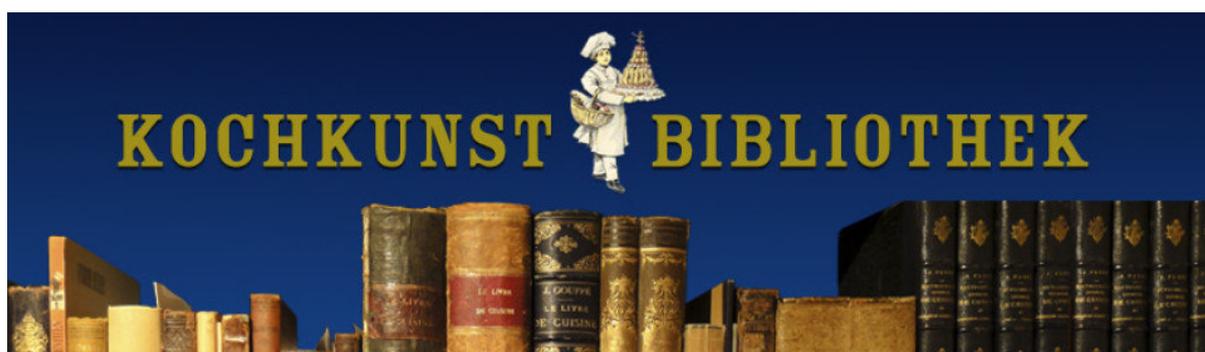




INHALTSVERZEICHNIS

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



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

ANTIQUARIAT@KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH

WWW.KOCHKUNSTBIBLIOTHEK.CH

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

I. NEUEINKÄUFE

1 ALEKMADE, K(ornelis) van u. P. van der Schelling: Nederlands Displegtigheden, vertoonende de plegtige Gebruiken aan den dis, in het Houden van Maaltyden, en het Drinken der Gezondheden, onder de oude Batavieren, en Vorsten, Graaven, Edelen, en andere Ingezetenen der Nederlanden, weleer gebrukelyk, nevens den oorsprongk dezer Gewoontens, en der zelve overeenkomst met die van andere Volken. 3 Bd. Rotterdam, Losel, 1732-35. 8°. Frontisp. 67 Bll., 562 SS., 1 w.; Frontisp. 1 Bl., 557 SS., 30; 45 Bll., 612 SS., 27, 1 w. Bll., 15 (6 gef.) Taf. mit 16 Kupf. Pgt. d. Zt. mit hs. Rtit. 600,-

ERSTAUSGABE: Witteveen/ Cuperus 111; Oberlé/ Fritsch 485; Cagle 1075; DG 3.3539; Crahan Sale 233; Graesse I, 78; nicht bei Simon u. Vicaire. - Interessantes Werk über die niederländischen Trinksitten. Die filigran gestochenen Kupfer zeigen Trinkhörner u. a. Gefäße von v. F. v. Bleyswyck,. - Kaum gebräunt. Tl. 2, Taf. 13 mit kl., Tl. 3, Taf. 3 mit längerem Einriss. Bd.1 WaV. Sehr schönes Exemplar

2 BEQUEMES HANDBUCH zur vollständigen Kochkunst. 2. verm. Aufl. Hamburg, Buchenröder und Ritter, 1775. kl. 8°. Mit gestoch. Titelvign. XIV, 288 S. Ppbd. d. Zt. (le. berieben u. bestoßen). 1.000,-

Weiss 307: - Alter hs. Besitzvermerk auf flieg. Vorsatzblatt. - Register (Ss. III - XIV) am Schluß beigebunden. - Leicht finger- und braunfleckig, selten.

3 BOECKLER, Georg Andreas: Der Nützlichen Hauss = und Feld=Schule / Erster Theil / In 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 vortrüglichen 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. Allernädigsten Privilegio. 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. 2.800,-

Weiss 433/434 - Fehlt den meisten Gastro-Sammlungen obwohl ein grösserer Kochbucheil 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.

4 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 bestossen. 180,-

Weiss 522 - Horn 755. - Nicht bei Walterspiel, Aliche, Löchner usw. Innen sehr gutes Exemplar. Gustav Brunfaut war Hoftraiteur des Großherzogs von Mecklenburg Strelitz und Mitglied in mehreren Berufsverbänden. Reiche Rezeptensammlung der höheren Kockunst 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.

5 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.

6 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.

7 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 nützlichcs Trenchir=Büchlein, wie auch Specification Eines Küchen-Inventarie, nebst nöthigem Register ausgefertigt 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. 1.000,-

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 Zweifel / 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 Zweifel 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.).

8 (DALI): Die Diners mit Gala. Berlin, Propyläen, 1975. 31x22.5 cm. 324 S. Mit zahlreichen Fotos u. Illustr. von Dali. Illustr. Orig.-Lwd. mit illustr. Goldfolien-Schutzumschlag dieser berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar. 130,-
ERSTAUSGABE: Gesuchtes Werk des Surrealisten Salvador Dali.

9 Der die vornehmsten Europäischen Höfe durchwandert, und ganz neu in der Schweiz angelangte Hof= und Mundkoch. Welcher mehr als 1500 Speisen nebst allem erfindlichen Koch= und Backwerk auf das schmackhafteste und nach der neuesten Art zuzurichten lehret. 2 Teile. Frankfurt und Leipzig, Cotta, 1766. Gr. 8°. Frontispiz, Titel, 2 Bll., 654 S., 13 Bll (Register); Zwischentitel, 142 S., 4 Bll. (Register); 39 S. (Trenchierbuch). Mod. Hldr. mit Rtit. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 2.200,-

Weiss 4025 - Drexel 262 - Georg 233. Sehr selten, fehlt den meisten einschlägigen Bibliographen und nicht bei Walterspiel, Dittmar u.a. Titelbetrug: Der anonyme Verfasser hat nicht die "vornehmsten europäischen Höfe durchwandert, sondern Wort für Wort die 1748-1749 erschienenen < Aufrichtigen und bewährten Nachrichten von allem ersinnlichen Koch= und Backwerk> abgeschrieben. Vielleicht ist er tatsächlich in der Schweiz angekommen um dieses Plagiat in Zürich zu drucken (Weiss). Sehr umfangreiche Rezeptsammlung, abgeschrieben der ersten deutschen Fachzeitschrift, wie oben beschrieben. - Seiten papierbedingt leicht fleckig. Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.

10 Der zu allerley guten Geträncken treuhertzig-anweisende wohlerfahrene und curiose Keller-Meister, aufgeföhret In einem ganz neu heraus gegebenen ... und kurtz-verfaßtem, von Wein, Bier, Meth, Brandwein, und Essig handelndem Kunst-Buch 2: Des Curieusen Nunmehr vollkommenen Keller-Meisters Anderer Theil. In welchem, gleichsam als in einem Supplemento und Ergänzung 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). 1.900,-

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.

11 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. Buchblock le. gelockert. 80,-

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

12 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. 450,-

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

13 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. Mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. (berieben u. bestoßen). 480,-

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)". - Die Seiten papierbedingt gebräunt. Gutes Exemplar

14 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) Rücken beige alt übermalt. 2.800,-

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. Hölzern, 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.

15 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, gedämpfte 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. voll geschrieben, vorne gelöst. Schönes Exemplar. Sammlung Frenzel mit Exlibris.

16 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.

17 KIESLICH, Karl: Gründliches Kochbuch, worin eine allgemein vollständig genaue, Anweisung wie Suppen, allerley wild und zahmes Fleisch, wie auch wildes und zahmes Flügelwerk, Fische, Krebse, Schnecken, Gemüse, verschiedene Sachen zu Gemüsen, Pasteten, Braten, saure und süße Sachen zu den Braten, Eyer-, Milch-, Mehl- und andere Nebenspeisen, Torten, Backwerk, eingemachte Sachen und Sulzen, gut und geschmackvoll zugerichtet und bereitet werden sollen. Nicht nur für vornehme und große, sondern auch für gemeine Haushaltungen nützlich zu gebrauchen. Ganz neu bearbeitet. Frankfurt und Leipzig, o. V., o. J. (ca. 1795). Kl. 8°. 145 S., 3 S. Register. Ppb. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 600,-
Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen. Schönes und sauberes Exemplar.

18 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.). 350,-
ERSTAUSGABE: Vgl. Humpert 4835 (Ausg. Leipzig 1805); Fehlt den katalogisierten Sammlungen. Selten-Papierbedingt leicht gebräunt, sonst ordentlich.

19 LE GOULLON, François: Der elegante Theetisch oder Die Kunst, einen glänzenden Zirkel auf geschmackvolle und anständige Art ohne großen Aufwand zu bewirthen. 2. Auflage. Weimar, W. Hoffmann, 1810. 8°. 80. S. OU. (Fl. u. randrissig, Rckn. mit Einrissen). 550,-

Weiss 2245: Die Erstausgabe (80 S.) erschien ebenda 1809, die 3. Auflage (109 S.) 1816, eine weitere "Neueste Auflage" (92 S.) in Wien bei Haas 1816. "François Le Goullon (1757-1839), geboren in Metz, war ab 1777 Küchenmeister und Mundkoch der Herzogin von Sachsen-Weimar-Eisenach. Nach deren Tode 1807 eröffnete er in Weimar ein Hotel, das durch ihn zu einem der ersten Häuser wurde. Goethe erwähnte Le Goullon und sein Haus mehrmals in Briefen"(Weiss). Behandelt vor allem Süß-Speisen und Leckereien zum Tee aber auch Herstellung von verschiedenen Arten von Tee, Trinkschokolade, Punch, Kirschwasser, Vin brulé und Limonaden. - Durchgeh. fl., tls. wasserrandig u. etw. randrissig. - Selten.

20 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,-
OPbd. Dt. Übersetzung. Der Autor betreibt in Paris sehr erfolgreich Traiteurläden, Feinbäckereien, eine Konditoreifachschule und den grössten Party-Service (z.B. für die Fussball-WM 98).

21 MALORTIE, Ernst von: Feine Küche. Anweisung zur Bereitung der vorzüglichsten Gerichte für die Gesellschaftstafel. Enthält 1003 Rezepte und 256 Abbildungen auf 12 Tafeln. Hannover, Klingworth, 1880. 8°. 202 S., 12 Tafeln. Illustr. OHLwd. stärker berieben und bestossen. Buchblock gelockert und mit grösseren Gebrauchsspuren. Die 12 Tafeln in gutem Zustand. 180,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2427. Anonym erschienen. Die Erstausgabe fehlt den meisten Sammlungen, bei Walterspiel 3. Ausgabe vorhanden.

22 NEUBAUER, Jean: Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags servieren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Küchzetteln durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. München, Fritz, 1774. 8°. 6 Bl., 628 S. Ppbd. d. Zt. (le. berieben u. bestoßen). 1.400,-
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 braun- und fingerfleckig. Gutes Exemplar.

23 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. 1.200,-
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.

24 OPPE, Anna: Das neue Kochbuch für das Deutsche Haus. Augsburg, Kranzfelder, 1879. 4°. Titel, 385 S. Roter dekorativer, reich illustrierter Originalleinenband (Mit leichten Gebrauchsspuren). 130,-
ERSTAUSGABE: Drexel 370. Horn/Arndt 543. Weiss 2906: Das Kochbuch in Form eines Küchzettels für sämtliche Tage des Jahres. Druck in Rot und Schwarz im Stile der Renaissance. Eines der wenigen "bibliophilen" Kochbücher der Gründerzeit. Die 2. und 3. Ausgabe (IV, 385 S., 17 S.) erschienen 1886. - Seiten le. gebräunt u. fingerfl. Schönes Exemplar.



33



15



9



27

25 PETERMANN, Horst: Cuisinier. Baden/München, AT-Verl., 2004. Quart. 239 S., zahlr. Ill. Illustr. OPbd. mit OU. (Klarsichtfolie). Verlagsfrisches Ex. 120,-

Horst Petermann zählt unbestritten zu den besten Köchen der Schweiz und ist für viele Gourmets das Maß aller Dinge. Seine Kunststuben in Küsnacht, vor den Toren Zürichs, sind seit mehr als zwanzig Jahren eine Institution und Ziel der Feinschmecker aus aller Welt. Was in den "Kunststuben" auf den Tisch kommt, ist die ganz große Küchenkunst, angerührt vom ebenso leidenschaftlichen wie perfektionistischen Horst Petermann. Seine Gerichte strahlen eine wohlthuende Klarheit aus, sind ungekünstelt und die Zutaten perfekt aufeinander abgestimmt. Rechtzeitig zu seinem sechzigsten Geburtstag legt Petermann sein Opus Magnum vor, das Kochbuch, das die Highlights aus seiner Küche vereinigt. Marco Pellanda hat die Teller klassisch-elegant und perfekt ins Bild gesetzt.

26 PIESKE, Christa: Marzipan aus Lübeck. der süsse Gruss einer alten Hansestadt. Lübeck, Verl. der Buchhandlung Weiland, 1977. 120 S Ill. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. 10,-

27 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., 293 (von 294) num. Bl. 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 Alchemist 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, es fehlt Bl. 212 (d iv), die Bl. 30-35, 174-178, 239-242, 272-274 und 290-294 mit Wurmgingen, teilweise nur im Rand, sporadisch mit leichtem Textverlust, die Bl. 51, 62 mit teilweise laienhaft restaurierten Randeinrissen.

28 (SCHELLHAMMER, Marie Sophie): Das Brandenburgische Koch=Buch. Oder: Die wohl= unterwiesene Köchinn, Das ist: Unterricht / wie man allerley wohlschmeckende Speisen aufs füglichste zubereiten / schmackhafte Suppen / Potagen / Pasteten / Tarten und allerhand Gebackenes machen / nach der jetzt üblichen Art auftragen und galant anbringen / auch Fleisch / Fische / Garten=Früchte und andere Sachen etc. wohl einmachen, durren oder verwahren solle, Sammt vielen bisher wenig bekandten Kunst=Griffen / so in der Koch=Kunst ihren sonderbaren Nutzen haben / Mit vielen dazu gehörigen Kupffern gezieret, [angebunden]: Der wohl=unterwiesenen Köchin zufällige Confect Tisch/Bestehend In Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten Früchten / Säfften / Weinen / Aquaviten / Brandtweinen / Bieren / Eßigen / und dergleichen etc. Anitzo mit schönen Kupfferstichen gezieret / vermehret und verbessert / und von den groben Druck=Fehlern gesäubert. 2 Bde. in 1. Berlin und Potsdam, Johann Andreas Rüdiger, 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. 4.000,-

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 eingebunden. - Innen absolut frisches Exemplar. Hervorragender Zustand.

29 SCHRAEMLI, Harry: Bibliophile Köstlichkeiten der Gastronomie. Ausstellungskatalog Schloss Jegenstorf 1952. Burgdorf, Jenzer, Berner Handpresse, 1952. 38 S., 2 Bl., 4 Tfln mit 12 Abb. Orig. Karton. 120,-

Auktion Oberlé 1175. - Der gesuchteste Ausstellungskatalog der Sammlung Schraemli

30 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 Kaufmannsware, 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.). 280,-

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

31 STAINDL, Balthasar: Ein sehr künstlich und nutzliches Kochbuch / vormals nye in so leicht / Mannen und Frauen personen / von jnen selbst zu lernen / in Truck verfasst und außgangen ist / Artlich in acht Bücher getheilt / sampt etlichen fast nutzen bewehrten Haußnotturfftten 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. 180,-
Weiss 3684. - Eines von 475 num. Ex. auf Rundsiebblättern. - O.-Ldrbd. mit blindgeprägter Deckelvignette (Teil der Titelvignette) / O.-Pappbd. mit Deckelvignette (Innenansicht einer Küche). In O.-Schuber.

32 THALER, Christine: Kochbuch für Unerfahrene. Wien. Hartleben, 1893. Quer 8°. XII, 184 S. mit Textillustr. Illustr. OLwd. 220,-
ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 3813. - Sehr schönes Exemplar.

33 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 Trichieren. - Tl. 9: Vom Confitiren, Candiren u. Zuckerbacken. - Etw. gebräunt, tls. fl., einige kl. Eckabrisse. Die Taf. tls. ankolor. Tls. Wurmsspuren in den Gelenken.

34 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 wichtigsten europäischen Kochbücher aus acht Jahrhunderten, vom Taillevent zugeschriebenen Viandier bis hin zu Ferran Adrià's 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.

35 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 Hamburger Hotels "Vier Jahreszeiten".

36 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. OPbd. d. Zt. mit Rsch. (leicht berieben u. bestoßen). 280,-
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.

II. KOCHBÜCHER

- 37 ALBERT, B.:** Le cuisinier parisien, ou Manuel complet d'économie domestique, contenant la cuisine, la charcuterie, la grosse pâtisserie et la pâtisserie fine, l'office dans tous branches, la cuisine des malades; Les procédés les plus sûrs pour la conversation des viandes, des fruits, des légumes, des oeufs etc. La conduite de la cave; Un recueil de recettes choisies sur toutes les branches de l'économie domestiques. Enfin la description et l'usage des fourneaux et ustensiles économiques récemment introduits dans les cuisines. Avec quatre planches par B. Albert, ex chef de cuisine de son Exc. le Cardinal Fesch. 6è éd. Paris, Ledentu, 1838. Frontispiz, Titel, VIII, 454 S., 3 Tafeln. Hldr. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. Frontispiz professionell neu eingehängt. Seiten finger- und braunfleckig. 350,-
Bitting 5. - Vicaire 9. - Oeuvre classique de l'ex-chef du Cardinal Fesch, Oncle de Napoléon. Recherché pour son frontispice gravé représentant l'intérieur d'une cuisine bien ordonnée. Les 3 planches représentant différents ustensils de cuisine. - A rather rare and comprehensive work, covering all aspects of cooking of post revolutionary France. Rebacked with original spine laid down.
- 38 ALBRECHT, Alex:** Fischkochbuch für Gourmets. Rezepte der Basler Küche und aus aller Welt gesammelt und ausprobiert von Frau Alex Albrecht. 1. Auflage. Basel, Birkhäuser Verlag, 1982. 188 S. mit zahlr. Textillustr. Grüner OPpb. etw. berieben. Sauberes Exemplar. 20,-
- 39 ANKER, Adolf / BANZER, M(atthäus) C(arl):** Küchen-Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln. Beschreibung aller in der Küche zur Verwendung kommenden Fische und Schalthiere mit über 1000 Rezepten der klassischen französischen, sowie der modernen Hotel-, Restaurant- und herrschaftlichen Küche unter besonderer Berücksichtigung der Nationalgerichte. 2. bedeutend erweiterte Auflage. Frankfurt, Internationaler Verband der Köche, (ca. 1903). 336 SS. Brauner Orig.-Leineneinband mit gold/schwarzem Buchschmuck. An den Ecken leicht bestossen. Schönes Exemplar trotz leichten Gebrauchsspuren. 220,-
Weiss 129 - Walterspiel 10 - Auktion Löchner 17. Fehlt bei Horn und bei Schraemli. Erstausgabe unter diesem Titel, erschien in der Erstauflage als <Gastronomisches Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln>. Eine der besten Sammlungen von Rezepten für die Fisch- & Meeresfrüchte-Küche.
- 40 ARMSTER, Sophie:** Neues auf vieljährige praktische Erfahrung gegründetes Kochbuch oder Gründliche Anweisung zum Kochen und Braten zur Bereitung der Backwerke, Cremes, Gelees, Getränke, u.s.w. und alle Arten Früchte einzumachen. Ein Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen und angehende Köchinnen. Dritte verbesserte und vermehrte Auflage. Hannover und Stade, Pockwitz, 1835. Kl. 8°. (8) S., 576 S. HLdr. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben. Die Seiten sind gebräunt und teils fleckig. Titelbl. mit kleinem Durchbruch. Zu Beginn sind die ersten Seiten stärker (rot) fleckig gegen Ende etw. wasserfleckig. - Am oberen Rand ist das Buch knapp beschnitten so dass auf einigen Seiten die Seiten-Nummerierung betroffen ist. (es fehlen die Registerseiten 561-568) - textlich ist das Kochbuch aber komplett. 220,-
Weiss 176.
- 41 (AUDOT, Louis Eustache):** La Cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisine économique; Table des mets selon l'ordre du service. Ustensiles, instrumens et proeedés nouveaux, avec figures. service de la table par les domestiques, avec figures. Manière de servir et de découper à table, avec figures. Cuisines française, anglaise et italienne, au nombre de plus de mille recettes; d'une exécution simple et facile. Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, oeufs, etc. etc. Des vins et des soins qu'ils exigent. Table des mets pqr ordre alphabétique. Par M.L.- E.A. Vingtième édition, corrigée et augmentée, avec 65 figurés, dont 2 coloriées. Paris, Audot, Libraire-Éditeur, 1836. 480 S., 24 S. Anhang. Mit 65 Textholzschnitten und 2 farbigen. Unbeschnitten. OBroschur mit späteren Lederrücken. Das Einband etw. berieben und bestossen. Die Seiten sind leicht fleckig. Unbeschnittenes schönes Exemplar. 220,-
Vicaire 54. Die Holzschnitte zeigen Küchenwerkzeuge, Öfen, Butterfiguren, gedeckte Tische und

Schlachteinteilung von Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Fröschen und Fischen.

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

43 BANZER, M. C.: Fische und Schaltiere. Eine umfassende Sammlung der zeitgemäßen erprobten und bewährten Rezepte für die Zubereitung der Fische und Schalentiere in der vornehmen, gewerblichen und einfachen Küche. 1000 Rezepte, zusammengestellt unter Benutzung der besten internationalen Quellen. Leipzig, Heinrich Killinger, (1920). 8°. 335 S. Roter OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. " Kochkunst-Bibliothek Band VI". 40,-
ERSTAUSGABE: Weiss 225. Banzer machte sich einen Namen als Mitbegründer des Kochkunstmuseums in Frankfurt und durch seine Arbeit für den Internationalen Verband der Köche.

44 BAUER, Karoline: Neues Kochbuch mit 350 einfachen Rezepten und Küchenzettel für je einen Monat bei vier Jahreszeiten für die bürgerliche Küche gesammelt aus der eigener Erfahrung. II. vermehrte Auflage. Zürich, Leermann vormals Herzog. 1895. Kl. 8°. 152 S. OBroschur. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt. 30,-
Weiss 245.

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

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

47 BERGMANN, Anna: Wiener Küche - 2000 Kochrezepte für einfache und feine Küche. Das beste praktische Kochbuch für sehr feine, sowie für einfache Küche, enthaltend gegen 2000 Kochrezepte und 40 Speisezettel. 3. Auflage. Wien, Friese & Lang, 1924. Gr. 8°. 439 S. OLwd. (berieben, bestoßen u. stark fleckig). Seiten papierbedingt leicht gebräunt u. fleckig. 45,-

48 BERGNER, Anna: Pfälzer Kochbuch. Eine Sammlung von 1002 praktisch bewährten Kochrezepten aller Art, begründet auf 30jährige Erfahrung. Nebst einem Anhang von 28 verschiedenen Speise-Zetteln. Den deutschen Frauen und Töchtern gewidmet. Mannheim, T.

Löffler, 1858. Kl. 8°. XXXVIII S., 638 S. OHLdr. (berieben u. bestoßen). 350,-
ERSTAUSGABE: Weiss 318 - Horn 375 - Methler 619. - Seltenes rheinisches Kochbuch, fehlt den meisten Bibliographen und den katalogisierten Sammlungen wie Walterspiel, Dittmar, Alické u.s.w. Ex existieren mehrere Nachdrucke und Reprints des 20. Jrdt. Die Anna Bergner, frühere Gastwirtin zu den vier Jahreszeiten in Dürkheim (Titel), schrieb auch ein Kinderkochbuch, auch dieses selten. - Innen tlw. stark fleckig mit einigen Gebrauchsspuren. Fest im Block.

49 BEY, Pilaff: Venus in the Kitchen or Love's Cookery Book. Leeds, Heinemann, 1952. 8°. xiii, 192 S. mit zahlr. Illustr. von Bruce Roberts. OLwd. mit OU. mit le. Gebrauchsspuren. Gutes Exemplar. 25,-

50 BICKELMANN, Georg Conrad: Allgemeines Deutsches Kochbuch für jede Haushaltung oder Lehrbuch der Koch- und Backkunst; enthaltend eine praktische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1300 auserlesenen Speisen. Dritte bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage. Dresden, Selbstverlag, 1851. 8°. VIII, 387 S., (3) S. HLwd. d. Zt. Das Einband ist berieben und bestoßen. Die Seiten sind stärker gebräunt und fleckig. Zu Beginn und gegen Ende auch etw. wasserfleckig. Trotzdem noch ein schönes Exemplar. 280,-
Weiss 378. Bickelmann war Lehrer der Koch- und Backkunst zu Dresden.

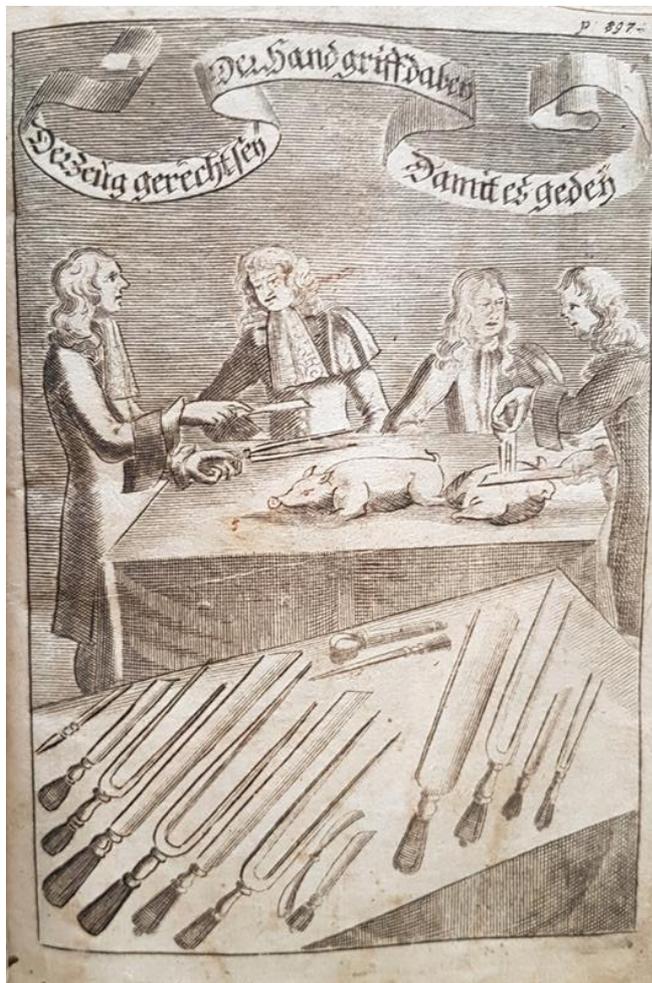
51 BOGS, Maria: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche Küche. Über 1000 Recepte zur Bereitung der verschiedenartige Speisen und Getränke Einmachen, Resteküche, Speisezetteln, Tranchieren, Servieren. Neunte Auflage. Berlin, R. Mosse, o.D. (ca. 1905). 8°. XXIV S., 360 S. OLwd. mit schönem Buchdekor.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

52 BREITHAUPT, Adolphine: Kochbuch für kleine und große Mädchen zur neuen Weihnachtsküche von Tante Adolphine. Chemnitz, B. Richter, 1893. 8°. VIII, 57 S., 1 S., 4 Bl. Illustr. OLwd. Etwas berieben und bestossen. Leicht fingerfleckig sonst gutes Exemplar. 240,-
ERSTAUSGABE: Weiss 497 (mit Abb. des Einbandes) - Methler 1637 - Alické 3219. Adolphine Breithaupt (1829 - 1897).

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

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

55 - Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dixneuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre, suivi d'observations utiles aux progrès de la cuisine moderne. Par M.A. Carème, de Paris. Deuxième



33

Öffentliches
Koch-Buch,
 Oder:
Kurzer
Unterricht /
 In welchem
Unterschiedene Speisen
 Gut zu zubereiten beschri-
 ben seynd.
 Erstlich zu Wienn in kleinern Form gedruckt;
 Anjeto aber,
Da vil der Kocherey Verständige
 dieses Buch wegen ihrer gut- und sicher-ge-
 stelten Einrichtung fattsam approbiret haben,
 auf vilfältiges Ersuchen in diesem Form wieder-
 rum neu zum Druck befördert.
Dritte Auslag.
 Greys, verlegt Johann Ferdinand Holzmayr, 1742.

23

Der
 Zu allerley guten Geträncken treuherzig-anweisende wohlthätige
 und Curiose
Keller-Meister /
 aufgeführt
 In einem ganz neu heraus gegebenen und in folgenden Theilen eingerichteten und
 kurz-verfaßtem / von Wein / Bier / Meth / Brandwein / und Essig handelndem
Kunst-Buch /
 Der Erste Theil tractirt von dem Wein an sich selbst / dessen Natur / Krafft und Nutzen / auch wie
 solcher / von der Kälte an / auf das beste zu warten und zu pflegen / beständig gut zu erhalten / auf vielerley Weise zu verbess-
 tern / nebenst unterschiedlichen / bis her ganz ungemeynen und in großer Geheim gehaltenen Weins-Tincturen /
 und noch mehrern andern vielen Wein-Künsten.
 Im Andern Theil wird angezeigt / wie man zu Erhaltung des Leibes Gesundheit / allerhand delicate /
 sowol gemeine als ungemeyne Kräuter-Frucht- und Gewürcke / wie auch andere noch mehrere Medicinalische Weine zu
 bereiten nebst einem Anhang unterschiedlicher / denen Wein-Eschencken und Keller-Meistern anständigen
 Curiosen Kunst-Stücken.
 Im dritten Theil wird deutlich angewiesen / die möglich- und nöthige Bierbräu-Kunst / auch wie das Bier beständig gut
 zu erhalten / und das mangelhafte wieder zu seinen vorigen Kräften zu bringen / samt einem ausführlichen Unterricht allerhand
 gute Medicinalische Kräuter-Bier zu bereiten.
 Im vierdten Theil wird auf unterschiedliche Arten guter Meth zu sieden deutlich angewiesen.
 Im fünfften Theil aber auf allerhand Arten guten Brand-Wein zu brennen / und daraus allerley gute / delicate und ge-
 sunds Aqua Vitæ und Ros Solis zu verfertigen / nebst einer Zugab unterschiedl. Essig-Künsten.
 Alles von langer Zeit her mit großer Mühe / Fleiß und Unkosten zusammen getragen / auch viel ergrünt und aus denen besten
 Auctoribus mit beigefügter / anjeto aber auf Begehren vieler Liebhaber zum Druck
 befördert.
Durch einen treuherzigen Freund und Liebhaber der Künste.
 Nürnberg / In Verlegung Johann Christoph Kochers / Anno 1705
 Gedruckt bey Johann Ernst Adelbunern.

10

édition., revue, corrigée et augmentée, ornée de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait par MM. Normand fils, Heron et Thierry. (3è éd.) Paris, Renouard et al, 1858. 8°. Mit 24 (von 25) gefalt. Taf. nach Zeichnung des Verfassers. XVI, 408 S. Ttw. spät. Lwd. mit RSchild. (berieben). Stellenweise etw. stockfleckig, zwei Taf. mit kleinen Einrissen, etw. gebräunt. Es fehlt die erste Tafel. 650,-

Vicaire 146 - Bitting 75 - Vente Orsi 88 - Schraemli 44.

56 (CORVINUS, Gottlieb Sigmund): Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexicon. Worinnen der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, Professionen, Rechte und Privilegia, Hochzeit- und Frauen-Solennitäten, Gerade- und Erbstätten; die Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinnen, gelehrter Frauenzimmer, Künstlerinnen, und anderer merkwürdigen Personen weiblichen Geschlechts; Dererselben Trachten und Moden, und was um Putz und Kleidung des Frauenzimmers, und Auszierung der Gemächer gehöret; ihre häusliche Verrichtungen, Ergötzlichkeiten, Redens-Arten, und was sonst einem Frauenzimmer zu wissen nöthig, ordentlich nach dem Alphabet kurtz und deutlich erklärt zu finden, wie auch ein auf die allerneuste Art verfertigtes vollkommenes Koch-Buch nebst Küchenzetteln und Rissen von Tafel-Aufsätzen. Worinnen der Frauenzimmer geist- u. weltlichen Orden, Aemter, Würden. Verm. u. Verb. Auflage. Frankfurt und Leipzig, Gleditsch, 1739. Mit ankolor. gest. Frontisp. 5 Bll., 1768 Spalten, 16 (davon 15 Bl. mit schemat. Holzschn.) Prgt. d. Zt. fleckig u. etw. bestossen. Etw. gebräunt, stockfleckig und wasserrandig. Stellenweise Wurmgänge. 900,-

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

57 DAISENBERG, Katharina: Vollständiges Bayrisches Kochbuch für alle Stände. Achtzehnte von praktischen Köchinnen durchaus verbesserte und sehr vermehrte, auf vieljährige Erfahrung gegründete Auflage. Nürnberg, Verlag von J.L. Loßbeck, 1861. 8°. Mit einem in Stahl gestochenen Titelkupfer. 606 S. OLwd.(Das Einband ist ziemlich berieben und an Ecken und Kanten stark bestoßen). Die Seiten sind le. fleckig und manchmal mit alten Bleistiftanmerkungen (1 S., mit Kritzelei in Bleistift). Buchblock fest. Trotz der beschriebenen Mängel. Innen ein schönes Ex. 180,-

Weiss 668.

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

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

59 DORST, Chr.: Handbuch der Hors-d'oeuvre. Kalte und warme Vorgerichte. Zweite erweiterte Auflage. Frankfurt a. M., Internationaler Verband der Köche, o.J. (ca. 1905). 12°. 4 Bl., 127 S., mit Textillustr. Grüner OLwd. mit zeitgenössischem Buchschmuck. Seiten papierbedingt gebräunt. Sonst frisches Exemplar. 50,-

Horn/Arndt 796. Weiss 807: Dorst kochte für F.A. Krupp in der Villa Hügel.

60 DUBOIS, Urbain / BERNARD, Émile: La Cuisine Classique. Étude pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française. Ouvrage illustré de 80 planches gravées et un frontispice, embrassant dans son cadre toutes les prescriptions théoriques, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine. 14. Auflage. Vol. 2. Paris, Dentu, 1888. 4°. Frontisp., LXIV, 431 S., 1 Bl.; 2 S., 507 S., 2 S., 1 Bl. 77 Tafeln. Mod. HLdr. Seiten papierbedingt gebräunt und fingerfl. Bd. I am Anfang etwas stärker. 800,-

Schraemli Cat. no 49. - Vicaire 289. - Auktion Walterspiel 160. C'est un des plus fameux livres de la cuisine du 19è siècle, richement illustré par de nombreuses illustrations.

Eines der schönsten Kochbücher des 19. Jhdts., geschrieben von den Chefköchen am kaiserlichen Hof in Berlin.

Behandelt u.a. die höhere und fürstliche Küche. Wie immer fehlt das Portrait des Königs von Preussen, welches in allen Exemplaren nach dem Franco-Preussischen Krieg von 1870/1 entfernt wurde.

61 - La Cuisine d'aujourd'hui. École des jeunes Cuisiniers. Service des Déjeuners - Service des Diners. Plus de 300 Manières de préparer les Oeufs. 260 Dessins, dont 40 Planches gravées. 6è éd. Paris, (E. Dentu).avec étiquette Flammarion, Paris), 1901. Petit in-4. XV pp, (titres, frontisp., Préface), [1] p.bl., 1 planche, XXI (table). Toile d'éditeur rouge, dos remonté. 2 ff. avec rousseurs, qq. pages lég. tachées. Néanmoins exemplaire en bon état. 320,-
Vicaire 900 - Bitting 131 - Ventes Oberlé/Fastes 246 et Lacombe 110. "Ce livre, essentiellement écrit pour les jeunes cuisiniers, est le pre-mier traité spécial sur les déjeuners. La seconde partie, plus classique est consacrée aux dîners"(Oberlé).

62 - Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et pour la campagne. Vingt-Septième Édition. Paris, Bernardin-Bechet & Fils, s.d. (ca. 1905). Oktav. VII, 783 pp. Reliure en toile rouge, titre dorsal en caractères noirs. En bon état avec de légères traces d'utilisation. 50,-
Vicaire 291 - Ventes Orsi 105 et Lacombe 111.

Roter Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren, innen sauberes Ex.).

63 ELEONORA, (LICHTENSTEIN, Eleonora Maria Rosalie Fürstin zu.): Freywillig aufgesprungener Granat-Apfel des Christlichen Samaritans. Oder: Auß Christlicher Lieb deß Nächsten eröffnete Gehaimbnuß viler vortrefflichen, sonders, bewährten Mitteln und wunderhaylsamen Artzneyen... Auffs neue vermehrt (Sambt einer kleinen Diaeta, wie sich bey jeder Kranckheit in Essen und Trincken zu verhalten; Wie auch beygefügtten neuen Koch-Buch, in welchen allerhand rare und denen Patienten zu verschiedenen Krankheiten ersprießliche Speisen) eröffnet werden... nun zum fünfftenmahl in offentlichen Druck verfertigt. 4. Auflage. 2 Tl. in 1. Wienn, Leopolt Voigt(in), 1704. [1. Teil]: 1 Bl.(Titel rot/schwarz gedruckt)., 499 S.; [Neues Kochbuch] 1 Bl.(Titel), 120 S., [5] Bl. Register Blindgrpr. Schweinsldrbd. d. Zt. über Holzdeckel gezogen. (Ohne die Schliessen). Einband sehr gut erhalten bis auf die fehlenden Schließen, Brandloch im oberen Buchschnitt dadurch etwa 90 Seiten im Randbereich mit kleiner Fehlstelle (ohne Textverlust, Kochbuch nicht betroffen). Feste Bindung, leicht gebräunt und fleckig, insgesamt gutes Exemplar. 800,-
Frühe Ausgabe des barocken Koch- und Arzneibuchs. Weiss 2300 - Horn 125 u. 126. vgl. - Ferguson I, 255. Die Fürstin gibt ein tlw. kurioses Kompendium von "Artzneyen- und Kochvorschriften" zum besten. Die ersten Ausgaben erschienen noch ohne das separate Kochbuch. Das berühmte Arzneibuch erschien erstmals 1695.

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

65 ETIENNE, M.: Traité de l'office, par M. Etienne, ancien officier de l'Ambassade d'Angleterre, Officier de Mme la Princesse de Bagration, à Paris. Avec dessins gravés sur acier. Prix: 10fr50c 2 volumes. Paris, chez l'Auteur rue du Faubourg Saint Honoré (adresse corrigée à la plume) et au Comptoir des Imprimeurs-Unis Quai Malaquais ,15 1847. 8°. Faux-titre, titre, 2 ff d'une note explicative quant au rôle de l'office et 50 pp pour les Hors-d'Oeuvre avec premier et deuxième suppléments, 111 pp pour le chapitre des compotes, et 219 pp pour le chapitre du raffinage avec deux planches, une sur les fours, l'autre sur les biscuits; [Tome Second] faux-titre, titre, III pp Réflexions générales, 40 pp sur les conserves, 11 pp sur les fruits confits, 19 pp sur le café, le chocolat et le thé, 202 pp sur les glaces, 220 pp sur les bonbons, le tirage, les sirops , les fruits frais, les variétés, avec 5 planches gravées sur acier, 1 ff non chiffré Errata. Demi-percaline noire, dos cuir noir à 4 nerfs à filets dorés, auteur, titre et tomain en lettres dorées, plats percaline noire en bon état, intérieur avec rousseurs éparses. Bon exemplaires. 1.100,-
Vicaire 347 (éd. de 1845/6) - Bitting 147 - Cagle 187 - Ventes Oberlé/Fastes 208 (éd. 1851) et Oberlé/Löchner259. Il s'agit d'un des Traités les plus complets de cuisine du XIXe siècle avec de grandes parties consacrées à la pâtisserie, aux glaces et bonbons. Toutes les parties de l'ouvrage ont une pagination spéciale: les hors-d'oeuvre, le sucre (Glaçage de pièces de dessert, biscuits, macarons, bouchées, petits-fours, massepains, soufflés etc), conserves,

glaces, bonbons... L'avant-propos est intéressant. L'auteur y donne des précisions sur les prérogatives de l'officier dans l'ancienne grande cuisine, l'importance du savoir-faire pour le décor et le sablage, la mise en place des tables, des fleurs. Il y évoque les soupers de la princesse Bagration chez qui fréquentaient l'empereur Alexandre, lord Castlereagh, l'empereur d'Autriche, Metternich, Talleyrand ...

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

66 FENG, Doreen Yen Hung: Joy of Chinese Cooking. London, Faber & Faber, 1952. 8°. 227 S. OLwd. mit OU. mit le. Gebrauchsspuren. Gutes Exemplar. 25,-

67 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.

68 FRIEBEL, Carl: Die kalte Küche. Handbuch für praktisches Anrichten. Auslösen und Ausbeinen von Schlachtfleisch, Wild und Geflügel. Mit 268 grössten-teils in Werdegängen gezeichneten Abbildungen im Text und 16 mehrfarbigen Tafeln mit 268 mehrfarbigen Details. 3. verb. Aufl. Gütersloh, C. Bertelsmann. 1950. 4°. XXXI, [I], 474 S. Orig. Lwd. (mit Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 50,-
Eines der besten Fachbücher zur kalten Küche, vom grossen Fachmann C. Friebel (Hrsg).

69 FRIES, Alfred: Amerikanische Gerichte. American dishes : eine Sammlung praktisch erprobter Gerichte. Chicago, Ill., s.n., 1915. Kl. 8°. 191 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Mit Portait des Schriftstellers. Roter OLwd.(Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten papierbedingt gebräunt. Gutes Exemplar. 140,-

ERSTAUSGABE: Fries war 35 Jahre Küchenchef im berühmten Kongress-Hotel in Chicago, kochte für sechs Präsidenten und war Vorsitzender des Zweigvereins Chicago des Internationales Verbandes der Köche.

70 GARLIN, (Gustave de Tonnerre): Le cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. Menus - Haute Cuisine - Pâtisserie - Glaces - Office etc. Suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. Ouvrage complet illustré de 60 planches (330 dessins) Gravés par M. Blitz comprenant 5000 titres et 700 observations. 2. Tome. Paris, Garnier Frères, 1887. 4°. XLIV(fx-tit., frontisp, tit.), 278 pp.; [3] ff.n.ch., 357 pp., 1 p.b., 60 planches h.t. Hmaroquin d. Zt. mit Rverg. 1.250,-

EDITION ORIGINALE. Vicaire 386 - Bitting 176 - Maggs 553. L'un des plus important traités de cuisine de l'époque. Recherché pour ses planches impressionantes. Garlin, célèbre chef de Tonnerre fut d'abord l'élève de son père avant de se former lui-même dans les ambassades et divers maisons.

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

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

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

72 GERIKE, Auguste: Die wohlerfahrene Lehrerin im Haushalten und in der Küche oder praktisches Haushaltungs- und Kochbuch. Hannover, Hahn, 1827. Kl. 8°. XXIV S., 255 S., 1 Bl. Verbesserung. HLdr. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die äussereren Rückengelenke sind teils etw. geplatzt. Vom vorderen Vorsatzblatt (unbedruckt) fehlt eine Ecke. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. Innen gutes Exemplar. 350,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1211.

73 GLEIM, BETTY: Bremisches Koch- und Wirthschaftsbuch. Enthaltend eine sehr deutliche Anweisung, wie man Speisen und Backwerk für alle Stände gut zubereiten könne und wie man von verschiedenen Früchten die besten Weine, Liqueure und Essige verfertigen lernt. Für junge Frauenzimmer, welche ihre Küche selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen. Bremen und Aurich, Johann Heinrich Müller, (1808). 8°. I-VIII, XIX- XXXIV, 392 SS., [6] SS. (Druckfehler für I. & II. Teil); Titel für I. Teil, Text des II. Teils. Fehlen SS. XI-XVIII. 3/4 Ldr. Einband der Zeit. Berieben. Innen fingerfl. 300,-

SEHR SELTENE ERSTAUSGABE. Weiss 1251. Monogrammiert mit G.B. erschienen. Holzmann-B. 11, 12242. Bekanntes Kochbuch mit Rezepten der hanseatischen Küche. Fehlerhaftes Exemplar. Die Titelei für Teil I, Text Teil II. Ebenfalls fehlen die Bl. XI - XVIII. Das Buch ist komplett durchschossen, auf jedes Textblatt folgt ein mitgebundenes Leerbl. für Eigenrezepte (einige sind von alter Hand beschrieben). Betty Gleim, anerkannte Pädagogin und Schriftstellerin aus Bremen (1781-1827) war Anhängerin Pestalozzi's. Ihr Kochbuch "durch das sie der Mitwelt bewies, wie gut hauswirtschaftliche Tüchtigkeit einer Frau mit höheren gestigen Interessen sich verträgt", erfuhr zahlreiche Auflagen.

74 GOUFFÉ, Jules: Die feine Küche. Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Kuchenbäckerei und Einmachekunst in ihrem ganzen Umfange 3. Auflage, nach den Lehren der größten Meister der deutschen, französischen und englischen Küche durchaus umgearbeitet und vermehrt. Mit vielen Abbildungen in Holzstich und Farbendruck nach Zeichnungen von E. Ronjat u.A. Mischausgabe. 2 Bände. Leipzig, Moritz Schäfer, (1890). 4°. XL S., 400 S.; XXXV S., 488 S. Mit 17 (16 chromolithographierten) Tafeln und über 500 Textholzstichen. Originalleinwandbände mit schwarz- und goldgepr. Buchschmuck. Bei Band 2 Rücken mit kleiner Fehlstellung. Innen schönes Exemplar, einige Tafeln mit Lagerflecken. 480,-

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

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

76 HAUPTNER, F.V.: Kochbuch für Haushaltungen aller Stände. 6. Auflage. Berlin, Druck und Verlag von A. M. Hahn. 1855. 8°. XII S., 867 S. Grüner OLwd. mit Rückenvergoldung und Blindpr. Das Einband ist etw. berieben. die Seiten gebräunt und leicht fleckig. Vorsätze erneuert, die ersten Seiten sind im Falz teils neu geheftet. 200,-

Weiss 1479. Hauptner war Hofküchenmeister Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Albrecht von Preußen und Vorsteher eines Lehr-Instituts der Kochkunst für Damen.

77 HEINRICH, Johann Christiane: Vollständiges Handbuch für Küche und Haus oder gründliche Anweisung zur Koch- und Backkunst sowie zu allen denjenigen Sachen, welche in einem geregelten Hauswesen vorkommt. Nach langjähriger Erfahrung herausgegeben für deutsche Frauen und Mädchen. Dresden, Urnlodische Buchhandlung, 1837. 8°. Frontispiz (Küchenszene) am unteren Rand 1 cm. eingerissen. Darstellung nicht betroffen. 527 S., XX S., 1 lithograph. Tafel. Ldr. mir RTitel. Das Einband ist etw. berieben und fleckig. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fleckig. Schönes Exemplar. 450,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1518. Seltenes Dresdener Kochbuch mit 1034 Rezepten, darunter "Müffchen" und

"Hückchen" von Pflaumenmus, "Hohlhippen" und "Tauben mit Hopfkeimchen".

78 HELOUIS, Ed.: Les Royal-Diners. Guide du Gourmet contenant des menus pour chaque saison, avec la manière de les préparer et des conseils sur la service de la table. Paris, Noblet, Dentu, 1878. 8°. 2 S., III, [1]S., 493 SS, [1]S. und 24 Farbtl. Unbeschnitten, OBroschur (der Rücken ist papierbedingt brüchig). In Klarschichtfolie (nicht klebend) fachmännisch eingeschlagen. Im Schuber. 900,-

EDITION ORIGINALE: Vicaire 441 - Bitting 223 - Oberlé/Fastes 242. Cagle/Matter 238. Seltenes Buch und gesucht wegen seiner Farbtafeln. Rezeptsammlung von der „haute cuisine“ des italienischen Hofes (Könige Carlo Alberto und Viktorio Emanuele von Savoy). Am Ende des Buches findet man 235 Menüs zu verschiedenen Epochen, die dem König Louis Philippe, Königin Victoria und Prinz von Carignan serviert wurden. Durch die einfache Broschurbindung haben sich 4 Lagen gelöst, sind aber mit dem Buchblock noch verbunden.

79 ISNARD, Leon: L'Algerie gourmande, secrets de cuisine et de patisseries algeriennes. Oran, Fouque, O.J. (ca.1900). Gr. 8°. 237 S., mit 3 s/w. Bilder. Hpgt. mit Rtit. Goldenes Supralibros "ARS ET AMOR". Schönes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 220,-
EDITION ORIGINALE: Isnard (Chef de cuisine) brachte die Nordafrikanische Küche zum Ende des 19. Jhd. nach Frankreich.

80 KANDER, Simon: The settlement cook book. 20. ed., enl. and rev. Milwaukee, Settlement Cook Book, 1934. 8°. XXXII, 624 S. OPbd. mit SU. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 90,-

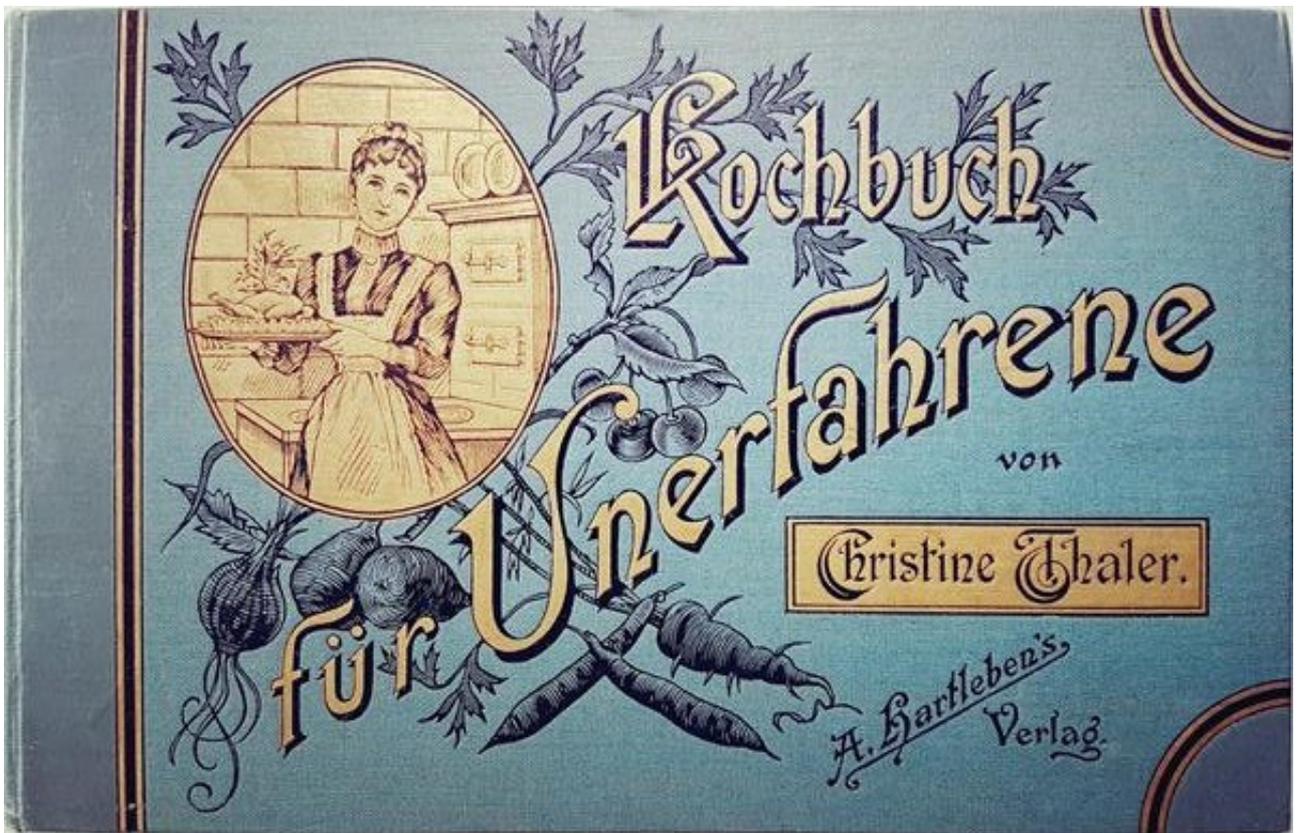
81 KASTNER, Rosina: Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche. Innsbruck, Wagner, 1844. 8°. 3 Bll., 509 S., 1 w. Bl. Lwd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 480,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1848 - Regionales Kochbuch mit zahlr. Rezepten für Fleisch- und Fastenspeisen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

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

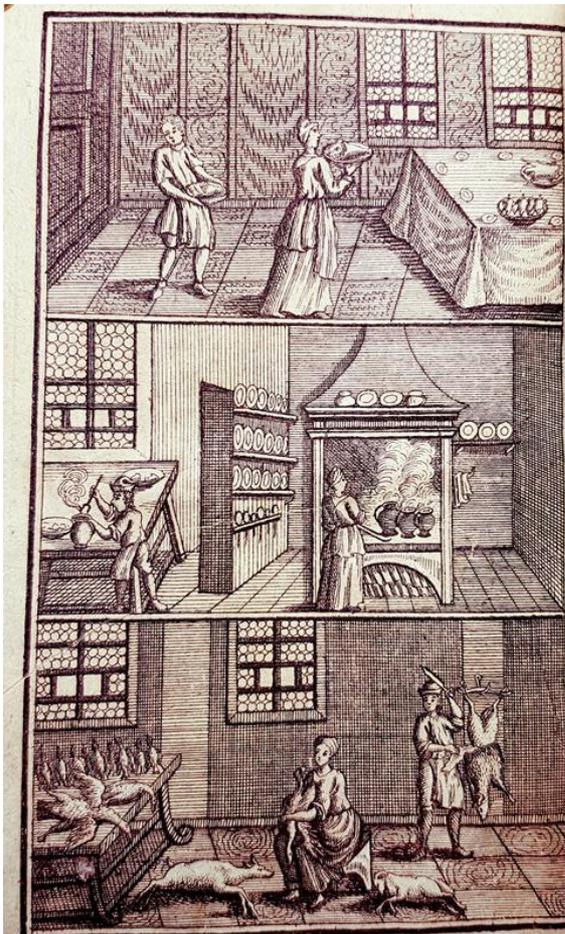
83 Ein KOCH- und ARTZNEY - BUCH. Gratz, Widmanstetter Erben, 1688. 8°. Mit Holzschnitt - Titelbordüre und Vignette. 1 Bl., 236 S., 7 Bll. Roter Ldr. d. Zt. mit schönen Goldornamenten auf Rücken- und Deckel (leicht berieben und bestoßen). 5.200,-
Weiss 1982; Notacker 744.2 - Zweite Ausgabe. "Erzielte auf der Auktion Crahan die astronomische Summe von sFr. 25000". Die Erstausgabe erschien identisch 1686, die 3. Ausgabe als <Ein sehr nutzbares Koch- und Arzneybuch> ebenda 1696. (Weiss) - Tlw. etwas braunfleckig. Stellenweise Wurmgänge im Bug und an den unteren Ränder ohne Buchstabenverlust. Gesuchtes Exemplar.

84 KUSS, Johanna: Die holsteinische Küche oder Anleitung zur Führung des Hausstandes in einer Anzahl auf Erfahrung begründeter, bewährter Anweisungen. 15. Auflage. Leipzig, Dürr'schen Buchhandlung, 1889. 8°. XXXIII, 332 S., XV. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Vortitel und Titel mit wenigen kleinen Stockflecken. Schönes Exemplar. 70,-
Weiss 2194.

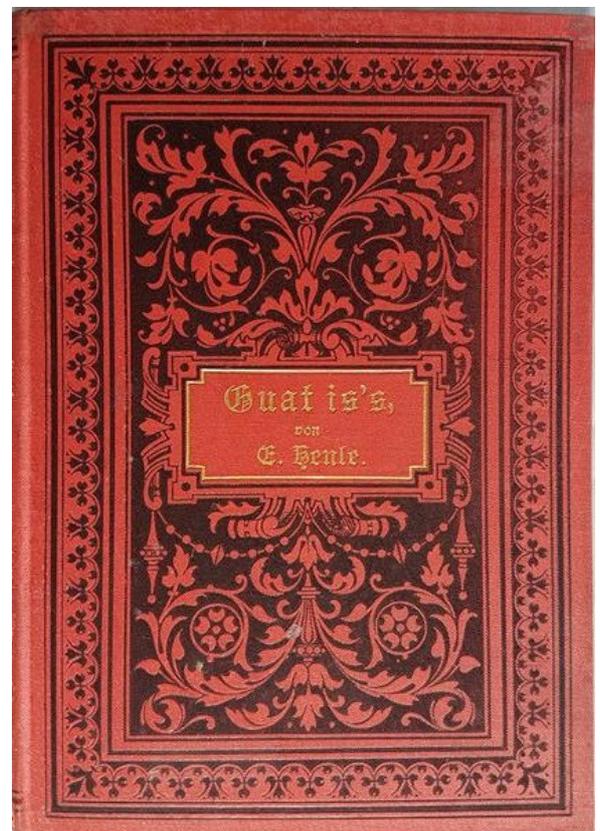
85 Le Menagier de Paris, traité morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bougeois parisien. Contenant des préceptes moraux, qq faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des renseignements sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de Paris, à la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



32



7



16

Vign. u. 1 Stahlst.-Taf. Rel. demi-chagrin verte, dos à nerfs dorés, tranches jaspées, de l'époque.
Bon Ex. 2.250,-
EDITION ORIGINALE: Vicaire 583-7 - Bitting 578 - Thiébaud 655/6. D'un important ouvrage publié par le Baron Pichon, d'après un manuscrit de sa bibliothèque, et limité à 324.exemplaires.

Kalbsledereinbände der Zeit (Rel. romantique) auf 5 Bünde, Golddekor auf Rücken und Filets auf Deckel, je 2 Rschildchen, Innenkanten-Vergoldung, marm. Schnitt. Unbeschnittenes und bis auf wenige Fleckchen sauberes Exemplar. Einbände nur minimal berieben u. bestoßen. Schönes Exemplar mit einer Kupfertafel im Teil über die Jagd. Limit. Ausgabe von 324 Ex. auf Holland. Herausgegeben durch den Präsidenten der Bibliophilen Frankreichs, Baron Pichon, anhand einer Handschrift des 14. Jh. Der ältere Autor schrieb den Text als Instruktion für seine 15-jährige Braut. Behandelt die Führung eines grösseren Haushalts, Gärtnerei, Pferdehaltung, Kochen (S. 80 - 272), Jagd etc.

86 LEHMANN, August Erdmann: Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen. 2. Auflage. Dresden, Selbstverlag, 1818. Mit gest. Portrait-Front. XII, 468 S. Hldr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). 260,-
Weiss 2253. Im Vorwort gibt der Autor eine Autobiographie mit interessanten zeitgeschichtlichen Details wie im 18. und frühen 19. Jrdt. eine Kochausbildung aussah. August Erdmann Lehmann, Lehrer der Kochkunst in Dresden, war ein sehr produktiver und erfolgreicher Autor von Kochbüchern. Durchgehend etw. fleckig, Titelbl. alt aufgezt.

87 MALORTIE, Ernst von: Das Menu. Eine kulinarische Studie. 1. Auflage. Hannover, Klindworth, 1878. Gr. 8°. [7] SS.(H-Titel, Frontispiz (Speisekarte), Titel, Vorwort, Anleitung) S. 8 - 248. OHLwd. (chromlithographiert). Ecken und Kapital leicht bestossen, sonst schönes Exemplar. 480,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2429 (dort mit Abb. des Einbandes) - Bitting 305 - Horn-Arndt 512. Eine der schönsten Einbandillustrationen des späten Biedermeier. Sein in 3 Auflagen erschienenes Werk über das Menü hat die herrschaftliche Küche des Kaiserreichs entscheidend beeinflusst. Wegen der Aufnahme zahlreicher historischer Menüs auch von kulturgeschichtlichem Interesse. Sein ursprünglich separat erschienenenes Werk <Die feine Küche> wurde in späteren Auflagen auch als 2. Teil des <Das Menü > herausgebracht. Der Oberhofmarschall des Königs von Hannover war bereits über 70 Jahre alt und konnte auf jahrzehntelange Erfahrung am Hof zurückgreifen.

88 (MASSIALOT, François): Allerneueste Anweisung zum Kochen, wie man Nach der jetzigen Frantzösischen Manier Alle Arten von Essen, so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Tafeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zubereiten kann. Aus dem Frantzösischen übersetzt. Halberstadt und Leipzig, Christian Friedrich Schopp, 1739. 8°. Gestochenes Frontispiz, 7 Blätter, 880 (recte 848) Pergamentband der Zeit mit Rotschnitt leicht fleckig. 3.200,-
ERSTAUSGABE: Horn/A. 168; Weiss 2473, Anm.; vgl. Bitting 314f., Drexel 132, Georg 292, Schraemli 34, Simon 1018f., Vicaire 573ff. u. Walterspiel 337ff. MASSIALOT, François 1660-1733: Koch, Autor und „Officier de bouche“ nannte sein Erstwerk „Cuisinier Royal et Bourgeois“ 1691. Wohl nicht ohne Grund, stand er doch als Störkoch und Küchenchef wichtigen Banketts vor. So legte die Menufolge des oben genannten Buches Zeugnis ab über die Personen die er bekochte. Hier eine kurze Liste der vornehmen Herren: Philippe I. (Bruder von Ludwig XIV.) die Herzoge von Chatres, Orléans und Aumont als auch dem Kardinal von Estrées sowie dem Ersten Hausmeister des Königs. Sein Buch „Der Königliche und Bürgerliche Koch“ war ein Novum in der französischen Kochbuchliteratur, da es einen lexikalischen Aufbau und ein detailliertes Register im Anhang hatte. So hinterliess er uns bekannte Rezepte wie die Creme brûlée und die Meringue. Eine Neuerung war auch das Abbinden mit Ei anstatt mit Mide pain (geriebenes Brot). Das genannte Werk war das Erste französische Kochbuch welches in deutscher Sprache übersetzt wurde. Paginierfehler: Sprung in der Zählung von S. 95 auf S. 98 und von S. 706 auf S. 737 (komplett). - Durchgehend leicht gebräunt, erste und letzte Seiten stockfleckig. Schönes Ex.

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

90 MEDIOLANO, Johannes de: Schola Salernitana, sive De conservanda Valetudine Præcepta Metrica. Autore Joh. de Mediolano hactenus ignoti. Cum luculenta.á Arnoldi Villanovani in singula Capita Exegesi. Ex Recensione Zachariæ Sylvii. Cum ejusdem Præfatione.

Nova editio, melior & aliquot Medicis opusculis auctior. Cum Indicibus duobus, altero Caputum, altero Rerum. Rotterdam, Leers, 1667. 12°. Frontispiz, 23 Bl., 517 S., 10 S. Index. Blindgeprägter Schweinsledereinband der Zeit, über Holzdeckeln mit 1 (von 2) Schließen. 360,- Choulant 277.- Gambacorta-G. 91. - Waller 7830. - Wellcome IV, 493. - Wolfenb. 1356.: "Wiederholung der Gravenhaagener Ausgabe von 1649". - Das berühmte Regimen Sanitatis Salernitanum ist ein von der medizinischen Schule von Salerno für den englischen König entwickeltes Diätkochbuch.- Teils etwas (Schluß stärker) wasserrandig und leicht fleckig, einige Marginalien, handschriftlicher Eintrag auf Front- und Titelblatt - Gestochener Wappen-Exlibris Friederich Ignatz Freyherr von Gruben 1793. - Aus Sammlung Mundus mit Exlibris.

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

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

**93 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).**

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

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

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

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

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

97 R*:** Neuvermehrtes Kochbuch, enthaltend eine gründliche Anweisung zur schmackhaften Zubereitung von Suppen, Fleisch, Gemüse, Eingemachten, Fischen, Braten, Pasteten, anderen Gebackenen, Torten etc. Neue ganz umgearbeitete Auflage. Nürnberg, J.A. Endter, 1831. Kl. 8°. 2 S., 126 S., Ppbd. d. Zt. Das Einband ist etw. berieben und fl.. Die Seiten etw. leicht fl. 280,-
Weiss 2812. Die 5. vermehrte Auflage erschien ebenda 1841.

98 ROSAMUNDA: Die Köchin ohne Fehl und Tadel; oder gänzlich zuverlässige Kunst, ohne alle andere Anleitung innerhalb vier Wochen insbesondere treffliche, gesunde und schmackhafte Hausmannskost nebst feinen Gerichten und Backwerken breiten zu lernen. Zweite, sehr vermehrte und verbesserte Auflage. München, Joseph Lindauer'sche Buchhandlung, 1840. Kl. 8°. VIII, 208 S. OPbd. unter Verwendung der Broschur. Einband ist ziemlich berieben und bestoßen sowie fleckig. Innen mit einigen Wurmgänge. Sonst schönes Exemplar. 150,-
Weiss 3244 (mit falscher Jahreszahl).

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

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

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

102 SCHUPPE, Hans: Neu-verbessert- und vermehrter traiteur a la mode. Welcher itzo zum Viertenmale der delicates und Neubegierigen Welt zu sonderbahren Nutzen darleget sein mit Fleiß zusammen getragenes und wol eingerichtetes Koch-Buch Worinnen mit sonderbaren Vergnügen zu finden, Wie man, so woll Hochfürstliche, als anderer vornehme Höfe Taffeln, nach bester Manier des heutigen Etats ... die Tische mit wollschmeckenden Speisen galant bestellen/ und versehen könne, Vornemlich Mit Potagen von allerhand Wildpret ... Morcheln und

Allerneuestes Kochbuch,

Welches lehret,
wie man auf die allergenueste, deli-
cateste und gesparfamste Art arbeiten, die
Speisen machen, und heutiges Tags ser-
viren soll.

Nicht minder, wie die sämtlichen Spei-
sen in französischer und deutscher Sprache zu benen-
nen, auch wie die Küchenzettel durch die beygesetzten
4 Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch
und deutsch für 8 bis 60 und mehrere Perso-
nen herauszunehmen sind.

Nicht nur
den jungen Köchen und Köchinnen,
sondern auch jenen sehr dienlich,
die bey einer Tafel, wegen Abgang eines
Controleurs, Herrschaften bedienen müssen, aus
welchem sie erlernen können, wie man die Speisen nennet,
und wie selbe eine vor der andern einer herrschaftlichen
Tafel sollen aufgesetzt werden.

Herausgegeben

von

Mr. JEAN NEUBAUER,

ersten Koch bey Sr. Excellenz des Herrn Grafen von der
Wahl, Sr. Churfürstl. Durchl. in Baiern Ministern, 1
dann Gesandten bey Allerhöchstl. Kaiserl. Hof zu Wien,
und dem Reichstage zu Regensburg ic. ic.

München 1774.

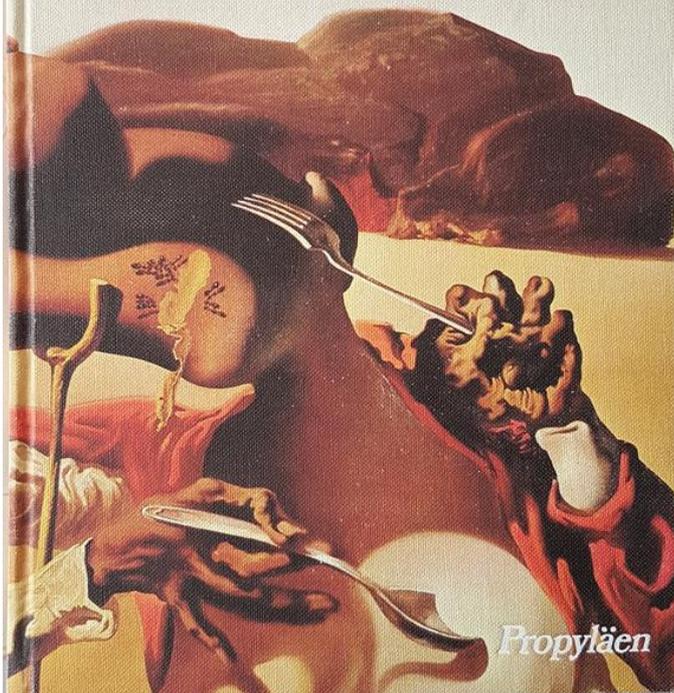
In Verlag bey Johann Nepomuk Freyh, Churfürstl.
akademisch- und bürgerlichen Buchhändler.



22

28

Salvador Dali Die Diners mit Gala



8



11

Champignons. Dann auch Mit allerhand schönen und wol garnirten Braten ...samt beygefügt
Ein und zwanzig in Kupffer gestochenen Taffeln ... und einem vollkommenen Register 4. Aufl.
Lübeck, Böckmann, 1727. 4°. Titelblatt in Rot- und Schwarzdruck [6] Bl., 196 S., [12 Bl.] 11
Bildtafeln mit 21 Kupferstichillustrationen Hpgt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 2.200,-
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 finger-
und braunfleckig. Seite 97/98 als Kopie auf Büttenp. unauffällig mit eingebunden. Insgesamt schönes Exemplar.
Sehr selten.

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

104 UNGER, Friederike Helene: Neuestes Berlinisches Kochbuch, oder Anweisung Speisen,
Saucen und Gebacknes schmackhaft zuzurichten. Erster Theil;...desgleichen auch allerley Arten
Früchte einzumachen; nebst verschiedenen Anmerkungen und Kunstgriffen der Kochkunst.
Zweiter Theil. Anhang zum allerneuesten Berlinschen Kochbuche, welcher das noch
versprochene Gebackne und Zuckerbackwerk, desgleichen allerley Eingemachtes zur Küche und
Conditorey, als auch mancherley nützliche Kunststücke der Kochkunst enthält. Tl. 2 u. Anhang in
erster Ausgabe. Tl. 1 in zweiter Ausgabe. 2 Tl. in 1 Bd. Berlin, Unger, 1789-90. 8°. 280 S., 8 Bl.
(Inhalt); 322 S., 11 Bl.; 206 S., 8 Bl. Mod. Pbd. mit hs. Rsch. 500,-
Holzmann-B. II, 12258. Weiss 3900. - "Seltenes Berliner Kochbuch der postfriedrizianischen Zeit mit entsprechend
bescheidener Küche und vielen nützlichen Winken für die Hausfrau. Die Verfasserin war die Ehefrau des Berliner
Verlegers Joh. Friedr. Unger" (Weiss). - Die letzten 3 Bl. des Inhaltsverz. von Tl. 1 am Schluß des Anhangs
eingebunden. Etw. gebräunt u. tls. fleckig, vereinz. wasserrandig. Buchbl. neu eingehängt u. mit neuen Vors.,
anfangs 3 Bl. im Bug restauriert. Aus Sammlung Dittmar mit Exlibris.

105 VIARD, Alexander: Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle
Stände. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt. Aarau, Heinrich
Remigius Sauerländer, 1808. 8°. Frontispiz, VIII S., 405 S., 1 Bl. Ppbd. der Zeit mit leichten
Gebrauchsspuren. RTitel Name auf Titel. Die ersten 3 Blätter leicht stockfleckig, sonst saubers
Exemplar. 1.100,-
ERSTAUSGABE der deutschen Übersetzung. Weiss 3948 - Horn 616. Die französische Originalausgabe erschien als
<Le Cuisinier impérial>. Die Titel wurden im Einklang mit der politischen Situation Frankreichs geändert: von
Impérial zu National und nach der Rückkehr der Bourbonen zu Royal. Das Titelkupfer "Träume eines Gourmand"
wurde Grimod de la Reynieres Almanach entlehnt. Die Rezepturen sind der herrschaftlichen französischen Küche
entnommen. Vom Autor ist nicht viel bekannt, obwohl seine Bücher sehr beliebt waren und immer wieder aufgelegt
wurden. Ebenfalls unbekannt ist der Übersetzer dieser dt. Erstausgabe. Bereits 1809 erscheint eine weitere Ausgabe
mit Ch. Dorothea Gürndt als Übersetzerin, später nimmt sich auch Katharina Löffler diesem Buch an und lässt es als
<Pariser Kochbuch> hrsg. Gesucht und selten.

106 Vollständiges Kochbuch für Stadt und Land, für Deutsche, Franzosen und Engländer,
oder gründliche Anleitung zur schmackhaften Zubereitung aller bekannten Speisen, für den
häuslichen Tisch sowohl, als für die Tafeln der Reichen und Vornehmen. 2 Tle. in 1 Bd.
Heidelberg, Oswald, 1836-37. 8°. 2 Bl., 358; 300 S. Grüner Hldr. d. Zt. (le. berieb. u. best., tls.
kl. Schabspuren). 550,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4010. Erschien auch in Hannover bei Hahn. Sehr selten. - Tls. stark gebräunt u. stockfl.

107 ZENKER, F.G.: Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst. Erster Teil;
Theoretische praktische Anleitung zur Kunstbäckerei. Zweiter Theil. 2 Bd. Wien, Strauß, 1817 /
1818. 8°. Frontispiz, XVI, 661 S., 13 Kupfer (von den 14 auf dem Titel erwähnten Kupfern wird
das Frontispiz mitgezählt); X, 373 S., 10 Kupfer. Mod. HLdr; Mod. Lwd. mit Rückentitel. (Mit
leichten Gebrauchsspuren). 2.000,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4327; Georg 1412; Horn/A. 627; Drexel 80; Schraemli 76. - Da der Autor im Dienste des

Fürsten von Schwarzenberg war, werden nebst der höheren Wienerküche auch viele franz. Rezepte gegeben und sind entsprechend auch französisch betitelt. Bd. I. Letzte Tafel als Faksimile auf Büttentp. mit eingehftet. Seiten leicht finger- und braunfleckig. 2 Seiten mit Eselsohren; Bd. II. Titelei mit kleinem Abklatsch. Unbeschnitten. Beide Bände in Erstaussgabe sind sehr selten. Sehr schöne Exemplare.

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

Weiss 4328. - Horn - Arndt 627. - Georg 1412. - Drexel 80. - Schraemli 76. - "Da der Autor im Dienste des Fürsten von Schwarzenberg war, werden nebst der höheren Wienerküche auch viele franz. Rezepte gegeben und sind entsprechend auch französisch betitelt (Weiss). Ohne Teil 2 (Kunstbäckerei). - Tafel 7 mit kleinem Eckausriss (nicht in die Darstellung hineinreichend). Sehr schönes Exemplar.

III. KONDITOREIBÜCHER, PATISSERIE & BÄCKEREI

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

110 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.

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

112 BAILLEUX, L.: Le patissier moderne ou Traité élémentaire et pratique de la patisserie française au dix-neuvième siècle. Paris, Auteur, 1856. in-8. [1] Bl. (Titel)., 267 S., 34 Tafeln darunter mehrere gefl. Tafeln. HLdr. (Marocaine) d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. Am Anfang stark papierbedingt stockfl. welche diese und spätere Ausgaben betrifft. 1.200,-
ERSTAUSGABE: Sehr selten. Vicaire 61/2 - Vente Schraemli 11/156. Praktische Arbeit auf den Erfahrungen des Autors von mehr als zwanzig Jahren zusammengestellt mit zahlreichen Abschnitten und nach Kategorien unterteilt. Die 34 Platten, vom Autor selbst erstellt, zeigen ein Backofen, Vorlagen, Modelle Dessertbuffets für 40 Pers. usw. Nach Ansicht Oberle sind die Tafeln an die grossen Klassiker Caramel, Gouffé, Garlin und Dubois angelehnt.

EDITION ORIGINAL. Rare, manque à Berthelot, Viel etc. Ouvrage pratique basé sur les expériences de l'auteur pendant plus de vingt années et réunissant de très nombreux articles, divisées suivant leurs catégories. Les 34 planches, dessinées par l'auteur lui-même, montrent le four modèle, des décors, des modèles de moules Trottier etc.



52



37

Neu-verbessert und vermehrt

TRAITEUR A LA MODE,

Welcher also zum Viertelmahle der delicates und Neugierigen Welt zu sonderbahren Nutzen darlegt
 fein 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, nicht weniger bey grossen Gastereyen, oder Hoch-
 zeiten/ die Tische mit wollschmeckenden Speisen galant bestellen / und versehen könne /**
 Womöglich

**Mit Potagen von allerhand Wildpret und zahmen Fleisch, wild und zahmen Geflügelwerd,
 Fisch/und Garten-Gewächsen, wie auch Tarten/Pasteten/ und andern Gebackens; imgleichen Milch-
 Speisen/Gallerten/Fricasseen, Ragouts, Mandeln, Eiern, Morcheln und Champignons,
 Dann auch**

Mit allerhand schönen und wol garnirten Braten,
 Auch wie dieselben Speisen woll ordinet, angerichtet/ und vorgetragen werden sollen /
 Aniso mit einem neuen Anhang auß 131. Species versehen, samt beygefüget

Ein und zwanzig in Wasser gestochenen Taffeln /
 Nebst deutschen Bericht / wie nach jeder Taffel Grösse und Form die angerichtete Speisen schicklich darauff in/ einander zu setzen
 wie auch, auß vieler Begehren, eine Verdeutschung der in diesem Buch vorkommenden Französischen und andern fremden Wörtern/
 und einem vollkommenen Register,
 Aufss neue denen Liebhabern zu Dienste mitgetheiles

Hans Schuppen / Hochfürstl. Braunschweig. Lüneb. Ersten Mundkoch zu Wolfenbüttel.
 Lübeck / In Verlag bey Boekmanns. 1727.

Selon Oberlé l'auteur prend place dans la littérature pâtissière à coté des Carême, Gouffé, Garlin et autres Dubois avec ce livre.

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

114 - Honigkuchen und Lebkuchen. Anleitung zur Herstellung der Honig- und Lebkuchen, sowie die einschlägigen Marktartikel. Trier, Besselich, (1911). 96 S., 6 farbige Tafeln. Mit 38 Abbildungen im Text. OLwd. Gutes Exemplar trotz leichten Gebrauchsspuren. 100,-
ERSTAUSGABE: Weiss 343. Fehlt den meisten bekannten Sammlungen und Bibliographen.

115 - Wie werde ich Konditormeister? Ein Lehrbuch zur Vorbereitung auf die Meisterschule. Trier, Selbstverlag, o. D. (ca. 1915). Kl. 8°. 179 S. Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten leicht finger- und braunfleckig. 120,-
ERSTAUSGABE: Weiss 353 - Auktion Dittmar 15.

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

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

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

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

120 EMY: L'art de bien faire les glaces d'office; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissements. La manière de préparer toutes sortes decompositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fuits, cannelons, & toutes sortes de fromages. Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel. Avec un traité sur les mousses. Ouvrage très-utile à ceux qui font des glaces ou fromages glacés. Orné de gravures en taille-douce. Paris, Le Clerc, Avec Approbation et Privilège du Roi, 1768. Frontisp., titre, VII pp., 242 pp., [3] ff. Avec 2 planches. Avec une inscription manuscrite " Donné à Jubeau par madame la Comtesse de Balbrouet le 2

avril 1809. Plein cuir raciné d'époque, dos à cinq nerfs orné d'un motif géométrique doré, titre en lettres dorées dans un cartouche rouge, habiles réparations anciennes sur le dos. Bel exemplaire. Perte minimum de caractères suite à une déchirure en titre page. 3.800,-

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

121 FRANCATELLI, Ch. E.: The Royal English and Foreign Confectioner: A practical treatise on English and Foreign Confectionary in all its branches; containing ornamental confectionary artistically developed; Different methods of preserving fruits, fruit pulps, and juices in bottles. The preparation of Jams and Jellies, Fruit, and other Syrups, summer beverages, and a great variety of national drinks; With directions for making dessert cakes, plain and fancy bread, candies, bonbons, comfits, spirituous essences, and cordials. Also the art of Icemaking, and the arrangement and general economy of fashionable Desserts. 5è éd. London, Chapman and Hall, 1887. Frontisp. XXIII, 1 1v., 422 pp., 1 1v. ads. Orig. red editor's cloth, gilt spine and cover (some soiling and rubbed). Wear but still a good copy. 300,-
Bitting 164 - Cagle/Lilly 688 - Schraemli Sale 182. The author had a very illustrious career ending with an appointment to the Royal Household of Queen Victoria. Illustrated with 5 wood engraved plates.

122 GATTI, François: Entremets für Hotels und Restaurationsbetriebe. 2. Auflage. Luzern, Fachbuch-Verlag Union Helvetia, 1964. 8°. 18 S., 297 S. OLwd. leicht fleckig. Rückdeckel mit kleinem Riss im Bezug. Laienhaft mit Tesafilm ausgebessert. Besitzstempel auf dem Einband und Vorsatz. Innen saubers Exemplar. 50,-
Eines der besten Fachbücher für Köche, Konditoren, Pâtissiers und für alle die sich an der "Süssen Kunst" ausprobieren wollen.

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

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

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

126 HARTINGER, Lorenz Karl: Lehrbuch zur selbstständigen Erlernung der gesamten Konditorei und Wiener Feinbäckerei, in Wort und Film mit vielen Bildern. Chiming am Chiemsee, Selbstverlag, o. D. (ca. 1920). 8°. 267 S., 3 S. Mod. HLdr. mit montierten nachgedruckten Titel. Seiten sind papierbedingt gebräunt. StV. Erste Seiten von alter Hand eingehängt. 60,-

ERSTAUSGABE:

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

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

Der Autor war Konditor in Breslau.

129 KARG, Rudolf: Großes Back- und Süßspeisenbuch. 3. verm. Aufl. Mit 127 farbigen Tafeln und Abbildungen. Leipzig, Heinrich Killinger, (1910). Gr. 8°. 3 Bl., 596 S. Illustr. blauer OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar. 150,-
Weiss 1834. - Mit 59 ganzseit. Tafeln. Der Autor war Königl. Mundkoch und Backmeister in den Küchen Sr. Majestät des Kaisers.

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

131 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.

132 LAUREY, Alfred: L'Entremetier Moderne: 600 Recettes Et Tableaux; Entremets De Patisserie, Entremets Chauds, Entremets Froids, Petits Fours & Glaces. Paris, Bibliotheque de l'Art Culinaire, 1908. 12°. XXXI,[1], 190 S., [1], 8 S., Goldschnitt. Roter Ldr. (berieben u. bestoßen). Goldene Supralibros "Republique Francaise & Ministre dv Commerce" auf der Rückseite. Innen sauberes Exemplar. 500,-
EDITION ORIGINALE: Nicht bei Bitting, Cagle, Simon, Vicaire usw. Sehr selten. Titel vo. gegen unberechtigten Nachdruck eigh. vom Verfasser signiert. Ein sehr schönes Buch über die hohe Konditoreikunst in Frankreich am Anfang des 20. Jhdt. Reich illustr.

133 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.

134 MAND, J.C.: Das grosse Karlsbader Konditoreibuch. 1.-10. Tsd. Berlin-Schöneberg, Max Hesses, (1931). 266 SS. , 8 SS. (Anzeigen). Illustr. OHLwd. Einband etwas angeschmutzt. Guter Zustand. 110,-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

139 PERINI G. / BORN, Philipp: Der Schweizer Zuckerbäcker oder genaue Anweisung zur Anfertigung aller in der Konditorei vorkommenden Arbeiten, insbesondere aller feinen Torten, Kuchen, Konfekte, Biskuits, Makronen, Pastetchen und anderen feinen Bäckereien; sowie der Herstellung der beliebtesten kalten und warmen Getränke, der gefrorenen Sorbets, der Liköre, Ratafias, Schokoladen etc. nebst Anleitung zur Darstellung der englischen Biskuits oder Cakes; im ganzen über 1000 Rezepte enthaltend. Hrsg. von Ph. Born. Mit 24 Tafeln Abbildungen. 5. Aufl. Weimar, Voigt, 1893. 8°. XXXII S., 350 S. 1 Bl.(Verlagsanz.) mit 24 lithogr. Tafeln. HLwd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten leicht finger- und braunfleckig. "Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke Band 191". 280,-

Weiss 2962. Fehlt bei Walterspiel, Horn und 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 Bäckergerwerbe der Neuzeit > von A. Cnyrim und ab der 6. Auflage als < Der Konditor der Neuzeit > von Ph. Born.

140 PUSCH, Franz: Das Bäckerbuch. Ein praktisches Handbuch der Bäckerei aller Länder. Mit 25 Farbdrucktafeln und 445 Illustrationen im Text. Herausgegeben unter Mitwirkung angesehener Fachleute. Stuttgart, Felix Kraus, 1901. 4°. Frontispiz, 1 Bl., 952 S., 9 Bl. Brauner

OLwd. reich Illustr. (berieben u. bestoßen). 280,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3079. - Das Standardwerk der Zeit. Mit der Abbildung nahezu aller deutschen und ausländischen Brotsorten. Nebst einer Kulturgeschichte des Backens vom Altertum bis in die neuste Zeit. Beschreibung aller technischen Geräte für kleine und grosse Betriebe sowie Anleitung für die Führung eines Betriebs, angefangen vom Briefsteller bis zu Schreibvorlagen für Lehrverträge, Lohnabrechnungen für Austräger und so weiter. Mit dem Faltmodell eines Dampfbackofens. Seltenes Nachschlagewerk. Schönes Exemplar.

141 RUFFLER, Walter: Moderne Marzipanarbeiten. originell - rationell. 1. Auflage. Stuttgart, Matthaes, 1957. 76 S. Reich illustriert in s/w. Illustr. OPbd. (Mit Gebrauchsspuren). Rücken erneuert. Innen sauberes Exemplar. 60,-

Aus dem Vorwort: Die ausgedrückten Marzipan-Figuren aus Schwefelformen, naturgetreu von Anno dazumal, sind auf dem Rückzug und zieren nur selten ein Konditorei-Schaufenster. Den Vorzug haben die originellen, lustigen Figuren und Tiergrotesken in stilierter Form. Das Buch eignet sich für Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen. Ist es doch in seiner Aufmachung leicht verständlich und reich illustriert.

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

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

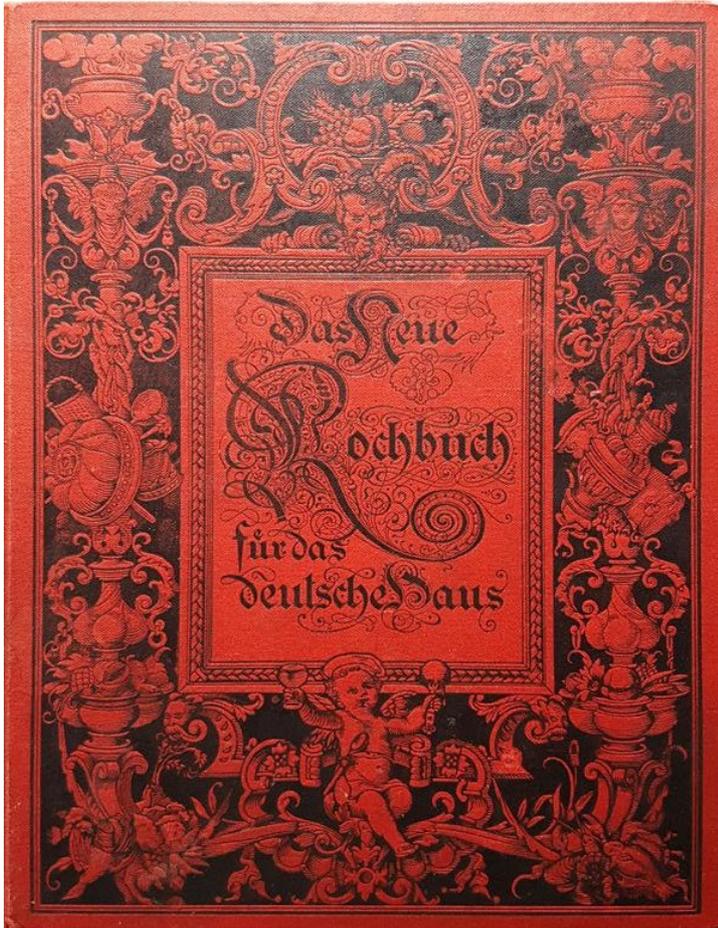
144 - Neue Torten-Bilder. Das Fest in der Familie. Mit Matrizen-Serie II und neuartigen Torten-Zusammenstellungen. Ausführung in Vierfarbendruck Halle, Selbstverlag, o.J., (1928). Quer 4°. 16 S., mit 15 farbigen Abbildungen. Blauer OPpd. mit goldener Deckelbeschriftung. (Buchrücken mit kleiner Fehlstellung)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

145 STORRER, Wilhelm Hermann: Neues Konditorei-Rezeptbuch für Konditoren und Bäcker. Neue verbesserte Aufl. Rostock, Selbstverlag, 1904/5 8°. 192 SS. OHLwd. (berieben, bestoßen und fleckig). Innen mit Gebrauchsspuren. Seiten papierbedingt gebräunt. 60,-
Weiss 3750. Die Erstausgabe (144 S.) erschien in Rostock im Selbstverlag 1896. Aus Sammlung Katzenberger mit ex-libris.

146 THURIÈS, Yves: Das Rezeptbuch eines "Compagnon du Tour de France". Eis, glasierte Petits Fours und Konfekt. Fribourg, Edition GK., 1983. 4°. 407 S., mit zahlr. Abb. Brauner KLdr. mit Golddekor. Schönes Exemplar. 120,-
Nummerierte deutsche Ausgabe, Exemplar Nr. 710.

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

148 WERNER, H.G.C.: Der vollkommene Kunstbäcker und Conditor, Oder gründliche Anweisung, alle Arten Torten, Kuchen und feines Backwerk, sowie Macaronen, Dragées, Pastillen, Marcipan, Conserven, Marmeladen, Compots, Gelées, Morsellen, Fruchtsäfte, Gefrorenes, Tafelaufsätze etc. zu verfertigen, und alle Sorten feiner Liqueurs, Crams, Huiles und Ratafia's zu destilliren. 3. verbesserte Auflage. Mit 4 Steintafeln. Quedlingburg, Basse, 1833. 8°. [2] Bl. (Titelei), 284 SS., 4 Falttafeln (Lithos). OPpbd. der Zeit, marm. Bezug. Auf der Rückseite ein roter Fleck. (berieben u. bestoßen) 650,-
ÄUSSERST SELTEN: Weiss 4154 (Eintrag aus GV, ungenauer Eintrag.) Nicht bei Dittmar, Walterspiel, Horn/Arndt



24



2



Das
Brandenburgische
Koch-Buch

Oder:
Die wohl-unterschiedene
Kochin,

Das ist:
Unterricht, wie man allerley wohl-schmeckende
Speisen aufs süglichste zubereiten/ schwachhafte Sup-
pen/ Poragen/ Pasteten/ Tarten und allerhand Gebackenes
machen/ nach der jetzt üblichen Art austragen und galant anbringen/
auch Fleisch/ Fische/ Garten-Früchte und andere Sachen ic.
wohl einmachen, dörren oder vermahnen solle.

Samt vielen bisher wenig bekandten Kunst-Griffen/
so in der Koch-Kunst ihren sonderbaren Nutzen haben/
Mit vielen dazu gebhörigen Kupffern gezieret,
Und aufs neue gedruckt.

Berlin und Potsdam/
Vey Johann Andreas Küdigers/
Anno 1732.

und den andern katalogisierten Sammlungen und bei den Bibliographen. Die beiden vorgehenden Ausgaben unbekannt. Die 4 Litho-Tafeln (gefaltet) zeigen Gerätschaften, Konditor beim Zuckersieden und 2 Tafeln mit Schaustücken. Innen leicht braunfleckig und Seiten papierbedingt gebräunt.

149 ZIMMER, G.A.: Der deutsche Feinbäcker. Ein praktisches Rezeptbuch für Fein-, Wiener-, Zucker-, Pasteten- und Pfefferkuchenbäcker, sowie für jede Hausfrau. Von G.A. Zimmer, ehem. Konditor und Bäckerei-Werkführer. 2. Auflage. Mit Illustrationen. Herrnhut, Winter, 1898. 8°. VIII S., 180 S. Mit 8 ganzseit. Illust. in braun gedruckt. OHLwd. Gutes Ex. trotz leichten Gebrauchsspuren. 280,-
Weiss 4337. Selten, fehlt den einschlägigen Bibliographien und den katalogisierten Sammlungen. Die erste Ausgabe erschien im Selbstverlag ca. 1897. Die 16 Illustrationen zeigen Tortenverzierungen in Braundruck.

IV. GETRÄNKE, SPIRITUOSEN, WEIN & SCHOKOLADE

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

151 DOMINÉ, André: Wein. Köln, Könemann, 2000. Quart. 960 S., zahlr. Ill., Kt. OPbd. mit O.U. Sehr schönes Exemplar. 25,-
Gewicht (4,100kg.)

152 DUFOUR, Philippe Sylvestre: Drey neue curieuse Tractätgen / Von Dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata: Welche nach ihren Eigenschafftten / Gewächs / Fortzpfanzung, Praeparirung, Tugenden und herrlichen Nutzen/ sehr curieus beschriebenen/ Und nunmehr in die Hochteutsche Sprache übersetzt/ Von dem / Welcher sich jederzeit nennet Theae Potum Maxime Colens. Budjssjn (Bautzen), In Verlegung Friedrich Amsts, 1688. 3 Bl., 247 S. (recte 245, S. 177/178 in der Paginierung übersprungen), 1 Bl. Neuerer HPgt. mit goldgeprägtem RTitel (Reste von Signaturmärkchen am Rücken) 1.500,-
Mueller, Kaffee 68 - Mueller, Kakao 19 - Horn/Arndt 121. Das Werk erschien zuerst in frz. Sprache 1671 anonym erschienen <De l'usage du Café... . Das Buch erschien auch in Latein sowie weiteren europäischen Sprachen. Der Autor wurde in Manosque (Südfrankreich) 1622 geboren. Er betätigte sich in Marseille als Gewürzhändler, wo er das Geschäft von seinem Onkel übernommen hatte. Als Calvinist (Protestant) musste er nach der Aufhebung des Edites von Nantes ins Exil in die Schweiz flüchten wo er auch 1687 (Vevey) starb. Das Buch wurde früher oft Jacob Spon zugeschrieben. dieser war aber der Übersetzer für die lateinische Ausgabe. Auch Spon war Calvinist, und Freund von Dufour, und floh ebenfalls in die Schweiz wo er seine Bücher in Genf herausgab. Das Buch ist mit 4 Kupfern illustriert. Das Titelpuffer zeigt den Moslem, Chinesen und Indios ihre Getränke drinkend, die 3 andern Kupfer zeigen jeweils diese Herren mit Abbildungen der jeweiligen Pflanzen. Papierbedingt etw. gebräunt, schwache Stempelspur verso Frontispiz.

153 (Der) Geschickte und wohlerfahrene Brandwein-Brenner, welcher eine zulängliche Nachricht ertheilet auf was Art und Weise das Distillieren auf das bequemeste anzustellen, und wie die allherrlichsten Acquavita und gebrannten Wasser auf das kräftigste zubereitet werden; Nebst einem Unterricht, von rechter Zubereitung des Coffeegetränkes. Deine beygefüget das in Confect und Backen sich übende Frauenzimmer, welche zeigen, wie die Früchte einzumachen, und die delicatesten Confitüren, Latwergen, Zuckergebackenes, Pfeffer, Honig, Leb-Kuchen und Torten zu verfertigen sind. Alles mit aufrichtiger Feder beschrieben und mit Registern versehen. 4. vermehrte Auflage. Leipzig, A.B. Martini, 1745. Kl. 8°. [3] Bl. [1] Bl.w., 132 SS., [6]

Bl.(Register). Mit 3 Textholzschnitten, Titel in rot/schwarz.

Angeb.: [Buonanni, Ph.], Neuer Tractat von Firniß- Lacquir- und Mahler-Künsten. 160 S., mit 4 Tafeln, Titel in rot/schwarz. Ldr. d. Zt. Leicht gebräunt. Einband berieben 930,-

I: Nicht bei Weiss und anderen gastronomischen Bibliographien oder Sammlungen. Selten. Behandelt auf S.1 - 57 das Brennen und Destillieren; S. 58 - 76 den Kaffee (Vom Coffee-Brennen); S. 76 - 108 Süß-Speisen, Confitüren und Einmachen von Früchten; der letzte Teil (Anhang) gibt verschiedene Hausmittelchen gegen allerlei Krankheiten.

II: Vgl. De Backer/S. II, 383 (ital. EA. 1720) und Schiebl 913 (dt. EA.1727).- Anleitungswerk zur Herstellung versch. Firnisse, bearbeitet von "J.J.R." nach dem 1720 erstmal erschienen Trattato sopra la vernice, von Ph. Buonanni. Die Kupfer mit den Öfen und Schmelzvorrichtungen. - Fehlt der separate Anhang mit der Beschreibung von Gummi, Kopalharz und Bernstein.

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

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

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

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

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

157 PELLETIER, Eugène u. Auguste: Le thé et le chocolat dans l'alimentation publique. Paris, à la Compagnie Française des Chocolats et des Thés, 1861. in-12. 142 S. Mod. roter Chagrin d. Zt. mit etwas Rückenverg. 220,-

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

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

158 PIERCE, Charles: The Household Manager. Being a practical treatise upon the various duties in large or small establishments, from the drawing-room to the kitchen. By Charles Pierce. 2. Auflage. London, Geo. Routledge, 1862. Oktav. viii, 376 S., illustr. Illustr. OLwd. (berieben u. bestoßen). Innen sauberes Exemplar. 120,-

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

Vicare 743 als EA. Müller Kakao 38.

V. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES

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

ERSTAUSGABE (einzige): Weiss 98. Attraktive dunkelrote OLwde. mit Jugendstilornament. Standardwerk. Bd. 1 behandelt vorwiegend den historischen und kulturgeschichtlichen Aspekt des Berufes und Bd. 2 widmet sich den Berufsgenossenschaften und Zünften. 1. Teil: Herstellen von Mehl und Brot in den ältesten Zeiten bis zu der Periode, wo das Brotbacken bereits Aufgabe eines bestimmten Handwerks ist. 2. Teil: Das Bäckergerwebe 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.

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

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

165 (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. Sautetet, 1826. Titl., XIV, 5-442 pp. (cplt). 4.000,-

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

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

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

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

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

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

168 DÖBLER, Hansferdinand: Kultur- und Sittengeschichte der Welt. Kochkünste und Tafelfreuden. 1. Auflage. München [u.a.], Bertelsmann, 1972. 353 S. , zahlr. Ill. Olwd. mit aufmontiertem Rückenschild. Schönes Exemplar. 20,-

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

170 GEORG, Carl: Verzeichnis der Literatur über Speise und Trank: bis zum Jahre 1887. bis zum Jahre 1887. Fotomechan. Neudr. d. Orig.-Ausg. Hannover 1888. Leipzig, Zentralantiquariat der DDR, 1974. Oktav. 131 S. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 50,-

Weiss 1206. Für die Erstaussgabe: Separatdruck des Literaturverzeichnisses aus "Das Menü" von Ernst von Malortie (1. Band der 3. Auflage). Enthält auch die Bücher der Sammlung Drexel mit Ausnahme des erst im Oktober 1888 erschienenen 4. und des im Juli 1889 erschienenen 5. Nachtrags.

171 GOLLMER, Richard: Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit. Ein Handbuch der modernen Geselligkeit, Tafeldekorationen und Kücheneinrichtung. Unter Mitwirkung von M. Rapsilber und U. Steinmann und in Verbindung mit hervorragenden Fachleuten. Mit 392 in den Text gedruckten Abbildungen und 12 farbigen Originalmenüs in authentischen Nachbildungen. Leipzig, J.J. Weber, 1909. IX, 260 SS. Grüner OLwd. Etw. lichtverblasst. 130,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1275 - Horn 607. Erschien als 3. Bd. des Universal-Lexikons der Kochkunst. Reich illustriertes Werk, die 12 Menükarten auf Tafeln montiert. Interessantes Werk zur Tafelkultur und Menükartenkunde von einem hervorragenden Fachmann geschrieben. Sehr schöner Zustand. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

172 HABS, Robert /ROSNER, Leopold: Appetit-Lexikon. Alphabetisches Hand und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich eine Ergänzung eines jeden Kochbuchs. 2. den modernen Anforderungen entsprechend umgearb. Aufl. Wien, Carl Gerold, 1894. 1 Bl, 602 SS, VIII (Anzeigen). 200,-
Weiss 1383. Blauer Orig.-Lwd. mit reicher goldgeprägter Verzierung. Sehr schönes, bibliophil gestaltetes Exemplar. Die Erstaussgabe ist das 1830 erschienene <Appetit Lexikon> von Franz Gräffer.

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

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

175 HINRICHSSEN, Torkild: Marzipan: Das Brot der Engel. Husum, Husum-Dr.- und-Verl.-Ges., 2012., 111 S., reich illustriert in s/w und in Farbe. Illustr. OBrosch. 22,-
Erstmals liegt eine umfassende Kulturgeschichte des Marzipans in Deutschland mit Ausblicken auf die Nachbarländer vor. Wahrscheinlich arabischer Tradition nachfolgend, wurde Marzipan zunächst in den Mittelmeerländern, dann in Frankreich und Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter bereitet. Handelszentren und die großen Hafenstädte verfügten über entsprechende Handelsverbindungen, um die Rohstoffe Rohrzucker und Mandeln bereitzuhalten. Neben Flachreliefs, die aus Negativformen gewonnen wurden, entstanden außer den heutigen „Brotten“ und Glücksschweinen in freier Modellierung Früchte und Figuren aller Art, nicht nur zur Weihnachtssaison, sondern an örtliche und kirchliche Feste gebunden. Der Band fußt auf den Sammlungen des Altonaer Museums und des Weihnachtshauses Husum.

176 HÖGLER, Kaspar und Heinrich Schlitt: Die Wandmalereien im Ratskeller zu Wiesbaden. 124 Abbildungen nach den Originalhandzeichnungen von Kaspar Kögler und Heinrich Schlitt mit begleitendem Text. 3. Aufl., 12. - 16. Tsd. Wiesbaden, Petmecky, o.J. (1896). 8°. XVII, 180 S. zahlr. Ill. Illustr. OPbd. (knickspurig und berieben). Innen gutes Ex. 40,-

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

178 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 220,-
ERSTAUSGABE: Eines der besten Nachschlagewerke, bearbeitet von Marie Sachs.- Einmalige Auflage von 680 Exemplaren. Gutes Exemplar.

179 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.

180 MANZ-Lurje, Ljuba und Caspar E. Manz: 110 Jahre Manz Privacy Hotels Switzerland. 1889 - 1999. 1. Auflage. Heimstetten, Neuberger, 1999. 160 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Sehr guter Zustand. 50,-

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

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

182 Museum f. Kunst-und Kulturgeschichte (Hrsg): Die Lübecker Küche. Lübeck, Druckpartner, 1985. 8°. 228 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. leichte Gebrauchsspuren. Schönes sauberes Ex. 20,-
Erschienen anlässlich der Ausstellung "Die Lübecker Küche" im St. -Annen Museum 16. Juni bis 1. September 1985.

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

184 POTTHOFF, O.D: Illustrierte Geschichte des Deutschen Fleischer-Handwerks vom 12. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Mit Beiträgen von G. Bark, G. Dalichow, F. Grüttner, E. Guggenheim u. P. Schmiedicke. Mit 220 Illustrationen und 12 Tafeln in Kupfertiefdruck. Berlin, Askanischen Verlag, 1927. 4°. XIV, 1 Bl., 510 S. Mit 12 tfs. farb. Tafeln und 200 Textabb. Brauner OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung mit OU (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen schönes Exemplar. 85,-

Das vollständige
und auf die neueste Art eingerichtete
Koch-Buch

Bestehend
in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen;
Als:

In Suppen/Potagen/Mußen/Ragout,
Fricassée, à la toque, Rolaten / Bœuf - à la mode,
angeschlagene, gefüllte, gedämpfte Essen,

Auch von allerhand Geflügel / Fischen / Garten-
Gewächsen, Eiern, Schwammen, Morgeln, Driffeln, Dar-
tuffeln, Obst, Gallere, Gellée, Salaten, Gebratenes
Sorten, Pasteten, und Schmalz: gebackenes;

Wie solche auf eine kurze und leicht - practicable Manier zu-
zubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit
damit fertig seyn kan;

Heraus gegeben von

Johann Albrecht Grunauer /

Seiner Königl. Hobeiten / der verwittibten Her-
zogin von Meiningen, vormals gewesenen Mund: Koch,
anjetzo Gast: Wirth zum schwarzen Adler in
Christian: Erlang.

Nürnberg, In Verlegung Georg Christoph Kochers,
Buchdr. und Händlers, N. 1726.

J. Albrecht Grunauer

15

Vorrede. I
Wie die gemeyne rede / Der ge-
sunde bedörffteins Regiments oder Ord-
nung / dann ihm seyen alle ding erlaubt /
recht zu verstehen seye.

Kurze Vorrede.



Es schreibt Cornelius Celsus /
wie dem gesunden mensche / wel-
chem gar nichts mangle / oder ge-
breche /

27

Von den verschiedenen Bäckereien. — Des différentes pâtisseries.



123

Ein
Koch-
Und
Arzney-Buch.



Gedruckt zu Grätz /

Bey denen Widmanstetterischen Erben. 1688.

83

ERSTAUSGABE: Das Schlachten bei den alten Völkern; Ursprung und Wesen der Zünfte und der Fleischerzunft; Organisation der Zunft und ihr Eigenleben; Die Stellung der Juden im Fleischergewerbe des Mittelalters; Die Fleischer in der Dichtung usw. Wichtigste Schrift zur Kulturgeschichte des Fleischer Handwerks. Reich illustriert. Gesucht.

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

186 (RUMOHR, Carl Friedrich von) / KÖNIG, Joseph: Geist der Kochkunst. Überarbeitet und herausgegeben von C.F. von Rumohr. Stuttgart und Tübingen, Cotta'sche Buchhandlung, 1822. VIII S., 1 Bl, 202 S. Mod. Ldr. Gutes und sauberes Exemplar. trotz kleiner Wasserflecken. Breitrandig. 1.200,-

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 gastronomy ever written. Equals Brillat-Savarin's Physiologie du Gout in importance in the German language.

187 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:

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

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

189 STEINGARTEN, Jeffrey: Der Mann, der alles isst. Aufzeichnungen eines Gourmets. 1. Aufl. Hamburg, Rogner & Bernhard bei Zweitausendeins, 2004. Oktav. 395 S. OPbd. Schönes Exemplar. 40,-

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

190 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. 180,-

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.

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

192 WISWE, H: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von E. Hepp. Mit 8 Farbtfln, 26 Schwarzweissf. und 143 Abb. im Text. München, Moos, 1970. 4°. 224 SS. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 90,-
ERSTAUSGABE: Gutes Exemplar. Interessante Schrift mit ausführlichem Registerteil. Gehört in jede Gastro - Sammlung als Handbuch.

VI. BIBLIOGRAPHIEN

193 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.

194 GEORG, Carl: Verzeichnis der Literatur über Speise und Trank: bis zum Jahre 1887. bis zum Jahre 1887. Fotomechan. Neudr. d. Orig.-Ausg. Hannover 1888. Leipzig, Zentralantiquariat der DDR, 1974. Oktav. 131 S. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 50,-
Weiss 1206. Für die Erstausgabe: Separatdruck des Literaturverzeichnisses aus "Das Menü" von Ernst von Malortie (1. Band der 3. Auflage). Enthält auch die Bücher der Sammlung Drexel mit Ausnahme des erst im Oktober 1888 erschienenen 4. und des im Juli 1889 erschienenen 5. Nachtrags.

195 HORN, Erna: Drei altbairische Koch- und Kultur-Dokumente. 2. Auflage. München, Bayer. Vereinsbank, Abt. Öffentlichkeitsarbeit u. Volkswirtschaft, 1982. Oktav. [52] S., Ill. Illustr. OBrosch. Sehr schönes Exemplar. "Bavaria antiqua ; Bd. 5". 8,-

196 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 220,-
ERSTAUSGABE: Eines der besten Nachschlagewerke, bearbeitet von Marie Sachs.- Einmalige Auflage von 680 Exemplaren. Gutes Exemplar.

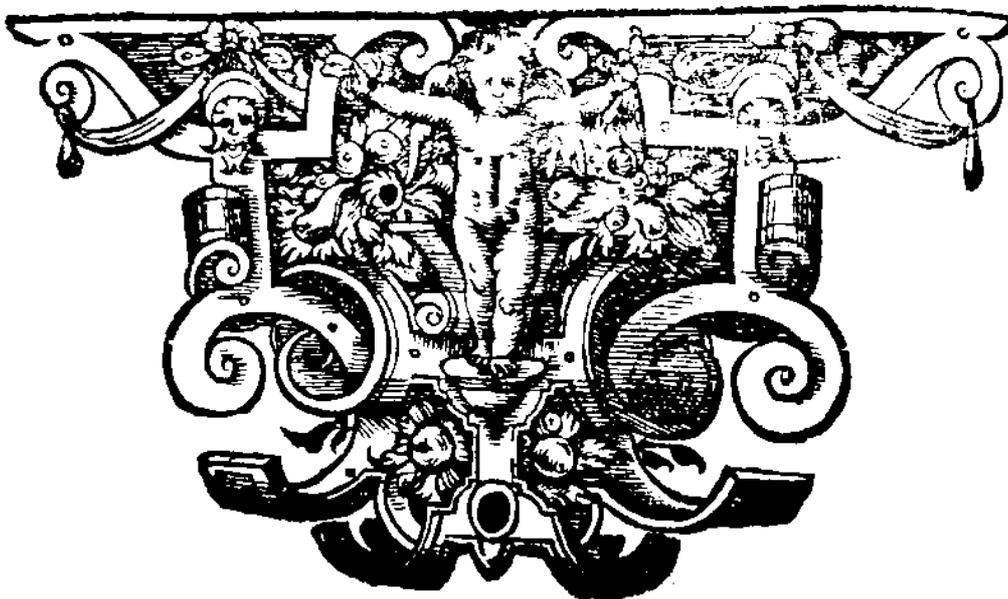
197 VICAIRE, Georges: Bibliographie Gastronomique. Avec une préface de Paul Ginisty. La cuisine. - La table. - L'office. - Les aliments. - Les vins. - Les cuisiniers et les cuisinières. - Les gourmands et les gastronomes. - L'économie domestique. Facéties. - Dissertation singulières. Pièces de théâtre, etc., etc., depuis le XVe siècle jusqu'à nos jours. Avec des facsimilés. Paris, P. Rouquette et fils, 1890 Reprint Derek Verschoyle, London, 1954. XVIII pp, 972 colonnes, 1 f. 60,-
Toile d'éditeur. Première réimpression de l'originale de 1890. Bon état. Recherché. With an Introduction by André Simon, in english.

198 WEISS, Hans: Gastronomica. Eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie. Zürich, Bibliotheca Gastronomica, 1996. 4°. XII, 674 S., 1 Bl. Mit 32 farb. Tfln. und vielen Textabb. 130,-
Gastronomische Bibliographie mit über 4000 Haupteinträgen und den dazugehörigen Auflagen, viele sind mit

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

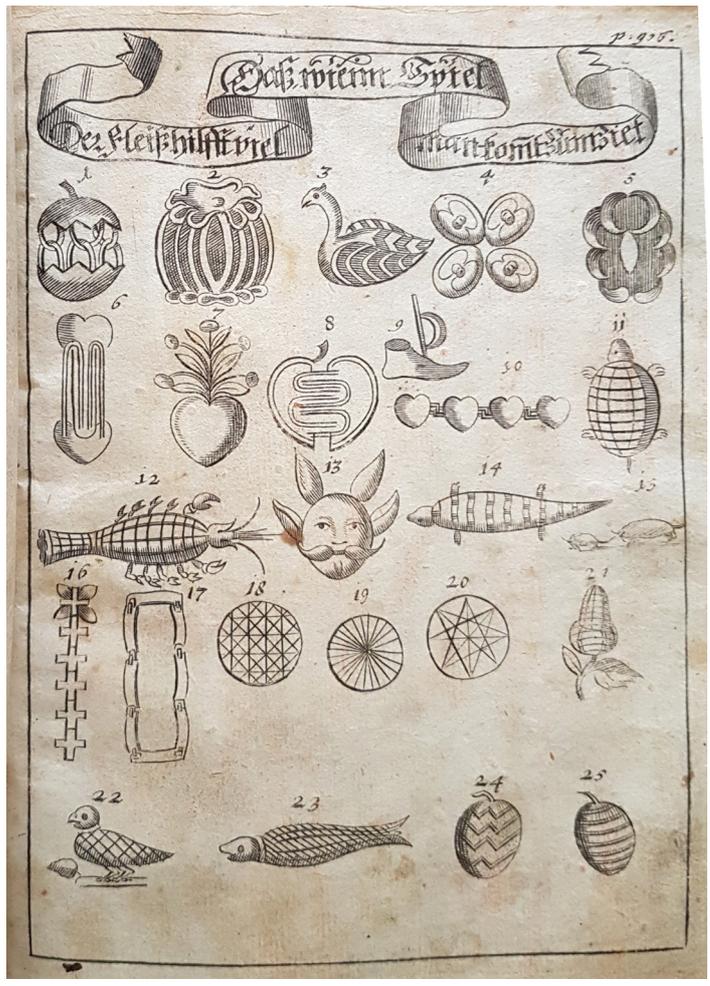
VII. VARIA

- 199 Antiker Siegelring von einem Bäcker aus dem 18. Jahrhundert.** Zinn - Format 2,5 x 2,5 cm 100,-
- 200 COMENIUS Johann Amos: ORBIS PICTUS : Coquinaria. Das Kochwerk. Die Welt in Bildern, in 82 Abschnitte zum Gebrauche der kleinsten studirenden Jugend in den kaiserl. königl. Staaten zusammengezogen.** Wien 1778. 50,-
Blatt 10,02 x 7 cm. Im Passepartout 22 x 18,2 cm, hinter Glas gerahmt.
- 201 - ORBIS PICTUS "Der Bäcker".** Federlith. Wien, 1832. 50,-
Blatt 10,02 x 7 cm. Im Passepartout 22 x 18,2 cm, hinter Glas gerahmt.
- 202 -ORBIS PICTUS "Der Koch".** Küchendarstellung, Federlith. Wien, 1832. 50,-
Blatt 10,6 x 9,2 cm. Im Passepartout 22 x 18,3 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar.
- 203 - ORBIS PICTUS "Der Lebküchler".** Federlith. Wien, 1832. 50,-
Blatt 10,3 x 8,5 cm. Im Passepartout 20 x 18 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar
- 204 Gesellenbrief. Ausgestellt auf den Namen "Franz Kluges" geboren zu Lamspringe durch dem Bäckermeister Herrn Keitel.** Die Bäckergilde zu Hildesheim. 1861. Blattgrösse gefl. 50x40 cm. Neuer Holzrahmen mit Passepartout. Die Falzknittern (mit kleinen Rissen) da ehemals gefaltet, sind alt hinterlegt. Dadurch ein geringer Buchstabenverlust. Ansonsten schönes Zeitdokument mit rotem Wachsiegel der Bäckergilde Hildesheim. 350,-
- 205 LUYKEN, Jan u. Casper: De Bakker.** Kupferstich aus "Spiegel van het menselyk bedryf " Amsterdam, 1694. 80,-
Blatt 14 x 8 cm. Im Passepartout 24,5 x 17,5 cm, hinter Glas gerahmt. Sehr schönes Exemplar.

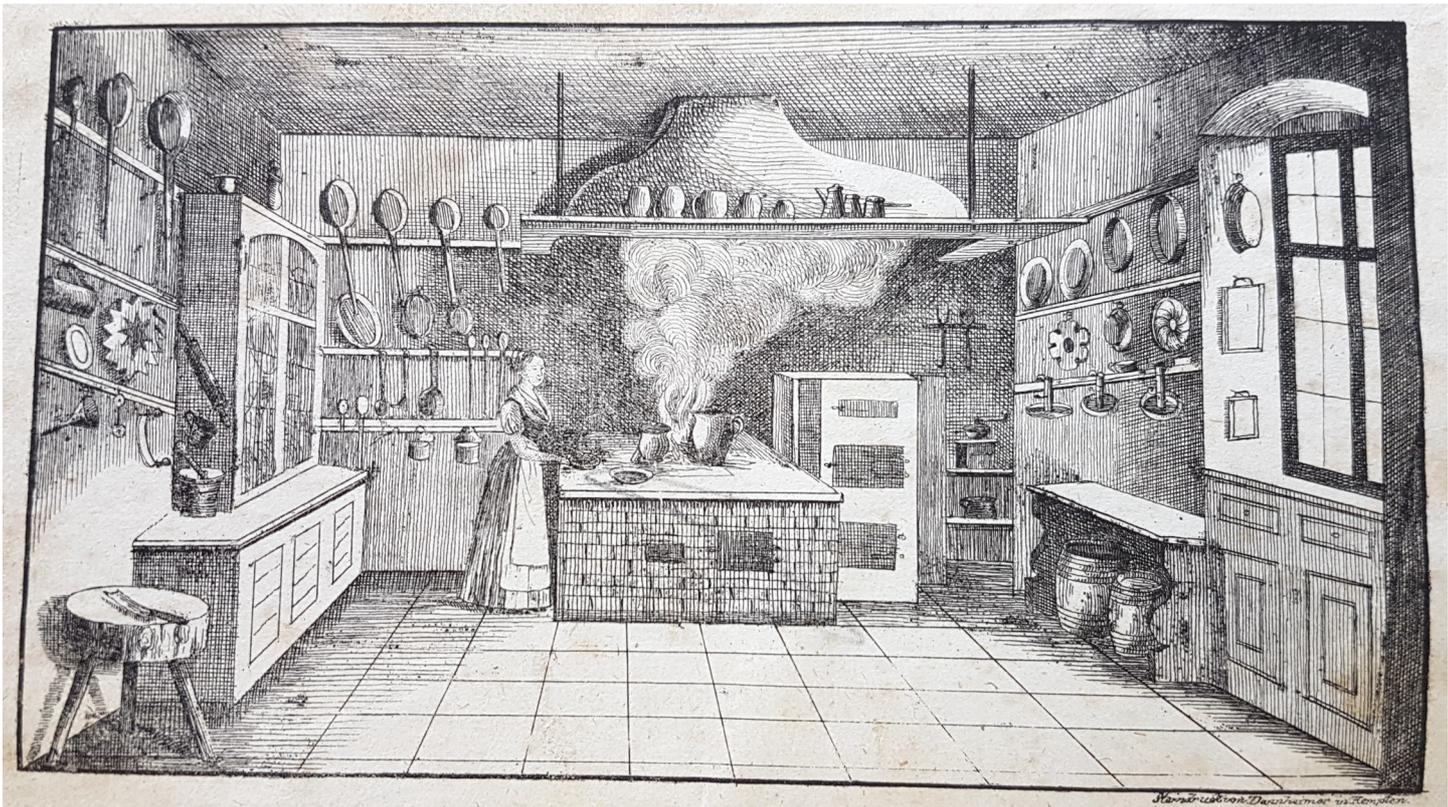


P U E R
C E N T U M A N N O R U M
 S I V E
H E T E R O C L I T U S
 R E P U E R A S C E N T I S M U N D I
 G E N I U S,
 Der vor Augen liegend - handel - und
 wandlenden Welt täglich an-
 haltendes
K i n d e r - S p i e h l /
 Allen in Jahren erwachsenen
 beyderley Geschlechts / was Stands
 sie auch seynd / zu treuwey-
 nender Nachricht. *Vii Samlat*
 Hinc Democriti Risus,
 Heracliti Luctus, *non pag 1 - 144.*
 Diogenis Centura.
 Welches der kluge Democritus verlacht/
 Der mitleydige Heraclitus beweint/
 Der strenge Diogenes verweist.
 Heraus gegeben:
 Auf der jetzigen an Jahren zimlich
 veralten / an Sitten aber verjungten
 Welt - Kinderstube.
 Im Jahr/
 Da die Welt alt und Kindisch war.

5



33



12

DE OLDENBURGSE DRINK-HOORN.



F. v. Blayswyck fecit.