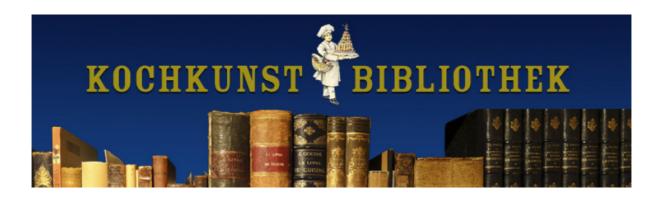


SOMMER 2018

INHALTSVERZEICHNIS

- I. NEUEINKÄUFE
- II. KOCHBÜCHER
- III. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI
- IV. GETRÄNKE, SPIRITUOSEN, WEIN & SCHOKOLADE
- V. NAHRUNGSMITTEL
- VI. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES
- VII. BIBLIOGR APHIEN



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

ANTIQUARIAT@KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH

WWW.KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN. PRIX EN FRANCS SUISSE, PRICE ARE IN SWISS FRANCS.

I. NEUEINKÄUFE

- 1 Allerneuestes Oesterreichisches Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln. Herausgegeben von einem erfahrenen Koch. 2. Auflage. Grätz, Trötscher, 1792. 8°. Mit gestoch. Frontispiz. 3 Bll., 381 S., 12 Bll. [2] Bl. (Erklärung der franz. Wörter). Marmor. Ppbd. d. Zt. mit RSch. (etwas fleckig, beschabt und bestoßen).

 1'200,-ERSTAUSGABE: Weiss 71. Das Frontispiz zeigt eine Küchenszene mit 3 Personen. Die 1. Auflage erschien 1791. Tlw. fleckig und etwas wasserrandig.
- Anweisungen, verschiedene Speisen, Gebackenes und Eingemachtes auf eine gute und schmackhafte Art, zuzubereiten. 2 Tle. in 1 Bd. Stettin, Pauli, 1782. 8°. Titel, [1] Bl., VIII, [1] Bl., 314 S., [1] Bl., S. [323] 539 S. [sic] Hperg. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 900,-ERSTAUSGABE: Weiss 149 Die Kollationierung springt von Seite 314 zu Seite 323. Das Buch ist aber so komplett denn alle mir bekannten Exemplare haben die gleiche Paginierung. So auch die Ausgaben von SUB Göttingen und UB Greifswald.- Seiten tws. braunfleckig. Sehr schönes Exemplar.
- **3 BERANGER:** Chansonnier du "Gastronome" par Messieurs Beranger, Justin Cabassal, Félix Davin... publié par Charles Lemesle, 1re Année. Paris, Renduel, MDCCCXXXI (1831). In-12. XVII, 303 p. Bound in calf with gilt spine (occasional wormholes, rubbing a. bumped). 220,-

EDITION ORIGINALE: - Not recorded in the usual gastronomical bibliographies. Some spotting and paper browning,

- 4 CARDELLI: Nouveau Manuel complet du cuisinier et de la cuisinière. Précédé d'un traité pour bien découper. Terminé par un traité sur les vins. fort vol. Paris, Roret, 1838. in-16, 516pp., frontisp. et 7 planches depl. portant de nombreuses figures. (planches avec de légères traces). Demi-chagr bronze de l'epoque.

 250,-Édition fortement augmentée de ce classique. Löchner 134.
- **5** CASTY, Elfie: Seitensprünge in der Küche. 1. Auflage. Klosters, E. Casty, 1979. Quart. 126 S. Ill. Brauner OLwd. mit OU. dieser mit Einrissen. Das Buch an sich, ist in einem schönen Zustand.

 50,Obwohl die Bücher der Elfie Casty noch relativ neu sind, werden Sie bereits als Sammlerstücke gesucht.
- 6 **CHOMEL, N.:** Huishoudelyk woordboek, vervattende vele middelen om zyn goed te vermeerderen en zyne gezondheid te behouden. 2 Bde. Leiden u. Amsterdam, Luchtmann u. Uitwerf, 1743. 4°. Mit gest. Front. u. 80 eingefalt. Kupfertafeln. 5 Bll., 1568 Sp.; 1 Bl., 1465 (recte 1464) Sp., 28 Bll. Ldr. d. Zt. (Bd. 1) mit Rvg., bestoßen, Rücken rissig, u. mod. Hldr. (Bd. 2).

Lindner 2381.01; vgl. Schwerdt I, 111 u. Zischka 185. - Erste holländische Ausgabe des ökonomisch-physikalischen Lexikons, welches erstmals 1709 in Lyon und Paris erschien. Die Tafeln zeigen Geräte u. Szenen von der Jagd, der Land-, Vieh- u. Forstwirtschaft, der Gastronomie u. der Fischerei. - Stellenw. etwas stockfleckig u. vereinzelt leicht wasserrandig; Titel oben mit winzigem Ausriss im w. Rand; S. 11-60 mit Braunfleck u. teilw. Läsuren im w. Rand; Tafeln teilw. mit seitlichen Läsuren.

- 7 Compendieuses und Nutzbares Haußhaltungs-Lexicon. Auch derer Thiere und Kräuter Eigenschafft, Natur, Gebrauch und Mißbrauch. 2 Tle. in 1 Bd. Chemnitz, Stößel, 1740. Mit gest. Front. 7 Bll., 640, 464 Spalten. Hprt. d. Zt. mit hs. Rtitel., etwas fleckig u. berieben. 1'000,-Schoene 3822; Güntz I, 168; Weiss 636. Zweite Ausgabe. Von Güntz als das älteste ihm bekannte Haushaltungslexikon bezeichnet (1728 zuerst erschienen). Das allegorische Frontispiz von Christian Friedrich Boetius, dem Hofkupferstecher u. Lehrer an der Dresdener Akademie (vgl. Thieme-B. IV, 209ff). Enthält auch Abschnitte über Forst, Jagd, Fischerei, Bierbrauen etc. Anfangs mit winzigen Randfleckchen, sonst sehr gut erhalten.
- **8 DER MARIANKA**, Mundköchin des Hans Jörgel von Gumpoldskirchen Kochbuch, oder die Kunst, sowohl vornehme Tafeln delikat, zierlich und elegant zu bereiten, als auch die

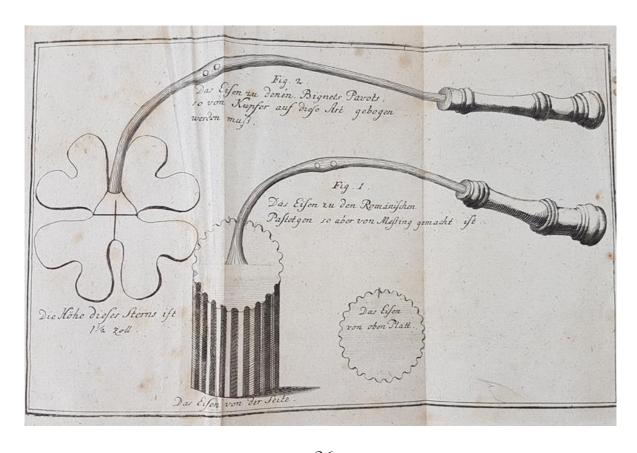
oesterreichische Hausmannskost wie sie seyn soll. Wien, Dirnöck, 1846, Kl. 8°. IV, 416 S., marm. Schnitt. HLwd. d. Zt. mit RVerg. (berieben u. bestoßen). 500,-ERSTAUSGABE: Weiss 2453. Hans-Jörgel von Gumpoldskirchen war ein Pseudonym des 1841 verstorbenen Wiener Schriftstellers J. A. Gleich. Das Werk wurde von Rosalia Neumann als "Die wirtschaftliche und geschickte Wiener Köchin" fortgeführt (Weiss). -Teilw. braun- und stockfl.

- 9 Südtiroler Köcheverband (Hrsg.): Die kreative Küche Südtirols. Lana, Tappeiner, 1990. 189 S. reich illustriert in Farbe. Roter OLwd. mit OU. dieser mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar.
- 10 DITTRICH, Johann Georg und Johann Chr. Hopf: Gründlicher und vollständiger Unterricht in der Koch- und Backkunst, so wie auch im Einmachen. Erfurth und Gotha, Hennings, 1828. 8°. L, 428 S., 1 Bl., Mit 4 lithograph. Tafeln. Mod. Lwd. m. RTitel. 650,-ERSTAUSGABE: Weiss 772. 1287 Rezepte, nur eines wird verraten: Sauce provencale froid. 1/4 Pfd. gutes Provenceöl rührt man auf gestoßenem Eise schäumig, schlägt 8 Eigelb dazu, nebst 3 Eßlöffln voll französischem Senf, eben so viel gutem französischen Essig, 2 Prisen Salz, ebenfalls 2 Prisen gestoßenen weißen Pfeffer, nebst 1/2 Maaß zerlassener Aspic, rührt dieses gut unter einander und läßt es bis zum Gebrauche kalt stehen. Auch diese Sauce kann man mit Spinatmatte grün färben. Die Verfasser waren Mundköche des Herzogs von Sachsen-Gotha. Sauberes und schönes Ex.
- 11 (FEHRE, Catharina): Livländisches Koch= und Wirthschaftsbuch für große und kleinere Haushaltungen. Ein Handbuch zum Selbstunterricht für junge Hauswirthinnen, enthaltend: Anweisungen zur Zubereitungen von Suppen, Gemüsen, Mehl= und Eierspeisen. Braten, Desserts und allen Arten von Früchten, Einsalzen und Räuchern des Fleisches; Bereitung mehrerer Arten von Essig, Branntwein und anderer in der Haushaltung nöthigen Dinge etc. in 1028 ... Recepten. 4. verb. Auflage. Riga, J. Deubner (et al), 1823. 8°. XXIV, 440 SS. Mod. HLwd. Rücken mit rotem Schildchen, marm. Bezug. 400,-Anonym erschienen. Weiss 1019 (im Kommentar) Die Erstausgabe (950 Rezepte) erschien 1815. Erschien teils auch als <Lievländisches ...>, teils auch als <Neuestes Koch= und Wirtschaftsbuch> unter dem Namen der Verfasserin. Erfolgreiches Kochbuch der baltischen Küche, erlebte mehrere Ausgaben. Umfangreiches Kochbuch mit einer breiten Palette von sehr ungewöhnlichen und seltenen Rezepten, sehr viel Fisch und Meeresfrüchte, seltene Geflügelarten, Rentier- und Bärenfleisch-Rezepte(!), ausgefallene Konditorei- und Backwarenpalette. Selbstgebranntes und alle Arten von Konserven und Eingemachtem. Seiten papierbedingt leicht gebräunt. Schönes Exemplar.
- **12 FEYERTAG, Hans:** Wiener Kochbücher der Habsburgerzeit 1695 bis 1918. Titel Autorinnen und Autoren Druckerinnen und Drucker; [inklusive sonstiger gastronomischer Wiener Literatur]. 1. Aufl. Wien, Selbstverl. H. Feyertag, 2011. 24 cm. 114 S. Illustr. OBrosch.

Der Herausgeber ist ein begeisterter und engagierter Sammler von Wiener Kochbüchern. Der Zeitraum erklärt sich daraus, dass dort zwischen 1700 und 1980 die meisten deutschsprachigen Kochbücher verlegt wurden. Aus einer Sammeltätigkeit, die zu einem großen und beachtenswerten Bestand führte, erwuchs dieses praktische Hilfsmittel, das eine hervorragende Übersicht über die Werke der Zeit liefert. Ein alphabetischer Index listet Autoren und Titel der Reihe nach auf, es gefolgt von einzelnen Fachgebieten, mit den vollständigen bibliographischen Angaben. Der Index reicht von Kochbüchern, jeweils versehen mit einer kurzen Anmerkung bis hin zu den Spezialkochbüchern von Suppen, vegetarischer Küche. Was fehlt ist eine chronologische Auflistung der Autoren. Es ist ein wichtiges Werk für die Kulturgeschichte der Wiener Küche und könnte Anlass geben, ein solches Vorhaben auch für die Territorien der Habsburger Zeit zu starten. Wer Kochbücher sammelt, erhält im Nachwort praktische Tipps dafür (Lothar KOLMER).

- 13 GOTTHARDT, Natalie: Einmachekunst zum Selbstunterricht. Nach langjährigen Erfahrungen herausgegeben. Dresden, Selbstverlag, o. J. (ca. 1890). 8°. 1 Bl., 168 S., 4 Bl. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). 60,-ERSTAUSGABE: Weiss 1280. Die Rezepte handeln vom Einmachen der verschiedenen Früchte, Gemüse und Pilze sowie die Basis des Zuckerkochens. 13 Bl. mit Wurmfrass, nicht in den Satzspiegel reinreichend. Klammern etw. angerostet.
- 14 HALLER, Christine: Neues Augsburger Kochbuch. 365 Speisenzettel und die dazu gehörigen Anweisungen sowohl für die gut bürgerliche, als höhere Küche. Augsburg, 1882. 557 S., 1 Bl. HLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 220,-ERSTAUSGABE: Weiss 1418. Seiten papierbedingt le. gebräunt.





- Hamburgisches Kochbuch oder vollständige Anweisung zum Kochen, insonderheit für Hausfrauen in Hamburg und in Niedersachsen, verfasset von einigen Frauenzimmern in Hamburg. Hamburg, Herold, 1788. XVIII, 864 S., 27 Bl. (Register) und 3 Bl. Hldr. d. Zt. mit goldgepr. Rschild (le. berieben und bestoßen, Rücken mit kl. Fehlst.). 1'000,-ERSTAUSGABE: Weiss 1422. Nicht bei Horn/Arndt. Seltene erste Ausgabe des umfangreichen Hamburger Kochbuches mit über 1300 Rezepten. S. V-XVIII mit Pränummeranten-Verzeichnis, S. XVII-XVIII ist ein nachträgliches Bll., ebenfalls mit der Kustode "kräfige": Exlibris. Etwas gebräunt, leicht fleckig, Vorsatz und Titel mit kleinem Sammlerstempel, hinterer Vorsatz mit handschriftlichen Notizen.
- HELLWIG Christoph von (Pseud.:) Caspar Schröter: Allzeitfertiger Hauß-Verwalter, Worinnen ein Garten- Koch- Condir- und Distillir- Wie auch Artzeney-Buch. Allen Hauß-Vätern, Hauß-Müttern, Verwaltern, Pachtern, Gärtnern, Köchen ... mit sonderbahren Fleiß, auch feinen Figuren, Vorrede und Registern ausgefertiget. Frankfurt und Leipzig, Ritschel, 1712. 6 Bl., 360 S., 1 Bl., 128, 105 S., 22 Bl., 16 S. Mit Holzschnitt-Tafel und einigen Textholzschnitten. Modernes Halbleder mit goldgeprägtem RTitel. 1'200,-EINZIGE AUSGABE: VD18 1101296X. Jöcher II, 1479. Weiss 3497 Der Arzt, Stadtphysicus zu Bad Tennstedt und Erfurt, Publizist und Schöpfer des "Hundertjährigen Kalenders", Christoph von Hellwig (1663-1721), vermittelt seinem Leser in diesem seltenen Hausvaterbuch Kenntnisse in den Bereichen der Haus- und Landwirtschaft, der Gastrosophie und der Arzneiwissenschaft. Innerhalb des Kochbuchs berichtet von Hellwig u. a. davon, wie man "ein
- 17 HORN, Erna / ARDNT, Julius Dr.: Schöne Alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung. Mit 82 Abbildungen. München, Preissler, 1982. 488 SS. Lwd. mit OU dieser mit le. Gebrauchsspuren 100,-ERSTAUSGABE: Eines der besten Nachschlagewerke, bearbeitet von Marie Sachs.- Einmalige Auflage von 680 Exemplaren. Gutes Exemplar.

Junghuhn zu füllen" hat oder wie man "Kalbes-Ohren zu backen" hat. - Leicht gebräunt und braunfleckig.

18 IRGANG, A.: Das französische Laborator. Rezeptbuch der Spezial-Fabrikation in allen Teilen des französischen Laborators; bearbeitet nach 327jähriger praktischer Tätigkeit in den grössten und bestrenommiertesten Firmen in Deutschland, Schweiz, Russland, Oesterreich und Schweden. Trier, Besselich, (1908). 137 S., 6 Bl. (Anzeigen). OLwd. (fleckig und berieben).

ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. Enthält 125 Rezepte für französische Süßspeisen. Darunter z. B. Liqueurguss, Fruchtpasten, Agar-Gelee-Artikel, gebrannte Mandeln, Baiser-Schaum, Nougat, Eibisch-Bonbons, Türkisches Sultanbrot, Pfefferminz-Pastillen, Erdbeer-Kamellen, Makronen-Pralines, Trüffelmasse-Desserts, Eier-Cognac-Creme-Dessert, Maraschino-Liqueur, Kokosnuss-Häufchen, Figaro-Masse mit Rahm etc. – Etwas fleckig.

19 KIRSCH, A.F.: Neu verfertigtes und in zwey Theile eingerichtetes Kunst-Hauß-Arzney-und Wunder-Buch, Oder der zu vielen Wissenschafften dienstlich-anweisende (...) Curiose Künstler. Samt einem Anhang von allerhand erdencklichen, so wol gemeinen als wohlriechenden Seiffen, Zurichtung und Erhaltung der Haare zu den Paruquen, Siegellack, und Wachs-Künsten ... nebst noch vielen andern ungemeinen dem Hauswesen wolanständigen Wissenschafften mehr. 4. Auflage. 2 Tle. in 1 Bd. Nürberg, Buggel, 1720. 2 Bll. (Vorrede), 4 Bll. (Reg.), 280 S., 8 Bl., 802 S., 17 Bl. Mit doppelblattgr. Titel in Rotdruck, Kupfertitel und 14 (statt 16) Kupfertafeln. Blindgepr. Schweinslederband d. Z. (Kapitale angeplatzt, etwas ausgebunden und fleckig; ohne die Schließen).

Weiss 1885. VD18 13050540. Schöne 1719. Vgl. Lindner 1139.05. – Vielseitiges und lehrreiches sogenanntes 'Hausvaterbuch' mit vielen praktischen Anleitungen zur Mineralien- und Edelsteinkunde, Pulverherstellung, Lederund Seidenbearbeitung, Viehzucht, Herstellung von Medikamenten, Färberei und Fleckentfernung, zum Stuckgießen, Garten- und Ackerbau, Fisch- und Vogelfang u.v.m. Die Kupfer mit Darstellungen der entsprechnenden Gerätschaften und Anlagen. – Vereinzelt unbedeutend gebräunt.

20 Koch und Kellermeisterey, von allen Speisen und Geträncken, viel guter heimlicher Künste, auch wie man Latwergen, Salsen, Confect, Conserven und Einbeytzungen machen, von mancherley Früchten, Blumen, Kräutern und Wurtzeln. Einem jeden im Hause gar nothwendig und nützlich zugebrauchen. Frankfurt a. M., Rebart, 1566. Faksimile 1977 durch Bibliophile Drucke Stocker. Sehr Schönes Exemplar.

Weiss 2149. - Limit. Auflage von 475 Ex. (Nr. 204 auf Bütten Papier-mühle Dassel). Ledereinband. Die

Originalausgaben des Buches sind extrem selten und nur wenige Ex. befinden sich in Privatbesitz. Mit Kommentar von Prof. A. Hauser.

- 21 MANUSKRIPT. Lehrbrief der Metzgerzunft der Hochfürstlich Pfälzischen Oberamtsstadt Bretten für Sebastian Schäfer aus Rinklingen, ausgestellt von den Zunftmeistern Johann Peter Lang und Johann Jacob Dietz. Deutsche Handschrift auf Pergament, dat. Bretten, 18. August 1792. Qu.Fol. Mit kalligraph. Kopf u. den Unterschriften der Meister, ohne das Siegel. Mehrf. gefalt. Tls. etw. angestaubt.
- **22 MANUSKRIPT:** KOCHBUCH: Deutsche Handschrift auf Papier. 340 hs. num. S., 32 nn. Bl. mit Register und Daumenregister. 450,-

Bemerkenswert umfangreiches handschriftliches Kochbuch in einer sehr sauberen deutschen Schreibschrift in schwarz-brauner Tinte mit einer Stahlfeder geschrieben. Das Buch hebt mit Rezepten zu "Suppen" an mit der tiroler "Schühsuppe", "Eierkäs in Suppen", "Bisquits-Suppe", es folgen "Fleisch-Speisen" mit "Gulacs-Fleisch", "Boeuf à la mode", "Kalbsvögel oder kleine Rouladchen von Kalbfleisch", "Stafat", "Dunst-Speise", "Reh-Cotelette", "Gebeizte Tauben", "Bries-Ragoût", "Fleischpudding mit Briesen", "Gefüllte Muscheln", "Lungenpudding als Ragoût", "Cipsollata", "Rollirte Eierfleckchen", "Gesulzte Gänseleber", "Butterkraut oder Weißkraut auf Bayerische Art", es folgen Süßspeisen wie "Kuchen-Rezept, genannt Tyroler-Brot", "Englischer Teekuchen", "Kastler-Kuchen", "Polnischer Kuchen", "Krachkuchen", "Zopfküchl", "Anisküchl", "Kastanien-Kuchen", "Johannesbeer-Kuchen", "Anislaibchen", "Musschnitten", "Murbe-Thee-Bretzeln", "Versoffene Kapuziener", "Finger-Hohlhippen", "Kabinets-Pudding", "Chocolade-Confekt", "Weißes Confect". Zum Schluss folgen zahlreiche Rezepte für Getränke "Milch-Punsch", "Weichsel- oder Kirschensulz", "Pfirsiche mit Kirschengeist" und vieles mehr. Am Schluss fortgeführt in einigen Seiten von anderer Hand, das ausführliche Register erschließt die Rezepte schnell und übersichtlich. - Nur ganz vereinzelt leicht gebräunt oder fleckig, meist sehr sauber und in ausgezeichneter Leserlichkeit. Wohl Tirol, Ende des 19. Jahrhunderts.

- **23 MARTI Oskar:** Die Natur im Kochtopf. 650 Rezepte aus Oskis Kräuterküche. Zürich, Ex Libris, 1985. 248 S. Ill. Brauner Kldr. mit OU. dieser mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar.
- **24 MATTA, Joao da:** Arte de Cozinha subtítulo: Contém: dois pratos dedicados às Familias Real Portugueza e Imperial Brazileira 10 jantares completos de primeira ordem muitas receitas de cozinha ao alcance de todos uma variada secção de doces, massas, môlhos, caldos e compotas maneira de pôr a mesa e de a servir, etc. 4.ª edição. Lisboa, Pereira, 1909. 8°. 416pp. Orig. cloth (blue). Only slight signs.

Tratase de um clássico do género, até por ser o primeiro livro redigido a pensar nos profissionais da restauração, além ser a primeira vez, na edição original de 1875, que aparece a receita dos célebres pastéis de bacalhau tal como a conhecemos hoje. João da Mata, filho de cozinheiro, virá a ser um cozinheiro de referência nos finais do século XIX e proprietário, primeiro do Grande Hotel da Mata e, depois, do Hotel Avenida.

- 25 MEYER, G.v.: Der Kluge und Erfahrne Oesterreichisch- und Böhmische Haus-Vatter, welcher unterweiset, wie... I. Die Feld- und Acker-Arbeit... II. Allerhand Kraut-Baum und andere Lust-Gärten... III. Mit dem Wein- Hopffen- Bau- und Bierbrauen... IV Die Jägerey und Vogel-Fang... V. Die Fischerey... VI. Die Viehzucht... Frankfurt und Leipzig, Albrecht, 1730. Mit dplblgr. gest. Front. u. 12 (von 15) Kupfertaf. 16 Bl., 667 S. Neugebunden mit original Hprgt. Buchrücken.
- SELTENE ERSTE AUSGABE: Nicht bei Weiss; Vgl. Lindner 11.1439.01 (Ausg. 1731). Fleckig, Front. unterl. u. mit Randfehlst., Titelbl. mit Eckläs. Exlibris.
- **26** Neues berlinisches Koch-Buch für Herrschaftliche Tafeln von einem erfahrnen Koch. Berlin und Potsdam Carl Christian Horvath, 1785. 212, XII S., 1 Bl. Mit Holzschnitt-Titelvignette und mehrfach gefalteter Kupfertafel. Pappband d. Z. (mit starken Gebrauchsspuren).

ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 2731. Die zusätzlich einen "Anhang von Bäckereyen" enthält (Untertitel). "Es sind zwar schon eine ziemliche Anzahl Kochbücher heraus gegeben worden, allein in allen findet man nicht hinlänglichen Unterricht, um eine vornehme Tafel mit paßenden Speisen zu besetzen, welches viele Herrschaften und manchen Koch oftmals in eine kleine Verlegenheit setzet ..." (Vorwort, S. 3). – Titel verso gestempelt und mit Klebeschild. Die Tafel einen blattgroßen Falz geheftet und eingeklappt. Leicht braunfleckig.

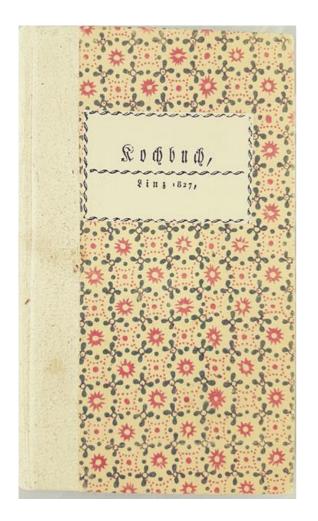
- 27 Neues und bewährtes Kochbuch, worin eine große Anzahl sehr guter und wohl geprüfter Kochregeln für Fleisch- und Fasttäge enthalten ist. Zusammengetragen von mehreren geschickten und berühmten Köchinnen. Linz, Huemer, 1827. 166 S., (4 Bl.). Mod. Ppbd. mit Deckelschildchen.
- ERSTAUSGABE: Weiss 2767: wurde später als <Das Kleine Linzer Kochbuch> fortgeführt (Weiss). Titelblatt stark fleckig. Mit fachmännisch restaurierten Wurmspuren und Läsuren (tlw. mit etwas Buchstabenverlust). Ueberzeugt von der Güte und Brauchbarkeit dieses Buches, schmeichelt man sich im Voraus, daß solches einer jeden Köchinn in mancherley Rücksicht um so mehr willkommen seyn dürfte, als man sich hat angelegen seyn lassen, durch eine genaue Bestimmtheit im Vortrag, durch bestmögliche Verständlichkeit, nebenbey aber durch eine bequeme Kürze gedachtes Werk allgemein nützlich und brauchbar zu machen. Es ist eine neue Sammlung von einer großen Anzahl Kochregeln für Fleisch= und Fasttäge, von den ausgesuchtesten, niedlichsten und besten Speisen, eingerichtet für alle Stände. Man hat Veränderungen getroffen, die in ökonomischer Hinsicht sowohl, als in Ansehung des Geschmackes, vollkommen entsprechen werden. Man hat übrigens Bedacht genommen, gegenwärtiges Buch nebst seiner Vollkommenheit auch um einen billigen Preis denen Kochfreundinnen zu verschaffen (aus dem Vorwort).
- **28 NEUMANN, Rosalia:** Die wirthschaftliche und geschickte Wiener Köchin. ein durch vieljährige persönliche Ausübung und praktische Erfahrung erprobtes Kochbuch; Enthält die gründliche Anleitung sowohl vornehme Tafeln delikat, zierlich und elegant zu bereiten, als auch die österreichische und böhmische Hausmannskost wie sie sein soll für mittlere Haushaltungen in theueren Zeiten billig und schmackhaft herzustellen. Mit mehr als 700 Kochregeln für Fleischund Fastenspeisen, Mehlspeisen und Confituren, Torten ... und einer kleinen Naturgeschichte der einheimischen Lebensmittel und Naturstoffe; Ein unentbehrliches Handbuch für junge Frauen und Mädchen, und jede angehende Köchin. 4. verb. Auflage. Wien, Dirnböck, 1855. 8°. Mit kolor., lithogr. Frontispiz. 412 S., 1 Bl. Verlagswerb. Lwd. le. angeschmutzt. 370,-Weiss: 2806. Stellenw. braunfl.
- PROBSTIN, Franzsiska: Praktisches Urfahr Linzer Kochbuch in 17 Abteilungen. Worin Beyspiele von Fleisch- und Fasten-Suppen; dann von Eyer-, Mehl-, Germ- und Fleischspeisen; von Soßen, Grünspeisen, und Beylagen auf Grünspeisen; dann auch von Eingemachten und Braten; von allen Gattungen Wildpret; on Pasteten, Torten, Wandeln und anderen Backereyen; hernach von Sud-, Brat- und Backfischen; und endlich von Sulzen, Eingesottenen, Gefroren und warmen Getränken zu ersehen sind. eine Hülfe für jene, welche die Kochkunst erlernen wollen, und ein Nachschlage-Buch für diese, welche die Kochkunst schon wirklich erlernt haben. 3. unveränd. Auflage. Linz, J.C. Quandt, 1837. 8°. Titelkupfer, XXXII, 400 S. Ppbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen Rücken mit Fehlst.).

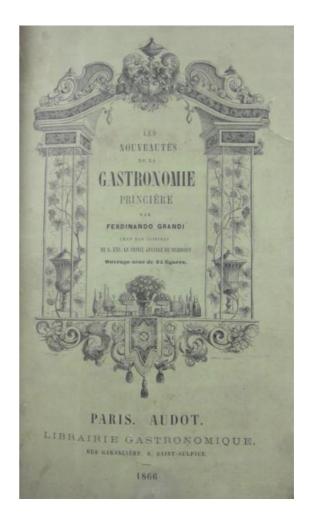
 400,-Weiss 3042. Nicht bei Horn-A. u. Georg. Sehr seltenes Linzer Kochbuch. Seiten papierbedingt gebräunt, fingerund braunfleckig. Fest im Block. Der Zustand im Preis berücksichtigt.
- **30 QUAYLE, Eric:** Old cook books. An illustrated history. By Eric Quayle; photographs by Gabe Monro. London, Studio Vista, 1978. Quart. 256 p.: ill., facsims., ports. Hard Cover. Dust jacket price clipped, rubbed to edges and repairs to back, now in clear protectice sleeve. Orig. cloth boards with bright gilt titling on spine. Some minor marks to rand papers.

 15,-FIRST EDITION:
- 31 R(OHRER), M.J. Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Fleisch- und Fastensuppen, Assietten, Rindfleisch, Saucen, Zugemüse, Fleischund Fischspeisen jeder Art, Salats und Kompots auf die beste und wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich beschrieben. [Angebunden]: Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen von Backwerk, Krem's, Sulzen, eingesottenem und eingelegtem Obste auf die beste und wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich beschrieben. 9. Aufl.[12. Aufl.]. 2 Bde. in 1. Brünn, Rudolph Rohrer, 1839.[1840]. [2] Bll., 124 S., [4] Bll. Inhaltsverz.; [2] Bll., 165 S., [7] S. Inhaltsverz. HLwd. der Zeit, (berieben u. bestossen).









Sammelband von Rohrers Kochbuch mit den Rezepten für Fleisch, Fisch, Gemüsen, Saucen etc und dem den Süss-Speisen gewidmeten Werk. Monogrammiert erschienen. Weiss 3236 und 3238. Bd.1: Erfolgreiches böhmisches Kochbuch, erschien später auch unter dem Titel <Die mährische Köchin>. Bd. 2 enthält 285 Rezepte, vorwiegend österreichischer und böhmischer Art: Teige, Pasteten, Puddings, Strudeln, Kuchen, Torten, Zuckerbäckereien etc. - Innen sauberes Ex. Gesucht.

32 SANDER, Henriette: Neues praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche.

2. Aufl. Hannover, Meyer, 1877. VIII, 624 S. Roter blindgepr. OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren).

160,Weiss 3332: Unter dem Namen "Henriette Sander" verbirgt sich ein Pseudonym von Luise Rosendorf, die später im 19. Jahrhundert das berühmte Kochbuch von Henriette Davidis bearbeitete! Das Kochbuch von Henriette Sander war daher nur für wenige Jahre auf dem Markt und erlebte trotz seiner hervorragenden Qualität nur wenige Auflagen!

-Seiten etw. finger- und braunfleckig. Schönes Exemplar.

- 33 SCHÄFER, Luise. Neuestes Stuttgarter Kochbuch für alle Stände. Eine auf eigene Erfahrung gegründete Anleitung zur Zubereitung schmackhafter Speisen, Backwerk, Confitüren, eingemachter Früchte und Liqueure, nach den Regeln der schwäbischen, französischen und englischen Kochkunst. 2 Tle. in einem Bd. Stuttgart, G. Greiner, 1854. 8°. XII, 589 S; 1 bl. 253 S. OLwd. mit Golddekor. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 180,-ERSTAUSGABE: Weiss 3343. Frühe Ausgabe des erfolgreichen Kochbuches der Süddeutschen Küche, erschien bei verschiedenen Verlagen und unter verschiedenen Namen. Seiten finger- und braunfleckig.
- 34 STAINDL, Balthasar: Ein sehr künstlichs unnd nutzliches Kochbuch / vormals nye in so leicht / Mannen unnd Frawen personen / von jnen selbst zu lernen / in Truck verfast und außgangen ist / Artlich in acht Bücher getheilt / sampt etlichen fast nutzen bewehrten Haußnotturfften oder künsten. Auch wie man Essig macht / und Wein gut behelt. Reprint Dietikon Zürich, Vlg. Bibliophile Drucke Josef Stocker, 1979. (Augsburg, Matthäus Franck) 1569. Faksimile-Bd. + Kommentar-Bd. von Albert Hauser. [4] Bl., 50 Bl. (recte 51), [2] S. Mit Titelvignette in Holzstich (Innenansicht einer Küche); 21 S., 1 Bl. 120,-Weiss 3684. Eines von 475 num. Ex. auf Rundsiebbütten. O.-Ldrbd. mit blindgeprägter Deckelvignette (Teil der Titelvignette) / O.-Pappbd. mit Deckelvignette (Innenansicht einer Küche). In 0.-Schuber.
- 35 WAGNER, Charlotte: Das Buch der Getränke. Gründliche, allgemein faßliche Anleitung zur vorteilhaften Bereitung von 500 warmen und kalten Getränken, wie Kaffee, Thee, Chokolade, Cacao, Punsch, Grog, Bowlen, Maitrank, Kaltschalen, Limonaden, Fruchtsäfte und -Essige, Essenzen, Liqueure, Weine, Gefrornes, Erfrischungen aller Art. Zum Gebrauch für Haushaltungen aller Stände, sowie für Gastwirthe, Conditoren und Restaurateure. Fünfte, durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. Berlin, Mode Verlag, 1894. XVI, 223 S. 220,-Weiss 4073.
- 36 WARG, Christina: Schwedisches Koch- und Haushaltungs-Buch nebst einem Unterricht auf Seide, Wolle und Leinen zu färben, zum Nutzen junger Frauenzimmer. Nach der vierten Auflage des Originals aus dem Schwedischen übersetzt. 2. Auflage. Greifswald, Röse, 1778. 4 Bl., 638 S., 5 Bl. HLdr. mit goldener Rückenbeschriftung (leicht berieben u. bestoßen). 900,-Weiss 4073 (mit falscher Kollation) Nicht bei Horn/Arndt. Seltene deutsche Ausgabe des populären schwedischen Kochbuchs der Köchin und Haushälterin Anna Christina Warg (1703-1769), kurz Cajsa Warg. Das beliebte Kochbuch wurde ins Deutsche, Dänische, Finnische und Estnische übersetzt. Mit einer Fülle von Rezepten zu Suppen, Wildgerichten, Salaten und Süßspeisen, aber auch zu Obstweinen und Schnäpsen sowie mit Ratschlägen für den Haushalt (Waschen, und Bleichen, Fleckentfernung, Silber putzen, Färben etc.). Teils stockfleckig, stellenweise mit Feuchtigkeitsspuren im Rand, S. 7/8 mit hinterlegtem Einriss, Titel mit minimalem Eckabriss.
- WESTING, Bernhardine. Die Wangeroger Küche. Oldenburg, Schulze, 1849. 8°. X, 327 S., 1 Bl. mit Goldschnitt Ldr. (berieben u. bestoßen). Mit goldener Rückenbeschriftung. Buchrücken mit kleiner Fehlstellung. 900,-ERSTAUSGABE: Weiss 4164. "Anonym erschienen. Fehlt den Bibliographen und allen katalogisierten Sammlungen. Für ein Kochbuch des 19. Jahrhunderts äusserst selten und teuer. Aus dem Vorwort: "...Aus diesem Grunde darf man diese Koch-Recepten-Sammlung nicht als ein vollständiges Kochbuch betrachten, indem nur vorzugsweise und zweckgemäss die Speisen und die Getränke darin aufgeführt sind, welche man während der Saison in Nordsee-Bade auf Wangeroge zu bereiten pflegt". Vermutlich das erste Kochbuch mit ausgegliederten Mengenangaben zu den einzelnen Rezepten. Die 2. Auflage erschien 1857 unter dem Namen der Verfasserin".

38 WITTEVEEN, Joop en Bart Cuperus: Bibliotheca Gastronomica. Eten en drinken in Nederland en Belgie. 1474 - 1960. Bd. I: Bibliografische gegevens; Bd I: Registers. 2 Bde. Amsterdam, Linnaeus Press, 1998. Gr. 4°. Bd. I: XXVIII, 389 S; Bd. II: XIX, 260 S. Roter OLwd.

Das Gebiet der gastronomischen Literatur der Niederlande war auch bisher bibliographisch recht gut bearbeitet, zuletzt in der Bibliographie von John Landwehr von 1995. Die zahlreichen allgemeinen und speziellen Bibliographien, aus denen das vorliegende, alle früheren weitgehend ersetzende Verzeichnis der zwischen 1474 und 1960 in den Niederlanden und Belgien, einschließlich deren Kolonien sowie der in aller Welt in niederländischer Sprache erschienenen gastronomischen Titel schöpft, sind in dem umfangreichen Abkürzungsverzeichnis (S. XX - XXVI) zitiert. Im Gegensatz zu Landwehrs nach Jahrhunderten geordneten Bibliographie erfolgt die Anlage im Verfasseralphabet, Sachtitelwerke sind unter dem ersten im Titel enthaltenen Substantiv eingeordnet, mit schlagwortartiger Untergliederung, etwa bei Recepten. Spätere Auflagen sind unter der Erstauflage verzeichnet und in die durchlaufende Numerierung einbezogen, die bis 7167 reicht. Die ausführlichen Titelaufnahmen enthalten alle erforderlichen bibliographischen Angaben, die Fußnoten glgtl. kommentierende Anmerkungen, zumeist aber nur Fundstellen in Bibliographien sowie die Siglen besitzender Bibliotheken. Der umfangreiche zweite Band enthält folgende Register, die alle auf die chronologisch geordneten Kurztitel verweisen. 1. Schlagwörter (Übersichten über die vergebenen Schlagwörter sind den mehrsprachigen Einleitungen beigegeben) unter Einschluß von Eintragungen unter den Sprachen, aus denen übersetzt wurde; 2. Erscheinungsland; 3. nach Sprachen; der Verlage 4. im Orts- und 5. im Namenalphabet.

- **39 WYVERN, pseud. [i.e. Arthur Robert Kenney Herbert.]:** Culinary Jottings. A treatise in thirty chapters on reformed cookery for Anglo-Indian exiles based upon modern English and continental principles with thirty menus for little dinners worked out in detail and an essay on our kitchens in India. Sixth Edition. Madras, Higginbotham & Co, 1891. 8°. xi, 608 p. Orig. cloth (blue) with gilt title on spine. Only slight signs. Nice copy.
- **40 ZENKER, F.G.:** Die Küche des wohlhabenden Wieners, oder neuestes allgemeines Kochbuch. Enthaltend: eine sorgfältige und vollständige Auswahl der bewährtesten Recepte zur besten und schmackhaftesten Bereitung aller Gattungen Fleisch-, Fisch-, und Mehlspeisen, nebst der Kunstbäckerei, und dem Einsieden der Früchte ...; mit einem Anhange: die Lehre des Kochens mittelst Dampf. Wien, Jasper, 1846. 8°. [1] Bl., XVIII, 378 S., lithogr. orig. Umschlag miteingebunden. Roter HLdr. mit RSch. (le. berieben u. bestoßen). 750,-ERSTAUSGABE: Weiss 4322. Enthält im Anhang "Die Lehre des Kochens mittels Dampf". stellenw. braun- und wasserfl. Schönes und seltenes Exemplar.

II. KOCHBÜCHER

41 BALLAUF, T.: Die Wiener Köchin wie sie sein soll, oder: mein eigens durch dreißig Jahre geprüftes 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).

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

42 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.

Weiss 250 - Methler 2734 ff (nur spätere Ausgaben). Nicht bei Walterspiel, Alicke, Horn/Arndt.

43 BOECKLER, Georg Andreas: Der Nützlichen Hauss = und Feld=Schule / Erster Theil / Jn welchem ausführlich enthalten/ Wie man ein Land- Feldguth und Meyerey mit aller Zugehöre; Als da seynd die nothwendige Gebäu/ vollkommene Hausshaltung/ allerley Vieh-Zucht/ Acker-Bau/ Wiesen/ Gärten/ Fischereyen/ Waldungen/ und dergleichen/ mit Nutzen anordnen solle: Wobey dann auch zugleich eine zur Hausshaltung auf dem Lande nützliche Hauss-Artzney für Menschen und Viehe/ samt allerhand raren und vorträglichen Hauss-Künsten/ mit sonderbarem Fleiss colligiert/ auch mehrentheils aus eigener Erfahrung auf die Mitte des Teutschlandes gerichtet/ dergleichen zuvor niemals gesehen/ und nunmehr mit dem lang-verlangten Zweyten Teil/ Samt dazu gehörigen Figuren und einem vollständigen Register an den Tag gegeben durch G.A. Böckler, Archit & Ingenieur. Mit Röm. Kayserl. Maj. Allergnädigsten Pivilegio. Nürnberg, Fürst, 1683, 4°. [11] Bll., 1309, [1] S., [7] Bll. mit gest. Frontispiz und 77 Kupfertafeln (davon einige gefaltene und 12 dpblgr.). Späteres Prgmt. d. Zeit.

Weiss 433/434 - Fehlt den meisten Gastro-Sammlungen obwohl ein grösserer Kochbuchteil vorhanden. Grössere Abhandlung zu den "Weingärten" illustriert mit 7 Kupfer (allerlei Gerätschaften und Pressen etc). Die wichtigsten Gastro-Abteilungen: Vom Brodbacken (S.586 - 594); Vom Kochen (S.595 - 753); Von Einmachen (S.753 - 768); Vom Confect und Zuckerwerck (S.768 - 830). Weiter werden behandelt: Allerley Geträncke, Bierbrauen and Sieden, Essig, Gewürze, Distillieren (mit 8 Abb. von Destillieröfen) u.s.w. - Innen im Satzspiegel etw. gebräunt; Vortitel, Frontispiz, Titel u. erster Blatt nach dem Titel mit kleinen professionellen hinterlegten Randläsuren (ohne Textverlust). Seite 715/716 mit Eckabriss mit Textverlust. Einband mit 4 Bindebänder. Schönes Ex.

BRUNFAUT, Gustav: Handbuch der Modernen Kochkunst. Nach eigenen Erfahrungen und unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen zusammengestellt. 2. verm. & verb. Aufl. [Berlin, Mann, 1900]. Im Selbstverlag des Verfassers. [4] Bl, 636 S., 1 Bl. Anzeigen. Orig. H-Ledereinband mit reichem Golddekor auf dem Buchrücken, Ecken etwas

Weiss 522 - Horn 755. - Nicht bei Walterspiel, Alicke, Löchner usw. Innen sehr gutes Exemplar. Gustav Brunfaut war Hoftraiteur des Großherzogs von Mecklenburg Strelitz und Mitglied in mehreren Berufsverbänden. Reiche Rezeptensammlung der höheren Kochkunst für den Berufsmann. Jedes Rezept ist auch mit dem franz. Namen gegeben, ebenfalls wird das Register je in franz. und deutsch geführt. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Berufsmann/Frau. - Zum Ende hin leicht braunfl.

- 45 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. Weiss 545 - Kochbuch der Heinrichsbader Kochschule. Speisebezeichnungen und Register in Deutsch und
- Französisch.
- 46 COCCEJUS, (Jacques): Das neueste und wohl=eingerichtete Kochbuch, In welchem zu finden, Wie man nicht alleine allerley gute, delicate und wohlschmeckende Speisen, ... sondern auch Allerhand Früchte einmachen, Säffte, Aquavitae, Biere, Essige und dergleichen verfertigen könne. Dem noch beygefüget einige Nachricht von ordentlicher Auftragung der Speisen auf Hochzeiten u.s.w. Ein nützliches Trenchir=Büchlein, wie auch Specification Eines Küchen-Inventarie, nebst nöthigem Register ausgefertiget von COCCEJO. Die andere vermehrte und verbesserte Auflage. Frankfurt und Leipzig, Beumelburg, 1735. 8°. Gestochenes Frontispiz, 7 Bll., 542 Seiten, 9 Bl. Ppbd. d. Zt. leicht berieben.

Weiss 629 - Schraemli 2000 J. gast. Literatur Nr. 33: Es ist mir bis heute nicht gelungen, das Pseudonym des Autors zu lüften ... Die Rezepte sind gut formuliert und zum grössten Teil heute noch brauchbar." Fehlt aber sonst den meisten katalogisierten Sammlungen. Diese seltene 2. Auflage wurde erstmals um die Kapitel "Nachricht von Gerichten und Speisen bei Hochzeit..." und dem "Trenchier- und Vorlege-Büchlein" erweitert, welche in der Erstausgabe von 1724 nicht gegeben werden. Im Gegensatz zu Schraemli, vermutlich kein Pseudonym, sondern der latinisierte Name des Verfassers. Denn Becker (Nr. 559) verzeichnet unter "J. Cocceji" ein <Neues wohleingerichtetes Kochbuch> Frankfurt 1740 mit Folgeauflagen Arnstadt 1753 (1 Alphabet, 13 Bogen) und Arnstadt 1764. Mit dem wohl amüsantesten Vorwort, das je ein Kochbuchautor geschrieben hat: "Daß Martha / welcher in Heil. Schrift Lue. 10. gedacht wird / ohne Zweiffel / gleich der Rebeccä / beide gute Köchinnen gewesen seyn müssen / absonerlich letztere / so I Buch Mos. 27. beschrieben / welche die Linsen ingleichen das Ziegen=Fleisch dermassen appetitlich zuzurichten gewust / daß es dem alten abgematten Jakob / wie Wildpret / geschmecket / zeigt uns der Text. Nicht weniger muß auch Abrahams Knabe in der Koch=Kunst erfahren gewesen

seyn / weil er ohne Zweiffel dasjenige Kalb (dessen im I Buch Mos 18 gedacht wird) so ihme zuzubereiten gegeben worden (als die 3 heilige Männer / dem Abraham in Hayn Mamre eine Visite gegeben) wird wohl zugerichtet haben ..." Einzigartig auch die "Küchen=Specification" mit der Aufzählung des an Silber, Zinn, Kupffer, Meßing, Eisen, Blech, hölzernen Sachen und Gläsern nötigen Geräts. -Text mit leichter bis mäßiger meist gleichmäßiger Altersbräunung, gelegentlich einige minimale Wurmstiche am unteren Innensteg. Text und das Kupfer ansonsten für ein Kochbuch dieser Zeit recht gut erhalten (ohne Flecken, Einrisse etc.).

- **ELSHOLTZ, J. S:** Diaeteticon: Das ist Newes Tisch-Buch, oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät, und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen und des Geträncks. In sechs Bücher. Mit 9 Kupfertafeln. Berlin ("Cölln an der Spree"), G. Schulz für d. Verf. 1682. Kl. 4°. 6 Bll., 466 S., 5 Bll. Pgt. d. Zt. Mit Titelausschnitt und handschriftliches Exlibris von alter Hand. Bewegl. Schliessenteile entfernt. Gleichmäßig leicht gebräunt und mit neuen Vorsätzen. SELTENE ERSTE AUSGABE: Weiss 910. - Müller 73. - Zachert/Zeidel II, 485. - Vgl. Horn/Arndt 248. - Nicht bei Bitting, Oberlé, Schoene, Simon und Vicaire. Elsholtz (1623-1688) war Leibarzt des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg. - "Behandelt: Tee: 324-327; Coffie: 327-329; Succolade: 329-330. Beschreibt die aus Holland bezogene Schokolade, gibt Rezepte zu deren Bereitung und äußert sich über deren Wirkung." (Müller) -"Dem nicht von Elsholtz verfaßten Anhang des Diaeteticons ['Appendix Diaetetici, oder: Anhang des Newen Tisch-Buchs'] liegt eine gekürzte Übersetzung von Nicolas de Bonnefons 'Les délices de la campagne' zugrunde, deren Text dem Werk P. V. Aengeln, 'Der frantzösische Koch', einer freien deutschen Bearbeitung von Bonnefons, 'Delices' und Jardinier françois' entnommen ist." (Horn/Arndt) - Die schönen Kupfer mit Zitrusfrüchten, Granatapfel, Datteln, Kapern, Oliven, Johannisbrot, Schalentieren, Gewürzpflanzen wie Kardamon, Ingwer, Saffran, Zuckerrohr und - zu dem Kapitel Von etlichen sonderbaren Gerichten - Vogelnestern und "Battaden" (Kartoffeln).
- 48 EMERICH, Elisabetha: Die Schwäbisch-Bayrische Küche oder neuestes Augsburger Kochbuch, eine zuverlässige und leichtfassliche Anleitung geschmackhaft und ökonomisch kochen zu lernen, nach eig. Erfahrung für bürgerliche Haushaltungen ebensowohl, wie für die vornehmere Küche verfasst. Kempten, Tobias Dannheimer, 1830. Kl. 8°. Titelkupfer, IV S., XVI S., 424 S., [2] Bl. (Anzeigen). HLdr. (berieben u. bestoßen). Rücken mit kleiner Fehlstellung.

ERSTAUSGABE UND EINZIGE: Weiss 919. Behandelt vor allem die süddeutsche Küche. Frontispiz zeigt die Inneneinrichtung einer Küche mit Köchin.- Etwas fingerfleckig. Selten.

49 ESCOFFIER, Auguste: 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.

SELTENE DT. ERSTAUSGABE. Weiss 970. "Der grosse Klassikers 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.

50 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.

51 FISCHER, Christoph: Fleißiges Herren-Auge, Oder Kluger und wohl-abgerichteter Haus-Halter, Das ist: Gründlicher Unterricht von Bestell- und Führung eines nutz- und einträglichen Land-Lebens, und Wirthschafft. Worinnen Gar ausführlich, und aus vielfältiger Erfahrung, Anweisung geschihet, wie nicht allein der Feld- und Acker-Bau .? leicht, ordentlich und nützlich anzulegen, und zu führen, sondern auch wie die vorfallende mancherley Fehler, Hindernusse, Abgang und Schäden zu verhüten, oder zu verbessern. 3 Tle. in 2 Bdn. Frankfurt und Nürnberg, Ziegler, 1690-1696. 4°. Frontisp., 7 Bll., 296 SS.; Frontisp., 3 Bll., 312 SS. mit 12 Monatskupf.; 4 Bll., 588 (recte 590) SS., 13 Bll. Ldr. d. Zt. mit hs. Rtit. (berieben u. bestoßen)

2'800,-

Rücken beige alt übermalt.

ERSTE DEUTSCHE AUSGABE: Weiss 1048; De Backer/S. III, 752; Schoene 1687; Souhart 186. Westwood/S. 92; vgl. Horn/A. 131; nicht b. Drexel, Georg, Lindner, Schoellhorn, Simon u. Vicaire. – Erstmals 1679 als »Oeconomia suburbana« erschienenen Werkes des Prager Jesuiten Fischer (1611-80). Es handelt u. a. »Von dem Feld- u. Acker-Bau, Von Fischen u. Fisch-Teichen, Vom Bier-Brauen oder Brauerey, Von Gärten u. Garten-Werck, Von Obst-Gärten, Von Wingerten oder Weinbergen, Von Wäldern u. Höltzern, Von Schaafen, Von der Vieh-Zucht, Vom Geflügel; Von der Cantzley u. was darzu gehöre, Vom Unterricht eines Herrn u. seiner Bedienten, bey einem Haußwesen, Von der Regierung in einer wohlbestellten Herrschafft, Von ordentl. Rechnungs-Verfertigung u. Von versch. Handwerckern od. Werckstätten auff den Höfen u. Land-Güttern; Von Zubereitung eines Blumen-Gärtleins, Von der Arzney-Kräuter und heilsamen Gewächsen Namen. . . , Von allerhand raren und Curieusen Künsten aus vielerhand Wissenschaften her genommen, welche zum Kochen, Hauß Arzneyen, Destilliren, Vogelfangen, Jägerey, Stutterey etc. erfordert werden«. – Mit 2 schönen allegorischen Frontispizen u. 12 reizenden Monatskupfern. Die Tle. 2 u. 3 unter dem Titel »Zweyter/ Dritter Theil Deß Land-Lebens und Wirthschafft. . . « erschienen. SS. 79/80 in Tl. 3 doppelt paginiert. – Teilw. stärker, einz. Lagen stark gebräunt (davon betroffen auch einige Monatsdarst.), etwas stockfl., anfangs vereinzelt Unterstreichungen u. Marginalien in Tinte, in Bd. 1 beide Spiegel u. wenige SS. unten wurmstichig ohne Buchstabenverlust.

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

EDITION ORIGINALE: Bitting 195 - Vicaire 417 - Oberle 226 - Schraemli 46 " Dieses ganz hervorragende Werk ist nach meiner Überzeugung das schönste Kochbuch, das je gedruckt wurde". - Der Autor Gouffe, einer der berühmtesten Köche Frankreichs, war Schüler von A. Careme, 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 Careme zu Escoffier geschlagen. Das Werk ist das erste Prunkkochkoch und besticht durch die chromolithographierten Tafeln welche erstmals für ein Kochbuch verwendet wurden. Sammlerstück. (Gewicht 2,356 kg)

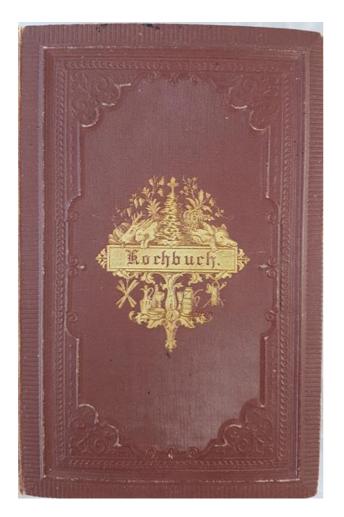
- **GRANDI, Ferdinand:** Les Nouveautés de la Gastronomie princière. Paris, Audot, 1866. grand in-8, 212 pp., 14 planches lithographiées hors-texte. Reliure moderne demi-chagrin fauve, auteur et titre en lettres dorées, dos à cinq nerfs.

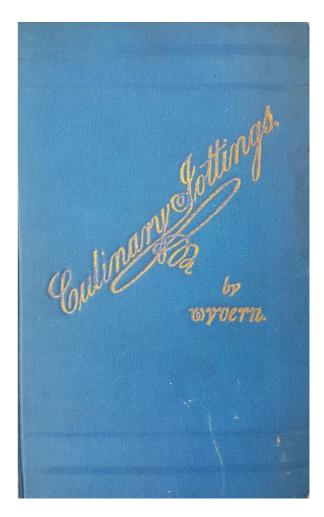
 1'600,-
- ÉDITION ORIGINALE: Vicaire 421 Bitting 197 Cagle 222 Löchner 318. Manquait aux collections Dartois, Horn, Viel, Orsi, Crahan, Oberlé, etc. très rare dédiée au Prince Anatole Démidoff, Conseiller d'Etat et Chambellan du Tsar de Russie. L'auteur de ces recettes admirables était le cuisinier de ce Prince. Les recettes sont aussi titrées que le dédicataire : Filets de turbot au Prince Humbert, Pièce de boeuf à la Napoléon III, Dindonneau à la Paix européenne, faisans à l'Impératrice Eugénie, Charlotte Magenta à la Mac Mahon... avec parfois des références plus littéraires : poularde à la Dame aux Camélias, Merlan à la Silvio Pellico, Culotte de bœuf à la Dante, esturgeons à l'Arioste. Les plus téméraires trouveront aussi un homard à la Borgia, une hure de sanglier à la Machiavel, des soufflés à la Jeanne d'Arc, le potage à la Sorcière... C'est le premier livre de ce grand cuisinier qui vit le jour à Florence en 1828 et mourut en 1906. Les 14 planches montrent 25 plats décorés. Qq. rousseurs, excessivement rare.
- **54** (**Grimod de la Reynière, A.-B.-L.**): Manuel des Amphitryons; contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande... Paris, Capelle & Renand, 1808. 8°. Gest. gefalt. Frontisp., 384 SS., 16 (2 gef.) Kupfertaf. HLdr. mit Rverg. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials.

EDITION ORIGINALE: Bitting 203; Drexel 145; Georg 1657; Horn/A. 451; Oberlé, Fastes 135; Schraemli 61; Simon 805; Sotheby's, Schraemli 219; Sotheby's, Westbury 235; Vicaire 427f.; Walterspiel 229; - "Auch dieses Werk darf als ganz hervorragend angesprochen werden. Eine Anleitung zum Tranchieren ist besonders interessant. Allerdings fällt mir auf, daß das Titelbild genau übereinstimmt mit einem Stich aus Vontets Tranchierbuch. Auch seine >Grundzüge des gastronomischen Anstandes< sind sehr lesenswert u. für die damalige Zeit aufschlußreich. Recht nett hört sich folgende Vorschrift an: >An manchen Tafeln läßt man die großen Stücke zerlegt auf einer Schüssel herumgehen. Jeder Gast bedient sich dann selbst, aber man darf immer nur ein einziges Stück nehmen, u. wenn man sich das Aussuchen erlaubt, so muß das mit solcher Gewandtheit u. Schnelligkeit geschehen, daß man eben nur das erste Beste zu nehmen scheint.< Grimod nimmt übrigens schon Stellung gegen den Service à la Francaise u. empfiehlt den heute üblichen englischen Service" (Schraemli). "Édition originale très recherchée" (Oberlé). - Durchgehend stock- u. wasserfl., Taf. beschnitten.- Rebacked with original spine laid down. Spotting to edges and some water stains.









- 55 GRUNAUER, Johann Albrecht: Das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch, bestehend in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen; In Suppen / Potagen / Mußen / Ragout, Fricasée, à la touge, Rolaten, Boeuf-à la mode, angeschlagene, gefüllte, gedämpffte Essen, Auch von allerhand Geflügel, Fischen, Garten=Gewächsen, Eyern, Schwammen, Morgeln, Driffeln, Dartoffeln, Obst, Gallery, Gellée, Salaten, Gebratenes, Torten, Pasteten und Schmaltz gebackenes; Wie solche auf eine kurtze und leicht=practicable Manier zuzubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit damit fertig seyn kann; Nebst noch einem Anhang von 150 Sorten Speisen.. Nürnberg, Lochner, 1726. 4°. Gestoch. Frontispiz,2 Bl., 506 (recte 496) S., 14 Bl. Hpgt. mit handschriftlichen Rtitel. (Mit Gebrauchsspuren). 3'000,-ERSTAUSGABE: Weiss 1342. Drexel 28. Georg 220. Vgl. Horn-A. 267 (Ausg. 1733): Das Frontispiz mit 2 Küchenszenen und einer Banquetdarstellung ist dreigeteilt. Titel in Rot und Schwarz. "Bekanntes Kochbuch seiner Zeit". Der Verfasser war Mundkoch bei der verwitweten Herzogin von Meiningen, später Gastwirt im Schwarzen Adler in der Neustadt von Erlangen. Enthält Rezepte für die gehobene Küche. Vorsätze vorn und hinten mit Rezepten des 18. Jhd. vollgeschrieben, vorne gelöst. Schönes Exemplar. Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.
- **56 HENLE**, **(E.):** Guat is's. Kochrezepte in oberbayrischer Mundart. Eine Gabe für Bräute und junge Frauen oder Jungfrauen, welche beides werden wollen. München, Braun & Schneider, (ca.1880). 8°. 68 S. 120,-ERSTAUSGABE: Weiss 1544. Reich illustr. 0.-Lwd. Sehr schönes, beinahe verlagsfrisches Exemplar. Vorsatz im oberen Drittel abgeschnitten.
- 57 **KERK, R. / HÖPPNER B:** Moderne Kaltgerichte und Dekorationen Modern cold dishes and their decoration. Diese Mappe enthält: 170 Tafeln über 80 Fig. Buntdrucke, 60 Tafeln Kaltgerichte, ca. 100 Eissockel und Figuren, ca. 300 Trüffelzeichnungnen, Mosaik vorlagen und bunte Blumenmuster insgesamt über 700 Abb. 2. Auflage. Barmen, Kerk, 1929. Mappe mit 80 S. Begleitheft und 170 Tafeln.

 280,H-Leinenmanne mit Begleitheft und Tafeln. Wichtiges Werk der Dekorationskunst der 20 Jahre. Alles in sehr
- H-Leinenmappe mit Begleitheft und Tafeln. Wichtiges Werk der Dekorationskunst der 20 Jahre. Alles in sehr schönem Zustand. Selten, fehlt bei Horn/Arndt, Walterspiel etc.
- **58 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. "Erziehlte 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 Rändern ohne Buchstabenverlust. Gesuchtes Exemplar.
- KÖNIG. **Emanuel:** Georgica Helvetica Curiosa, Das ist: Neu Eydgenossisch-Schweitzerisches Hauß-Buch: Vorstellend in IV. Bücheren. I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen, leichtlich zu Misten, wol zu Warten und schaedliche Zufaelle zu verhueten; Wie auch vom Wein und vielerley Wein-Kuensten, Essig, Bier etc. ... Auß eigener Erfahrung und den besten Feld-Baus Scribenten, sonderlich aber Hr. Daniel Rhagors Pflantz-Garten, zusamen verfaßt, und zum Druck befoerderet. Basel, bey Emanuel König dem Aelteren, 1706. 8°. Mit 19 kleinen Holzschnitten im Text und ovaler Holzschnitt-Druckermarke auf Schlussblatt verso. Gefalteteter Holzschnitt-Titel mit je 6 Bilchern zu den Sternzeichen und Drucktitel, sowie Titel der Vorrede ('Zuschrift Gnädige Herren') mit sechszeiliger Eingangsinitiale in Rot und Schwarz. [6] Bl., 1080 S., [12] Bl. Register. Neuer marmor. Pp. mit RSchild.
- 2. Ausgabe des seltenen Schweizer Hausväterbuches (EA 1705). Vergl. Wimmer/Lauterbach 188 Haller I, 1096 Schoene, Weine 3743 Kress 2515 (diese Auflage). Enthält: I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen ... wie auch vom Wein und vielerlei Wein-Kuensten, Essig, Bier ... II. Von dem Garten-Bau, nemlich von der Baum-Gärten-Wartung. III. Von der Vieh-Zucht. IV. Ein Schweitzerischer Hauß Kalender ... mit praktischen Anleitungen. Gebräunt u. teilw. stockfleckig, wenige Ecken geknickt.
- **60 KOTTNAUER, J.:** Bewährte und leicht zu bewerkstelligende Kunststücke; zum Gebrauche für Oekonomen, Hauswirthe und Hausmütter. Prag, o. Dr., 1792 328 S.. 11 Bl. Pbd. d. Zt. (Tls. beschabt u. best.).

ERSTAUSGABE: Vgl. Humpert 4835 (Ausg. Leipzig 1805); Fehlt den katalogisierten Sammlungen. Selten-Papierbedingt leicht gebräunt, sonst ordentlich.

61 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 Pasticcierie, 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).

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

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

450,-

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

63 MAYER, Franz: Der sichere Nothelfer für Städtebewohner und Landleute, in welchem verschiedene hauswirthschaftliche Dinge und Vortheile für beyderley Geschlecht zu finden. Wien, J. Gerold, 1794. 8°. Titel, 419 S., 7 Bl. unbeschnitten. Mod. HLdr. das Einband. Schönes Exemplar.

ERSTAUSGABE: Weiss 2486. Enthält einen umfangreichen Rezeptteil: "Ausgesuchte Kochkunststücke, wie man eine ordentliche Tafel an Fleisch und Fasttätigen in den vermöglichern Häusern zu besetzen pflegt".

- 64 (MENON): La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la maniere de disséquer, connoître & servir toutes sortes de viandes. Nelle éd., augm. de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, & de différentes recettes pour les liqueurs. Lille, Chez J.B. Castiaux, Libraire, grand'place, Et à evreux, chez Ancelle, Imp.-Libraire. MDCCCVII (1807). 12°. 383 pp. Reliure amateur, vers 1960 en cuir brun, le dos originale de l ouvrage a été en parti conservé et appliqué sur cette reliure plus récente. 220,-Vicaire 235 (cette édition inconnue) Livres en bouche no. 206 (Ed. de 1746). Paru anonyment. Le plus célèbre livre de cuisine du 181 siècle. C'est une cuisine populaire, mais loin d'être banale, qui utilise toutes les resources de l'époque du jardin et du marché. The most popular French cookery book of the 18th century. Although it is a "bourgeois" collection of recipes the cookery is not banal. The author uses all the recourses available at the time of the garden and the market.
- 65 MÜLLER, Dorothea: Allgemeines Deutsches Kochbuch oder leicht verständliche Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen etc. Ein Handbuch für Alle, die ohne weitere Vorkenntnisse ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil selbst zubereiten wollen. Hamburg, Schubert & Riemeyer, 1831. Kl. 8°. XXX, 452 S. Mod. HLdr. Die Seiten sind etwas wasserfleckig zu Beginn etw. stärker. Durchgehend gebräunt. Unbeschnitten. 450,-ERSTAUSGABE: Weiss 2615.
- 66 NEBBIA, Antonio: Il cuoco maceratese di Antonio Nebbia. Che insegna a cucinare ogni sorta di vivande di grasso, e di magro; Imbadir Mense secundo il presente buon gusto; e finalmente il modo di fare allievi di Sotto Cuochi, ed il dovere di questi verso i loro respettivi Offiziali. 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°. 299 S. unbeschnitten (Lagen geöffnet). Mod. mamorierter OPpbd. Innen sauberes Exemplar. Seiten minimal braunfleckig mit kleiner Randläsur.

Westbury 159 - Paleari 1781 - Auction Lambert 146 - B.ING 1346. Rare Italien regional cookery book from the Macerata Region. First cd. was published 1781 by the same editor.

67 **NEUBAUER**, **Jean:** Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags servieren soll. Nicht minder, wie die sämmtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Küchenzettel durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey

Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sonderen auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. München, Fritz, 1774. 8°. 6 Bl., 628 S. Ppbd. d. Zt. (le. berieben u. bestoßen).

ERSTAUSGABE: Weiss 2706. Georg 303. Vgl. Horn-Arndt 303. - Seltenes Münchner Kochbuch des Rokoko. - Der Verfasser war erster Koch des bayerischen Ministers Graf von der Wahl und verfaßte ein Kochbuch, welches zu den besten des 18. Jahrhunderts gehört. "Der Verfasser erkennt die Überlegenheit der Franzosen in allen Fragen der Küche ... rückhaltlos an ... Neubauer hat dem ein Jahrhundert später auftretenden Kochkünstler Escoffier in Deutschland den Weg bereitet: ..." (Schraemli, Zweitausend Jahre gastronomische Literatur, S. 48). - leicht braunund fingerfleckig. Gutes Exemplar.

NEUDECKER, Maria Anna: Die Bayerische Köchin in Böhmen. Ein Kochbuch, das sowohl für Herrschafts- als auch für gemeine Küchen eingerichtet ist, und mit besonderem Nutzen gebraucht werden kann. Mit Speise=Zetteln, einer lithographierten Auftragtafel und einem Unterricht in der neuesten, einfachsten und faßlichsten Tranchirkunst. 9. mit mehreren nützlichen Rezepten vermehrte Auflage. München, E. A. Fleischmann, 1853. 8°. XXII, 477 S., 8 Tafeln. HLdr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Innen ordentliches Exemplar. Seite 477 irrtümlich ans Vorwort gebunden. Titelblatt und die ersten fünf Seiten des Vorwort's mit einem leichten Wasserfleck. Seiten braunfleckig.

Weiss 2715. Entgegen der Angabe des Titelblatts enthält des Buch 8 Tafeln für die Anordnung der Speisen.

- 69 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).
- 70 Die Nürnbergische wohl unterwiesene Köchin, welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt; Der geschickte und wohlerfahrene Conditor oder Zucker=Becker. Der nebst einem ausführlichen Unterricht zur Pasteten und Torten Beckerey zum Einmachen von Früchte und zu allenanderen dazu gehörigen Künsten, wie auch einer Anweisung zum Tafeldecken und Trenschieren. 2 Bd. Nürnberg, Stein & Raspe; Raspische Buchhandlung, 1752 (1757). Kl. 8°. 1 Titelkupfer. 12 Bl., 906 S., 54 S; 4 Bll., 724 S., 25 Bll. (Register). (Fehlen SS. 545 562).

 (Anonym erschienen). Weiss 2844 / 1231. Erstausgabe für Bd. 1 und Bd. 2 in der 2. Auflage. Der 2. Teil erschien erstmals 1753 als <Der geschickte und wohlerfahrene Pasteten-, Torten- und Zucker=Becker oder Konditor>. 2 Bd. aus Sammlung Dittmar mit Stempel. Sehr selten. Bd 1. Mod. Ppbd. RSchild. Die Seiten sind aussergewöhnlich gut erhalten!! Keine Einrisse, kaum fleckig, kaum gebräunt.; Bd. 2. Ldr. der Zeit. Unt. Kap. mit Fehlstelle, berieben und bestossen, auf 4 Bünde. Rechter ob. Rand des Titels mit Fehlstelle. Etw. eselohrig.
- Nutzliches Koch=Buch, Oder: Kurtzer Unterricht, In welchem Unterschiedene Speisen Gut zu zubereiten beschriben seynd; Erstlich zu Wienn in kleinern Form gedruckt; Anjetzo aber ... auf vilfältiges Ersuchen in disem Form wiederum neu zum Druck befördert. Dritte Auflage. Steyr, Holtzmayr, 1742. 8°. 232 S., [4] Bl. Titel in Rot/Schwarz. Späterer Ldr. d. Zt.

Weiss 2856. Die Erstausgabe erschien als <Kurzer Unterricht> in Wien bei M.Th. Voigt 1736. Vorgänger war das 1724 in Linz erschienene <Nutzliche Kochbuch> von Jakob Heim, später als "Bewehrtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet" in Wien bei Leopold Kalidowa. - Fleckig und stellenweise wasserrandig. Einige Bll. mit kleinen professionellen hinterlegten Randläsuren.

72 OPPRE, Anna: Das neue Kochbuch für das Deutsche Haus. Augsburg, Kranzfelder, 1879. 4°. Titel, 385 S. Roter dekorativer, reich illustrierter Originalleinenband (Mit leichten Gebrauchsspuren).

ERSTAUSGABE: Drexel 370. Horn/Arndt 543. Weiss 2906: Das Kochbuch in Form eines Küchenzettels für

sämtliche Tage des Jahres. Druck in Rot uns Schwarz im Stile der Renaissance. Eines der wenigen "bibliophilen" Kochbücher der Gründerzeit. Die 2. und 3. Ausgabe (IV, 385 S., 17 S.) erschienen 1886. - Seiten le. gebräunt u. fingerfl. Schönes Exemplar.

- RYFF, Walther Hermann: Spiegel unnd Regiment der Gesundtheit wie man derselben nach, aller Speiß und Tränck, auß Küchen, Keller, und Apothecken brauchen und niessen sol. Zu nutz und frommen dem gemeinen Mann und einfältigen Leyen. Mit einigen Textholzschnitten. Frankfurt, Spiegel unnd Regiment der Gesundtheit wie man derselben nach, aller Speiß und Tränck, auß Küchen, Keller, und Apothecken brauchen und niessen sol. Zu nutz und frommen dem gemeinen Mann und einfältigen Leyen. Mit einigen Textholzschnitten. 1574. 12°. 8 nn. Bl., 294 num. Bl. (Bl. 212 als Kopie auf Büttenp. mit eingebunden). Späterer Ldr. d. Zt. unter Verwendung des alten Einbandmaterials. (leicht berieben u. bestoßen).

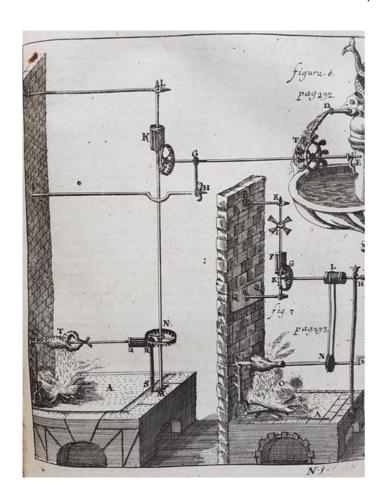
 1'900,-VD 16 R 3992 Benzing, Ryff 150 Weiss 3302 Anmerkung. Anfangs auch einiges über Kochkunst, Eier, Honig, Fleisch usw.- Der Arzt und Alchimist Walther Hermann Ryff (gestorben 1548 in Würzburg) "gilt als erfolgreichster Wissensvermittler des 16. Jahrhunderts" (NDB XXII, 310f.). Vorsätze erneuert, Titel gebräunt und mit kleinem Loch (etwas Textverlust), etwas fleckig und gebräunt, die Bl. 30-35, 174-178, 239-242, 272-274 und 290-294 mit Wurmgängen, sporadisch nur im Rand, teilweise mit leichtem Textverlust, die Bl. 51, 62 mit teilweise laienhaft restaurierten Randeinrissen.
- (SCHELLHAMMER, Marie Sophie): Das Brandenburgische Koch=Buch. Oder: Die wohl= unterwiesene Köchinn, Das ist: Unterricht / wie man allerley wohlschmeckende Speisen aufs füglichste zubereiten / schmackhaffte Suppen / Potagen / Pasteten / Tarten und allerhand Gebackenes machen / nach der jetzt üblichen Art auftragen und galant anbringen / auch Fleisch / Fische / Garten=Früchte und andere Sachen etc. wohl einmachen, dürren oder verwahren solle, Sammt vielen bisher wenig bekandten Kunst=Griffen / so in der Koch=Kunst ihren sonderbaren Nutzen haben / Mit vielen dazu gehörigen Kupffern gezieret, [angebunden]: Der wohl-unterwiesenen Köchin zufällige Confect Tisch/Bestehend In Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten Früchten / Säfften / Weinen / Aquaviten / Brandteweinen / Bieren / Eßigen / und dergleichen etc. Anitzo mit schönen Kupfferstichen gezieret / vermehret und verbessert / und von den groben Druck=Fehlern gesäubert. 2 Bde. in 1. Berlin und Potsdam, Johann Andreas Rüdiger, 1732. Gr. 8°. Frontispiz (Küche), [3] Bl. (Titel rot/schwarz gedr., Inhaltsverz.), 599 S. 1 S.w, 13 Kupfertafeln (davon 5 gefalt, num. I - XII, zusätzlich 1 mit Darstellung von Küchenherden S. 17); Frontispiz (Innenansicht einer Konditorei), [3] Bl. (Titel rot/schwarz gedr., An den Leser), 224 S., [5] Bl. (Register), [1] Bl. (Kurzer Bericht), 5 Tafeln (3 geflt.). Pp. d. Zt. (berieben u. bestoßen) Rücken professionell erneuert. I. Brandenburgische Kochbuch: 6. Auflage. Weiss 3378 (dort fälschlich total 18 Kupfertafeln verzeichnet, mitgerechnet die 5 Tafeln (Frontisp. & 4 Tafeln) aus dem < Confect-Tisch>) - Walterspiel 466 - Schraemli 451 -Horn 194 (ohne Tafeln). II. Confect-Tisch: Weiss 3379 - Walterspiel 466. Trotz den Fehlern gutes, breitrandiges Exemplar. Zweites von einer Frau geschriebenes Kochbuch, zuvor erschien von Anna Wecker in Amberg <Ein köstlich new Kochbuch>. Selten und gesucht. Das ungezählte Kupfer im 1 Teil ist unauffällig als Faksimile mit
- 75 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 Pflantzung der Würtz ... IV. Probierbüchlein, auff Gold, Silber, Ertz vnd Metall ... V. Distilliervnd 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 le. 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.

eingebunden. - Innen absolut frisches Exemplar. Hervorragender Zustand.

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









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 sieden oder in der Hand zu braten etc. finden sich im Wunder-Büchlein." Laut Harry Schraemli ist es sicherlich eines der kuriosesten gastronomischen Bücher.

- Viertenmahle der delicaten 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 beygefügten Ein und zwantzig 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). 2'200,-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 fingerund braunfleckig. Seite 97/98 als Kopie auf Büttenp. unauffällig mit eingebunden. Insgesamt schönes Exemplar. Sehr selten.
- 77 **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.
- 78 STEINBRECHER, Maria Anna: Vortreffliches gutes Kochbuch, oder: Was kochen wir heute? Ein Handbuch für wirthliche Frauen, zur Bereitung von 200 schmackhaften Suppen und Brühen, 450 Fleischspeisen und Pasteten, 500 Fisch=, Mehl= und Eyerspeisen, wie auch Gemüsen, dann 400 Arten Crême's, Geldes und Backwerken. 2. von Maria Anna Steinbrecher vermehrte Auflage. Wien, Leopold Grund, 1821. 8°. 479 S. Mod. Hldr. 450,-Weiss 3707. Die Erstausgabe erschien 1820 anonym als < Vortreffliches Kochbuch >, das jedoch ein Plagiat des 1818 anonym in Dresden bei Arnold erschienenen Werkes < Was kochen wir heute > ist. Titelblatt mit ergänzter Eckläsur. Seiten tlw. finger- und braunfleckig. Schönes Ex. fest im Block.
- 79 THIEME, J.C.: Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-Kunst- und Wunder-Buch. Tle. 7, 8 u. 9 in 1 Bd. Nürnberg, Hofmann, 1694. 4°. Mit 9 Kupfertaf. S. 713-996. Restaurierter Hprgt. Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. 700,-Weiss 3827 Nicht bei Vicaire. Voluminöses, vollständig kaum vorkommendes Hausbuch. Tl. 7: Vom Kochen. Tl. 8: Vom Trinchieren. Tl. 9: Vom Confitiren, Candiren u. Zuckerbacken. Etw. gebräunt, tls. fl., einige kl. Eckabrisse. Die Taf. tls. ankolor. Tls. Wurmspuren in den Gelenken.
- **80 VIARD, Alexander:** Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle Stände. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt. Aarau, Heinrich Remigius Sauerländer, 1808. 8°. Frontispiz, VIII S., 405 S., 1 Bl. Ppbd. der Zeit mit leichten Gebrauchsspuren. RTitel Name auf Titel. Die ersten 3 Blätter leicht stockfleckig, sonst sauberes Exemplar.

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

- mit Ch. Dorothea Gürndt als Übersetzerin, später nimmt sich auch Katharina Löffler diesem Buch an und lässt es als <Pariser Kochbuch> hrsg. Gesucht und selten.
- **81 VILLIERS, Madame de:** Mal was andres. Sammlung erprobter fremdländischer Kochrezepte für Feinschmecker. Zweite Auflage. Leipzig, Amelang, 1902. 20 x 14 cm. VIII, 166 SS, 5 Bll. Original-Seideneinband mit Jugendstil-Illustrationen in Gold, dreiseitiger Goldschnitt. Im Schuber. Widmung auf Vortitel. Gut erhaltenes Exemplar. 120,-Weiss 3954 Horn 1241 (8. Aufl.) Schraemli Katalog 1942 Nr. 187. Orig. Jugendstil-Seideneinband. Bibliophiles, ganz im Jugendstil gestaltetes Kochbuch mit der berühmten Gans auf dem Einband. "Mal was anders" ist kein eigentliches Kochbuch. Wer sich dieses Buches bedienen will, muß kochen können oder zum mindesten etwas von der Küche verstehen. Es richtet sich ganz besonders an die Hausfrauen, die Abwechslung in den Menus lieben, und die Neuerungen zugänglich sind. 150 Rezepte zu Suppen, Fische, Fleischgerichte, Geflügel, Wild, Gemüse, Eier-Speisen, süße Speisen, Salate + aparte Getränke und "Küchen-Latein" insgesamt gesehen. Äusserst selten.
- 82 VÖLCKEL, Margaretha: Neuestes Bayerisches Kochbuch. zuverlässiger Rathgeber zur Bereitung guter u. schmackhafter Speisen nebst e. ausführl. Speisezettel u. Angabe d. neuen u. alten Masse u. Gewichte. Nürnberg, Spindler, o.,J. (1875). Oktav. IV, 515 S. OLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig, papierbedingt gebräunt. Einige Seiten von alter Hand restauriert.

 280,ERSTAUSGABE: Weiss 3960.
- **83 W(EILER), S(ophie) J(uliane).** Augsburger Kochbuch. Fünfte vollendete Auflage. Augsburg, Wolff, 1796. 8°. Gestochene Titelvignette, XVI S., 1 Bl., 668 S., 9 Bl. Mod. HLdr. Alter Besitzmerkmal auf Titel. Schönes sauberes Exemplar.

 450,-Weiss 4127.
- 84 Wiener Kochbuch. Das kleinste Kochbuch der Welt. Enthält über 100 praktisch erprobte Recepte von Suppen, Fleisch- und Mehlspeisen, Fische, Gemüse, Saucen, Salate etc. etc. Wien, (ca. 1900). 23x21 mm. 136 S. Silber Jugendstileinband mit Silber-Schliesse und Aufhängungsring. Gutes Exemplar.

 1'300,Weise 4184 Extrem selten fehlt den meisten ketalogisierten Bibliotheken zur auf Auftigenen Schrappli/Sethehr/s
- Weiss 4184 Extrem selten, fehlt den meisten katalogisierten Bibliotheken, nur auf Auktionen Schraemli/Sotheby's No. 354 Auktion Löchner/Oberlé 708 nachweisbar.
- **85 ZENKER, F.G.:** Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für die mittleren Stände. 4. Auflage. Wien, Haas'sche Buchhandlung, 1841. 8°. XV S., 432 S. OPpbd. d. Zt. mit Rsch. (leicht berieben u. bestoßen).
- Weiss 4326. Horn 626. Fehlt den meisten katalogisierten Sammlungen. Der Hofkoch des Fürsten zu Schwarzenberg wollte mit diesem Werk eine Rezeptsammlung für das Bürgertum anstelle der hohen Kochkunst der Fürstenhäuser geben, ganz im Stile der franz. Hofköche welche nebst der hohen Kochkunst auch die Küche der Bourgeoisie behandelt. z.B. Menon mit seiner "cuisinière bourgeoise". Die einzelnen Rezepte sind jetzt auch nicht mehr mit dem französischen Namen betitelt (Weiss). Schönes sauberes Ex.
- 86 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 Anhange 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.

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

III. KONDITOREIBÜCHER, PATISSERIE & BÄCKEREI

87 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.

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.

- **88 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.
- 89 BEETZ, Elfriede: Feinbäckerei im Hause und Selbstherstellung von Schnäpsen, Likören und Weinen. Ein Handbuch zum Gebrauch für Haushaltung: und Gaststätten. Unter Mitwirkung von Fachleuten herausgegeben. Leipzig, Emil Abigt Nachf, (1910). 8° 269 S., [3] S. Anzeigen. Olwd. etwas angeschmutzt.

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

- 90 BICKEL, Walter: Das grosse internationale Konditoreibuch. Gebäck, Confiserie, Süssspeisen, Eis, Snacks, Würzbissen. Deutsche Fassung von Walter Bickel. 3. Auflage. Kempten (im Allgäu), Pröpster. 1970. 27 x 18 cm. 680 S., davon 112 Vierfarbtafeln mit 210 Bildern, 63 s/w Tafeln mit 189 Bildern und zahlr. Zeichnungen im Text. Grüner Kunstledereinband. Schönes frisches Exemplar.
- 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.
- 91 CAREME, Antonin: Le Patissier pittoresque, composé et dessiné par M.A. Carême de Paris. Contenant cent vingt-cinq planches grav. au trait, dont cent dix représentent une variété de modèles de pavillons, de rotondes, de temples, de ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades, de fontaines Précédé d'un traité des cinq ordres d'Architecture, selon VIGNOLE; auquel on a joint des détails des ordres Cariatide, Poestum, Egyptien, Chinois et Gothique; tirés de l'Ouvrage de M. DURAND, Parallèle des Monuments antiques et modernes. Troisieme éd., rev. et augment. Paris, Renouard et al, 1842. Gr. 8°. (3 S., Titellei), 66 S., 125 Tafeln. HLdr. (berieben u. bestoßen).

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

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

 1'800,-Bitting 74 Vente Schraemli 104 Vicaire 144. Selten und gesucht.
- 93 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.
- EMY: L'art de bien faire les glaces d'office; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissements. La manière de préparer toutes sortes decompositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fuits, cannelons, & toutes sortes de fromages. Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel. Avec un traité sur les mousses. Ouvrage très-utile à ceux qui font des glaces ou fromages glacés. Orné de gravures en taille-douce. Paris, Le Clerc, Avec Approbation et Privilège du Roi, 1768. Frontisp., titre, VII pp., 242 pp., [3] ff. Avec 2 planches. Avec une inscription manuscrite " Donné à Jubeau par madame la Comtesse de Balbrouet le 2 avril 1809. Plein cuir raciné d'époque, dos à cinq nerfs orné d'un motif géométrique doré, titre en lettres dorées dans un cartouche rouge, habiles réparations anciennes sur le dos. Bel exemplaire. Perte minimum de caractères suite à une déchirure en titre page. 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, marque-page vert conservé, tranches rouges, tranches des plats dorées. Rar
- **95 FÖTSCH, Arno:** Rezepte und Anweisungen für die Konditorei und Feinbäckerei. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1949, 8°. 65 S. OPbd. Schönes Exemplar. 25,-ERSTAUSGABE:
- 96 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 lv., 422 pp., 1 lv. 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.
- 97 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.









- 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 impressionantes. Garlin, célèbre chef de Tonnerre fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et divers maisons. Rebacked with original spine laid down.
- **98 GREIF, Sophie:** Die Dessertküche. 500 praktisch erprobte Rezepte für Desserts und andere Delikatessen. Leipzig, Amelung, (1909). 8°. 148 S., 2 Bll. Illustr. OLwd. Sehr schönes Ex. 90,-ERSTAUSGABE: Weiss 1026. Aus der Sammlung Dittmar mit Stempel. Illustr.
- 99 HENNERSDORF, A.E.: Handbuch der Conditorei. mit Holzschnitten und Tafeln. Halle a. S., Knapp, 1883. XX., 336 S., 3 Falttafeln mit Abb. von Maschinen und Backöfen. OHLwd. d. Zt. mit Gebrauchsspuren (Falz aufgeplatzt). Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-ERSTAUSGABE: Weiss 1548 (dort mit falschem Datum). Rarität, nicht bei Dittmar, Walterspiel, Horn, Georg/Drexel oder in den katalogisierten Sammlungen. Illustriert mit Holzschnitten. Die Fa. Hennersdorf betätigte sich auch als Zulieferer für Bäckerei- und Konditoreibetriebe. Selten
- 100 HOFMANN, Agnes: Der praktische Haus-Conditor zur Selbsterzeugung der feinsten und ausgezeichnesten Backwerke, Torten, Confecte und Gefrorenem. Von der pensionirten Stiftsköchin. Wien, A.U. Wenedikt, 1890. Kl. 8°. 253 SS., 1, XII. HLwd.. d. Zt. (berieben u. bestossen). Mit aufmontiertem Titelschild. Seiten papierbedingt gebräunt. Buchblock verschoben. Einige handschriftliche Eintragungen.

 250,ÄUSSERST SELTENE ERSTAUSGABE. Weiss 1650. Nicht in den Bibliographien und den katalogisierten Sammlungen.
- 101 KIESLINGER, Emilie. 180 Preisgekrönte Hauskonditoreirezepte. Anleitung zur Selbstbereitung von Zuckerbäckereien für die Weihnachtszeit & andere Familienfeste. 3. Auflage. Mit 15 Abbildungen im Text. Reutlingen, Enßlin & Laiblin, (um 1900). 8°. 92 S., [2] Bl. Anzeigen. Illustr. OPpbd. Schönes Exemplar. 75,-Weiss 1975. Gutes Exemplar. Eine der besten Rezeptsammlung für die Weihnachtstage und andere Familienfeste
- 102 LANGERFELD, Ferdinand: Receptbuch für das Conditorfach, durchaus practischer Leitfaden zur Erlernung der Conditorei. Hannover, Selbstverlag, 1880. Kl. 8°. 31 S. OLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig. Gutes Exemplar. 200,-ERSTAUSGABE: Weiss 2234 beschreibt die 4. Ausgabe und die ist schon sehr selten anzutreffen: Fehlt den Bibliographen und dem Dt. Brotmuseum wie auch bei Walterspiel, Löchner, Dittmar usw. Einfaches Rezeptbüchlein, muss aber äusserst selten sein. Nur diese 4. im Selbstverlag erschienene Ausgabe bekannt. Laut Vorwort sind die früheren Ausgaben in Hannover erschienen. Der Autor betrieb in Hamburg an der Gerhofstr. eine Konditorei.
- 103 LEHMANN, F. A.: Der praktische Conditor, eine Sammlung auserlesener Recepte der Conditorei & Liqueur-Fabrikation mit vollständigen Erläuterungen und vielen praktischen Regeln, nebst einem Adresskalender, die Bezugsquellen von Waaren, Formen, Maschinen und alle in das Conditoreifach einschlagenden Geräteschaften enthaltend. Kaisererslautern, Ph. Rohr, 1873. 8°. 229 S., VII. 4 Bl. Anzeigen. HLwd. (mit starken Gebrauchsspuren). 250,-ERSTAUSGABE: Weiss 2256. Sehr selten. Seiten papierbedingt gebräunt, fl. eine Seite laienhaft eingeklebt.
- 104 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 Fusball-WM 98).
- **105 MACHET, J.J.:** Le confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur, contenant Toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur, et en outre, les procédés généraux de quelques Arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du Parfumeur et du Limonadier. Ouvrage enrichi de plusieurs recettes nouvelles, et mis à la portée de tout amateur, avec les moyens de reconnaître les falsifications et les sophistications en tout genre; auquel on a joint 1° Un appendice ou Recueil de recettes de médicaments 2' Un petit historique de qq substances simples 3° Un vocabulaire des termes techniques. Paris, Maradan, 1803. 8°. XVI, 448 S., unbeschnitten. HLdr. d. Zt. mit RSchild. und Golddekor (berieben). Einige wenige Seiten mit

kleinen Wasserflecken. 480,-

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

106 MAND, J.C.: Das grosse Karlsbader Konditoreibuch. 1.-10. Tsd. Berlin-Schöneberg, Max Hesses, (1931). 266 SS., 8 SS. (Anzeigen). Illustr. OHLwd. Einband etwas angeschmutzt. Guter Zustand.

ERSTAUSGABE: Seltenes Konditoreibuch eines Konditors aus dem Raum von Karlsbad. Das Vorwort erklärt die Namensgebung:" Das Grosse Karlsbader Konditoreibuch mit seinen mehr als 1100 Rezepten umfasst wohl alles, was an Kuchen, Torten, Süssspeisen, Weihnachtsgebäck usw. bekannt ist. In mühevoller, zwanzigjähriger Arbeit hat der Herausgeber die Rezepte gesammelt, zusammengestellt und so manches Geheimrezept alter österreichischer Konditoreikunst hinzugefügt; namentlich eine Menge Marienbader und Karlsbader Originalrezepte die bisher noch nirgends veröffentlich wurden....".

- 107 (MENON): Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg, Johann Gottfried Bauer, 1766. 8°. [3] Bll., [1] S., S. 2-490, [14] Bll. (Register). Spät. HLdr. mit Gebrauchsspuren. Im Schuber. Leicht stockfleckig, Innengelenke neu eingehängt. Unbeschnitten. 2'800,-ÄUSSERST SELTENE DEUTSCHE AUSGABE (EINZIGE) von < La science du maître d'hotel, confiseur>. Weiss 2523 -Vgl. Bitting S. 320; Vicaire Sp. 590; Simon 1040; Oberlé 120; Coyle 342 u. a. Auktion . Fehlt den katalogisierten Sammlungen und den meisten Bibliographien. Erschien 16 Jahre nach der franz. Erstausgabe. Leider das einzige Werk des Hofkochs Menon und einer der erfolgreichsten Kochbuchautoren, das ins Deutsche übersetzt wurde. Die Rezepte zeigen den Stand der französischen Konditoreikunst Mitte des 18. Jhdt. Selten und gesucht.
- 108 La Science du Maître d'Hôtel, Confiseur, à l'Usage des Officiers, avec des Observations. Sur la connoissance & les proprietés des Fruits. Enrichie de Desseins en Décorations & Parterres pour les Desserts. Suite du Maître d'Hôtel Cuisinier. Paris, Paulus du Mesnil, 1750. Kl. 8°. 2 Bll., IX SS., 5 Bll., 525 SS., 12 Bll., 5 mehrf. gef. Kupfertaf. Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch., Marmorpapiervors., Rotschn. Seiten papierbedingt gebräunt.

 1'200,-Seltene erste Ausgabe. Bitting 320f; Schraemli 39; Vicaire 590; Weiss S. 348; vgl. Oberlé 120 (nur 2. Aufl.); Simon 1040; nicht bei Horn/A. Die Taf. mit Darstellungen von Tafelaufsätzen u. Anordnungen. "Das berühmte Kochbuch, das nicht etwa nur Süßspeisen behandelt, sondern auch Käsegerichte, Eierspeisen usw." Taf. 2-5 mit kl. Einrissen am inneren Rand. Einband berieben u. bestoßen. Oberes Kap. lädiert, Gelenke oben u. unten etwas brüchig.
- 109 PERINI G. / BORN, Philipp: Der Schweizer Zuckerbäcker oder genaue Anweisung zur Anfertigung aller in der Konditorei vorkommenden Arbeiten, insbesondere aller feinen Torten, Kuchen, Konfekte, Biskuits, Makronen, Pastetchen und anderen feinen Bäckereien; sowie der Herstellung der beliebtesten kalten und warmen Getränke, der gefrornen Sorbets, der Liköre, Ratafias, Schokoladen etc. nebst Anleitung zur Darstellung der englischen Biskuits oder Cakes; im ganzen über 1000 Rezepte enthaltend. Hrsg. von Ph. Born. Mit 24 Tafeln Abbildungen. 5. Aufl. Weimar, Voigt, 1893. 8°. XXXII S., 350 S. 1 Bl.(Verlagsanz.) mit 24 lithogr. Tafeln. HLwd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten leicht finger- und braunfleckig. "Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke Band 191".

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

- 110 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 erschienenes Werk eines Konditors aus Kaltbrunn. Das Buch ist in 4 Teile gegliedert. Erster Teil: Patisserie (Konditorei oder Zuckerbäckerei); Zweiter Teil: Konfiserie (Bonbonfabrikation oder Zuckerkocherei); Dritter Teil: Boulangerie (Gross und Kleinbäckerei); Vierter Teil: La bonne cuisine (Die gut bürgerliche Küche).
- 111 STORRER, Wilhelm Hermann: Neues Konditorei-Rezeptbuch für Konditoren und Bäcker. Neue verbesserte Aufl. Rostock, Selbstverlag, 1904/5 8°. 192 SS. OHLwd. (berieben, bestoßen und fleckig). Innen mit Gebrauchsspuren. Seiten papierbedingt gebräunt. 60,-Weiss 3750. Die Erstausgabe (144 S.) erschien in Rostock im Selbstverlag 1896. Aus Sammlung Katzenberger mit

112 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.

Nummerierte deutsche Ausgabe, Exemplar Nr. 710.

113 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.

ERSTAUSGABE: Weiss 4242. Wirz-Fischer (1829-1924) war einer der Väter der schweiz. Konditoren -und Pâtisseriekunst. 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.

IV. GETRÄNKE, SPRITUOSEN, WEIN & SCHOKOLADE

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

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

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

116 DUFOUR, Philippe Sylvestre: Drey neue curieuse Tractätgen / Von Dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata: Welche nach ihren Eigenschafften / Gewächs / Fortzpflantzung, Praeparirung, Tugenden und herrlichen Nutzen/ sehr curieus beschriebenen/ Und nunmehro in die Hochteutsche Sprache übersetzt/ Von dem / Welcher sich jederzeit nennet Theae Potum Maxime Colens. Budjssjn (Bautzen), Jn Verlegung Friedrich Amsts, 1688. 3 Bl., 247 S. (recte 245, S. 177/178 in der Paginierung übersprungen), 1 Bl. Neuerer HPgt. mit goldgeprägtem RTitel (Reste von Signaturmärkehen am Rücken) Mueller, Kaffee 68 - Mueller, Kakao 19 - Horn/Arndt 121. Das Werk erschien zuerst in frz. Sprache 1671 anonym erschienen < De l'usage du Café... . Das Buch erschien auch in Latein sowie weiteren europäischen Sprachen. Der Autor wurde in Manosque (Südfrankreich) 1622 geboren. Er betätigte sich in Marseille als Gewürzhändler, wo er das Geschäft von seinem Onkel übernommen hatte. Als Calvinist (Protestant) musste er nach der Aufhebung des Edites von Nantes ins Exil in die Schweiz flüchten wo er auch 1687 (Vevey) starb. Das Buch wurde früher oft Jacob Spon zugeschrieben. dieser war aber der Übersetzer für die lateinische Ausgabe. Auch Spon war Calvinist, und Freund von Dufour, und floh ebenfalls in die Schweiz wo er seine Bücher in Genf herausgab. Das Buch ist mit 4 Kupfern illustriert. Das Titelkupfer zeigt den Moslem, Chinesen und Indios ihre Getränke trinkend, die 3 andern Kupfer zeigen jeweils diese Herren mit Abbildungen der jeweiligen Pflanzen. Papierbedingt etw. gebräunt, schwache Stempelspur verso Frontispiz.

117 KÜHNE, Johann Gottfried: Nachricht von der Chocolate, Worinnen Von derselben Ursprung, Nahmens-Benennung, herrlichen Ingredentien, Preißbarem Nutzen und Gebrauch,

gründlich und unständlich gehandelt wird. Andere Aufl. Nürnberg, Adolphischer Verlag, 1719. Kl. 8°. 79 S. Neuer HPrgt. mit goldgeprägtem RTitel. 930,-

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

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

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

- 119 PACZENSKY, Gert von: Champagner Fotos von Jürgen D. Schmidt. Aquarelle und Zeichnungen von Jean-Pierre Haeberlin. 1. Auflage. Weil d. Stadt, Hädecke, 1987. Quart. 253 S., zahlr. Ill. (z.T. farb.). OLwd. Schönes Exemplar. WaV.
- **120 PELLETIER, Eugène u. Auguste:** Le thé et le chocolat dans l'alimentation publique. Paris, à la Compagnie Française des Chocolats et des Thés, 1861. in-12. 142 S. Mod.roter Chagrin d. Zt. mit etwas Rückenverg.

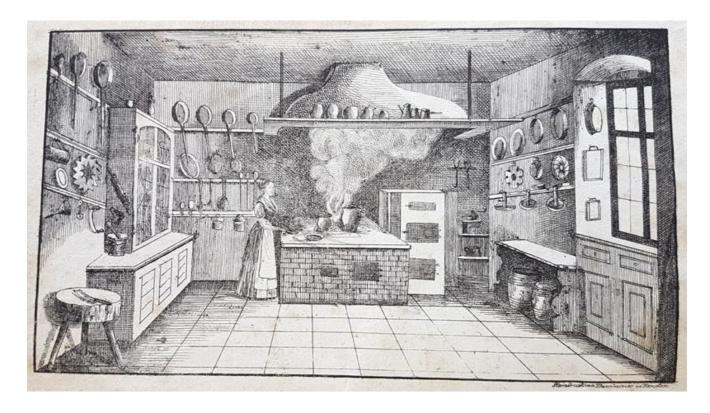
EDITION ORIGINALE: Bitting 363; Mueller, Kaffee etc. 165; Vicaire 672; - Gleichzeitig erschien eine Ausgabe mit 150 Seiten. Die Bibliographen geben meist einen etwas abweichenden Titel u. eine abweichende Kollation für vorliegende Ausgabe an. - Exemplar auf kräftigem Papier. - Durchgehend leicht stockfl. u. teils gering gebräunt. Einige Sätze mit Blaustift unterstrichen (S.78-83). Schönes Exemplar.

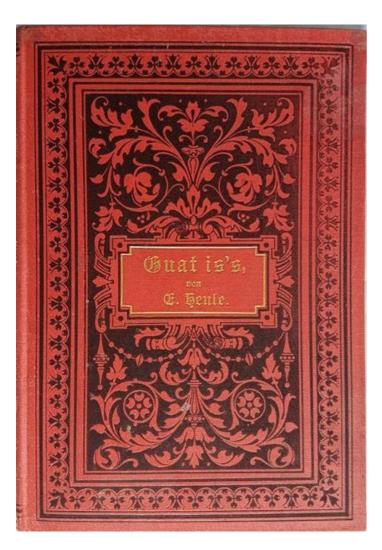
Demi basane brun-foncé, très jolie reliure moderne, couvertures d'origine conservées, 142 pp, quelques rousseurs éparses, quelques phrases soulignées au crayon bleu aux pages 78 à 83. Auteurs, titre et date en lettres dorées. Bon Exemplaire.

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

 120,-Vicare 743 als EA. Müller Kakao 38.
- 122 SIMON, André: Das Weinbuch des Kenners. (Aus d. Engl. v. Ursula Schweickert). Mainz und Berlin, Kupferberg Verlag, 1965. Gr. 8°. 143 S. incl. Reg. Mit 24 Fotos a. 22 Kunstdrucktaf., 1 ganzseit. Holzschn.-Abb. als Frontispiz. OLwd. mit RSchild und OU. Schönes sauberes Exemplar.

 15,-ERSTAUSGABE:
- 123 Der zu allerley guten Geträncken treuhertzig-anweisende wohlerfahrne und curiose Keller-Meister, aufgeführet In einem ganz neu heraus gegebenen ... und kurtz-verfaßtem, von Wein, Bier, Meth, Brandwein, und Essig handlendem Kunst-Buch 2: Des Curieusen Nunmehr vollkommenen Keller-Meisters Anderer Theil. In welchem, gleichsam als in einem Supplemento und Ergäntzung des vorhin heraus gegebenen ersten Theils, allerley ersinnliche, sowol gemeine, unbekandte, als frembde und rare Geträncke recht und wohl zu bereiten, angewiesen werden: I. Allerhand schöne und bewährte Wein-Künste ... II. Wie man aus Aepffeln, Birnen, Quitten und andern Früchten gute Möste pressen ... und gut machen solle ... III. Auf vielerley Art gute Methe zu sieden ... IV. Schöne und wohlgegründete Anweisung zum Bier-Bräuen ... V. Auf alle Art und Weise ... guten Brand-Wein zu brennen, [et]c. VI. Allerhand ersinnliche Coffee- Thee- und Chocalaten-Geträncke, [et]c. auf das beste zu bereiten ... auch mit einem ordentlichen Register versehen. 5 Teile in 1 Band. Nürnberg, Lochner, 1705. Kl. 8°. Zweiseit. Titelbl. in Rot/Schwarz, 6 Bl., 784 S. Pergamentband der Zeit (etwas gebräunt, Schließbänder fehlen, Rücken mit kleinem Bibliotheksschild).







SELTENE ERSTE AUSGABE. Weiss 4349; Schoene 3, Horn/Andt 353; – Behandelt im ersten Teil die Herstellung des Weines sowie verschiedener "in grosser Geheim gehaltenen Wein-Tincturen", im zweiten wird erläutert, welche Weine der Gesundheit dienlich sind und zur Heilung von Krankheiten gebraucht werden können. Die Teile 3, 4 und 5 befassen sich mit der Kunst des Bierbrauens, der Herstellung von Met und Essig sowie der Brandweinbrennerei. – Der große Erfolg des hier vorliegenden, in sich abgeschlossenen Werks veranlasste den Verleger 1708 zur Herausgabe eines in sich abgeschlossenen "anderen Theils". – Der doppelblattgroße Titel etwas gebräunt und mit Eckabriss (ohne Textverlust), teilweise etwas stärker gebräunt, wenige kleine Wurmlöcher.

V. NAHRUNGSMITTEL

124 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.

125 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. 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 diesen 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.

126 BEKETOFF, Andrej Nikolaeviéc: 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.

127 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.

128 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.

Mit Besitzstempel der Firma Bunde Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler e.V. Centralstelle.

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

- Johann Gustav Eduard Otto Dammer (* 20. April 1839 in Stettin; † 18. Oktober 1916 in Altkirchen) war ein deutscher Chemiker, Lexikograf, Journalist und Politiker.
- 130 DIETZSCH, Oscar: Die wichtigsten Nahrungsmittel und Getränke, deren Verunreinigungen und verfälschungen. Praktischer Wegweiser zu deren Erkennung; nebst einem Anhang: Untersuchungen hausräthlicher Gegenstände in Bezug auf gesundheitsschädliche Stoffe. 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).
- 131 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, Könemann, 1996. Quart. 280 S; 300 S., reich illustriert in Farbe. OLwd. mit SU. Sehr schöne Exemplare.
- 132 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.
- 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.
- 133 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.
- 134 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, berichtiget 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.
- 135 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 Vfrs. Gründlichkeit und sittlicher Würde. Das Werk steht in der veget. Literatur obenan, als unanfechtbar von der Schule gefürchtet und verleugnet" (vgl. Meyer S.57). Innen teilweise gering braun- bzw. stockfleckig; insgesamt gutes Exemplar.
- **36 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 Nahrungssmitteln (Kasein, Pectin, Gluten, etc.) Beschreibungen verschiedenster Speisen und Getränke aus diätetischer Sicht (Fleisch,

- 137 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".
- **138 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.
- 139 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.
- 140 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

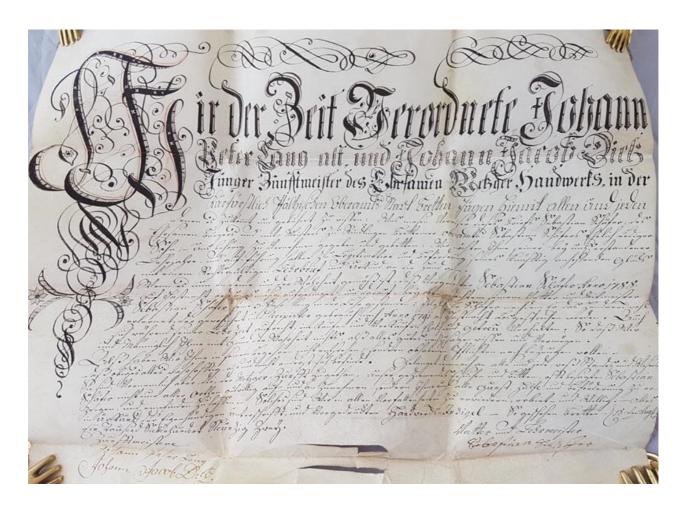
"Freiherr Justus von Liebig (Darmstadt*1803 - München†1873) war einer der Berühmtesten Lebensmittelchemiker und Forscher. Er erfand den Fleischextrakt (Liebigs Fleischextrakt) und das Backpulver. Sein Hauptwerk <Chemische Briefe> begründete sein Weltruhm. Vgl. hierzu ADB, XVII,600: "... gelangte Liebig 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.

- **141 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'évenementiel, 2007. 30 cm. 63 p. ill., plans, cartes. Bon état.
- **142 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).

- 143 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,-
- 144 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.

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.







145 SCHUBARTH, H.: Anbau der Feldgewächse, als des Getreides, der Hülsenfrüchte, der Wurzel- und Knollengewächse, und der verschiedenen Abteilungen der Handelspflanzen. Deren Behandlung während der Vegetation, Beschützung vor Unfällen, ihre Erndte, Zugutemachung und Bereitung zu Kaufmannswaare, und Aufbewahrung derselben. 2 Bde. Leipzig, Baumgartner, 1831. Mit 1 gefalt. Kupfertaf. VIII, 486 S.; 1 Bl., 448 S. Pbde. d. Zt. mit Rsch. (Leicht best.).

ERSTAUSGABE: Fehlt den katalogisierten Sammlungen. "Ein integrierender Theil der allgemeinen Encyklopädie der gesamten Land- und Hauswirtschaft der Deutschen" (Untertitel). - Tls. leicht fleckig, mehrere Bibl.-St., Tafel mit Stempelrasur verso.

- **146 TOUSSAINT-SAMAT, M, Renaud Alberny, Ian Hormann:** 2 Millionen Jahre Nahrungsmittel-Industrie. 1. Auflage. Vevey, Nestle, 1991. 29 cm. 262 S. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OPpbd. mit OU. Schönes Exemplar. 50,-
- 147 VIDÉKY, **Ludwig:** Illustrirtes Hand-Hilfsbuch des Colonialu. und Specereiwaaren-Handels. Erste erschöpfende und populäre Darstellung der wichtigsten Zweige des Handels und Verkehrs in Colonial- und Specereiwaaren, Südfrüchten, Droguen, Farbwaaren, Chemikalien, Erzeugnissen der Genußmittel-Industrie, etc. Von Ludwig Videly. Mit zahlreichen Illustrationen. Leipzig und Wien, Bondy, (1885). Gr. 8°. Mit chromolithogr. Front. u. 179 tls. ganzs. Holzst. 797 S., 1 Bl. HLwd. d. Zt. (Etw. berieb. u. best.). 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. tls. fl. In den unt. Gelenken

tls. kl. Ausriss.

- 148 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.
- 149 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.

VI. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES

150 BRILLAT SAVARIN, (J.A.): Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie transcendante; Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, ... 2 Bde. Paris, Piazza, (1930). 4°. Mit 1 Orig.-Aquarell v. Charles Huard, 10 Farbtaf., 91 rad. Vignetten u. 2 Extra-Suiten (101 sw.-Taf. u. 10 farb. Taf.). 201 S., 1 Bl.; 211 S., 1 Bl. Obrosch. in Orig.-Decken u. Schuber. (Etw. berieb. u. best.). Die Skizzen in einer seperaten Schachtel. Sehr schönes Exemplar. 2'500,-

Nr. 27 v. 30 Ex. (GA: 150) auf Japon Imperial mit den beiden Extra-Suiten auf Japon Mince u. dem Orig.-Aquarell. Dieses Ex. enthält außerdem 2 Orig.-Tuschezeichnungen, jwls. auf Vors. mont. "Das berühmteste Buch, das je über die Gastronomie geschrieben wurde". (Schraemli 78). - "Das bekannteste seiner Werke ist "La Physiologie du Goût" (Die Physiologie des Geschmacks, 1826 erschienen, 1865 ins Deutsche übersetzt), an dem er 25 Jahre lang gearbeitet haben soll. Darin geht es nicht nur um die Zubereitung exquisiter Speisen, sondern grundsätzlich um sehr geistvolle Theorien zu Tafelfreuden, eine Art Lebenslehre. Insbesondere wird hier zwischen Gourmand (französisch für Schlemmer) und Gourmet (französisch für Feinschmecker) unterschieden. Mit seinem Buch begründete er eine neue

Form des Schreibens über Essen und trug in Europa wesentlich zur Weiterentwicklung der Kochkunst bei". Berühmt sind seine Aphorismen wie beispielsweise "Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist hat, kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte" oder "Ein gutes Essen ohne Dessert ist wie eine einäugige Schönheit". Die Farbtafeln und Vignetten stammen von Charles Huard (1874 - 1965). Er war Maler, Kupferstecher und Zeichner der unter anderem die Werke von Honoré de Balzac des Conrad Verlags illustrierte und schnell Weltruf erlangte. - Buchblock gelockert.

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

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

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

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

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

- 153 CALLENBACH, F.: Puer centum annorum sive heteroclitus repuerascentis mundi genius, Der vor Augen liegend- handel- und wandlenden Welt täglich anhaltendes Kinder-Spiehl, Allen in Jahren erwachsenen beyderley Geschlechts, was Stands sie auch seynd, zu treu-meynender Nachricht. Hinc Democriti Risus, Heracliti Luctus, Diogenis Censura. Welches der kluge Democritus verlacht, Der mitleydige mitleydige Heraclitus beweint, Der strenge Diogenes verweist-Herauß gegeben: Auf der jetzigen an Jahren ziemlich veralten, an Sitten aber verjungten Welt-Kinder-Stuben. O.O., Dr. u.J. [Nbg.], [Lochner], [1714]. Kl. 8°. 144 S. Mod. Ppbd. 480,-ERSTAUSGABE: Jantz 698; Dünnhaupt 9.5; "Satire gegen den Kaffee und Tabakgenuss". Seiten papierbedingt leicht braunfleckig. Sehr selten.
- **154 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.
- 155 EIBEN, Georg: Die Technik des modernen Hotel-, Restaurant- und Kaffeehausbetriebes. Der Fachmann auf der Höhe der Zeit. Ein Handbuch des modernen Geschäftsbetriebes für das gesamte Gasthauswesen, sowie ein Lehrbuch für Fach- und Fortbildungsschulen. Leipzig [u.a.], Killinger in Komm., 1912. VII, 405 S., Blauer OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Vorderer und hinterer Vorsatz in der Falz verstärkt. 80,-ERSTAUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.
- 156 GOLLMER, Richard: Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit. Ein Handbuch der modernen Geselligkeit, Tafeldekorationen und Kücheneinrichtung. Unter Mitwirkung von M. Rapsilber und U. Steinmann und in Verbindung mit hervorragenden Fachleuten. Mit 392 in den Text gedruckten Abbildungen und 12 farbigen Originalmenüs in authentischen Nachbildungen. Leipzig, J.J. Weber, 1909. IX, 260 SS. Grüner OLwd. Etw. lichtverblasst. 130,-ERSTAUSGABE: Weiss 1275 Horn 607. Erschien als 3. Bd. des Universal- Lexikons der Kochkunst. Reich illustriertes Werk, die 12 Menükarten auf Tafeln montiert. Interessantes Werk zur Tafelkultur und Menukartenkunde von einem hervorragenden Fachmann geschrieben. Sehr schöner Zustand. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

- **157 GUTKIND, C.G:** Das Buch der Tafelfreuden. Aus allen Zeiten und Breiten gesammelt. Leipzig, Hyperion, 1929. 643 SS. Mit 74 teils farb. Tfn. und 72 Textabb. Brauner Olwd. Dieser leicht stockfl. Innen schönes und saubers Ex.
- ERSTAUSGABE: Horn/Arndt 864 Sig Walterspiel 237 Anthologie kulturhistorischer Zeugnisse der Gastronomie. Zusammenstellung der Bilder von Wilhelm Fraenger. Von Abraham über Balzac, Buddha, Cervantes, Goethe, Homer, Horaz, Montaigne, Newton, Novalis, Ovid, Puschkin, Till Eulenspiegel bis Zwingli u.v.a. Kulturhistorisch höchst interessante Schrift. Sollte in keiner Gastro-Sammlung fehlen. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.
- **158 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).
- 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.
- 159 HINRICHSEN, Torkild: Marzipan: Das Brot der Engel. Husum, Husum-Dr.-und-Verl.-Ges., 2012. 111 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OBrosch. 22,-Erstmals liegt eine umfassende Kulturgeschichte des Marzipans in Deutschland mit Ausblicken auf die Nachbarländer vor. Wahrscheinlich arabischer Tradition nachfolgend, wurde Marzipan zunächst in den Mittelmeerländern, dann in Frankreich und Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter bereitet. Handelszentren und die großen Hafenstädte verfügten über entsprechende Handelsverbindungen, um die Rohstoffe Rohrzucker und Mandeln bereitzuhalten. Neben Flachreliefs, die aus Negativformen gewonnen wurden, entstanden außer den heutigen "Broten" 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.
- **160 HÖMBERG, Hans:** Hömbergs lukullische Schatztruhe. Eine vergnügliche Reise in das Reich der Köche und trinkfreudigen Genießer serviert mit über160 Illustrationen. Zürich, Olms, 1980. 286 S. Roter OLwd. mit Goldprägung und OU. Umschlag mit leichte Gebrausspuren. Sonst schönes Ex.
- Witziges und interessantes aus der Gastronomie. Die Rezepte sind zusammengestellt von E. Horn.
- **161 HORN, Erna:** Drei altbairische Koch- und Kultur-Dokumente. 2. Auflage. München, Bayer. Vereinsbank, Abt. Öffentlichkeitsarbeit u. Volkswirtschaft, 1982. Oktav. [52] S., Ill. Illustr. OBrosch. Sehr schönes Exemplar. "Bavaria antiqua; Bd. 5".
- 162 KLEINPAUL, Rudolf: Gastronomische Märchen. Mit zahlr. Zeichnungen im Text (von Merian). Leipzig, Wilh. Friedrich. (1893). 8°. X., 230 S. Mit hübschen Vignetten von einem Merian genannten Freund. Unbeschnitten Hübscher, aufwändig dekoriertem Einband der in bestickter Seide mit Serviette und Tischtuch spielt. Mit Gold- und Silberprägung. 180,-ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Kosch 8, 1282 Brümmer 4, 9. Kleinpaul (1845-1918), ein wackerer Sachse, lebte 1871-78 in Rom und ernährte sich durch das Verfassen von Reiseberichten, Wörterbüchern und Sprachführern. 1892 verfaßte er ein Werk zur Anthropophagie (Menschenopfer und Ritualmorde) und auch später kulturgeschichtliche Abhandlungen. Hier sind es weniger Märchen im Grimmschen Sinne sondern gastrosophische Plaudereien. Der Einband leicht an den Kanten beschabt.
- **163 MONSELET, Charles:** Almanach des Gourmands pour 1868. Paris, Libr. Petit journal, 1868. 12°. 112 S., 4 Bl. Werbung. Illustr. OBroschur. (Front mit Eckausriss) Schutzumschlag aus Pergamentpapier. Innen schönes Exemplar.

 160,Oberlé 219(3 Années seulement) Vicaire 604 Walterspiel 362.
- 164 La Cuisinière Poétique. Avec les concours de MM. Méry, A. Dumas, Th. de Banville, Th. Gautier, É. Deschamps, C. Caraguel, A. Barthet, Émile Solié, Xavier Aubryet, Aur. Scholl, Charles Battaille, etc. Paris, Michel Lèvy Frères, (1859). 12°. 199 S. "Collection Hetzel & Levy".
- EDITION ORIGINALE. Maggs 500. Vicaire 603. Walterspiel 361. Romantische Halbleder, Rücken mit roten Etikett verziert. Schönes Ex. mit Ex Libris "Paul Gavault". Rel. romantique demi-veau, dos orné avec étiquette rouge. Bel exemplaire.

- **165 MOREL, A:** Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich, Punktum, 2001. Quarto. 216 SS. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. mit Schutzumschlag. Gutes kaum gebrauchtes Exemplar. Eines der besten modernen Bücher zur Tafelkultur und Kulturgeschichte. WaV.
- **166 MOURA, Par Jean / Paul Louvet:** La vie de Vatel. 3. edition. Paris, Gallimard, 1929. 240 pp., 2 planches h.t. dont une comme frontisp. avec le portrait de Vatel & un facsimile du titre du livre de recettes de Vatel. Rel. demi veau, rouge a nerfs, dos orne et tomasions. Tranche de tete doree. Pages leg. bruniers, petits frottements aux coiffes. "Vies des hommes illustres-N°34" 60,-Interessant biographie du fameux Vatel. 1 de 340 ex. sur velin Lafuma, ex, non numerote.
- 167 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 épistre 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.
- 168 Museum f. Kunst-und Kulturgeschichte (Hrsg): Die Lübecker Küche. Lübeck, Druckpartner, 1985. 8°. 228 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. leichte Gebrauchsspuren. Schönes sauberes Ex.

 20,Erschienen anlässlich der Ausstellung "Die Lübecker Küche" im St. -Annen Museum 16. Juni bis 1. September
- **169 OMBIAUX, Maurice des:** L'art de manger. Paris, Payot, 1928. Oktav. 208 S. Hmaroquin mit Rverg. Sehr schönes Exemplar. 80,-EDITION ORIGINALE: Bitting 123. Aus Sammlung mit Ex libris "Comitis Conradi Reuttner de Weyl".
- **170 (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.

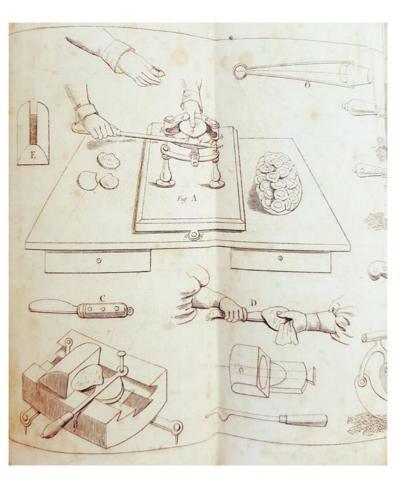
ERSTAUSGABE: Weiss 3282.-Horn 567. - Georg 1311. - Auktion Walterspiel 440. Erst in der 2. Auflage gab Friedrich von Rumohr bekannt, dass er selbst der Verfasser sei und nicht sein Koch Joseph König. Schraemli: "In der Einleitung gibt der Autor einen ausgezeichneten Überblick über die gastronomische Literatur, die von seinem grossen Weitblick und einer grossartigen Belesenheit zeugt. Dass diesem Werk trotz seinen 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 gastrosophy ever written. Equals Brillat-Savarin's Physiologie du Gout in importance in the German language.

- 171 RUMOHR, Carl Friedrich von: Vom Geist der Kochkunst. 2. Auflage. o.O., Borowsky, o.D., (ca. 1980er). 331 S., 5 S. Inhaltsangabe. OLwd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar.
- 172 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:







- 173 SCHWARZ, Julius: Bäcker, Lebküchner und Konditoren. Zur Kulturgeschichte d. Backgewerbes. 1. Auflage. Würzburg, Echter, 1988. Oktav. 96 S., 71 Ill., graph. Darst. u. Kt. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. "Land und Leute". 25,-Literaturverz. S. 94 96
- **174 SIMON, André L.:** The Art of Good Living. A Contribution to the better Understanding of Food and Drink together with a Gastronomic Vocabulary and a Wine Dictionary. 2d rev. ed. London, Constable & co. ltd, 1930. Oktav. 190, [1] p: front. Half cloth (with trace of usage) with label. Pages slightly browned.
- 175 STEINGARTEN, Jeffrey: Der Mann, der alles isst. Aufzeichnungen eines Gourmets. 1. Aufl. Hamburg, Rogner & Bernhard bei Zweitausendeins, 2004. Oktav. 395 S. OPbd. Schönes Exemplar.

Wenn Jeffrey Steingarten Alpträume hat, handeln sie von knusprig gebräunten Wasserkäfern. Die sind nämlich so ziemlich das einzige, was er in seinem Leben noch nicht verspeist hat. Alle anderen Phobien hat er verloren. Als Food-Kritiker der amerikanischen VOGUE musste sich Steingarten an vieles gewöhnen: An die griechische Küche, an indische Desserts und an Kim Chi - scharf eingelegtes koreanisches Gemüse. Darauf ist er sogar stolz, weil er was auf seine Berufsehre hält. Und zu der gehört auch, sich nicht durch First-Class-Restaurants zu fressen, um danach die Qualität der Amuse-Gueules zu vergleichen. Steingarten weiß, dass die Geheimnisse des guten Essens nicht einfach zu konsumieren sind. Deshalb hat er sich auf Reisen in die ganze Welt begeben.

176 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.

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 uniformely slightly browned.

177 STUTZENBACHER, Robert: Das Diner. Practische Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menus. Berlin, Rudolf Mosse, 1893. 4°. Frontisp. in Gold- u. Blaudruck, VIII, 208 SS. mit viel. Abb. u. Vign., 1 Taf. in Gold- u. Blaudruck, 2 Bll. farb. Tab. Farb. illustr. OLwd. Schönes Exemplar. 220,-ERSTAUSGABE: Horn/A. 601; Walterspiel 506; Weiss 3773. Reizend ausgestattetes Werk über das Eindecken, die Bedienung, das Zeremoniell, die Reihenfolge der Speisen, die Weine etc. sowie eine Sammlung hervorragender histor. Menus von fürstlichen Höfen, privaten Hotels u. Restaurants. SS. 183 ff. mit Anzeigen. - Einbd. nachgedunkelt.

178 TREFZER, Rudolf: Klassiker der Kochkunst. Die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten. 1. Auflage. Zürich, Chronos Verlag, 2009. 273 S. Reichlich illustriert. Illustr. OHLwd. Verlagsfrisches Ex. 60,-

Der Historiker Rudolf Trefzer porträtiert die fünfzehn wichstigsten europäischen Kochbücher aus acht Jahrhunderten, vom Taillevent zugeschriebenen Viandier bis hin zu Ferran Adriàs El-Bulli-Werkverzeichnissen. Neben dem Inhalt und der Entstehungsgeschichte der Rezeptsammlungen kommen zahlreiche weitere Themenbereiche zur Sprache. Sie werfen ein Schlaglicht auf die Veränderungen der Kochkunst sowie auf die Realität in den Küchen und an den Esstischen der verschiedenen Stände und Schichten. Abgerundet werden die Ausführungen zu den einzelnen Werken jeweils von einer Kurzbiographie der Autoren so wie ausgewählten und kommentierten Rezepten. Klassiker der Kochkunst ist eine facettenreiche Reise durch die Geschichte der Koch-, Ess- und Tafelkultur vom Spätmittelalter bis unsere Tage und richtet sich an all jene, deren Interessenhorizont über den Tellerrand hinausreicht.

179 WALTERSPIEL, Alfred: Gastronomische Bibliothek Alfred Walterspiel. Auktionskatalog 47 der Fa. Hartung & Hartung. München, Hartung & Hartung, 1984. 108 S., 8 Tafeln. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. Mit Preisliste zum Verkauf gelangten 576 Posten. 45,-Kochbuchsammlung eines "der bedeutendsten Köche dieses (20.) Jahrhunderts" und erfolgreichen Leiters des

180 WISWE, H: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von E. Hepp. Mit 8 Farbtfln, 26 Schwarzweisstfln. und 143 Abb. im Text. München, Moos, 1970. 4°. 224 SS. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren).

ERSTAUSGABE: Gutes Exemplar. Interessante Schrift mit ausführlichem Registerteil. Gehört in jede Gastro-Sammlung als Handbuch.

VII. BIBLIOGRAPHIEN

- **181 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.
- **182 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.

- 183 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 circuinstances. 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."
- **184 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.

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 erschienen 5. Nachtrags.

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

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

186 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.

187 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.

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.

188 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 siécle 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 Indroduction by André Simon, in english.

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

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





