Kupfertafel. 1 Bl., IV, 635, 52 S., 10 Bll., 1 Bl. Anz. Ppbd. d. Zt. mit RSch. (beschabt und bestoßen; Deckelbezug mit Fehlstellen). 420,-

Weiss 219 - Horn / Arndt 369. - Nicht bei Walterspiel, Alické u.s.w. Die Autorin war Köchin beim Freiherrn von Arnstein. Reiche Rezeptensammlung der Wiener- aber auch der internationalen herrschaftlichen Küche. Im Anhang werden "Speisezetteln an Fleisch- und Fasttagen" gegeben, d.h. Menuvorschläge für jeden Monat eine Woche mit Wechsel. Gesucht und selten. - Teilweise etwas fleckig und wasserrandig. - Vereinzelt leicht wurmstichig.

**5 BELON:** Nouveau manuel du Pâtissier. Contenant les procédés employés par les plus célèbres Pâtissiers français et étrangers pour LA PÂTISSERIE DE BOUTIQUE, LA PÂTISSERIE DE GRANDE MAISON, LA PÂTISSERIE PITTORESQUE, LA PÂTISSERIE DE PETIT FOUR, ETC par M. BELON, Chef-Pâtissier de Monseigneur le Cardinal de C.. Paris, au Dépôt des nouxeaux manuels Rue du Paon N°1, 1836. 18°. 288 pp avec un très joli frontispice représentant un jeune pâtissier apportant un gâteau tout juste sorti du four. Exemplaire non rogné, pleine marge, reliure moderne très élégante, plats avec un papier glacé aux marbrures beiges et brunes, dos cuir brun-clair à 7 lignes fantaisie dorées, auteur, titre et date en lettres dorées. Traces de mouillure sur la page de faux-titre et sur la page de titre sans incidence sur le texte, intérieur très propre. 1.200,-

Un merle blanc inconnu des bibliographies spécialisées.

**6 BERGNER, Anna.** Pfälzer Kochbuch. Eine Sammlung von 1002 praktisch bewährten Kochrezepten aller Art, begründet auf 30jährige Erfahrung. Nebst einem Anhang von 28 verschiedenen Speise-Zetteln. Den deutschen Frauen und Töchtern gewidmet. Mannheim, T. Löffler, 1858. Kl. 8°. XXXVIII S., 638 S. OHLdr. (berieben u. bestoßen). 350,-

ERSTAUSGABE: Weiss 318 - Horn 375 - Methler 619. - Seltenes rheinisches Kochbuch, fehlt den meisten Bibliographen und den katalogisierten Sammlungen wie Walterspiel, Dittmar, Alicke u.s.w. Es existieren mehrere Nachdrucke und Reprints des 20. Jrdt. Die Anna Bergner, frühere Gastwirthin zu den vier Jahreszeiten in Dürkheim (Titel), schrieb auch ein Kinderkochbuch, auch dieses selten. - Innen tlw. stark fleckig mit einigen Gebrauchsspuren. Fest im Block.

**7 BOSSHARD, Anna:** Bürgerliches Kochbuch. 6., verbesserte Aufl. Zürich, Schulthess & Co., 1910. Kl. 8°. 232 S. OLwd. mit aufgezogener Org. Borschur. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 30,-

Weiss 471:

**8 BUCHHOFER, Alexander:** Buchhofer's Schweizer Kochlehrbuch für rationelle, bürgerliche, feine Privat-Restaurant- und Hotelküche. 8. Aufl. 25/35. Tsd. Bern und Zürich, MAB, 1934. Gr. 8°. XIII, 656 S. Ill., z.T. farb. Taf. 92 S. Werbung. OLwd. mit goldener Deckelbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. 50,-

Weiss 5270. Schönes und sauberes Exemplar trotz leichten Gebrauchsspuren. Das beliebte Kochbuch und Lehrbuch der Schweizer Köche in der 5. Auflage, wurde 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). Schönes Exemplar.

**9 CAILLARD, C.:** LA CUISINE A L'USAGE DES FAMILLES par la Société des Cuisiniers de Paris. Le Livre de la Profession. Paris. Eyrolles, 1930. 8°. 570pp. Illustr. reliure demi-toile de l'editeur, des signes clairs d'utilisation, marges frottées. Papier roussi. 55,-

**10 CURNONSKY a Marcel Rouff:** La Bourgogne. Paris, F. Rouff, 1926. Oktav. 136 p. ill. Jacqueline illustrée couleurs, traces d'usure. Papier roussi. La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises / Curnonsky & Marcel Rouff. 40,-

**11 DORST, Chr.** Handbuch der Hors-d'oeuvre. Kalte und warme Vorgerichte. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, (1901). 12°. 3 Bll., 120 S. OLwd. mit goldgeprägtem Titel auf dem VDeckel. (mit mittleren Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 50,-

ERSTAUSGABE: Horn/Arndt 796 - Weiss 807 - Dorst kochte für F.A. Krupp in der Villa Hügel. - Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig.

**12 DUBOIS, Urbain:** Cuisine artistique. Etudes de l'Ecole Moderne. Troisième édition. 2 vol. (de 2). Paris, Dentu, 1888. grand in-4, 427 pp. - Frontispice et 90 planches hors-texte. Reliure originale pleine toile rouge. Bon Ex. 350,-

Löchner 221.- Troisième édition de ce grand classique. Elle est transformée et augmentée : " La première partie de cette nouvelle édition est consacrée à l'organisation des cuisines et au service des salles à manger, aux hors-d'œuvre chauds, aux diffé-rents relevés... A chacun de ces chapitres j'ai inauguré un grand nombre de mets et de dessins nouveaux, par le fond ou par la forme. (...). A certains égards, le chapitre capital de ce volume sera celui des relevés de poisson " dit l'auteur dans sa préface datée du 25 mai 1881. L'exemplaire provient de la bibliothèque du grand cuisinier René JOST (avec sa signature sur la garde du tome II). Il renferme la Carte d'identité et la carte de retraite de ce chef né à Mulhouse en Alsace en 1894 ainsi que le diplôme qui lui fut décerné à Londres en 1950 par la Universal Cookery and Food Association. Joint aussi : une photographie de René Jost et de sa femme par Wykeham, à l'époque de leur mariage et une photographie de Jost devant quelques unes de ses réalisations.

**13 -** Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et pour la campagne. Vingt-Septième 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.).

**14 Eleonora, (LICHTENSTEIN, Eleonora Maria Rosalie Fürstin zu.),** Freywillig aufgesprungener Granat-Appfel des Christlichen Samaritans. Oder: Auß Christlicher Lieb deß Nächsten eröffnete Gehaimbnuß viler vortrefflichen, sonders, bewährten Mitteln und wunderhaylsamen Artzneyen... Auffß neue vermehrt (Sambt einer kleinen Diaeta, wie sich bey jeder Kranckheit in Essen und Trincken zu verhalten; Wie auch beygefügeten neuen Koch-Buch, in welchen allerhand rare und denen Patienten zu verschiedenen Krankheiten erspriessliche Speisen) eröffnet werden... nun zum fünfftenmahl in öffentlichen Druck verfertigt. 4. Auflage. 2 Tl. in 1. Wienn, Leopolt Voigt(in), 1704. [1. Teil]: 1 Bl.(Titel rot/schwarz gedruckt), 499 S.; [Neues Kochbuch] 1 Bl.(Titel), 120 S., [5] Bl. Register Blindgpr. Schweinsldrbd. d. Zt. über Holzdeckel gezogen. (Ohne die Schliessen). Einband sehr gut erhalten bis auf die fehlenden Schließen, Brandloch im oberen Buchschnitt dadurch etwa 90 Seiten im Randbereich mit kleiner Fehlstelle (ohne Textverlust, Kochbuch nicht betroffen). Feste Bindung, leicht gebräunt und fleckig, insgesamt gutes Exemplar. 800,-

Frühe Ausgabe des barocken Koch- und Arzneibuchs. Weiss 2300 - Horn 125 u. 126. vgl. - Ferguson I, 255. Die Fürstin gibt ein tlw. kurioses Kompendium von "Arztneyen- und Kochvorschriften" zum besten. Die ersten Ausgaben erschienen noch ohne das separate Kochbuch. Das berühmte Arzneibuch erschien erstmals 1695.

**15 ESCOFFIER, Auguste:** Kochkunst-Führer. Hand- und Nachschlagebuch der modernen französischen Küche und der feinen internationalen Küche. Autorisierte dt. Uebersetzung der 5. franz. Aufl. Unter Benutzung früherer Aufl. bearb. von W. Bickel. Giessen, Pfannenberger, 1979. 8°. XX., 726 S., 3 Bl. Anzeigen. Orig. Leineneinband mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 80,-  
Der "Escoffier" gehört in jede Bibliothek eines Berufsmannes oder Sammlers.

**16 -** Kochkunstführer. Ein 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 Adolf Anker, Alex. Mathis, Emil Blankenburg, Wilh. Gross, Charles Halbheer und M.C. Banzer. Frankfurt a. M. Fachschriften-Vlg. des Intern. Verbandes der Köche, 1904. Gr. 8°. XIV, [2], 808 S. OHLdr. mit blind- und goldgepr. Rückenverzierung. 480,-  
Seltene dt. Erstausgabe. Weiss 970. "Der grosse Klassiker des Begründers der modernen Küche. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Berufsmann. Das einflussreichste Kochbuch des 20. Jhdt. und sollte in keiner Kollektion fehlen. Die dt. Übersetzung erfolgte durch die grossen Namen der Dt. Gastronomie zu Beginn des 20. Jhdt. (Anker, Banzer, Mathis, Halbheer)". Ein sehr schönes Exemplar. Die Seiten papierbedingt gebräunt.

Rare German first edition of this great classic of the 20th Century.

**17 -** Ma cuisine. Auguste Escoffier ; translated from the French by Vyvyan Holland ; edited by Marion Howells ; foreword by André L. Simon. Rev. ed. London, Hamlyn, 1984. Oktav. 884p.,[24]p. of plates : col.ill. Percaline avec de légères traces. Juste un petit manque sur la jaquette, livre en tres tres bon etat. 40,-

**18 HARTMANN, A.:** Versuch einer geordneten Anleitung zur Hauswirtschaft. Stuttgart, Melzer, 1792. 8°. Mit Holzschnitt - Titelvignette. 4 Bll., 376 S., 12 Bll. Ldr. d. Zt. mit Rsch. und RVerg. (etwas berieben). 450,-  
Teilweise leicht fleckig.

**19 HEYRAUD, H.:** Le Manuel du restaurateur. Résumé de cuisine courante. Sélection de 2 500 recettes. Lagny, impr. E. Grevin/Paris, Ernest Flammarion, éditeur, 26, rue Racine, 1941. 8°. 426 p. O-Cloth. - Rubbed corners. Only slight signs. Inside a very nice copy. 50,-

**20 HOHBERG, Wolfgang Helmhard von:** Georgica curiosa aucta. Oder: Adelichen Land- u. Feld-Lebens... in Zwölff Büchern wohleingericht-Neuerfundener Dritter Theil... Deme zu Beschluß, Ein bewährtes... Koch-Buch beygefüget... Bd. 3 (v. 3). Nürnberg, Endter, 1715. Folio. Kupfertit., Tit., 1 Bl., 608 SS., 15 Bll. Reg., 378 SS., 11 Bll. Reg., 3 Bll. mit 2 blgr. Kupfern verso (Tit. u. 2 Bll. Kupfer-Erklärungen), 104 (falsch 110) SS., 2 Bll. Reg., (1 Bl. Druckf. fehlt),

mit 13 Kupfern u. 1 fast blgr. Holzschn., 4 beidseit. bedr. Kupfertaf. Hldr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). 1.200,-

Dünnh.2 (2. A.) 2156, 10.5 ("Da H. bereits 1688 starb, dürfte Bd. III von fremder Hand stammen") sowie ebenda 2159, F.2 (Koch-Buch-Anh.); Kress 2958; Lindner 11.0985.01; Lipperh. Pc 4; Weiss 1661f. (Koll. wie ob.); vgl. Goed. III, 243, 4, 5 u. Humpert 190 (Ausg. 1716; d. i. unveränd. Nachdr. d. Ausg. v. 1715!). - Erste Ausgabe dieser 12 Nachträge (zu den hier fehlenden Bdn. 1 u. 2 in 5. Aufl.) u. des anhängenden Kochbuchs; erstere enth. die Suppl. zu Haus-, Land- u. Holzwirtschaft, Wein-, Garten- u. Ackerbau, Pferde- u. Bienenzucht, Blumengärtnerei, Fischerei, Jagd etc., das Kochbuch (SS. 44-49 übersprungen) mit Rezepten, meist für "vornehme", große "Gastereyen", dazu 2 gest. Falttaf. mit Gästetafel-Anordnungen (erste Taf. recto mit Tit., 2. Taf. ro. mit Kupfer-Erklrgn.). Unser Expl. liegt in einer nur Weiss bekannten Druckvariante zu Dünnh. u. a. vor, anfangs komplett mit 2 Tit. u. nur 1 (st. 4) Bl. "Zuschrift" (")(3"); Hinweis ist nachfolgendes Expl. (Expl. in H&H 101, Nr. 1762), dessen ursprüngl. Kustode auf Bl. ")(3" (zu Bl. 4) vom Drucker überklebt ist mit der für die Variante richtigen Kustode "Innhalt" (zu S. 1; in vorlieg. Expl. bereits im Druck ausgeführt). - Es fehlt das Bl. Druckfehler am Schluß. Tls. mit Feuchtigkeitsspuren und Quetschfalten sowie mit kl. Ein- u. Ausrissen, des öfteren Wurmgänge. Die am Anfang des Kochbuches auf den ersten beiden Blättern verso gedruckten Kupfer mit den Gästetafel-Anordnungen lose, sehr knapp beschn. (tls. Darstellungsverlust), mit Ein- u. Ausrissen sowie Quetschfalten. Innengelenke mit Lwd.-Streifen verstärkt. Einbd. bestoßen, mit Schab- u. Wurmspuren.

**21 Ein KOCH- und ARTZNEY - BUCH.** Gratz, Widmanstetter Erben, 1688. 8°. Mit Holzschnitt - Titelbordüre und Vignette. 1 Bl., 236 S., 7 Bll. Roter Ldr. d. Zt. mit schönen Goldornamenten auf Rücken- und Deckel (leicht berieben und bestoßen). 5.200,-

Weiss 1982; Notacker 744.2 - Zweite Ausgabe. "Erzielte auf der Auktion Crahan die astronomische Summe von sFr. 25000". Die Erstausgabe erschien identisch 1686, die 3. Ausgabe als <Ein sehr nutzbares Koch- und Arzneybuch> ebenda 1696. (Weiss) - Tlw. etwas braunfleckig. Stellenweise Wurmgänge im Bug und an den unteren Ränder ohne Buchstabenverlust. Gesuchtes Exemplar.

**22 KRAFT, J.:** Die wirthschaftliche Wiener Köchinn oder neuestes vollständiges Kochbuch enthaltend die leicht fassliche Anwendung, auf die wohlfeilste Art alle Fleisch-, Fisch-, Grün- und Mehlspeisen, Salate, Back- und Zuckerwerk, Crêmes, Sulzen, kalte und warme Gtränke, Essenzen und Gefrorenes... Ein Brautgeschenk für junge, angehende Hausfrauen und wirthliche Töchter. Wien, Mausberger, 1835. 8°. XXVI, 260 S., 1 Bl. Anz. HLdr. d. Zt. (beschabt und bestoßen; Deckelbezug mit Läsuren). 280,-

ERSTAUSGABE: Weiss 2092. - Stockfleckig.

**23 LENOTRE, G.:** Das grosse Buch der Patisserie. Die besten Rezepte vom König der Feinbäcker. Fotos von P. Girret. Düsseldorf, Econ, Lizenzausgabe Pawlak Verlag, (1978). 334 S. Reich illustriert. Illustr. OPbd. 50,-

OPpbd. Dt. Übersetzung. Der Autor betreibt in Paris sehr erfolgreich Traiteurläden, Feinbäckereien, eine Konditoreifachschule und den grössten Party-Service (z.B. für die Fussball-WM 98).

**24 LOEWER, Ernest:** Manuel de cuisine pour hôteliers, restaurateurs et cuisiniers. Lausanne, F. Rouge, 1950. 8°. 362 p. ill. Plain, off-white wrappers. Only slight signs. Pages uniformly slightly browned. Fine copy. 50,-

**25 LUCAS, Annette:** La cuisinière. cordon bleu de la famille contenant un vocabulaire des termes de cuisine, l'art de découper, le service de table, des menus gras et maigres pour toutes les saisons, les sauces et toute la cuisine proprement dite, la pâtisserie, un traité de la cave, etc. Paris, E. Guérin, 1905. in 12. 536 p. Toile rouge d'éditeur avec pièce de titre. Petits traces d'usure à la reliure, sinon bel exemplaire. 50,-

**26 LUCAS, Dione:** The Gordon Bleu Cookbook. Boston, Little Brown, 1947. 8°. xxi, 322 p. O-Cloth. - Rubbed corners. Pages uniformly slightly browned. 50,-

FIRST EDITION: Dione Lucas was an English woman who was the first female graduate of Le Cordon Bleu. Lucas was fundamental in establishing an unprecedented extension of the famous Paris Culinary School in London in the 1930s. She worked as a hotel chef in Hamburg before World War II and wrote of preparing stuffed squab for Adolf Hitler. She later opened a Cordon Bleu restaurant and a cooking school in New York. She also ran the Egg Basket restaurant by Bloomingdale's in New York. Her cooking show To The Queen's Taste was broadcast on CBS in 1948-1949 from the restaurant. She had another show in the 1950s. Nice Copy.

**27 MASSIALOT,** Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure manière des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. Ouvrage très utile dans les Familles, & singulièrement nécessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Écuers (sic) de Cuisine. Paris, Chez Charles de Sercey, au Palais, au sixième Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aides, à la Bonne-Foi Couronnée, MDCXCI (1691). 12°. 20 pp non chiffrées : Titre, Préface, Table des Repas et Instructions contenues dans ce livre, Privilège du Roi "Achevé d'imprimer pour la première fois, le vingt-huitième Juin 1691. Pages chiffrées de 1 à 505 et 46 pages non chiffrées "Tables des Mets" par ordre alphabétique. Plein veau d'époque 4.200,-

Conforme à la description de Cagle (316) et de Vicaire (573). C'est la première fois que la forme de dictionnaire alphabétique pour présenter les recettes apparaît dans un livre gastronomique (Livres en Bouche p. 68). Dos à cinq nerfs avec caissons dorés décorés, mors en très bon état, coins en très bon état. Intérieur très propre avec quelques traces de mouillure (voir photos), les six premiers feuillets de la préface avec manque de papier dans l'angle supérieur droit sans aucune affectation du texte. Ce livre en Édition Originale et dans cet état de conservation est devenu excessivement.

**28 MATTLE, Josef:** Praline Passe-Partout. Zürich, Schweizer. Bäckerei- u. Konditorei-Personal-Verb., 1980. Oktav. 352 S., Ill. (z.T. farb.). Roter OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Sehr schönes Exemplar. 100,-

Für mich das beste Fachbuch zum Thema Pralinen und Couverture. Kulturgeschichtlich sehr interessant, wird doch die Geschichte der Kakaobohne und die Entwicklung der Schokoladenindustrie in der Schweiz umfangreich erklärt. Wie auch die Verarbeitung der Couverture und der Grundmassen wie da wären: Gianduja, Canache, Marzipan, Nougat, Karamellen, Fodant-Pralinés, Likör-Praliné usw. Zahlreiche Rezepte runden dieses einzigartige Werk ab. Ein Buch für alle, die sich mal an die Materie Pralinenherstellung heranwagen wollen, oder für den Fachmann.

**29 MAUER, A.:** Illustriertes Wiener Kochbuch. Ausschließlich berechnet für die feinste Küche und den vornehmsten Haushalt. Wien, Rubinstein, 1885. Gr. 8°. Mit gefalt., getönt. lithogr. Frontispiz und zahlr. Textholzstichen. 1 Bl., 656 S. OLwd. (etwas fleckig, berieben und bestoßen). 420,-

Weiss 2477. - Fliegendes Vorsatzblatt mit Eckabriß und geklebtem Einriß hinterlegt. - Tlw. etwas fleckig. - Papierbedingt gebräunt. Seltenes Werk der Wiener Küche.

**30 Gesellenbrief. Ausgestellt auf den Namen "Franz Kluges" geboren zu Lamspringe durch dem Bäckermeister Herrn Keitel.** Die Bäckergilde zu Hildesheim. 1861. Blattgrösse gefl. 50x40 cm. Neuer Holzrahmen mit Passepartout. Die Falzknittern (mit kleinen Rissen) da ehemals gefaltet, sind alt hinterlegt. Dadurch ein geringer Buchstabenverlust. Ansonsten schönes Zeitdokument mit rotem Wachsiegel der Bäckergilde Hildesheim. 400,-

**31 MEUNIER, C.:** Der Feinschmecker. Ausgesucht feine Rezepte für verwöhnte Zungen. Herausgegeben, vermehrt und neu bearbeitet von R. Gollmer. 4. Auflage. Gotha, Hartung, (1909). 8°. 170 S., 3 Bil., 16 S. Anz. Farb. illustr. OLn. (leicht berieben). 100,-  
Weiss 2543. Schönes Ex.

**32 MURET, M.:** Traité des Festins. Paris, chez Guillaume Desprez, ruë S. Jacques, à S. Prosper, & aux Trois Vertus, audessus des Mathurins, M.DC. LXXXII (1682). 12°. 1 (f) blanc, page de titre, 8 pp non chiffrées épître dédicatoire, 4 pp non chiffrées Avertissement, 3 pp non chiffrées Table des Chapitres, extrait du Privilège du Roy une page non chiffrée, 230 pp, 22 pp non chiffrées Table des Matières Veau brun moderne à l'imitation, dos à cinq nerfs orné et doré, pièce de titre en maroquin vert. Très bon état intérieur et extérieur. 1.200,-

EDITION ORIGINALE: Vicaire 614; Cagle 361; Drexel 502. L'épître dédicatoire est adressée à "tres-haut et tres-puissant Seigneur messire François d'Aubusson, de la Feuillade, ect, ect. Achevé d'imprimer pour la première fois est daté du 26 janvier 1682. Le Traité des Festins est divisé en XXXIII Chapitres, et un chapitre dernier intitulé : Réflexions Chrestiennes pour éviter tous les désordres des Festins. Édition originale de ce traité des repas où l'on vient "pour se réjouir les uns avec les autres, se faire feste", festins de naissance, de l'enfance, des noces, festins militaires, serviles et rustiques, d'hospitalité, de sacre, de couronnement, mortuaires.. Livre de cuisine du XVIIème siècle très rare, surtout dans cet état. Sur la page de titre le cachet du collectionneur Drexel avec le numéro 502 de son catalogue. Rare.



**33 PAULI, Eugen.:** Lehrbuch der Küche. Theorie u. Praxis; Lehrmittel für d. Gastgewerbe. 10., total neu bearb. Aufl. Zürich, Schweizer Wirtverb.; Luzern : Union Helvetia; Aarau : E. Pauli; Schwäbisch Hall : Orell Füssli, 1988. 532, [31] S. Ill., graph. Darst. Illustr. OPbd. (berieben u. bestoßen). Buchblock leicht verschoben. 30,-  
Gesuchtes Lehrbuch der Schweizer Kochausbildung.

**34 -** Rezeptbuch der Küche. 789 Rezepte aus der Praxis. 1. Auflage. Warth, Fachbuchverl. Pauli, 1992. Quart. 357 S. Illustr. OPbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 50,-  
Gesuchtes Lehrbuch der Schweizer Kochausbildung.

**35 RAMM, Johanna:** Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feine Küche nebst Speisezettel für die einzelnen Jahreszeiten. eine gründliche und praktische Anleitung ... 2. Auflage. Hannover., Manz, 1890. 8°. Illustr. OLwd. 1e. berieben. XXXII, 530 S. Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-  
Weiss 3096: Schönes Ex.

**36 (RUMOHR, Carl Friedrich von) / KÖNIG, Joseph.** Geist der Kochkunst. Überarbeitet und herausgegeben von C.F. von Rumohr. Stuttgart und Tübingen, Cotta'sche Buchhandlung, 1822. VIII S., 1 Bl, 202 S. Mod. Ldr. Gutes und sauberes Exemplar. trotz kleiner Wasserflecken. Breitrandig. 1.400,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 3282.-Horn 567. - Georg 1311. - Auktion Walterspiel 440. Erst in der 2. Auflage gab Friedrich von Rumohr bekannt, dass er selbst der Verfasser sei und nicht sein Koch Joseph König. Schraemli: "In der Einleitung gibt der Autor einen ausgezeichneten Überblick über die gastronomische Literatur, die von seinem grossen Weitblick und einer grossartigen Belesenheit zeugt. Dass diesem Werk trotz sei-nen hervorragenden Eigenschaften kein Erfolg beschieden war, heisst nichts. Der Prophet galt im Lande nichts. Wäre Rumohr Franzose gewesen, würde man wahrscheinlich heute nicht so viel Aufhebens von Brillat-Savarin machen." - Die 2. Auflage erschien 1832 und eine 3. Auflage bei Reclam (ca. 1880) in einer Überarbeitung von Habs. Äusserst selten. Very rare first edition of one of the major work on gastronomy ever written. Equals Brillat-Savarin's Physiologie du Gout in importance in the German language.

**37 SAINT-ANGE, Camille:** La bonne cuisine de Mme E. Saint-Ange. huit cents recettes et cinq cents menus. Avec 36 Gravures. Paris, Larousse, 1929. Octav. 448 p. Rel. illustré toile avec pièce de titre. (avec de légères traces). Acceptable exemplaire. 70,-  
Illustr. OLwd. (mit Gebrauchsspuren)

**38 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, Eifrid, 1625. 8°. 4 Bll., 794 SS., 14 (st. 15) Bll. Einband d. Zt. unter Verwendung eines Manuskript. d. 15. Jhdts., 4 Bindebänder aus Leder. Ohne das 1e. Registerbl. Der Satzspiegel tlw. stark gebräunt u. stockfl., teilw. auch wasserfl., Titel mit teils getilgten alten Besitzvermerken u. Hinterlegungen. Rücken alt ausgebessert u. spröde, Bindebänder erneuert. 1.000,-  
Weiss 3463 Duveen 536, Ferchl 482, Jöcher IV, 317, Rosenthal 6897 u. Wolfenb. 1496: Einband fleckig und an den Kanten teils aufgeplatzt, Rücken am Kopf mit ergänzter Fehlstelle. Mit gestochenem Exlibris im Innendeckel, Titel mit altem Stempel. Das Kochbuch ist eine überarbeitete "Küchenmeisterei".

SCHNURR, Balthasar (von Lensidel) 1572 - 1644. Von Beruf aus Pfarrer bearbeitete und übersetzte er vorwiegend Schriften und Arbeiten anderer. Sein bekanntestes Werk der „Mückenkrieg“ von Hans Fuchs d. Aelt. ist eine Übersetzung der „Moschea“ ein Gedicht aus dem marokkanischen von Teofilo Folengo. Sein „Kunst-, Haus- und Wunderbuch“ gehörte zur der Hausväterliteratur und wurde 1615 zum erstenmal gedruckt. Zwischen 1615 - 1676

erlebte das Buch 12 Auflagen. Dritte 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 kochen oder in der Hand zu braten etc. finden sich im Wunder-Büchlein." Laut Harry Schraemli ist es sicherlich eines der kuriossten gastronomischen Bücher.

**39 SCHRAEMLI, Harry.** Von Lucullus zu Escoffier. Ein Schlemmerbuch für kluge Frauen und gescheite Männer. 2. Auflage. Hergiswil am See, Gastropress, 1981. 304 S. OLwd. mit OU. dieser mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 40,-

Das Schlemmerbuch ist weder ein Lehr- noch ein Kochbuch, trotzdem es eine Menge Anregungen für Küche und Tafel und viele Rezepte aus alter und neuer Zeit enthält, sondern etwas grundsätzlich anderes, neues: eine Kulturgeschichte der Tafelfreuden. In rund dreissig hochinteressanten und amüsant geschriebenen Kapiteln erzählt Schraemli der auf diesem Gebiet berufenste Schweizer Autor von Leben, Laufbahn und Leistungen der berühmtesten Köche und Feinschmecker der Weltgeschichte, von seltsamen Gastmählern und Merkwürdigen Leckerbissen usw.

**40 SCHUPPE, Hans:** Neu-verbessert- und vermehrter traiteur a la mode. Welcher itzo zum Viertenmahle der delicates und Neubegierigen Welt zu sonderbahren Nutzen darleget sein mit Fleiß zusammen getragenes und wol eingerichtetes Koch-Buch Worinnen mit sonderbaren Vergnügen zu finden, Wie man, so woll Hochfürstliche, als anderer vornehme Höfe Taffeln, nach bester Manier des heutigen Etats ... die Tische mit wollschmeckenden Speisen galant bestellen/ und versehen könne, Vornemlich Mit Potagen von allerhand Wildpret ... Morcheln und Champignons. Dann auch Mit allerhand schönen und wol garnirten Braten ...samt beygefügt Ein und zwanzig in Kupffer gestochenen Taffeln ... und einem vollkommenen Register 4. Aufl. Lübeck, Böckmann, 1727. 4°. Titelblatt in Rot- und Schwarzdruck [6] Bl., 196 S., [12 Bl.] 11 Bildtafeln mit 21 Kupferstichillustrationen Hpgt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 2.000,- Weiss 3529 (fälschlich 1729). "Schuppe war Mundkoch des Herzogs Joh. Adolph zu Holstein-Plön und nach dessen Tod 1704 hochfürstlicher Braunschweigischer Lüneburger Mundkoch zu Wolfenbüttel". (Weiss) - Seiten finger- und braunfleckig. Seite 97/98 als Kopie auf Büttenp. unauffällig mit eingebunden. Insgesamt schönes Exemplar.

**41 SENN, Charles Hermann.** Kulinarisches Lexikon und Menubuch. Aus dem Englischen ins Deutsche übertragen von Hermann Bieder unter Mitwirkung von Jos. Strebel, Charles Lien, Henri Düst, L. Monod und anderen. Luzern, Union Helvetia, 1908. Gr. 8°. Titel, IX S., 304 S. Mit 8 ganzseitigen Abbildungen. OLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben, bestossen und stark verschmutzt). Seiten papierbedingt gebräunt. Innengelenke eingerissen. 70,- Weiss 3585 - Erste deutsche Ausgabe unter diesem Titel. - Umfasst ausser "Senn's Culinary Encyclopedia" und "Practical Gastronomy" eine gemeinsame Arbeit von Senn und Bieder über Menus. Der in der Schweiz geborene Ch. Senn war der meistgelesene Kochbuchautor in England um die Jahrhundertwende. Leider wurden nur wenige Titel übersetzt.

**42 SIEBEL, J.H.:** Neues praktisch bearbeitetes Kochbuch, enthaltend 303 der neuesten Speisezubereitungen. Würzburg, Bonitas, 1818. 8°. XVI, 174 S., 1 Bl. Hlwd. d. Zt. (Kanten beschabt). 450,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3592. - Johann Hermann Siebel (auch Siebell) war Mundkoch des Fürstbischofs von Bamberg. Gemeinsam mit Heinrich Klietsch verfaßte er das "Vollständige und nützliche Bamberger Kochbuch".(Weiss) - Gering fleckig, die letzten Blätter etw. wasserrandig, leicht gebräunt. - Selten.

**43 SIVAN, Victor:** La Cuisine familiale. Liège, impr. de Desoer, sans date, 8°. 464 p. quelques illustrations. Rel. d'éditeur avec de légères traces. Papier roussi. 40,-

**44 WEIGAND, Antonie (d.i.LUCAS, Agnes):** Ausführliches bürgerliches Kochbuch für die deutsche Haushaltung. Enthaltend: Anweisung zur Bereitung aller Arten von Speisen, Backwerk etc. sowie von Kranken-Kost, mit besonderer Berücksichtigung von Wohlgeschmack und Billigkeit. 2. Auflage. Reutlingen, Bardenschlager, o.J. (1897). 8°. 462 S., 1Bl. Illustr. OLwd. (berieben u. bestossen). Seiten finger- und braunfleckig. 220,- Weiss 4120:

**45 WEISS, Auguste / MARTICKE, Ernst.** Praktisches Kochbuch. Eine gründliche Anweisung, alle Arten Speisen, Backwerk und Getränke auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zuzubereiten. Mit in den Text gedruckten Holzschnitten und einem Titelbild von Professor Bürkner. Glogau und Leipzig, Carl Fleming, 1854. 8°. Frontispiz (Chromolithographie), 2 Bll., XXVIII, 499 S. Professionell neu gebunden unter Verwendung der Original-Deckelbezüge auf Vorder- u. Rückseite. Durchgehend leicht braunfleckig, vereinzelt stärker, teils wasserrandig. 300,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4137. Titelpuffer mit Innenansicht einer Küche mit 3 Köchinnen. Gutes Exemplar.

**46 WESTBURY, Lord.** Catalogue of The Westbury Collection of Cookery Books. London, Sotheby's, 15th & 16th February 1965. London, Sotheby's, 1965. 100 pp. Green orig. wrappers. With price/name sheet. 60,-

Sale of the famous Westbury collection. 507 lots. Particularly strong on early Latin and Italian works. With price list. Important reference source for collectors of early gastronomy.

**47 WITZIGMANN, Eckart:** Highlights. Einzigartige Küchenschätze für Feinschmecker; Highlights aus der "Aubergine", dem legendären Gourmet-Restaurant von Eckart Witzigmann. Nachdr. Hamburg, Nikol, 2004. 189 S. überw. Ill. Illustr. OPbd. mit OU. Schönes Exemplar. 20,-

**48 ZENKER, F. G.:** Vollständige theoretisch - praktische Anleitung zur feineren Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln. 3. Auflage. Teil 1 (von 2). Wien, Haas, 1837. 8°. Mit gestoch. Front. und 13 Kupfertafeln. XXVII, 507 S. HLdr. d. Zt. mit RSch. und RVerg. (etwas beschabt und bestoßen). 650,-

Weiss 4328. - Horn - Arndt 627. - Georg 1412. - 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 (Weiss). Ohne Teil 2 (Kunstbäckerei). - Tafel 7 mit kleinem Eckausriss (nicht in die Darstellung hineinreichend). Sehr schönes Exemplar.

## II. KOCHBÜCHER

**49 ALBERT, B.:** Le cuisinier parisien, ou Manuel complet d'économie domestique, contenant la cuisine, la charcuterie, la grosse pâtisserie et la pâtisserie fine, l'office dans toutes branches, la cuisine des malades; Les procédés les plus sûrs pour la conservation des viandes, des fruits, des légumes, des oeufs etc. La conduite de la cave; Un recueil de recettes choisies sur toutes les branches de l'économie domestiques. Enfin la description et l'usage des fourneaux et ustensiles économiques récemment introduits dans les cuisines. Avec quatre planches par B. Albert, ex chef de cuisine de son Exc. le Cardinal Fesch. 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 ustensiles de cuisine. - A rather rare and comprehensive work, covering all aspects of cooking of post revolutionary France. Rebacked with original spine laid down.

**50 Allgemeines illustriertes Kochbuch für die deutsche Küche.** Von deutschen Hausfrauen unter Mitwirkung hervorragender Autoritäten der Koch- und Backkunst. Mit 16 Farb- und zahlreichen Werbetafeln, sowie vielen hundert Textzeichnungen. Berlin, Neuer Allgemeiner Verlag, [1904]. Gr. 8°. XXXVIII, 4 Bl. 587 S. Farbige illustriertes Original-Leinen mit geprägtem Deckelbild. Papierbedingt gebräunt. 80,-

Weiss 87. Identisch mit der im Neuen Allgemeinen Verlag erschienenen Ausgabe, jedoch mit 130 Blatt Werbung Berliner Firmen...Ein "Who is Who" des Berliner Einzelhandels um die Jahrhundertwende. 120 Hausfrauen, die einem Aufruf des Verlages gefolgt waren, wurden Beiträgerinnen zu diesem Kochbuch. Die Damen sind sämtlich im Bilde festgehalten.

**51 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 iedem Monate sowohl im Felde, als in dem Kuche- Blumen- Obst- und Weingarten, in den Waldungen** Nürnberg, Riegel, 1780. 4°. 3 Bll., 258 (st. 260) S., mit gest. Frontispiz und 19 Textkupfern (st. 20). HLdr. d. Zt. 650,-

ERSTAUSGABE: Weiss 92. Behandelt alle Bereiche der Haus- und Landwirtschaft unter Einschluß von Obstanbau, Weinbau, Blumenzucht und Fischerei. Mit einer ausgesprochen schönen Folge von Monatskupfern. -Seite 99/100 als Kopie auf Büttenp. unauffällig mit eingebunden. Etw. fleckig, vereinz. Knickspuren, Frontisp. mit ergänzter Ecklåsür (gering Bildverlust), 2 Bll. mit kl. Fehlstellen (gering Textverlust), Titel verso mit kl. Stempel. Einbd. fleckig und bestoßen.

**52 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 Bl., 392 S., 7 Bl. 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.

**53 ARMSTER, Sophie:** Neues auf vieljährige praktische Erfahrung gegründetes Kochbuch oder Gründliche Anweisung zum Kochen und Braten zur Bereitung der Backwerke, Cremes, Gelees, Getränke, u.s.w. und alle Arten Früchte einzumachen. Ein Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen und angehende Köchinnen. Dritte verbesserte und vermehrte Auflage. Hannover und Stade, Pockwitz, 1835. Kl. 8°. (8) S., 576 S. HLdr. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben. Die Seiten sind gebräunt und teils fleckig. Titelbl. mit kleinem Durchbruch. Zu Beginn sind die ersten Seiten stärker (rot) fleckig gegen Ende etw. wasserfleckig. - Am oberen Rand ist das Buch knapp beschnitten so dass auf einigen Seiten die Seiten-Nummerierung betroffen ist. (es fehlen die Registerseiten 561-568) - textlich ist das Kochbuch aber komplett. 220,-  
Weiss 176.

**54 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:

**55 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.

**56 BAUMANN, Johann Friedrich:** Der Dresdner Koch, oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Back-Kunst. nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrornen, 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). Baumann war Koch des Grafen Büнау von Dahlen. Aus Sammlung Gierath mit Ex libris.

**57 -** 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.

**58 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.

**59 BECKER, Rudolph Zacharias:** Unterricht- Noth- und Hilfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute. Darinnen sie in den meisten Vorfällen des Lebens, bey dem Feldbau, bey der Viehzucht, und in der Hauswirthschaft, bewährte und nützliche Regeln, Anweisungen und Vortheile verzeichnet finden ; Durch IX Kupferstiche erläutert. Verm. u. verb. Aufl. für das katholische Oberdeutschland, besonders für den bayerischen Kreis, eingerichtet. Weissenburg in Franken, Jacobi, 1790. 8°. VIII, 326 S., [1] Bl Frontispiz, 9 Ill.(Kupferst.). Ppbd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Gutes Exemplar. 450,-

Seltenere, frühe Variante des in mehreren Ausgaben erschienenen Hausvaterbuches mit vielen Hinweisen und Rezepten für den Haushalt und die Landwirtschaft. Aus dem Inhalt: Vom Brodbacken, vom Bierbrauen, vom Brodbier, vom Obstwein, vom Brandwein, von der Kleidung, von der Wohnung und den Hausgerätschaften, die Kunst alt zu werden, wie man erfahren kann, ob jemand wirklich tot ist, wie man erhenkte und erwürgte Menschen wieder lebendig macht, vom Behexen, Zaubern und Vergiften etc.. - Papierbedingt etwas gebräunt, teils braunfleckig oder mit kleinen Wasserrändern. Einband angeschmutzt. Trotzdem insgesamt ordentlich und komplett mit allen 9 Kupfern.

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

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

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

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

**62 BIGEON, J.:** Royal champignon. Quelques recettes par J. Bignon. Paris, Pantin, o.J. (ca. 1900). 16°. 30 S., O-Wrappers bound in. Only slight signs. Nice copy 80,-

Die Rezepte, wurden von bekannten Küchenchefs seiner Zeit in französisch und deutsch verfasst. Brochure illustrée avec de légères traces. Bon exemplaire.

**63 BOGS, Maria:** Praktisches Kochbuch für die bürgerliche Küche. Über 1000 Rezepte 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.

**64 BOSSHARD, Anna.** Großes schweizerisches Kochbuch. Mit einer Nährstofftabelle und 1500 Rezepten. Mit 1 farb. Tabelle u. einigen Textabb. Zürich, Schulthess & co, 1910. VIII, 596 S., 4 Bl. OLwd. berieben u. bestoßen, Rücken restauriert. Notizen am Rand, leicht gebräunt u. stockfleckig. Gutes Exemplar. 70,-

ERSTAUSGABE: Weiss 472.

**65 BRAUNE, C. / H. Hollmeyer / U.G. Frerichs:** Spezial-Seefisch-Kochbuch. Besonders für die feinere Küche. Mit farbigen Abbildungen der Fische nach Natur-Aufnahmen. Geestemünde, Fa. G. Frerich 1909. Gr. 8°. 100 S., 2 Bll. Mit 8 chromolithogr. Tafeln. OLwd. mit farbgepr. Deckeltitelornament. 420,-

ERSTAUSGABE: Weiss 490 (kennt nur die Ausg. Geestemünde, Lenk und Linne 1910); Bitting S. 57; Sgl. Schraemli 282. - Nicht bei Horn/Arndt. - "Das wohl schönste deutsche Fischkochbuch der Zeit." (Weiss) - "Gut illustriertes Werk." (Schraemli). Die Tafeln zeigen Knurrhahn, Forellen, Barsche, Seeteufel, Seelachs, Dorsche, Rochen, Schollen, Seesunge usw. Die einander gegenüber eingeb. Tafeln mit min. Abklatsch. Heftklammern leicht angerostet. Das Buch erzielte auf der Auktion von Ketterer in Hamburg im Mai 2011 EUR780.

**66 BREITHAUPT, Adolphine:** Kochbuch für kleine und große Mädchen zur neuen Weihnachtsküche von Tante Adolphine. Chemnitz, B. Richter, 1893. 8°. VIII, 57 S., 1 S., 4 Bl. Illustr. OLwd. Etwas berieben und bestossen. Leicht fingerfleckig sonst gutes Exemplar. 240,-

ERSTAUSGABE. Weiss 497 (mit Abb. des Einbandes) - Methler 1637 - Alicke 3219. Adolphine Breithaupt (1829 - 1897).

**67 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,-

Das Standartwerk der Schweizer Küche.

**68 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, tls. fl. u. etw. randrissig.

**69 BUCHMEIER, Maria:** Großes Praktisches Koch=Buch für die bürgerliche und feine Küche, enthaltend 2076 Kochrezepte nebst einer Anleitung zum Garnieren und Anrichten der Speisen, zum Tischdecken und Serviettenfalten, zum Sterilisieren und Einkochen, sowie zum Gebrauche des Selbstkochers oder der Kochkiste. Mit 169 Abbildungen. Dritte vermehrte Auflage. Regensburg, J. Habel, o.D. (ca. 1906) Gr. 8°. Mit Frontispiz der Autorin. VX S., 765 S., 3 S. Anzeigen OLwd. ( leicht. berieben und fleckig). Die Seiten sind papierbedingt gebräunt und leicht fl. Mit persönlicher Widmung auf Vorsatz. 80,-

Weiss 538.

**70 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.

**71 BUSCHAUER, Heidy:** Graubünden kreativ... präsentiert von 15 Meisterköchen. 1. Auflage. Chur, M&T Helvetica, 1989, 4°. 320 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. OPPbd. m. OU. dieser m. le. Gebrauchsspuren. Innen sauberes Exemplar. 40,-

**72 (CORVINUS, Gottlieb Siegmund):** Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexicon. Worinnen der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, 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, ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich erklärt zu finden, wie auch ein auf die allerneuste Art verfertigtes vollkommenes Koch-Buch nebst Küchenzetteln und Rissen von Tafel-Aufsätzen. Worinnen der Frauenzimmer geist- u. weltlichen Orden, Aemter, Würden. Verm. u. Verb. Auflage. Frankfurt und Leipzig, Gleditsch, 1739. Mit ankolor. gest. Frontisp. 5 Bll., 1768 Spalten, 16 (davon 15 Bl. mit schemat. Holzschn.) Prgt. d. Zt. fleckig u. etw. bestossen. Etw. gebräunt, stockfleckig und wasserrandig. Stellenweise Wurmgänge. 900,-

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

**73 DÄHNHARDT, Emma:** Supp', Gemüs' und Fleisch. Ein Kochbuch für jede Haushaltung, oder leicht verständliche Anweisung für Hausfrauen und Mädchen, wie man alle Arten von Speisen wohlfeil und gut zubereiten kann. Sechste sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Darmstadt, Gustav Georg Lange, 1851. Kl. 8°. Mit gestoch. Frontispiz. XXXII, 374 S. Ppbd. d. Zt. Das Einband ist berieben. Die Seiten sind durchgängig stockfleckig. 160,-

Weiss 665. Erstausgabe unter dem Namen Dähnhardt, erschien bis zur 48. Auflage anonym, die 49. und 50. Auflage von Lina Wolff-Küchler.

**74 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 Originalleinband. 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.

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

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

**76 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.

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

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

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

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

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

**79 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 Erlesenes: 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.

**80 FIALA, Louise.** Die moderne Wiener Küche. Praktisches Kochbuch mit 1647 Kochregeln und 19 Speisezetteln. Neunte Auflage. Wien, Kravant, o. D. (ca. 1905). 8°. 375 S. Roter OLwd. im Jugendstil. (Mit starken Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt u. stark braunfl. 50,-

Weiss 1039.

**81 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 Internationalen Verbandes der Köche.

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

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

Lindner 11.0727.01/2. Vgl. Güntz I, 140 (EA 1699). Sehr reichhaltiges Werk über Bierbrauen, Branntwein, Weinbau, Ackerbau, Pferdezucht, Roß-Arznei, Geflügel, Gärtnerei, Sonnenuhren, Kochen, Jagd, Falknerei, Fischerei, Bienen, Anatomie, Krankheiten u. Mittel dagegen, Krankheiten durch Zauberei, Künste u. Erfindungen, Zeugnisse u. Lehrbriefe, Kontrakte, Titularbuch u.v.a. - Tls. leichte Gebrauchsspuren, 3 Tafeln mit Einr., St.a.T.

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



kleiner Fehlstellung. Innen schönes Exemplar, einige Tafeln mit Lagerflecken. 480,-  
Weiss 1283. 1 Teil als 2. Ausgabe u. 2 Teil als 3. Ausgabe. von Gouffé <Livre de cuisine>. Der Autor Gouffé, einer der berühmtesten Köche Frankreichs, war Schüler von A. Carême, später leitete er die Küche im berühmten Jockey Club in Paris. Mitarbeiter an diesem Buch waren sein Bruder Alphonse, Mundkoch der Königin Victoria von England, Cousin Hypolite, Chef beim Fürsten Schouvaloff und Pierre Louis Desbarats, Mundkoch des Herzogs von Anhalt-Coethen. Als Koch hat er eine Brücke von Carême zu Escoffier geschlagen. Das Werk ist das erste Prunkkochbuch und besticht durch die chromo-lithographierten Tafeln welche erstmals für ein Kochbuch verwendet wurden. Sammlerstück.

**85 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 - Biting 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.

**86 (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. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. 1.500,-

EDITION ORIGINALE: Biting 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.

**87 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.

**88 - 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. 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.

**89 KIESLINGER, Emilie:** Kochbuch für die liebe Jugend. Ihrer Königlichen Hoheit der Prinzessin Gundelinde von Bayern ehrfurchtsvoll gewidmet. München, Seitz & Schauer. 1898. 8°. 69 S. Mit Textillustr. Illustr. OHLwd. im Jugendstil von Th. Stundl. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Vorsatz papierbedingt gebräunt. Innen le. fl. schönes Exemplar. 180,-

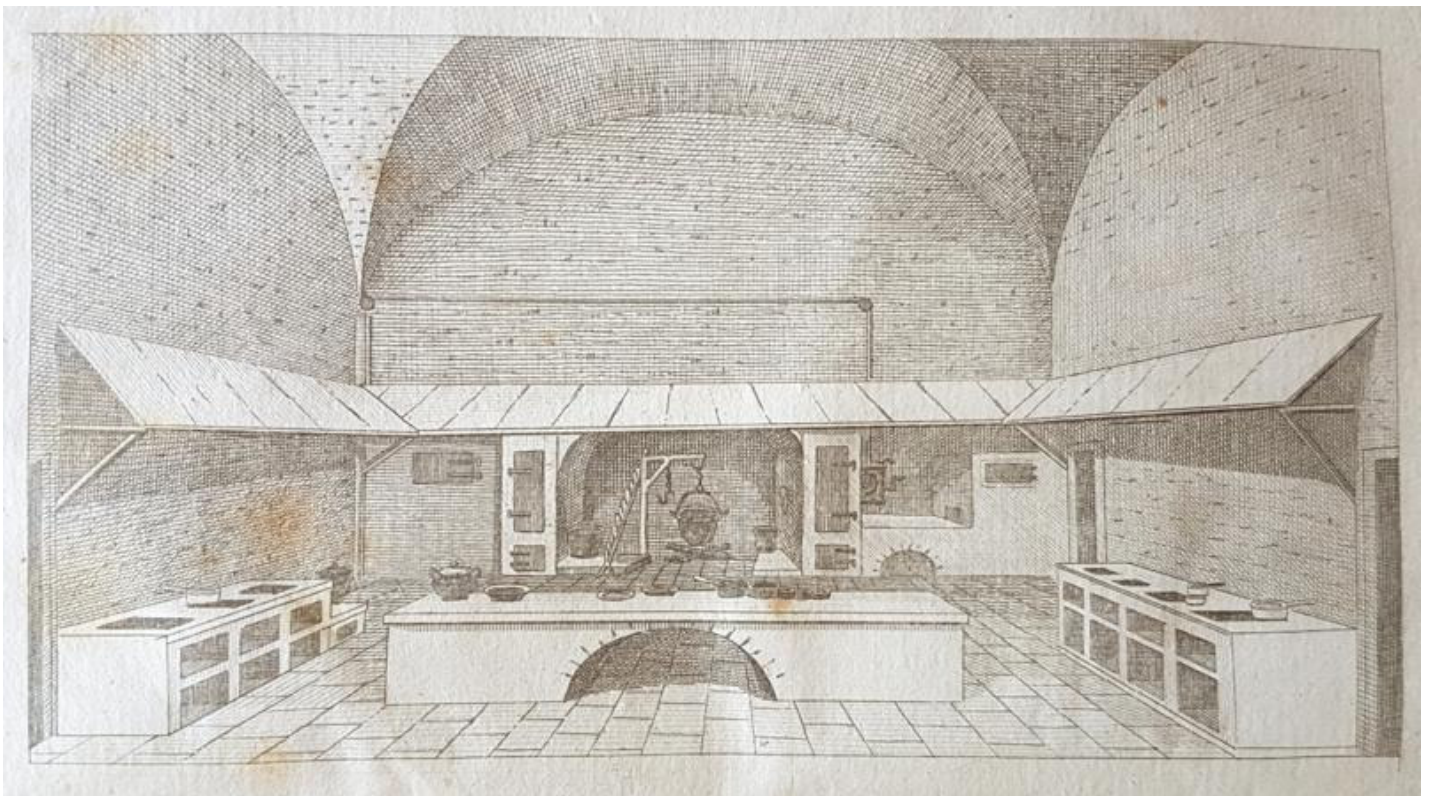
Weiss 1877.



4

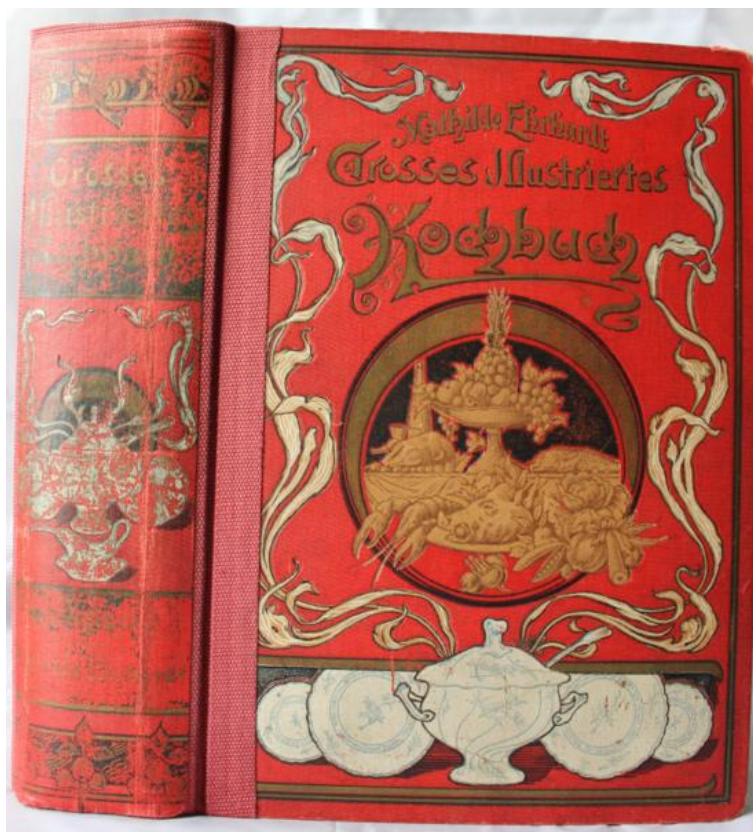


44



48

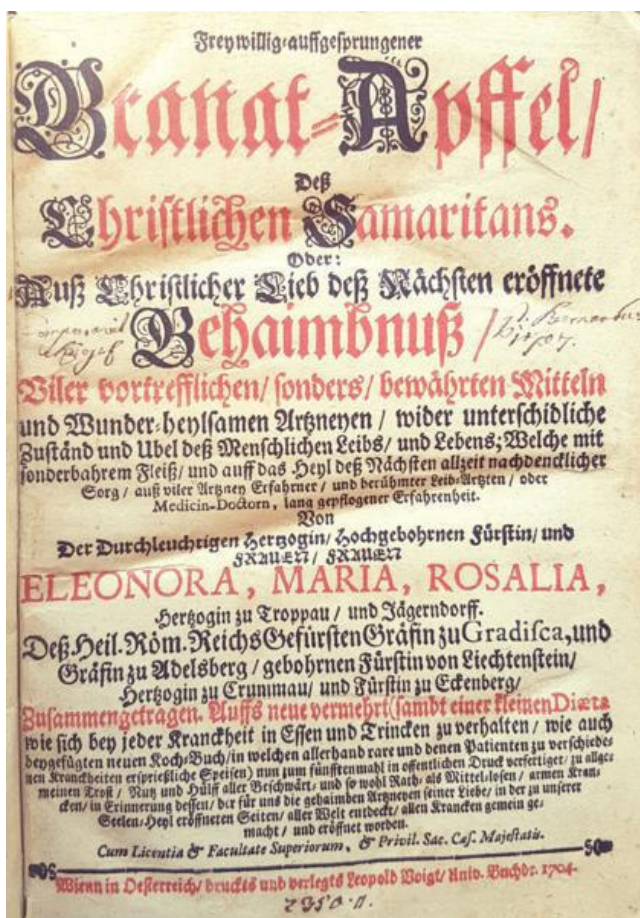




74



110

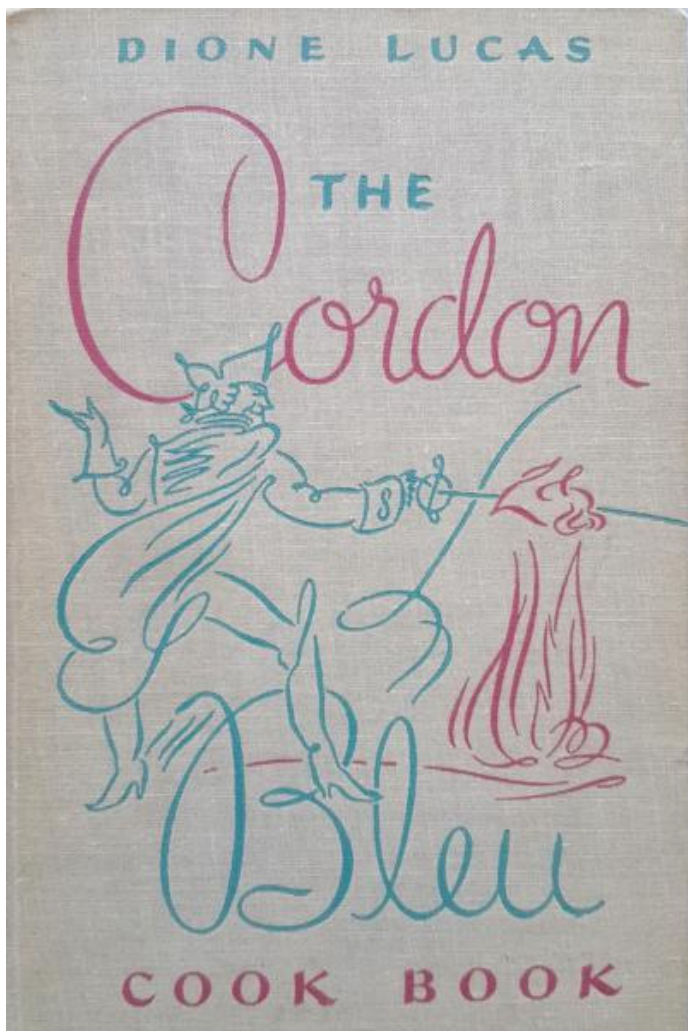


14

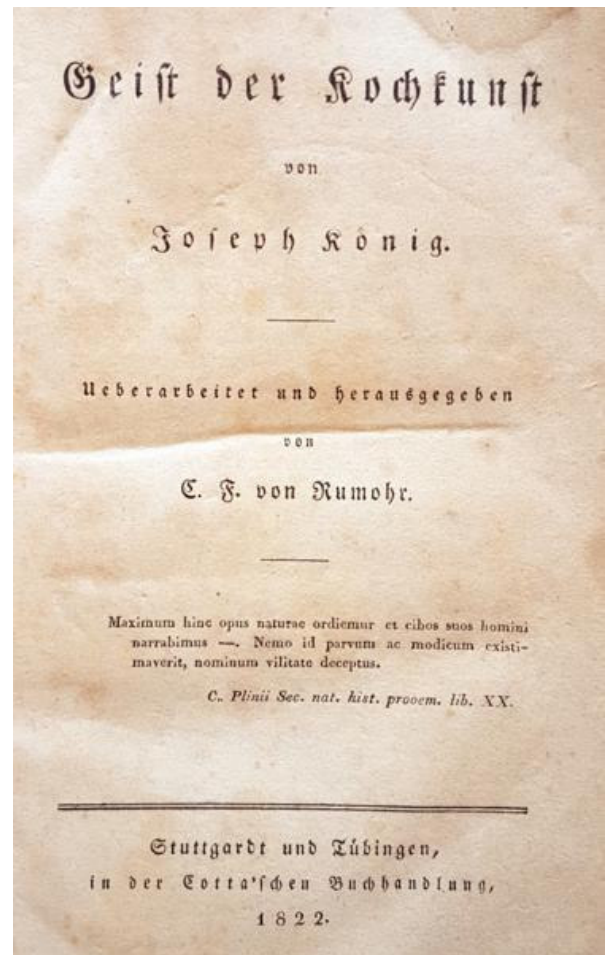


2

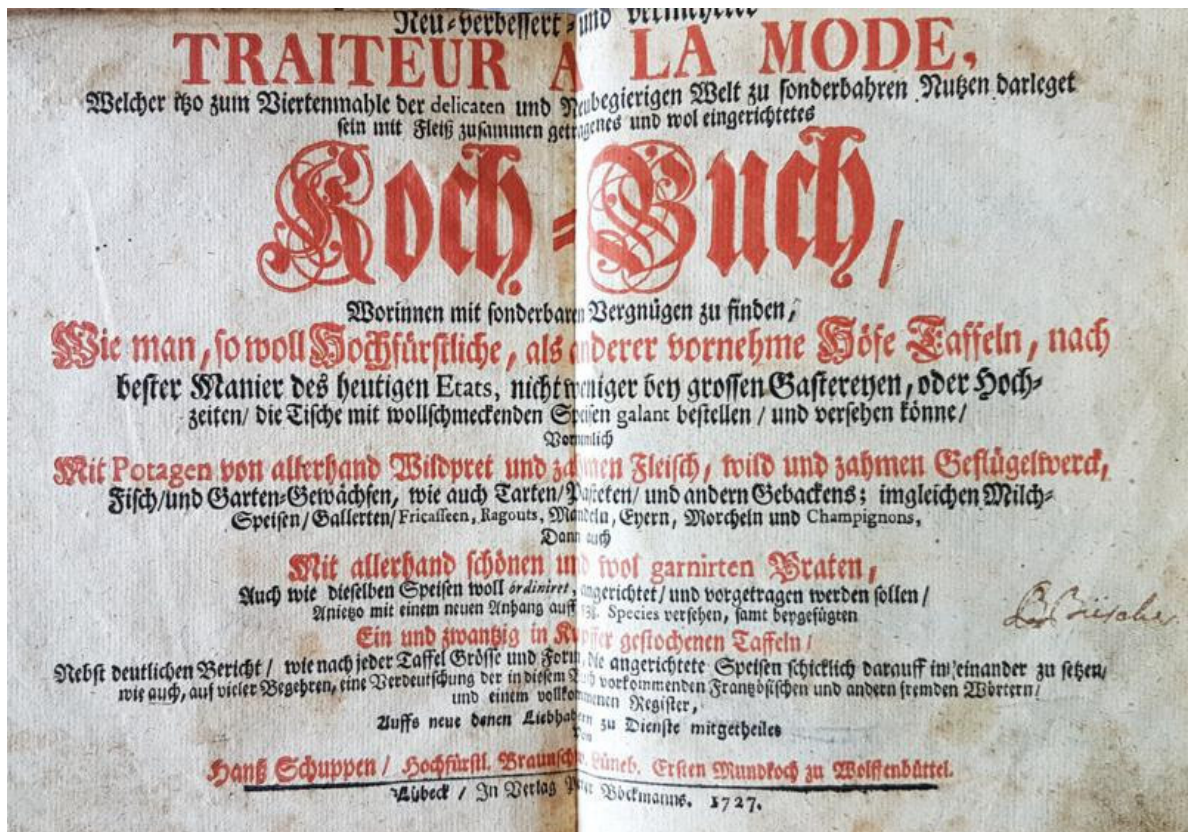




26



36



40

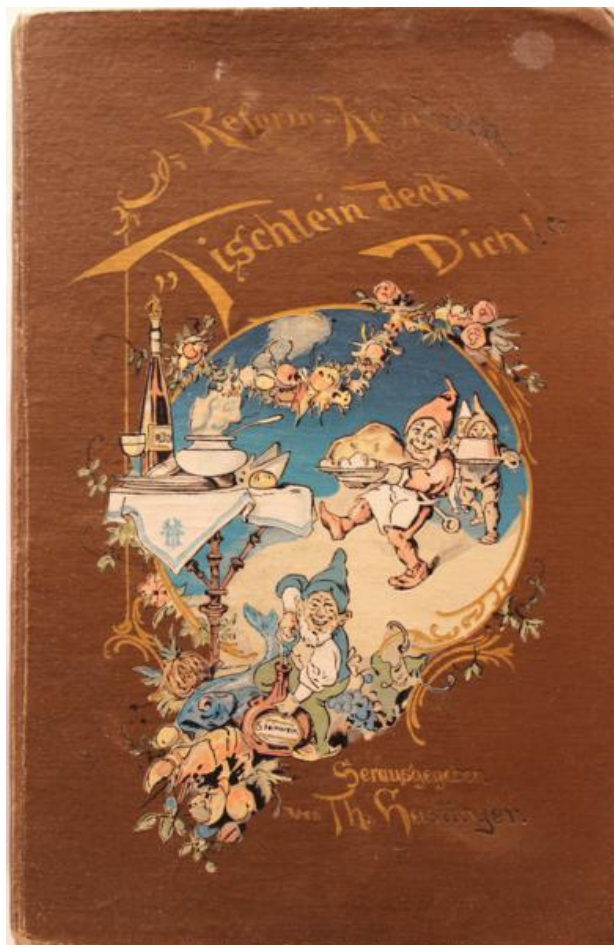




20



31



88



27

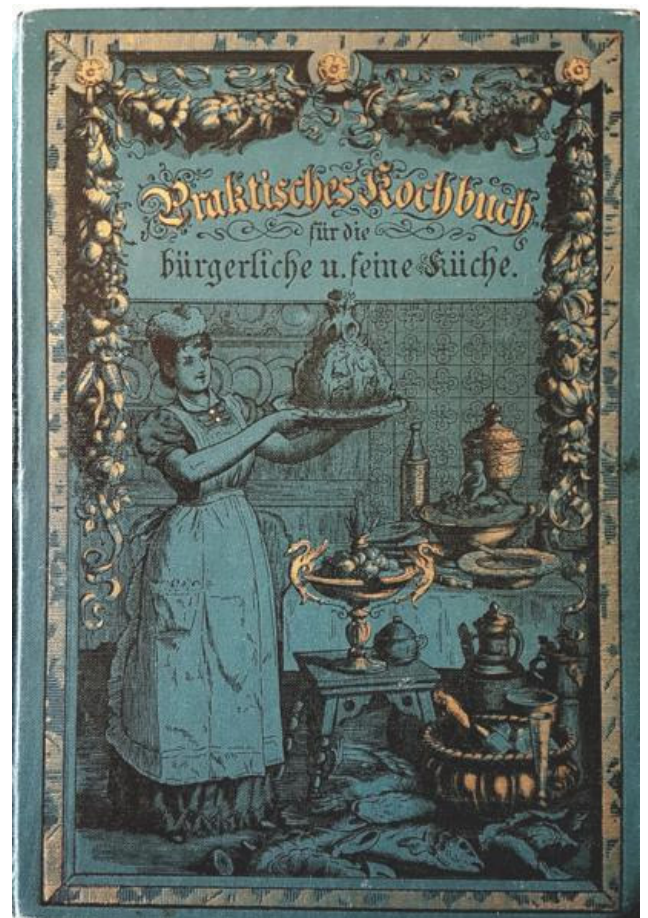




96

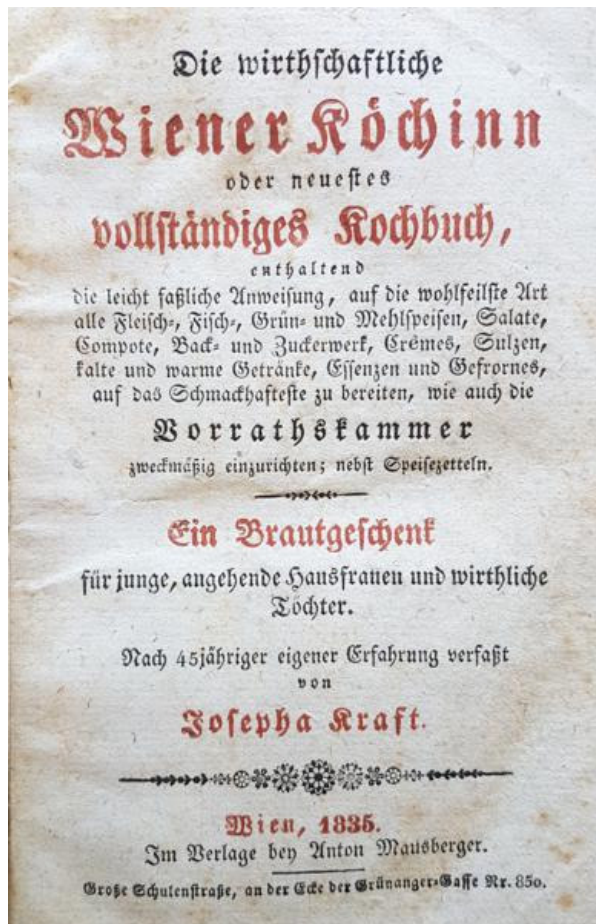


89



35

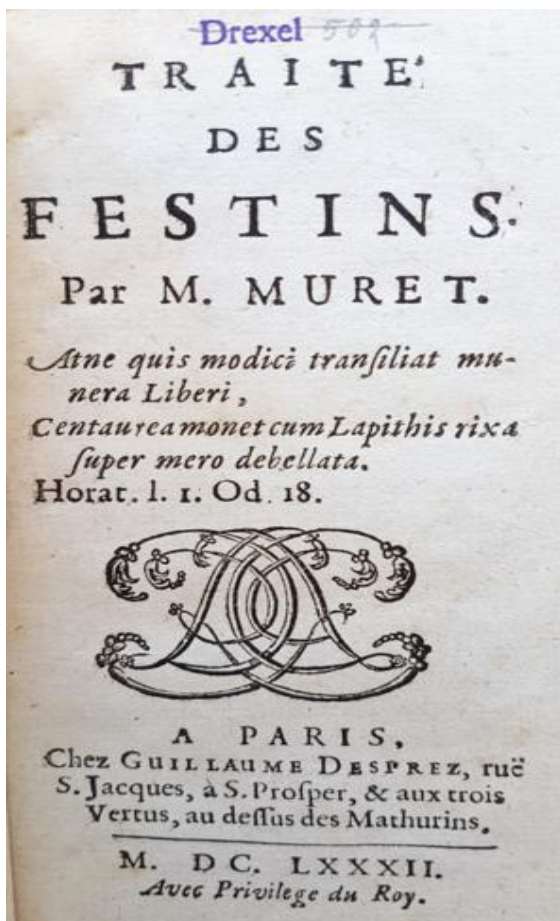




22



183

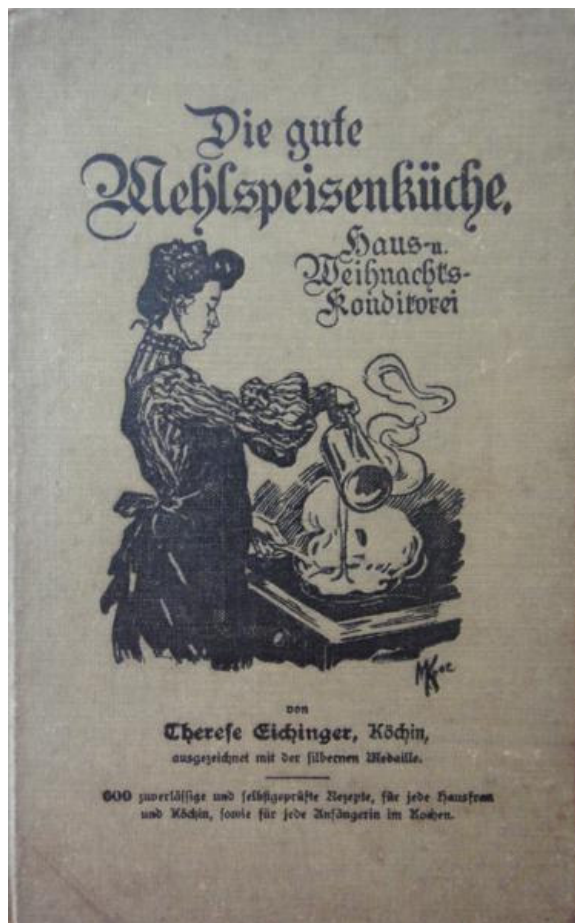


32

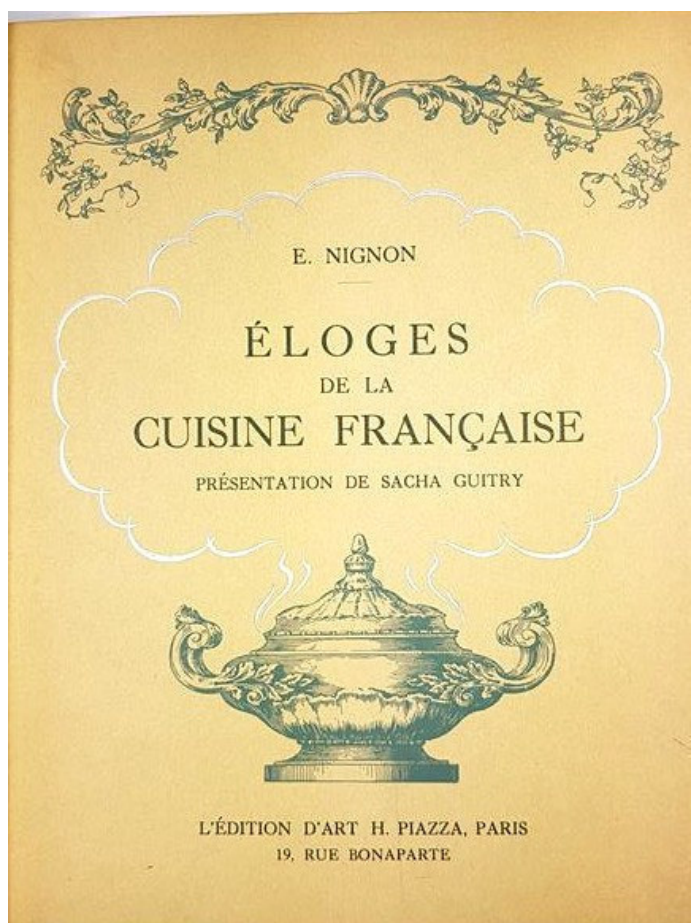


45





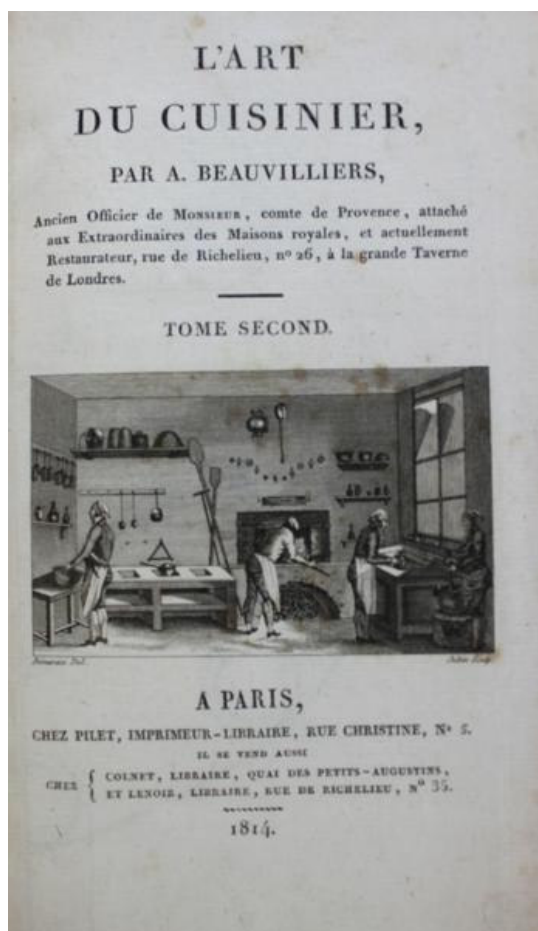
III



99







58



20

Bewährtes wohleingerichtetes

**R**och = **B**uch/

Welches

Von einer sorgfältigen Liebhaberin dieser schönen Wis-  
senshaft/ meistens selbst practicirt/ mit ohnermüdetem  
Fleiß zusammen getragen / und in 16. Capiteln  
eingetheilet worden.

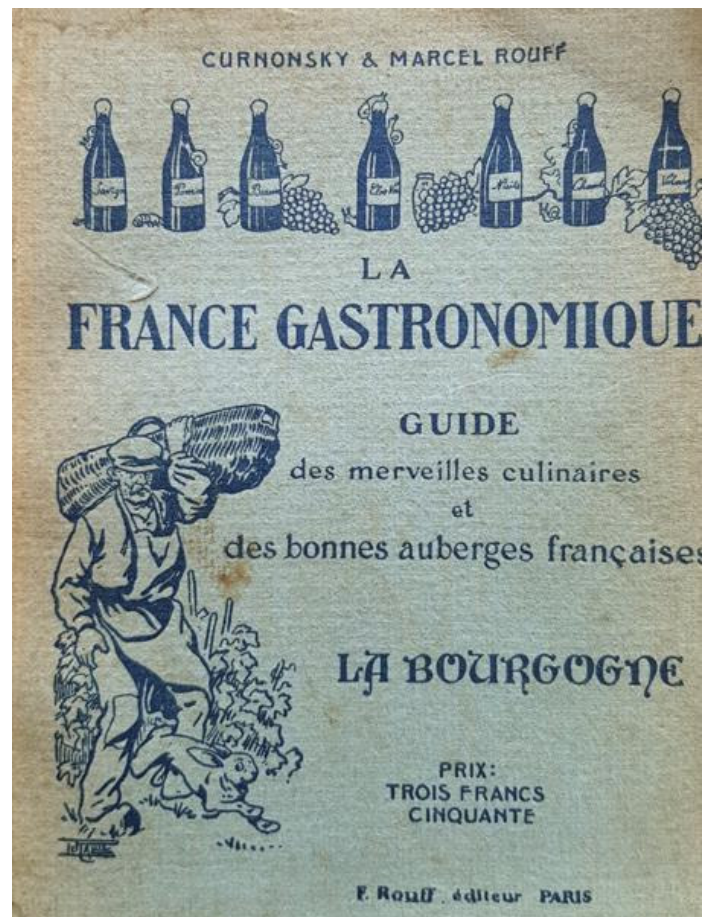
Ingleichen ist aus denen Kupffern/ wie eine Tafel/ auf unter-  
schiedliche Arten/ mit Speisen/ Pyramiden/ 2c. zierlich und ordentlich  
zu rangiren/ aufzutragen/ auch zu changiren/ klar und deut-  
lich zu ersehen:

Nicht weniger befindet sich am Ende ein vollkommenes Register/  
alles Inhalts beygefügt.

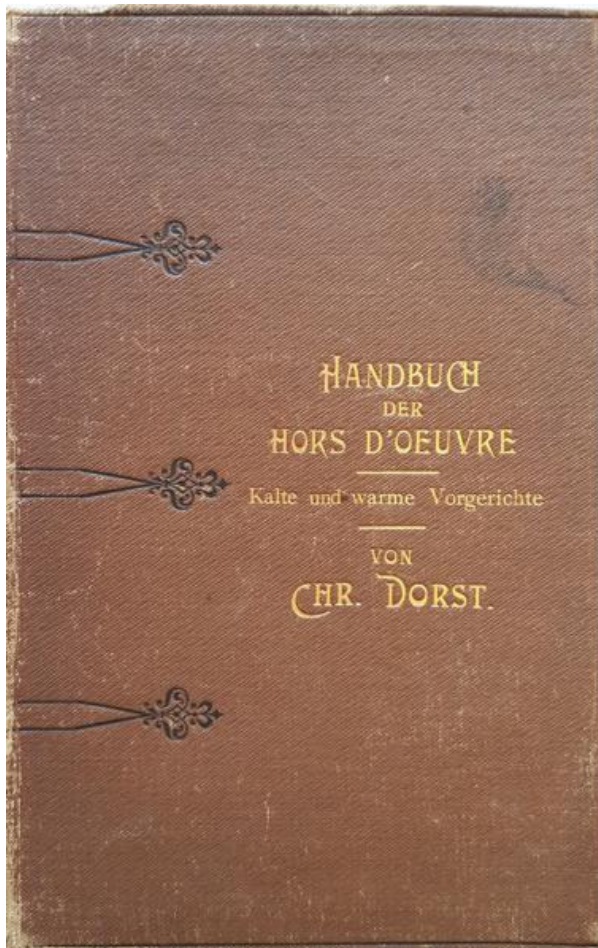




1



10



11



49





72



112



93



**90 KÜMICHER, Caroline:** Constanzer Kochbuch. Oder praktische Anleitung zur schmackhaften und gesunden Zubereitung aller Speisen, besonders auch der Fasten- und Kranken-Speisen, dann des Backwerks, des Eingemachten, u.s.w. Nicht aus schon gedruckten Büchern abgeschrieben, sondern alles nach langjähriger Erfahrung geprüft und bewährt gefunden, jetzt aber auf vielfältiges Verlangen zum Druck niedergeschrieben. 2. durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. Nebst einer kurzen Anweisung zum Transchiren, durch 11 Figuren erläutert. Constanz, W. Wallis, 1825. 8°. 416 S., XX S. (Register). Mod. HLdr. Seiten braunfl. 400,-

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

**91 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.

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

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

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

**93 (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 leicht fleckig. 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). - Durchgehend leicht gebräunt, erste und letzte Seiten stockfleckig. Schönes Ex.

**94 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. R Vergoldung. Das Einband ist etw. berieben und fl.. Die Seiten etw.

gebräunt und leicht fl.  
ERSTAUSGABE: Weiss 2527.

280,-

**95 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.

**96 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.

**97 Neues wohl eingerichtetes Koch - Buch, aus mehr als 400. Fasten - Speisen bestehend, nebst einem Trenchier - 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.; Trenchirbuch 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).

**98 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. unauffällig 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.

**99 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. (OUmschl. beigebd.). Sehr schönes Ex. 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 (Lagen ungeöffnet). - Aus Sammlung Curnonsky. Die Bücher aus der Sammlung „Curnonsky“ haben kein Ex-libris bzw. kein Besitzerstempel. Curnonsky's Bücher wurden von einem deutschen. Sammler übernommen, welcher vor einiger Zeit das Archiv von Curnonsky angekauft hatte, stammen also mit Garantie aus der ehemaligen Sammlung (Weiss).



**100 PLUCÀR, Ernst:** Der Fischplatz zu Triest oder Aufzählung und populäre Beschreibung der demselben aus dem adriatischen Golfe zugeführten Fische und anderen eßbaren Meerprodukte nebst Andeutung ihrer Zubereitung als Speise. Triest, Börner, 1846. 8°. 2 Bl., 78 S., (7 S., Register) Illustr. OBrosch. (Mit Gebrauchsspuren, der Rücken wurde unsachgemäss mit Papierklebeband verstärkt). 400,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 2990: Sehr seltene Schrift mit interessanten Rezepten der Italo-österreichischen Fischküche.

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

**102 SINGSTOCK, G. E:** Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände, oder vollständige Anleitung zur Zubereitung aller, sowohl gewöhnlicher als Fastenspeise und Backwerke, nebst einer Anweisung zum Einmachen und Aufbewahrung der Früchte, zur Anfertigung des Gefrorenen, der Gelees, der Suppe, der Getränke und der Essige; verbunden mit einigen Regeln zum Trocknen und Einbökeln des Fleisches, so wie zum Mästen des Geflügels ; Auf dreißigjährige eigene Erfahrung gegründet, und mit 2391 Vorschriften belegt. Mit einer Vorrede von S. F. Hermstedt. 3. Tle. in 1 Bd. Berlin, C. Fr. Amelung, 1813. 8°. 4 Bll., XIII, 195 S; 2 Bll., 221 S; 2 Bll., 211 S. 2 gefalt. Kupfer. OPpbd. d. Zt. mit Gebrauchsspuren. 800,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 3617. - Nicht bei Horn/Arndt. - Erste Ausgabe, die 2. Ausgabe erschien als Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst . - "Der Verfasser war Küchenmeister des Prinzen Heinrich von Preußen. Eines der ersten Kochbücher mit genaueren Gewichtsangaben für die einzelnen Rezepte. Zuvor waren die Angaben über die Quantitäten eher abenteuerlich wie 'eine Handvoll, für einen Groschen, bis es süß ist.' " (Weiss) - Die Kupfer mit schematischen Beispielen für gedeckte Tafeln. - Unten mit leichtem Wasserrand, 1 Kupfer mit Eckabris bis in die Darstellung.

**103 ZINCKE, G.H.:** Allgemeines oeconomisches Lexicon. Darinnen nicht allein die Kunst-Wörter und Erklärungen dererjenigen Sachen, welche theils in der Oeconomie überhaupt, theils insonderheit in einer vollständigen Landwirtschafft und Haushaltung von Acker- Feld- Holtz- Hopffen-Obst- Wein- und Garten-Bau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Brantweinbrennerey, Viehzucht, ja auch bey diesen allen von der Stadt-Wirtschafft insgemein zu wissen nöthig, ingleichen was hiernächst vom Bauwesen bey Anlegung gantzer wirtschaftlicher Gebäude, wie auch von Maschinen, Instrumenten und Werckzeugen, oder sonst bey täglichen Verrichtungen in Hause, Küche und Keller vorzukommen pflget, und was zum Policy- und Cammer-Wesen von der Oeconomie gehöret, in möglichster Kürtze beschreiben, zu finden ist ... nebst einem Anhang eines Land- und Hauswirtschafts-Calenders. Alles aufs sorgfältigste zusammen getragen, und mit nützlichen durch die Erfahrungen bestätigten Anmerkungen; wie nicht weniger durch verschiedenen in XXII Tabellen entworffene Abrisse nicht nur erleutert und erklärt, sondern auch in dieser zweyten Edition. 2. Auflage. 2 Theile in 1 Bd. Leipzig, Bey Johann Friedrich Gleditsch, 1744. Gr. 8°. Mit gest. Front. u. 22 gefalt. Kupfertaf. 11 Bl., 1710 S., 1 Bl., Sp. 1717-3519. Mod. grüner Hldr. mit RSchild. Beim fliegendem Bl. Eckabriss u. kleiner Wurmang bis ins Frontisp. min. Bildverlust. Tafl. 22 fehlt. Bindung ein wenig eng. 450,-  
2. Ausgabe nicht bei Weiss. 1. Ausgabe Nr. 91 / ab der 3. Nr. 4341

**104 ZÖHRER, Josefine:** Neues Salzburger Kochbuch für mittlere und kleine Haushaltungen. 854 Rezepte aus allen Gebieten der Kochkunst nach eigener Erfahrung geprüft und zusammengestellt. Mit einem Anhang über das Tranchieren und Einsieden, Getränke und dergl., über das Bereiten und Servieren des Thee und Kaffee, nebst Speisezetteln für alle Zeiten des Jahres und einer Reduktions-Tabelle für das neue Mass und Gewicht. 2. Aufl. Salzburg, Mayrische Buchhandlung, 1903. 8°. XXIV S., 256 S. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten finger- und braunfleckig. 120,-  
Weiss 4345. Viele Rezepte der österreichischen Küche und mit öster. Namensgebung.

# III. KONDITOREIBÜCHER

**105 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).

**106 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.

**107 Backstube in Wort und Bild. (Die):** Herausgegeben unter Mitwirkung hervorragender Conditoren. Mit 36 Lithotafeln in Braun und Farben, 30 S. Rezeptanhang und einer großen gefalteten Schablonentafel. München, Ebner, (ca. 1905). 4°. 2 Bll., 30 S., 1 Bl., 36 grossformatige Tafeln in Farbe und Brauntönen. Neuer HLwd. professionell restaurierter Einband im Jugendstil unter Verwendung des alten Materials. Seiten finger- und braunfleckig. 400,- ERSTAUSGABE. Weiss 204 - Auktion Löchner/Paris Nr. 40 (Zuschlag CHF 900). Fehlt den meisten Bibliographen und den katalogisierten Spezialsammlungen. Ausserst seltenes Album. Die Tafeln zeigen hunderte Abb. von Dekorationsvorlagen für Bonbon, Kuchen, Schokoladen, Biscuits, Eis, Petit fours usw. sowie Architekturvorlagen.

**108 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.

**109 BICKEL, Walter:** Das grosse internationale Konditoreibuch. Gebäck, Confiterie, 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.

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



**111 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.

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

EDITION ORIGINALE: Vicarie 326 - Maggs 279 - Livres en bouche 220 (avec illustration du frontisp) - Ventes Dartois 266, Schraemli 164 & Lacombe 367 - Pas chez Oberlé. Le mot moderne ne figure ni dans le titre ni dans l'avant-propos, mais l'auteur insiste sur les changements de goût depuis vingt ou trente ans. La science de la congélation dont il évoque longuement l'histoire, a évolué, mais sans s'appliquer aux glaces qui se servent à table. Émy, officier de bouche expérimenté, recommande d'utiliser le sel et le salpêtre brut pour les sorbetières et de sucrer les préparations. Les instruments nécessaires (sorbetières, gobelets, houlettes, moules, caves à glace) sont décrits et figurés sur deux planches. Près de cent cinquante recettes de glaces sont suivies d'une description des mousses à base de crème fouettée. La technique de coloration est expliquée. Une table recense les termes culinaires et scientifiques, les noms de savants, les recettes. Mors solides, intérieur très blanc avec quelques légères traces de cernes, marquage vert conservé, tranches rouges, tranches des plats dorées. Rare.

**113 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.

**114 EUPEL, Johann Christian / CNYRIM. A:** Vollkommener Conditor, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenzpasteten, Gefrorenen, Crêmes, Marmeladen, Compots usw, sowie auch zum Einmachen und Glasieren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden beim Zuckerkochen und von den zur Conditorey nöthigen Gefäßen und Geräthschaften, ingleichen erprobte Vorschriften und Recepte zu allen Gattungen der Kunstbäckerei, als zu Torten, Makronen, Marcipan, Biscuit, Aufläufen, Leb- und Pfefferkuchen, Hohlhüppen, Hobelspänen, Schmalz und anderem Backwerk, so wie auch den schmackhaftesten Pasteten; Ferner zur Bereitung des Gefrorenen, der Sorbets, Gramolaten und Krêmes, so wie zu den beliebtesten Arten künstlicher Getränke und Chocoladen, als den verschiedenen Obstweinen, Punschen, Eierpunsch, Bischoff, Vin brulé, Nekus, Limonade, Mandelmilch 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". 400,-  
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.

**115 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.

**116 GARLIN, (Gustave de Tonnerre):** Le Pâtissier moderne suivi d'un traité de confiserie d'office par G.G. (de Tonnerre), élève des premiers patissiers de Paris, auteur du "Cuisiner moderne". Ouvrage illustré de 262 dessins gravés par M. Blitz, représentant les principales pièces montées de la cuisine, de la pâtisserie et des glaces. Contenant 3300 titres et 460 observations tirés du Cuisinier moderne. Paris, Garnier, 1889. 3 Bl.(Frontispiz, Titel), XVI, 997 S., 1 Bl. Roter OLwd. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials dieser mit Wasserflecken. Innen sauberes Exemplar. 1.300,-  
 EDITION ORIGINALE. Rare. Ventes Dartois 294, Berthelot 105, Orsi 677 et Lacombe 370 - Cagle 203 - Vicaire 386 (erronne avec la date). Manque à Bitting et Oberlé/Fastes. L'oeuvre est richement illustré de 262 dessins de Blitz. C'est l'un des plus importants traités de pâtisserie du XIXe siècle. Recherché pour ses planches impressionnantes. Garlin, célèbre chef de Tonnerre fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et divers maisons. - Rebacked with original spine laid down.

**117 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, Patissiers und für alle die sich an der "Süssen Kunst" ausprobieren wollen.

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

**119 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.

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



**121 HARTMANN, Friedrich:** Skizzen und Vorlagen zu modernen Torten-Garnierungen für die Praxis. Stuttgart, Selbstverlag, o.D. (ca.1909) 4°. [60] Bl. : zahlr. Ill. Grüner Original Mappe. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Die Tafeln sind tlw. finger- und braunfleckig. 220,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 1456. Die s/w Dekorationsvorlagen sind alle mit Erklärungen versehen und zeigen die hohe Kunst der Konditorei Anfang des 20. Jh. Schönes Exemplar. Sehr selten und ein gesuchtes Sammlerstück.

**122 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. blauer OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 150,-  
Weiss 1834. - Mit 59 ganzseit. Tafeln. Der Autor war Königl. Mundkoch und Backmeister in den Küchen Sr. Majestät des Kaisers.

**123 KRACKHART, Carl:** Neues illustriertes Conditoreibuch. Ein praktisches Hand- und Nachschlagebuch für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Lebküchner, Chocolate- und Liqueurfabrikanten, Köche, Gasthofbesitzer, sowie für jede Hausfrau. Mit 58 Tafeln in Farbendruck. Neue verb. Ausgabe. (2. Ausgabe). Wiesbaden, Heinrich Killinger, 1878. 4°. XVI, 196 SS., 58 Farbtafeln. Hldr. berieben u. bestoßen. Tlw. Stock- und Fingerfleckig. 350,-  
Weiss 2084. Standardwerk der Konditoreikunst. Der Autor betrieb eine Konditoreifachschule. Erstmals in Deutschland wurde das Medium der Chromolithographie für ein Buch der Gastronomie voll ausgenutzt. Die Tafeln sind noch nicht sehr raffiniert wie in späteren Auflagen, gefallen aber durch ihren kindlichen Charme. Krackharts Bücher sind die Vorfahren aller späteren deutschen Konditoreifachbücher wie Weber, Heckmann, Gruber, Beyrich etc. Sollte in keiner Konditoreibuchsammlung fehlen.

**124 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. 600,-  
EDITION ORIGINALE: Nicht bei Bitting, Cagle, Simon, Vicaire usw. Sehr selten. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eig. vom Verfasser signiert. Ein sehr schönes Buch über die hohe Konditoreikunst in Frankreich am Anfang des 20. Jhdt. Reich illustr.

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

**126 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 Deckeldekor. Seiten papierbedingt gebräunt. Sehr schönes Exemplar. 220,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 3057. Nicht bei Horn.

**127 - Häusliche Conditorei.** 680 erprobte Recepte zur Bereitung von Torten, Kuchen und Keks nebst Anweisung zur Vorbereitung für dieselbe. Frankfurt an der Oder, Trowitzsch, 1895. 8°. 2 Bll., XI S., 158 S., VII S., 1 Bl. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 140,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 3055. Die 2. Aufl erschien ebenda 1895, die 3. Aufl ebenda 1904. Seltene EA des später noch einige Male aufgelegten Werkes der Erfolgsautorin L. von Pröpper. Reichhaltige Sammlung von Süßspeisen-Rezepten.

**128 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.

**129 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.

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

**131 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. (2.700kg).

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

**133 WEBER, J.M. Erich:** Theory and Practice of the Confectioner. A treasure groove of the modern confectionary industry with about 1000 special prescriptions, 266 Illustrations off text matter and 42 Tables in four-coloured print. With a sheet of stencils for all garnishes in natural size of the table centres (crests). Edition in English, French and Spanish. Seperate Übersetzung ins deutsche 1000 Spezialrezepte 274 Textabbildung 44 Farbtafeln und Schablonen. Second Edition. Radebeul-Dresden, Internationaler Fachverlag, 1929. 4°. 444 S. OHLdr. mit Golddekor. OU dieser mit Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 225,-

**134 WERNER, Herrmann:** Nützliches und Unentbehrliches Neuestes Rezept Buch für Fein=Bäckerei und Conditorei. Durch dieses Büchlein ist der Unerfahrendste im Stande, die angegebenen Artikel mit Sicherheit herzustellen. 236 garantiert erprobte Rezepte der Wiener Zucker=Bäckerei und zwar der gangbarsten und beliebtesten Gebäcke, indem sämtliche leicht verfäusliche Sachen von jedem Unerfahrenen leicht zu fabrizieren sind. Durch diese in dem Buche angegebenen Rezepte wird einem schon lange gefühlten Bedürfnisse abgeholfen. Görlitz, Selbstverlag, o., J. (um 1900). 8°. 68 S. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen gutes Ex. 120,-  
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

**135 WIRZ-FISCHER, J.H.:** Handlexikon der Conditorei. Ein Hilfs- und Nachschlagebuch für jüngere Berufsleute. Basel, Druck und Verlag der Buchdruckerei Kreis, 1890. XI S., 235 S. Mit Textillustr. und einigen Tafeln. OLHwd. d. Zt. berieben u. bestoßen. Seiten finger- und braunfleckig. Gutes Exemplar. 220,-  
ERSTAUSGABE: Weiss 4242. Wirz-Fischer (1829-1924) war einer der Väter der schweiz. Konditoren -und Pâtisserieskunst. Sein Buch galt lange Zeit als Bibel für junge Berufsleute. Die 2. Auflage erschien als < Illustriertes Handbuch der Conditorei >. In späteren Ausgabe durch den Verband hrsg. und als off. Handbuch zur Lehrlingsausbildung benutzt.

**136 ZIMMER, G.A.:** Der deutsche Feinbäcker. Ein praktisches Rezeptbuch für Fein-, Wiener-, Zucker-, Pasteten- und Pfefferkuchenbäcker, sowie für jede Hausfrau. Von G.A. Zimmer, ehem. Konditor und Bäckerei-Werkführer. 2. Auflage. Mit Illustrationen. Herrnhut, Winter, 1898. 8°. VIII S., 180 S. Mit 8 ganzseit. Illust. in braun gedruckt. OHLwd. Gutes Ex. trotz leichten Gebrauchsspuren. 280,-

Weiss 4337. Selten, fehlt den einschlägigen Bibliographien und den katalogisierten Sammlungen. Die erste Ausgabe erschien im Selbstverlag ca. 1897. Die 16 Illustrationen zeigen Tortenverzierungen in Braundruck.

## IV. NAHRUNGSMITTEL

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

**138 APPERT, [N.F.]:** Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales.... Troisième édition. Paris, Barrois d.Ä. 1813. 8vo. XXXXVIII, 176 S. Mit einer gefalt. Kupfertafel. Roter HLdr. mit goldener Rückenbeschriftung. Gering stockfleckig. Schönes Exemplar. 850,-

Vicaire S. 35, Bitting 14. Garrison/Morton 2467.1 (EA. 1810).- Wichtiges Werk der Konservierungstechnik. Nicolas François Appert (1749 - 1840) war Koch, Bierbrauer und Zuckerbäcker, laut einigen Biographen auch Chemiker. Ab 1805 betrieb er in Massy in der Nähe von Paris eine Zuckerbäckerei. Die franz. Regierung unter Napoleon schrieb einen Preis für die Entwicklung einer Haltbarmachung von Lebensmittel für die Truppen im Felde von 12000 Francs aus. Appert gewann dieses Preis mit seiner Erfindung, Lebensmittel zu erhitzen und unter Vakuum in Blechdosen einzuschweissen. Aus Geheimhaltungsgründen durfte er erst 1810 seine Entdeckung in Buchform vorstellen: <L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales>. Das Buch hatte grossen Erfolg und wurde bereits ab 1810 in mehrere Sprachen übersetzt. In dt. Übersetzungen und in Bibliographien wird oft sein Vorname fälschlich als Charles wiedergegeben, so auch bei Horn. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eigh. vom Verfasser signiert. Demi-chagrin rouge moderne, très belle reliure, dosorné de quatre motifs dorés, auteur et titre en lettres dorées. Planche repliée hors-texte à la fin de l'ouvrage. Quelques rousseurs éparses autrement un très bel exemplaire.

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

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

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

**142 DAMMER, Otto:** Illustriertes Lexicon der Verfälschungen und Verunreinigungen der Nahrungs- und Genussmittel, der Kolonialwaren und Manufakte, der Drogen, Chemikalien und Farbwaren, Gewerblichen und Landwirtschaftlichen Produkte, Dokumente und Wertzeichen. mit Berücksichtigung des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, sowie aller Verordnungen und Vereinbarungen. Mit 5 Farbendrucktafeln und 734 in den Text gedruckten Holzschnittabbildungen. 1. Auflage. Leipzig, Weber, 1887. VIII, 1028 S. zahlr. Ill. HLdr. dekorativer Rückengoldprägung an den Kanten berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar. 180,-

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



**143 DIETZSCH, Oscar:** Die wichtigsten Nahrungsmittel und Getränke, deren Verunreinigungen und verfälschungen. - Praktischer Wegweiser zu deren Erkennung ; nebst einem Anhang: Untersuchungen hausrätlicher Gegenstände in Bezug auf gesundheitsschädliche Stoffe. 4., gänzlich umgearb. und verm. Aufl. Zürich, Orell Füssli, 1884. Oktav. VI, (1), 352 S. Mit Textillustr. HLdr. mit verg. Rückenbeschriftung. Mit starken Gebrauchssp. berieben u. bestoßen ). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 3 Bl. mit Durchbruch o. Textverlust (Säurefleck). 50,-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Eines von 10 num. Expln. auf Japon impérial (Gesamtaufl. 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 (Lagen geöffnet), Papier minimal gebräunt,- Aus Sammlung Curnonsky. Die Bücher aus der Sammlung „Curnonsky“ haben kein Ex-libris bzw. kein Besitzerstempel. Curnonsky's Bücher wurden von einem deutschen Sammler übernommen, welcher vor einiger Zeit das Archiv von Curnonsky angekauft hatte, stammen also mit Garantie aus der ehemaligen Sammlung (Weiss).

**156 SANDGRUBER, Roman (Hrsg.):** Genuss & Kunst - Kaffee - Tee - Schokolade -Tabak - Cola. Ausstellung Schloß Schallaburg 1994. 1. Auflage. Innsbruck, Selbstverlag, 1994. XII, 433 S. Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OPbd. Gutes Exemplar. 25,-

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

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

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

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

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

## V. BIBLIOGRAPHIEN

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

**163 FRENZEL, Uwe:** Deutschsprachige Tranchierbücher des Barock 1620-1724. Hamburg, Selbstverlag, 2012 Kl. 8°. 128 S. Bibliotheksleinen mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Verlagsfrisches Ex. 85,-  
Über 70 Ausgaben die körperlich nachweisbar sind werden beschrieben und wenn möglich mit einer öffentlichen Bibliothek als Referenz. Für genaue Vergleiche sind die Titelblätter, Frontispize und Zwischentitelblätter abgebildet; insgesamt 85 S/W Abbildungen. Drei Register erschließen das Werk, dazu eine Einleitung und Literaturnachweise. Erste ausführliche Bibliographie zu diesem Themengebiet.

**164 FUSSELL, G. E.:** More Old English Farming Books From Tull to the Board of Agriculture, 1731 to 1793. First Edition. London, Crosby Lockwood & Son, Ltd., 1950. 8°. vii, 186 pp. with illustr. Orig. cloth (brown) with DJ. With trace of usage. 50,-  
From the preface: "The eighteenth century was remarkable for the advance that was made in farming practice, and a definite period of that advance lies between the publication of Tull's work and the formation of the Board of Agriculture in 1793: so the limits to which I have confined myself in this book are justified by external circumstances. Parallel with the advance in practice was a large increase in the number of books on farming and kindred subjects that was published....I have tried to leave out purely botanical works. my intention has been to catalogue only books on vegetable, fruit, and flower production, however unwarily I may have been seduced by the charms of some that are outside my limits."



**165 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.

**166 HORN, Erna / ARDNT, Julius Dr.** Schöne Alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung. Mit 82 Abb. Erstausgabe. München, Preissler, 1982. 488 SS. 190,-  
Eines der besten Nachschlagewerke, bearbeitet von Marie Sachs. - O.-Lwd. mit Schutzumschlag in Schuber. Leichte Gebrauchsspuren. Einmalige Auflage von 680 Exemplaren.

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

**168 MOSIMANN, Anton:** Five Hundred Years of Cooking History. Anton Mosimann's unique collection of cookbooks and menu cards. Basel 2015. 179 p. Illustrated ring ordner. Mint condition. 30,-  
Exhibition catalogue from 21.11.2015 - 21.02.2016. Historic and royal menu cards, such as the menu for King George V's coronation in 1911, and contemporary Christmas greeting cards from Mosimann's club in London, make this a highly interesting exhibition. It is the first time that items from Anton Mosimann's collection are being put on public display. In addition to the 120 objects from Mosimann's collection, 25 children's cookbooks will be exhibited. There will also be small, sumptuous and sensuous sculptures and painted plates by the Swiss artist Kathryn Zellweger-Staehelin.

**169 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.

**170 WEISS, Hans:** Gastronomica. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie. Zürich, Bibliotheca Gastronomica, 1996. 4°. XII, 674 S., 1 Bl. Mit 32 farb. Tfln. und vielen Textabb. 130,-  
Gastronomische Bibliographie mit über 4000 Haupteinträgen und den dazugehörigen Auflagen, viele sind mit Kommentaren zum Buch und mit Lebensläufen der Autoren versehen, teilweise mit Wertangaben, sofern dies Sinn macht. Sie enthält ausserdem ein Autoren- und Mitarbeiter-, Titel-, Sach- und Geographieregister. - 1/1000 num. Exemplaren. - Blauer O.-Lwd. mit silbergepr. Deckellustr. und Rückentitel. Im Schuber. Ersetzt die älteren Bibliographien zu diesem Thema.



# GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES

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

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

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

**173 BRIEKE, Norbert:** Geniesser-Brevier. Die Freude am Essen und Trinken. 1. Aufl. Leipzig, Faber und Faber, 1996. 8°. 159 S., Ill. Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar. 10,-

**174 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,-

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

**176 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).

**177 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.

**178 HANSEN, H.J.:** Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen. Oldenburg/Hamburg, Stalling, 1968. Folio. 280 SS., 2 Bl. Register. OLwd. mit SU. und Schuber. Schönes Exemplar.

95,-

Erstausgabe. Standardwerk für die Lehre der verschiedenen Backformen, Model und Kunst des Bäckereigewerbes. Reiche Iconographie und durch ein ausführliches Register erschlossen.

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

22,-

Erstmals liegt eine umfassende Kulturgeschichte des Marzipans in Deutschland mit Ausblicken auf die Nachbarländer vor. Wahrscheinlich arabischer Tradition nachfolgend, wurde Marzipan zunächst in den Mittelmeerländern, dann in Frankreich und Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter bereitet. Handelszentren und die großen Hafenstädte verfügten über entsprechende Handelsverbindungen, um die Rohstoffe Rohrzucker und Mandeln bereitzuhalten. Neben Flachreliefs, die aus Negativformen gewonnen wurden, entstanden außer den heutigen „Brotten“ und Glücksschweinen in freier Modellierung Früchte und Figuren aller Art, nicht nur zur Weihnachtssaison, sondern an örtliche und kirchliche Feste gebunden. Der Band fußt auf den Sammlungen des Altonaer Museums und des Weihnachtshauses Husum.

**180 -** 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 Kulinarika in einem.

**181 SANDGRUBER, Roman (Hrsg.):** Genuss & Kunst - Kaffee - Tee - Schokolade -Tabak - Cola. Ausstellung Schloß Schallaburg 1994. 1. Auflage. Innsbruck, Selbstverlag, 1994. XII, 433 S. Reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OPbd. Gutes Exemplar.

25,-

**182 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:

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

1.200,-

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





30





