

Rezepte
in der Küche
von
Marie Beeg



WINTER 2018/19

INHALTSVERZEICHNIS

- I. NEUEINKÄUFE
- II. HERRSCHAFTLICHE MUND- UND HOFKÖCHE
- III. NORDDEUTSCHE KÜCHE
- IV. SCHWEIZER KOCHBÜCHER
- V. KOCHBÜCHER
- VI. KONDITOREI, PATISSERIE & BÄCKEREI
- VII. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES
- VIII. BIBLIOGRAPHIEN



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 ALLESTEIN, Emma: Kleines Kochbuch für angehende Köchinnen und kleinere Haushaltungen. Neu bearbeitet von M. Schlömilch. 3. Auflage. Gera, Kanitz, 1898. 8°. 216 S. Lwd. mit aufmontiertem Titelschild. 80,-
Weiss 75.- Sauberes fleckenfreies Exemplar.

2 APICIUS. / GOLLMER, R.: Das Apicius-Kochbuch aus der altrömischen Kaiserzeit. Ins Deutsche übersetzt und bearbeitet von Richard Gollmer. Mit Nachbildungen alter Kunstblätter, Kopfleisten und Schlussstücke. Breslau und Leipzig, A. Langewort, 1909. Gr. 8°. Frontisp., 154 S., 1 Bl. Mit 3 Tafeln. Unbeschnitten. Orig. Broschur. (Mit leichten Gebrauchsspuren, wasserfleckig). 240,-
Weiss 167 - Horn 11. Sehr selten, fehlt den meisten Sammlungen, bei Walterspiel die 2. Ausgabe von 1928. Erste deutsche Ausgabe des klassischen Kochbuches der Römer. Das Frontispiz zeigt das Innere einer Küche des Antiken Roms, der Apicius -Ausgabe von 1709 entnommen. Erstaunlich ist die Tatsache, dass erst mit dieser Ausgabe der klassische Text ins Deutsche übersetzt wurde (Weiss). - Frontispiz und Titelei mit kleinem gegenüber liegendem Flecken.

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

4 BAUMANN, J.F. Der Dresdner Koch, oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Back-Kunst... Ein Buch für alle Stände. (Bd. 1, 2. Aufl.; Bd. 2, 3. Aufl.). 2 Bde. Dresden u. Lpz., Selbstvlg. 1840-44. L, 462 S., 1 Bl.; XXX, 358, VIII, 60 S., 1 Bl. (Zusätze). Marm. Pbd. d. Zt. mit Rsch. (Rckn. mit Ausriss, tls. beschabt u. best.) u. HLwd. d. Zt. (Tls. berieb. u. best.). 900,-
Weiss 258. - Die Speisenbezeichnungen u. Inhaltsverzeichnis in deutsch u. französisch. - Etw. gebräunt, tls. stockfl. - Aus der Sammlung Dittmar mit Exlibris.

5 BEEG, Marie: Das Kränzchen in der Küche. Ein Kochbuch in Versen. München, Haushalter, 1897. Kl. 8°. VI, 122 S. Illustr. OPbd. 220,-
ERSTAUSGABE: Weiss 281; Löhnner 55. Extrem selten, fehlt bei Horn-Arndt, Walterspiel und Alicke. Der Karton ist mit einer herrlichen Farblithographie mit Goldtitel nach einer Zeichnung des Autors verziert. - Sehr schönes Exemplar

6 BENNINGSEN, Margarethe von. Deutsches Kochbuch. Mit einigen Textvign. Stuttgart, Dt. Vlg.-Anstalt, (1897). XXIV, 383 S., 4 Bll. Farb. ill. OLwd. (VDeckel mit kl. Bezugsfehlstelle, vodere Falz leicht eingerissen). Gering gebräunt, schönes Exemplar. 80,-
ERSTAUSGABE: Weiss 299 - Horn/Arndt 383. Die Verfasserin schrieb nach ihrer Heirat unter M. Abbes (Weiss).

7 BERGIUS, Bengt: Über die Leckereyen. Aus dem Schwedischen und mit Anmerkungen von D. Joh(ann) Reinh(old) Forster und D. Kurt Sprengel. Bd. 1 von 2. Halle, Buchhandlung des Waisenhauses, 1792. 8°. [8] Bll., 382 S., [1] Bl.; Ppbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 220,-
SEHR SELTENE ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 313. Auktion Walterspiel 56. Aus dem schwedischen übersetzt. - Behandelt außer Süßspeisen internationale, ausgefallene Fleisch-, Fisch- und Gefügelgerichte, Getränke, Opium und Tabak. Becker (Nr 876): "Diese vortreffliche Übersetzung hat unleugbare Vorzüge vor dem Originale selbst, indem das Ganze zweckmäßig abgekürzt ist, die weitläufigen Noten des Originals in den Text selbst mit verarbeitet ... Alles ist in der Übersetzung besser und systematischer geordnet, manches überflüssige ist weggelassen und mehrere neue Artikel sind hinzugefügt worden". Innen saubers Ex. fest im Block.

8 BISIÉ, Louis: Kochbuch der Russischen und Polnischen Küche sowie der franz. kalten Küche. Nach den besten in Russland und Polen gebräuchlichen Rezepten und den ausgezeichneten Anweisungen des franz. 1. kaiserlichen Küchenmeisters Herrn E. Bernad. Nebst Anleitung zur Garnierung der Schüsseln und zur Herstellung aller Arten von kalten und warmen Mehlspeisen, Gefrorenem, eingemachten Früchten. Mit dt. Worterklärungen der franz., russ. u. poln. Küchenausdrücke u. Speisenbezeichnungen. 2. Auflage. Bln., Mode, (1884). XV S., 1 Bl., 424 S. HLdr. d. Zt. (Berieb. u. best.). 600,-
Weiss 409: "Wurde mehrheitlich aus A. Petit's La gastronomie en Russie übernommen". - Etw. gebräunt., Exlibris.

9 BOHRER, Crescentia: Freiburger Kochbuch. Oder vollständige, durch vieljährige Erfahrung erprobte Anleitung zur schmackhaften und billigen Zubereitung aller sowohl in der herrschaftlichen als bürgerlichen Küche vorkommenden Speisen. 8. Auflage. Freiburg Wagner, 1892. 8°. 3 Bl., 548 S. OLwd. mit Schwarzpräg. (Tls. fl., Kap. u. Ecken mit Einrissen). 180,-
Weiss 449. - Etw. gebräunt, tls. fl.

10 BRANDEIS, Antonie: Kochbuch für die Tropen. Nach langjährigen Erfahrungen in den Tropen u. Subtropen zusammengestellt. Zweite bedeutende vermehrte Auflage. Berlin, Reimer, 1913. Oktav. VIII, 363 S. OLwd. (leicht fleckig). Innen sauberes Ex. 150,-
Weiss 477 - Hinweise zu Vorratshaltung, Konservierung, Dienstbotenkost, Kochen im Zelt usw. sowie zahlreiche Rezepte, darunter Aprikosensuppe; Arrowrootschleim; Biersuppe mit Milch; Austernbrötchen; gebackene Hammelfüße; Markknochen in Asche gebacken; Palmkohl, Papayabowle, Ragout von Schildkröte; Yams mit Zwiebelsauce; Ingwerpudding etc., aber auch Spätzle, Berliner Pfannkuchen u. Wiener Backhähnel. Selten

11 CHRIST, J.L.: Allgemein-practisches Gartenbuch für Bürger und Landmann über den Küchen- u. Obstgarten. Heilbronn, Vlg. d. Classischen Buchhdlg. 1814. XIV, 392 S. Pbd. d. Zt. (Fleckig, berieb. u. best.). 250,-
ERSTAUSGABE: Heinsius V, 96. - Auch über Obstwein, Essig, Obstdörren, Kirschentrocknen, Bohneneinmachen etc. - Tls. leicht stockfl. Vors. mit Tintenspritzern.

12 CURNONSKY / DERYS: Gaietés et Curiosités gastronomiques. Villefranche-de-Rouergue/ Paris, impr. Delagrave/libr. Delagrave, 15, rue Soufflot, 1933. (29 août.). In-16. 160 p. Orig. booklet slightly damaged. uncut. Good copy. "Bibl. des chercheurs et des curieux". 50,-
EDITION ORIGINALE:

13 ESCOFFIER, Auguste: Kochkunst-Führer. Ein Handbuch der modernen Küche. Unter Mitarbeit von Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat etc. Illustrationen von Victor Morin. Uebersetzt von Adolf Anker, Alex. Mathis, Emil Blankenburg, Wilh. Gross, Charles Halbheer und M.C. Banzer. Frankfurt a. M. Fachschriften-Vlg. des Intern. Verbandes der Köche, 1904. Gr. 8°. XIV, [2], 808 S. OHLdr. mit blind- und goldgepr. Rückenverzierung, Kanten etwas berieben. Rücken oben leicht eingerissen (1cm.). 450,-
SELTENE DT. ERSTAUSGABE: Weiss 970. Der grosse Klassiker des Begründers der modernen Küche. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Berufsmann. Das einflussreichste Kochbuch des 20. Jrdt. und sollte in keiner Kollektion fehlen. Die dt. Übersetzung erfolgte durch die grossen Namen der Dt. Gastronomie zu Beginn des 20. Jrdt. (Anker, Banzer, Mathis, Halbheer). Innen gutes Exemplar. Die Seiten papierbedingt gebräunt. Mit altem Besitzstempel auf Titel.

14 FIALA, Louise: Die moderne Wiener Küche. Praktisches Kochbuch. 13 Auflage. Wien, Kravant, 1923. 8°. 446 S. Grüner OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung (berieben u. bestoßen). 50,-
Weiss 1039. - Seiten papierbedingt gebräunt.

15 FRANCATELLI, Charles Elmé: The Modern Cook; a practical guide to the culinary art in all its branches; comprising, in addition to English cookery, the most approved and recherché systems of French, Italian, and German Cookery; adapted as well for the largest establishments as for the use of private families. By. Ch.E.F, pupil of the celebrated Carême, seven years chef de

cuisine to the Reform Club, and late Maître d'Hôtel and chief cook to Her Majesty the Queen. Seventh Edition. London, Bentley, 1851. 8vo. xii, 513p, with sixty illustrations. Mod. green cloth with spine label. 220,-

Bitting 146 - Cagle 687. First published in 1846. - The author had a very illustrious career ending with an appointment to the Royal Household of Queen Victoria. - Nice copy.

16 FÜRST, Johann Evangelist.: Der verständige Bauer Simon Strüf, eine Familien-Geschichte. Allen Ständen zum Nutzen und Interesse, besonders jedem Bauer und Landwirthe ein Lehr- und Exempel-Buch. 3., verm. und verb. Aufl. 3 Bd. Paßau, Pustet, 1821. Kl.8°. (Widmung an den König von Bayern) Mit 13 tfs. gefalt. gest. Taf. u. einigen Textabb. Ppbde. der Zeit. (le. berieben u. bestoßen). 280,-

Nicht bei Weiss. Neben den üblichen Ratschläge um eine Land- und Hauswirtschaft zu führen wird im Kapitel 30 "Theresens kleines Kochbuch" auf den Seiten 168 bis 214 Kochrezepte gegeben. Der Autor Fürst betrieb in Frauendorf einen eigenen Bauernhof, seine Schriften sollen massgebend zu den Kulturfortschritten in der 1. Hälfte des 19. Jrdt. beigetragen haben. Die Tafeln zeigen u.a. Eingeborene (Südsee, Ceylon u.a.), landwirtschaftliche Geräte usw. - Etw. fleckig, Falttaf. tfs. etw. randrissig, hs. Besitzverm. auf Innendeckel.

17 Fuldaisches Kochbuch. Zweiter-Dritter Theil (von 3) in 1 Bd. Fulda, Roos, 1823. 3 Bl., 172; 168 S. Marm. Pbd. d. Zt. (Tfs. beschabt u. best., Rckn. mit Ausrissen). 450,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1155. - Tl. 2. Enthält die Milch-, Eyer-, Mehlspeisen und das Backwerk. - Tl. 3. Enthält das kleine Zuckerbackwerk, das Einmachen der Früchte, Eis, Speckrahm und die Bereitung der Getränke. - Durchgeh. gebräunt, Anfang etw. wasserrandig. - Selten.

18 GAEDEKE, H.: Praktisches Kochbuch. Eine kleine Sammlung guter, einfacher, selbst ausprobierte Recepte für den bürgerlichen Tisch. Königsberg in Pr., Braun & Weber, 1894. 8°. 1 Bl., VIII, 156 S. Grüner OLwd. leichte Gebrauchsspuren. Das vordere Innengelenk hat etwas Spiel. 220,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1161. Innen sauberes Exemplar.- Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.

19 GAY, Charles: Vieux pots, saulces et rosts mémorables. Essai historique et meilleures recettes de la cuisine française. Tours, Arrault et Cie, 1949. Oktav. 401 p.front., ill. Cased boards. Very good condition. 90,-

EDITION ORIGINALE:

20 GEIBLER, H. von. Pommersches Kochbuch. Mit 618 selbst erprobten Recepten. 2. Auflage. Stargard in Pommern, Weber, 1874. 8°. 165 S. OHLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben, bestossen mit Eckabriss des Vorderen Buchdeckel). 120,-

Weiss 1195. - Diese zweite Ausgabe mit dem Titel „Pommersches Kochbuch“ erlebte 70 Jahre später noch einen Nachdruck. Zuerst 1869 (u. bis zur 6. Auflage) als „Kochbuch“ erschienen, 7. Aufl. 1908 erstmals als „Pommersches Kochbuch“. - Seiten stark finger- und braunfleckig.

21 GIEHRL, Marie: Oesterreichische Mehlspeisenküche. Ein Sammlg von Rezepten vorzügl. erprobter Mehlspeisen u. leicht fassl. Anl. zu deren Bereitung. 3. Auflage. Marienbad, Grimm, o., J. (ca. 1908). 8°. XVI, 142 S. HLwd. (berieben, bestoßen und stark fleckig). Seiten le. fingerfl. 50,-

Weiss 1240. Nicht bei Dittmar. Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.

22 GILLETTE, F.L. / ZIEMANN, Hugo. Das "Weiße Haus" Kochbuch. Eine reichhaltige Encyclopädie nützlicher Belehrung für das Hauswesen. Recepte zum Gebrauch beim Kochen, bei der Toilette und im Haushalt. Die richtige Form von Speisekarten, Weisungen für Gastmähler, Etikette bei der Tafel, Gesundheitsregeln, Krankenpflege und sonstige wissenswerthe Thatsachen. Von Mrs. F.L. Gillette und Hugo Ziemann, Steward des Weissen Hauses. New York, Morgan-Journal, 1901. 4°. Frontispiz (Portrait Ida Saxton McKinley), VI S., 2 Bll. (Inhaltsv., Portrait Francis Folsom Cleveland), 651 SS., [1] Bl.w. mit Tafeln. Weisser OLwd. mit Abb. des Weissen Hauses und Kapitol (berieben u. bestoßen). 350,-

SELTENE DT. AUSGABE: Weiss 1245 - Cagle USA 289 ff. Hrsg. vom "Morgen-Journal", die deutschsprachige Zeitung NY's. Die englische Erstausgabe erschien 1887 in New York. Die Textholzschnitte zeigen Illustrationen zur Tranchierkunst. Das Frontispiz zeigt die First Lady Ida Saxton McKinley, auf 9 weiteren Tafeln verschiedene Präsidentengattinnen und Innenansichten des "Weissen Hauses". Das Buch erlebte einige Auflagen, illustriert mit den

Portraits der jeweiligen First Ladies und Abbildungen der neuen Inneneinrichtungen. - Die dt. Uebersetzung erfolgte durch Frau Hedwig Voss, welche auch die "Davidis" ins Englische übersetzte.

23 (GÜRNTH, Christine Dorothea): Die gute Hauswirthinn oder weibliche Beschäftigungen in allen Monaten des Jahrs zur Bildung junger Frauenzimmer, welche ihre Oekonomie aufs vortheilhafteste zu führen wünschen; nebst diätetischen Regeln. Von der Verfasserinn der Gartenökonomie für Frauenzimmer. Lpz., Supprian, 1797. XIV, 1 Bl., 320 S. HLdr. d. Zt. mit Rsch. (Tls. beschabt u. best.). 480,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1353. - Nach Monaten geordnete Ratschläge für Haus- und Gartenbestellung sowie mit zahlreichen diätetischen Regeln. U.a. über Federschleiben, Bleichen, Stärkemachen, Einmachen, Obstbau, Eiskeller, Zugvögel, Seifenherstellung, Verzeichnis der Speisen etc. - Gebräunt, Anfang mit braunem Feuchtrand, tls. stockfl. - Selten. Provenance: Collection Lord Westbury, mit Exlibris.

24 - Küchen-Allmanach oder Anweisung zur Zubereitung von Speisen auf alle Tage im Jahr für den Hausmannstisch. Nebst einem Küchensouvenir. Viertes Vierteljahr. Januar, Februar. März. Bd. 4 v. 4. Lpz., Rein, 1806. 360 S., 40 S. (Anhang), 27 Bl. Pbd. d. Zt. (Tls. beschabt u. best.). 220,-

Weiss 1354. - Tls. stockfl., gegen Ende wasserrandig.

25 Hamburgisches Kochbuch, oder vollständige Anweisung zum Kochen insbesondere für Hausfrauen in Hamburg und Niedersachsen verfaßt von einigen Frauenzimmern in Hamburg. 3., verm. u. verb. Auflage. Hamburg, Herold, 1798. 3 Bll., 615 S. Neuer Pp. (berieben u. bestoßen). 350,-

Weiss 1422 (EA) Nicht bei Horn/Arndt. - Umfangreiches Hamburger Kochbuch mit über 1300 Rezepten. - Seiten le. gebräunt, der Buchschnitt ist braun- und fingerfleckig.

26 HEER, J. H. Das billigste Kochbuch! (Umschlag) 250 Rezepte aus dem Gebiete der Kochkunst, zum Gebrauch für alle Stände. Hg. von J.H. Heer, früher Koch im Hof Ragaz. 3. Auflage. Bern, J. Heuberger, 1862. Kl. 8°. 112 S. unbeschnitten OBrosch. (Randriss., tls. fl.). Teils gebräunt. Mit Eckbabrissen und Eselsohren. 220,-

Weiss 1504 (auch nur die 3. Auflage) - Nur ein Exemplar in der Schweizer Nationalbibl. (auch in der 3. Aufl.) über KVK nachweisbar. - Die erste Aufl. erschien 1854 als „250 Rezepte, ab der 4. Aufl. 1872 als „Schweizerkochbuch“. - Also schon recht selten, so das der Umschlagtitel sich sicherlich nicht bewahrheiten wird (Weiss).

27 Hessisches Kochbuch. Eine Sammlung von theils selbst erprobten, theils nicht allgemein bekannten, durchaus aber praktischen Recepten zum Kochen und Einmachen, sowie von allerlei für Haufrauen Nützlichem und Wissenswerthem. Nebst einer kurzen Uebersicht über Selbstbestellung eines Gemüsegartens nach der Zeit, worin dieselbe am zweckmässigsten vorgenommen wird, eingerichtet. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. Marburg, Elwert, 1859. 8°. VI, 360 S., HLwd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). 280,-

Weiss 1591; Dittmar 1500. Diese 2. Ausgabe ist unbekannt. Sammlung Frenzel mit Exlibris. - Seiten tws. braunfleckig und wasserrandig.

28 HUTH, Friedrich Wilhelm: Handbuch der Kochkunst sowohl für Feinzünger, als für bürgerliche Haushaltungen. Nebst Abbildungen verschiedener Speisetafeln und einem ganz umgearbeiteten Register. Zweite stark vermehrte und verbesserte Auflage. Weimar, Voigt, 1838. 8°. XVI, 442 S., 1 gefalt. Holzschnitt-Tafel. Pappband der Zeit mit Bibliotheksrückenschildchen, kl. 8°. Rücken und Kapitale beschabt, Vorsatz Innen leicht braunfl. 320,-

Weiss 1728: Huth war Mundkoch des Grafen zu Stolberg Roßlai.- Vorsatz stockfleckig, innen vereinzelt stockfleckig. Gutes Exemplar.

29 JULIANA, Fr.: Mühlhauser Kochbuch für einfache und bürgerliche Küche. Enthaltend: über 60 vollständige Mittagessen mit genauer Angabe über deren Herstellungsweise.

Mühlhausen, Diedisheim, 1908. 8°. 74 S. Illustr. OLwd. 80,-

ERSTAUSGABE: Weiss 1802 - Seiten papierbedingt leicht gebräunt.

30 KECK, Luise: Kochbuch für Norddeutschland insbesondere für Schleswig-Holstein und Mecklenburg. 12./13. Aufl. Schleswig, Bergas, 1930. 8". XV, 218 S. 1 Taf. OLwd. (Mit leichten

- Gebrauchsspuren). 30,-
Weiss 1857 mit älteren Ausgaben. Saubers Exemplar.
- 31** - Kochbuch für Norddeutschland insbesondere für Schleswig-Holstein und Mecklenburg. 5. Auflage. Schleswig, Berga, 1907. 8°. Mit 1 Taf. XV, 221 S. Illustr. OLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben, bestossen mit Knickspur auf vorderem Deckel). 30,-
Weiss 1857. Seiten stärker finger- und braunfleckig.
- 32 KLINGBERG, A. geb. Wegener:** Fisch-Kochbuch. Fluß- u. Seefisch-Handlung. Berlin, Selbstverlag, o., J., (ca. 1900). 47 S. OBrosch. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 80,-
ERSTAUSGABE:
- 33 KLINGELMANN, Helene:** Jahreskochkalender. Ein Speisenfolgebuch mit Rezepten. Hildesheim, Borgmeyer, 1909. Gr. 8°. 406 S., 4Bl. OPpb. d. Zt. Rücken mit Fehlstellung, braun- und fingerfleckig. Innen sauberes Exemplar. 90,-
Weiss 1952. Im www. nur NYAM. Selten. Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.

Königsberger Kochbuch

- 34 JONAS, Pauline:** Geprüftes Kochbuch. Anweisung zur Zubereitung aller Arten von Speisen, Backwerken und Getränken in 2165 Rezepten. 9. vermehrte und ... durchgesehene Auflage. Königsberg O. Pr., 1885. 8". 488 S. Mod. Ppb. 220,-
Weiss 1790 u. 1791 Anm. Erschien in allen Ausgaben auch identisch unter dem Titel "Königsberger Kochbuch". - Seiten tlw. finger- und braunfleckig.
- 35 KÖPPEN, Ernst:** Erstes Deutsches Kochbuch der bürgerlichen Küche Ein Koch- und Lehrbuch für jedermann. Ein Ratgeber für die rationelle Zubereitung der täglichen Gerichte. Nach der deutschen Kochmethode herausgegeben von Ernst Köppen. Oldenburg, Stalling, 1905. 8°. XXIII, 156 S. OPpb. (berieben u. bestoßen). Innen sauberes Exemplar. 120,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2059; Dittmar 1700. - Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.
- 36 KORF-SMIRNING, Gräfin (Gräfin K.-S.-F.):** Erprobte Kochrezepte. Mit Anhang: Sammlung von Speisefolgen für den täglichen Tisch... sowie Notzblätter für Nachzutragende Rezepte. 3. verm. u. verb. Aufl. Münster i. W., H. Schöningh, 1910. 8°. XVI, 207 S. Lwd. unter Verwendung d. illustr. Vdeckelbezugs leicht fleckig. 120,-
Weiss 2073. Sehr schönes Exemplar.
- 37 KÜCHENMEISTER, C.:** Neues Deutsches Kochbuch für feine und gewöhnliche Küche von zuverlässigen und selbstgeprüften Rezepten. Mit e. Anhang von Küchenezetteln, Arrangements... Berlin, Burmeister & Stempel [E. Hohorst], (1875) überklebt mit Bln., Hohorst (1878). XXXII, 180 S. Mod. Hlwd. mit aufkasch. OU. (St.a.Vdeckel). 180,-
Weiss 2144 (diese Ausgabe unbekannt). Nicht bei Dittmar, Walterspiel usw. und fehlt den meisten katalogisierten Sammlungen. - Die Restauflage des Burmeister & Stempel Verlages gibt zum Hohorst Verlag welcher das Buch mit einem neuen Deckeltitel und einem Verlagskleber auf dem Titel versah und 1878 neu herausgab. Beide Ausgaben sind selten. - Papierbedingt leicht gebräunt.
- 38 LEO Joseph Christoph Otto:** Das glückliche Dorf in sittlich- politisch- und landwirtschaftlicher Hinsicht betrachtet und in einem nachahmungswürdigen Beyspiele dargestellt. Leipzig, in der von Kleefeldschen Buchhandlung, 1804. Oktav. XII, 332 Seiten. OPpb. d. Zt. m. RTitel. (etw. berieben u. bestoßen). S. papierbedingt gebr. Schönes Ex. 180,-
- 39 LÖNNE, Charlotte Amalie:** Practisches Kochbuch. enthaltend: Anweisungen zur Bereitung und Behandlung von Fleisch-, Fisch- und Frucht-Suppen, des gekochten Fleisches, der Braten, des Wildprets und des Geflügels; Anweisungen zur Zusammensetzung und Bereitung von Farcen, Salaten, Saucen, Pasteten, Gelees, Cremen, gefrorenen Sachen, Puddingen, Torten und

Kuchen; zur Bereitung von Puddingen, Torten und Kuchen; Anweisung zum Einmachen der Früchte, zur Benutzung des Eingeschlachteten, zur Bereitung einiger feinen Getränke und zur Formirung des Küchenzettels. Schleswig, Königliches Taubstummeninstitut, 1835. Kl. 8°. XXIV, 363 S. OPpd, d, Zt. (Mit stärkeren Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 280,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2368. - Vorderer und hintere angeklebter Spiegel mit Bleistiftkrizelei. Fest im Block

40 MURET, Albert: Propos gastronomiques et conseils culinaires. avec 50 recettes choisies, peu connues ou même inédites. Lausanne, Payot, 1922. Oktav. 199 p. fig. Orig. booklet slightly damaged. uncut. Good copy. 70,-
EDITION ORIGINALE:

41 NIGGL, Johann Nepomuk: Die deutsche Küche. Ein zweckdienliches Kochbuch für herrschaftliche und bürgerliche Küchen, nach der guten und deutschen Art und Weise. München, Franz, 1872. Mit lithogr. Titelbl. und 11 Tafeln in Lithographie. 4 Bl., XVI, 359 S. HLwd. d. Zt. (Kap. mit kl. Ausrissen, tls. berieb. u. best.). 280,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2832; Georg 1386 (nur 3. Aufl.). - Enthält über 1000 Rezepte überwiegend deutscher Provenienz aber auch zahlr. italienische Gaumenfreuden und klassische Rezepturen der französischen Küche. Der Verfasser war "kgl. Hof-Offiziant, vormals Mundkoch". - Nur vereinzelt stockfl. Die Taf. tls. etw. knapp beschnitten.

42 OMBIAUX, Maurice des. L'Amphitryon d'aujourd'hui. Introduction à la vie gourmande (du Porto au Havane). Edition originale. Paris, Dorbon-Ainé, 1936. 267 pp., 2 ff. Orig. booklet slightly damaged. uncut. Good copy. 50,-
EDITION ORIGINALE:

43 -Le Gotha des Vins de France. Premier Tirage. Paris, Payot, 1925. 216 pp, 2 ff. Beige pictorial softcover has some wear and soiling. Pages edges untrimmed and a little browned. 60,-
EDITION ORIGINALE: - La mystique du vin; le vin et les poetes; les bienfaits du vin; les vins dans l'antiquite; les vins de l'ancienne France; la querelle des vins; l'hegemonie des trois grands vins de France; les caracteres du vin; les fraudes. Et les vins d'aujourd'hui: de l'Aude; d'Herault; du Roussillon; du Perigord; du Rhone; Beaujolais; Maconnais, Chalonnais, l'Yonne et autres vins; du Bugey; d'Anjou; Muscadet; de Touraine; Pouilly et Sancerre; d'Alsace; Bourgogne; Bordeaux; Champagne. - Rel. cart. orig. illustrée. Nom-breuses illustrations et 12 planches h.t. Non rogné.

44 PALMER, Arnold: Movable feasts. a reconnaissance of the origins and consequences of fluctuations in meal-times, with special attention to the introduction of luncheon and afternoon tea. London [u.a.], Oxford Univ. Press, 1953. ix, 153 p. Ill. Original cloth-backed boards in Dust Jacket. Very nice copy. 45,-
FIRST EDITION:

45 Perfekte Schweizerköchin (die): neuestes Schweizer-Kochbuch oder: praktische Anleitung die Speisen auf eine gesunde, schmackhafte und billige Weise zu bereiten. 3., vermehrte und verbesserte Aufl. Zürich, C. Schmidt, ca. 1890. 131 S. OLwd. (fleckig). 220,-
Weiss 2961: - Gebräunt u. stockfl.

46 POMIANE, Edouard de.: Manger... quand même. Paris, Corrêa, 1941. Oktav. (318 p.). Orig. booklet. Pages uniformly slightly browned, uncut. Good copy. 120,-
FIRST EDITION: With a personal dedication by the author.

47 PONCELET, Polycarpe: Nouvelle chymie du goût et de l'odorat, ou l'art de composer facilement & à peu de frais les liqueures à boire & les eaux de senteurs. Nouvelle édition. 2 Tle. in 1 Bd. Paris, Pissot, 1774. Gr. 8°. XLI, 210.; 318 (st. 320?, recte 328) SS., 3 Bll., 6 Kupfertaf. Ldr. d. Zt. mit Rverg. u. Rsch., Marmorpapiervors., Rotschn. 450,-
Vgl. Ferchl 154; Duveen 480; Pogg. II, 496; Mueller 169. - Am Schluß ein Supplement mit Dictionnaire, Vocabulaire u. Table des matières. - Es fehlt möglicherweise der Tit. zu Tl. 2 (wie auch in den digitalisierten Vergleichsexemplaren des KVK). Tls. ungenau pag., wenige Bll. verbunden. Sauber. Oberes Kap. defekt.

48 PRÖPPER, Lovica Edle von. Waidmanns=Küche oder Zubereitung der verschiedensten Wildarten in eigener langjähriger Erfahrung erprobt und ihren lieben Hausfrauen. Vierte, vielfach verbesserte Auflage. Düsseldorf, Schwann, 1891. 8°. IV, 1 Bl., 486 S. Grüner OLwd. mit

goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. (berieben u. bestoßen). Papier bedingt gebräunt. 500,- Weiss 3072; vgl. Walterspiel 415 (EA); Drexel 350; Georg 1498; Horn/Arndt 554 - 3. Ausgabe. - Gutes Exemplar. Aus Sammlung "Comitis Conradi Reuttner de Weyl" mit Exlibris.

49 R*, A.:** Neues Kunst- und Wunderbuch oder Verborgene Geheimnisse welche ein sterbender Vater seinen Kindern übergeben, bestehend in einer Sammlung ausgesuchter Vorschriften zum Gebrauche für Haus- und Landwirthe, Künstler und Kunstliebhaber und Hausmütter. Hrsg. v. A.R*** 5. neu umgearb. u. verm. Aufl. 3 Tle. in 1 Bd. Nürnberg, Zeh, 1820. VIII, 428 S. Pbd. d. Zt. (Mit stärkeren Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen). 280,- Engelmann, Bibl. oec. 178. - Enthält 521 Anleitungen und Rezepte zum Kochen, Backen, Einmachen, zum Destillieren v. Branntwein und Likören, zum Bierbrauen, zur Herstellung von Arzneien, Hausmitteln, Farben, Kosmetika etc. - Tls. wasserrandig u. stockfl. Exlibris. Etw. gebräunt, tls. stockfl. Ohne flieg. Vors. N.a.T.

50 RIEGE, Frau: Kochrezeptbuch. Vollständiges Kochbuch für die tägliche Mahlzeit und Festtafel mit Berücksichtigung der Hamburger Küche. Hamburg, Rademacher, 1895. 8°. XVI, 320 S., mit 2 Tafeln (Zerteilung eines Rindes/Kalbes). Schwarzer Lwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Anfangs finger- stockfleckig. Ansonsten gutes Exemplar. 60,- ERSTAUSGABE: Weiss 3199. Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.

51 SCHMIDT-PECHT, Elisabeth: Alte Familienrezepte u. solche die es werden wollen. Karlsruhe i. B., C. F. Müller, 1927. Oktav. 111 S. mit 1 Abb. Illustr. OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren etw. fleckig). Innen sauberes Exemplar. 45,-

52 SCHOPPE, A.: Das Haus- und Wirthschaftsbuch. 2. Tl. von 2. Jena, Frommann, 1844. VIII, 270 S. Pbd. d. Zt. mit hs. Rsch. (Tls. berieb. u. best.). 280,- ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 3472. Seltene Haushaltsbuch der als Kinderbuchautorin bekannten A. Schoppe (1791-1858), die Rosa Maria Assing, Justinus Kerner und Adalbert von Chamisso befreundet war und sich des jungen Dichters Friedrich Hebbel annahm. Nach den Bänden sind jeweils alt Vacate eingebunden, beim ersten Band mit einigen handschriftlichen Einträgen. - Wenig gebräunt und stockfleckig.

53 STEGMANN, F.H.: Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler oder Anweisung alle Sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchler-Zünfte; sowie der Herstellung beliebter feiner Pfeffernüsschen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen-, Elisen- und Punschuchen, des Marzipans und verschiedener Konfekte. 3. verm. u. verb. Aufl. Weimar, Voigt, 1875. VIII, 76 S., 2 Bl. Läd. OU. (Angestaubt, fl. u. mit Randausrissen). 150,- Weiss 3691 (auch nur die 3. Aufl.). Sehr selten. - Durchgeh. gebräunt u. stockfl. Ecken tls. geknickt.

54 VEIT, F.V.: Die Bürger=Küche für Stadt und Land oder allgemein verständliches und leichtfassliches Kochbuch mit besonderer Rücksicht auf die Kost für Kranke und Gesunde. Eine Gabe für das schöne Geschlecht, um in kurzer Zeit von selbst die Kochkunst aus ihrem Fundamente erlernen zu können. Aus eigener Erfahrung bearbeitet und herausgegeben von F.V. Veit, erster Koch im Hotel Baur in Zürich. 2. Ausgabe. Zürich, Orell Füllli u. Comp., 1853. XX S., 283 S. HLwd. d. Zt. mit RSchild (berieb. u. best.). 140,- Weiss 3934. Fehlt den meisten Bibliographen. Leicht stockfleckig zu Beginn. Gibt auch Rezepte der Krankenkost. Der Autor war erster Küchenchef im Hotel Baur en Ville, dem ersten modernen Luxus-Hotel in Zürich. Eines der frühesten Zürcher Kochbücher, die Rezepte sind aber nicht nur der Regionalküche entlehnt. Die 5 Tafeln zeigen die Speizzettel mit den für den französischen Service üblichen 3 Gängen. Gutes Exemplar

55 VILLIGER-STRASSER, E.: Neue Schweizer Küche. Leichtfaßliche Anleitung zur Erlernung der einfachen und feineren Küche für Hausfrauen u. Köchinnen. 2. Auflage. Reutlingen, Bartenschlager, 1904. 8°. 197 S., 1 Bl. Illustr. OLwd. (etw. berieb. u. leicht best.). 120,- Weiss 3955. Mit einer Nährwerttafel und vier erläuternden Abbildungen. Schönes Exemplar.

56 Vollständiges hannöverisches Kochbuch, oder neueste practische Erfahrungen einer Hausmutter im Kochen, Backwerkmachen und Einkochen der Früchte; nebst einer Erklärung aller in der Kochkunst vorkommenden Kunstwörter. Hannover, Hahn, 1808. Mit 13 Falttaf. ("Tisch-Aufsätze"). XVIII, 314 S. Marmor. Pbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u.

bestossen mit Absplitterung des Buchrückens). 600,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4005. Bitting 616. - Nicht identisch mit dem ebenfalls anonym, (von J.D. Knopf) ersch.
Werk "Neues Hannöversches Kochbuch" (vgl. Holzrn.-Boh. VII, 5915 u. Georg 1261). - Gebräunt u. stockfl. Die
Faltnaf. tls. mit Knitterfalten.

57 WAGNER, Charlotte: Der Fisch, wie er gekocht und für die Tafel zubereitet wird, nebst
den dazu gehörigen Fischsaucen. Erfurt, Bartholomäus, (1872). 8°. XV, 127 S. OU. (Gebräunt,
minimal randrissig). "Die Bibliothek der Hausfrau, Bd. VI". 160,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4042. Die 2. Auflage erschien als <Der Fisch, der Krebs, die Muscheln, die Frösche und
die Schnecken>. - Unaufgeschn. Ex. Vereinzelt fl. Selten.

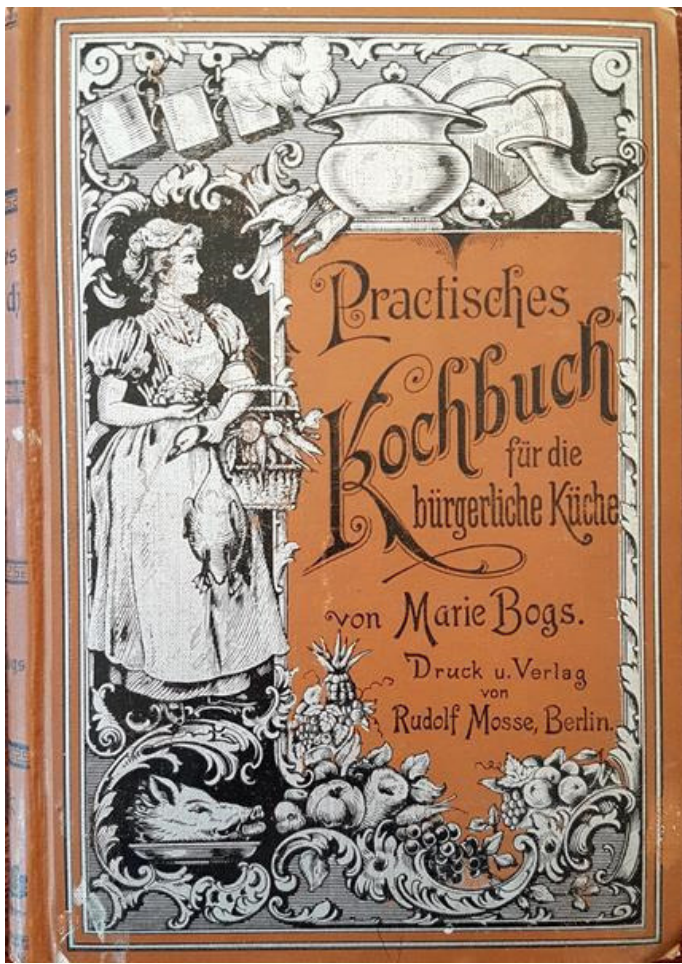
58 WILHELMI, L(uise): Das erste Kochbuch im jungen Haushalt. Kochbuch für junge
Frauen und Mädchen mit 377 Kochvorschriften. 1. - 3. Tsd. Frankfurt a.M., Jaeger, 1896. Kl. 8°.
330 S. Grauer OLwd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Schönes Exemplar 140,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4207 (mit falscher Kollation). Vermutlich das erste Kochbuch mit einem abwaschbaren
Einband (Weiss). Handschriftliche Rezepteinträge im Anhang.- Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.

59 WILLET, Joseph: Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und
geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, Getränken so wie zum
Einmachen der Früchte. Von J. Willet, Haushofmeister Seiner Hoheit des Markgrafen Wilhelm
von Baden. Karlsruhe u. Baden, Marx, 1834. 8°. XXIV, 286 SS., 1 Bl. Errata. Neuer Ppbd. unter
Verwendung des alten Materials mit Buchschmuck. 650,-
ERSTAUSGABE: Weiss 4208; nicht bei Georg u. Horn/Arndt. - Der Verf. war Haushofmeister des Markgrafen von
Baden. - Die Rezepte sind der internationalen wie auch der süddeutschen Küche entnommen. - Durchgehend stockfl.
u. etwas gebräunt.

II. HERRSCHAFTLICHE MUND- UND HOFKÖCHE

60 BALLAUF, T.: Die Wiener Köchin wie sie sein soll, oder: mein eigens durch dreißig Jahre
geprüftes Kochbuch. Dritte von ihrer Schülerin Maria H*** Sehr vermehrte und verbesserte
Auflage. Wien, Wimmer, 1834. 8°. Mit gestoch. Frontispiz und 1 gefalteten Kupfertafel. 1 Bl.,
IV, 635, 52 S., 10 Bll., 1 Bl. Anz. Ppbd. d. Zt. mit RSch. (beschabt und bestoßen; Deckelbezug
mit Fehlstellen). 420,-
Weiss 219 - Horn / Arndt 369. - Nicht bei Walterspiel, Alicko u.s.w. Die Autorin war Köchin beim Freiherrn von
Arnstein. Reiche Rezeptensammlung der Wiener- aber auch der internationalen herrschaftlichen Küche. Im Anhang
werden "Speisezetteln an Fleisch- und Fasttagen" gegeben, d.h. Menuvorschläge für jeden Monat eine Woche mit
Wechsel. Gesucht und selten. - Teilweise etwas fleckig und wasserrandig. - Vereinzelt leicht wurmstichig.

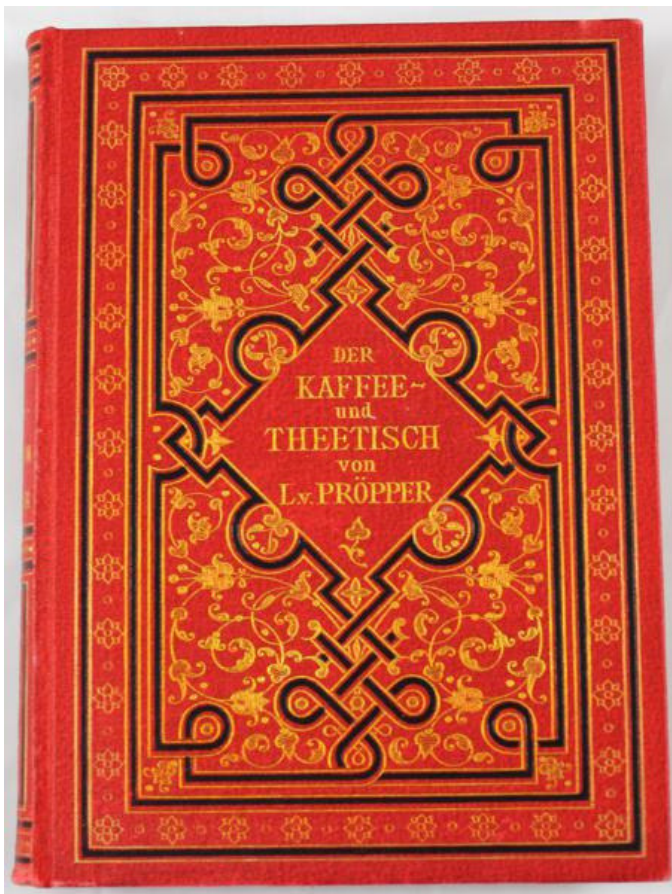
61 CAREME, A.: L'Art de la cuisine française au XIXè siècle. Traité élémentaire et pratique,
des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers; des
grosses pièces de poisson; des grandes et petits sauces; des ragouts et des garnitures; des grosses
pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier etc etc. 3è 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.



137



168



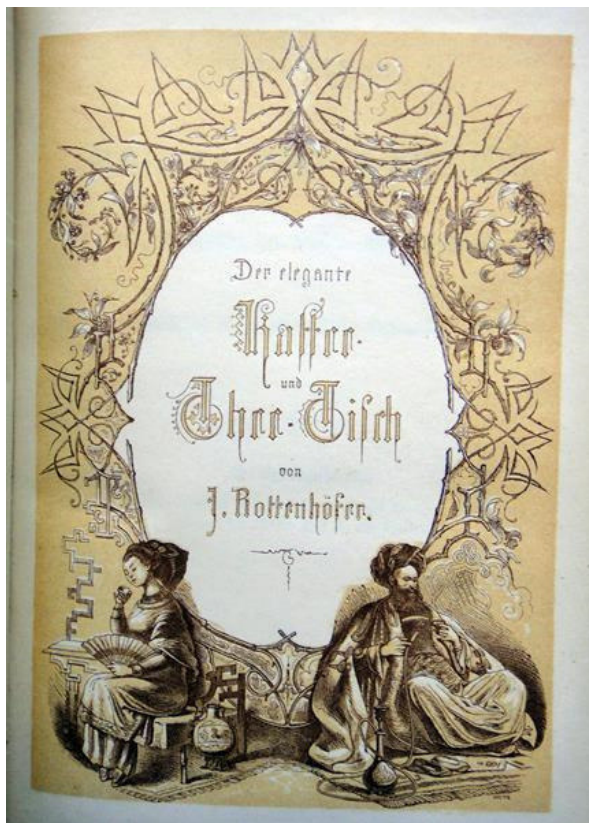
194



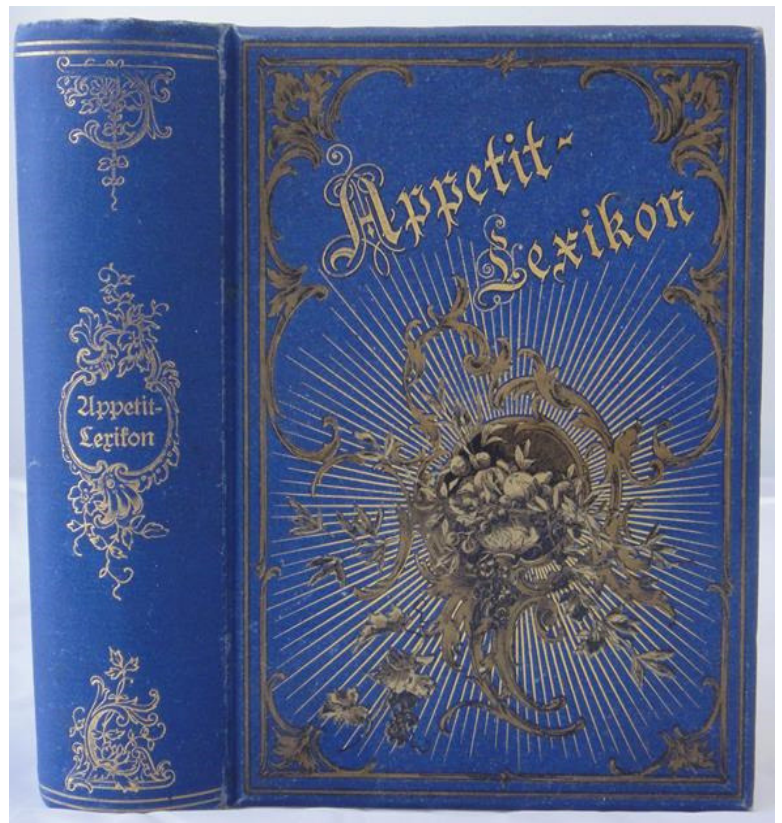
198



85



97



206

62 - 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. Carême, de Paris. Deuxième édition., revue, corrigée et augmentée, ornée de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait par MM. Normand fils, Heron et Thierry. (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. Edition la plus complète d'un intéressant traité culinaire du génie Carême.

63 - 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 rondes, 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. Gutes Exemplar des Hauptwerkes des grössten Kochgenies aller Zeiten. Selten und gesucht. Schönes Exemplar.

64 - 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. Seiten papierbedingt fleckig. Tafeln in schönem Zustand.

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

Roter OLwd. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt.

66 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.(Weiss)

67 - 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.).

68 FÖRSTER, Johann Christian: Gründliches und auf Ersparung eingerichtetes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Oder deutlicher Unterricht für junge Frauenzimmer welche einen bürgerlichen Haushalt anständig und dennoch sparsam führen wollen. Braunschweig,

Schulbuchhandlung, 1818. 8°. Mit 3 Abbildung auf 2 gefalt. Kupfertafeln. 2 Bl.288 S. Neues Hldr. Minimal gebräunt u. teilw. etw. fingerfl. sonst guter Zustand. Sehr selten. Mit WaT. Ohne die im Titel genannten 3 Kupfer. 150,-
Weiss 1080. Förster war Küchenmeister Ihrer königl. Hoheit, der letztverstorbenen Frau Herzogin von Braunschweig (Weiss).

69 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.

70 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.

**71 - Le Livre de Cuisine. Comprenant la cuisine de menage et la grande cuisine. avec 25 planches imprimees en chromo-lithographie et 161 vignette sur bois, desinees d'apres nature par E. Ronjat. Paris, Hachette, 1867. Gr. 8. 2 Bl. XI, 826 S. Mit 161 Holzschn.-Taf., 25 chromolithogr. Taf. u. zahlr. Holzschn. Hldr. d. Zt. mit Rverg. (Etw. berieb.). Schönes Exemplar. 600,-
EDITION ORIGINALE: Bitting 195 - Vicaire 417 - Oberle 226 - Schraemli 46 " Dieses ganz hervorragende Werk ist nach meiner Überzeugung das schönste Kochbuch, das je gedruckt wurde".**

**72 - Le Livre de Cuisine. Comprenant la cuisine de menage et la grande cuisine. 2 è éd. Paris, Hachette, 1870. Gr. 8. 2 Bl. XI, 844 S. Mit 10 Holzschn.-Taf., 4 chromolithogr. Taf. u. zahlr. Holzschn. Hldr. d. Zt. mit Rverg. u. Goldschn. (Etw. berieb.). Tls. stärker stockfleckig. 480,-
Bitting 196 - Vicaire 417 - Schraemli 99.**

**73 - Le livre de pâtisserie. Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois. D'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat. Paris, Hachette, 1873. 4°. 5 S., (Frontisp., Titel, Potrait des Autors), VII, 506 S., 10 chromolithogr. Tafl. u. mit zahlr. Textillustr. Roter Hldr. (Marocaine) d. Zt. mit goldener Rückenbeschriftung. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 800,-
EDITION ORIGINALE. Vicaire 418 - Oberlé/Fastes 230 - Berthelot 114 - Cagle/Matter 219. Schönes Exemplar.**

74 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 Schmalz gebackenes; Wie solche auf eine kurtze und leicht=practicable Manier zuzubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit damit fertig seyn kann; Nebst noch einem Anhang von 150 Sorten Speisen.. Nürnberg, Lochner, 1726. 4°. Gestoch. Frontispiz, 2 Bl., 506 (recte 496) S., 14 Bl. Hpgt. mit handschriftlichen Rtitel. (Mit Gebrauchsspuren). 3'000,-
ERSTAUSGABE: - Weiss 1342. Drexel 28. Georg 220. - Vgl. Horn-A. 267 (Ausg. 1733): Das Frontispiz mit 2 Küchenszenen und einer Banquetdarstellung ist dreigeteilt. Titel in Rot und Schwarz. "Bekanntes Kochbuch seiner Zeit". - Der Verfasser war Mundkoch bei der verwitweten Herzogin von Meiningen, später Gastwirt im Schwarzen Adler in der Neustadt von Erlangen. - Enthält Rezepte für die gehobene Küche. - Vorsätze vorn und hinten mit Rezepten des 18. Jhd. vollgeschrieben, vorne gelöst. Schönes Exemplar. Aus Sammlung Frenzel mit Exlibris.

75 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.

76 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. 800,-
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.

77 HIERZ, Carl: Die Wiener Bürgerküche - Illustriertes Kochbuch. 14. Auflage. Wien, Selbstverlag, 1932. Gr. 8°. XV, 838 (1) S. Mit 36 Taf. Grüner OLwd. (berieben u. bestoßen). WdV. Seiten papierbedingt gebräunt u. fl. 80,-
Frühere Ausgaben von "Die Wiener Bürgerküche" war der Verfasser J. M. Heitz. Er war Küchenchef bei Sr. Durchlaucht des Fürsten T. Starhemberg; Oberstkämmerer Exellenz Graf Hugo und Otto Traun; Graf Steckau; königl. Hoheit von Württemberg=Pavillon; Royal Kugler Gerbeaud, Budapest; Hotel Marquardt, Stuttgart; Hotel Europe, Homburg; Maison Chevet, Paris; usw.

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

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

80 LA VARENNE, (Fr. P.) de: Il cuoco francese ove e insegnata La maniera di condire ogni sorte di Vivande, E di fare ogni sorte di Pasticcieri, e di Confetti, Conforme le quattro stagioni dell'Anno per il Signor de La Varenne. Trasportato Nuouamente dal Francese all'Italiana favella. Venezia, Giacomo Michielucci, M.DCCXV (1715). 12°. 12 Bl., 420 S. Pergmt. (fleckig und etwas bestoßen). 900,-
Westbury 130 - Bitting 276 - B.IN.G 1064. Vorsätze mit leichten Randschäden. Schönes Exemplar.

81 LE GRAIVE, Émile: Le Pâtissier Royal Belge illustré. Pâtisserie fine et bourgeoise, Glaces, Sorbets, Punchs, Limonades, Confitures, Sirops, onerves de fruits, Fruits vonfits de sucre, au vinaigre, à l'eau-de-vie, Entremts de Duisine bourgeoise et menagere, Deserts, Confiserie etc. Bruxelles, Lebègue, 1922. 8°. VIII, 288 S., mit zahlr. s/w. Bilder. OHLwd. mit mont. Rsch. 220,-

Die vielen Rezepte in zweiter Aufl., der Verf., vielfach ausgezeichnet, war "Chef pâtissier de S. M. l'Impératrice Charlotte". - Gebräunt. Spiegel u. Vors. mit Reklame. Kanten beschabt, tls. bestoßen.

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

83 - Das Menu. Eine culinarische Studie. 1. Auflage. Hannover, Klindworth, 1878. Gr. 8°. [7] SS.(H-Titel, Frontispiz (Speisekarte), Titel, Vorwort, Anleitung) S. 8 - 248. OHLwd. (chromlithographiert). Ecken und Kapital leicht bestossen, sonst schönes Exemplar. 450,-

ERSTAUSGABE: Weiss 2429 (dort mit Abb. des Einbandes) - Bitting 305 - Horn-Arndt 512.

84 - Das Menü. Erster Theil: Anweisung. Muster Menus. Historische Menus. Culinarische Litteratur. 3. bedeutend erweiterte Auflage. Bd. 1 (v. 2). Hannover, Klinkworth, 1888. Gr. 8. 468 S., 29 Tafeln. Blauer OLwd. mit reichem Buchschmuck auf Deckel und Rücken. Innen sehr schönes Exemplar. 150,-

Weiss 2430 - Auktion Walterspiel 332. Ernst von Malortie war Oberhofmarschall des Königs von Hannover. Sein in 3 Auflagen erschienenenes Werk über das Menü hat die herrschaftliche Küche des Kaiserreichs entscheidend beeinflusst. Band 1 enthält eine umfangreiche Bibliographie, die sowohl alle in der Sammlung Drexel vorhandenen als auch sämtliche noch im Handel erhältlichen Büchern mit seinen Preisen. Sein ursprünglich separat erschienenenes Werk <Die feine Küche> wurde in dieser Auflage als 2. Teil herausgebracht. Neben dem "Rottenhöfer" das bedeutendste Kochbuch der Zeit für die herrschaftliche Küche.

85 (MASSIALOT, François): Allerneueste Anweisung zum Kochen, wie man Nach der jetzigen Frantzösischen Manier Alle Arten von Essen, so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Tafeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zubereiten kan. Aus dem Frantzösischen übersetzt. Zweyte durch und durch verbesserte, und mit einem brauchbaren Register versehene Auflage. Breslau und Leipzig, Pietsch, 1747. 8°. [7] Bl., 846 S., [8] Bl. Frontispiz. Hldr. d. Zt. (berieben u. bestoßen). 2'400,- Horn/A. 168; Weiss 2474, Anm.; vgl. Bitting 314f., Drexel 132, Georg 292, Schraemli 34, Simon 1018f., Vicaire 573ff. u. Walterspiel 337ff. MASSIALOT, François 1660-1733: Koch, Autor und „Officier de bouche“ nannte sein Erstwerk „Cuisinier Royal et Bourgeois“ 1691. Wohl nicht ohne Grund, stand er doch als Störkoch und Küchenchef wichtigen Banketts vor. So legte die Menufolge des oben genannten Buches Zeugnis ab über die Personen die er bekochte. Hier eine kurze Liste der vornehmen Herren: Philippe I. (Bruder von Ludwig XIV.) die Herzoge von Chatres, Orléans und Aumont als auch dem Kardinal von Estrées sowie dem Ersten Hausmeister des Königs. Sein Buch „Der Königliche und Bürgerliche Koch“ war ein Novum in der französischen Kochbuchliteratur, da es einen lexikalischen Aufbau und ein detailliertes Register im Anhang hatte. So hinterliess er uns bekannte Rezepte wie die Creme brûlée und die Meringue. Eine Neuerung war auch das abbinden mit Ei anstatt mit Mide pain (geriebenes Brot). Das genannte Werk war das erste französische Kochbuch welches in deutscher Sprache übersetzt wurde. Meist leicht gebräunt u. etwas stockfleckig. Ränder in den Ecken teils leicht wurmstichig. Der schlichte Einband etwas beschabt u. bestoßen, hinteres Gelenk oben mit größerem Wurmangang. Schönes Ex.

86 - Le cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne. Qui apprend a ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre, & la meilleure des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes fortes de Pâtisseries; avec des nouveaux desseins de Tables. 3 Bde. Paris, Vve. Prudhomme, 1740-42. 8 Bl., 544 S., 11; 2 Bl., 520 S., 17; 2 Bl., 391 S., 11 Bl. Mit 23 (18 gefalt.) Holzschnitt-Tafeln. Ldr. d. Zt. mit Rvg. (etw. beschabt und bestoßen). 3'000,-

Simon 1018. - Vgl. Vicaire 575. Bitting 314. Horn-A. 167 (EA 1691). - „Das erste französische Kochbuch, das in die

deutsche Sprache übersetzt worden ist. Damit wurde die französische Bezeichnung der Speisen Allgemeingut" (Schraemli, Schloss Jegenstorf, 32). - Die Tafeln zeigen Gedecke. - Vorsätze mit hs. Vermerken, vereinzelt Randläsuren, tfs. wasserrandig, etw. gebräunt und fleckig.

87 (MENON): Der vollständige französische Zuckerbecker oder Anweisung allerhand Früchte einzumachen, Zuckerwerk zuzubereiten, kühlende Getränke, gebrannte Wasser etc. zu verfertigen. Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg, Johann Gottfried Bauer, 1766. 8°. [3] Bll., [1] S., S. 2-490, [14] Bll. (Register). Spät. HLdr. mit Gebrauchsspuren. Im Schuber. Leicht stockfleckig, Innengelenke neu eingehängt. Unbeschnitten. 2'800,- ÄUSSERST SELTENE DEUTSCHE AUSGABE (EINZIGE) von < La science du maître d'hôtel, confiseur>. Weiss 2523 -Vgl. Bitting S. 320; Vicaire Sp. 590; Simon 1040; Oberlé 120; Coyle 342 u. a. Auktion . Fehlt den katalogisierten Sammlungen und den meisten Bibliographien. Erschien 16 Jahre nach der franz. Erstausgabe. Leider das einzige Werk des Hofkochs Menon und einer der erfolgreichsten Kochbuchautoren, das ins Deutsche übersetzt wurde. Die Rezepte zeigen den Stand der französischen Konditoreikunst Mitte des 18. Jhdts. Selten und gesucht.

88 - La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la maniere de disséquer, connoître & servir toutes sortes de viandes. Nelle éd., augm. de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, & de différentes recettes pour les liqueurs. Lille, Chez J.B. Castiaux, Libraire, grand'place, Et à evreux, chez Ancelle, Imp.-Libraire. MDCCCVII (1807). 12°. 383 pp. Reliure amateur, vers 1960 en cuir brun, le dos originale de l'ouvrage a été en parti conservé et appliqué sur cette reliure plus récente. 220,- Vicaire 235 (cette édition inconnue) - Livres en bouche no. 206 (Ed. de 1746). Paru anonymement. Le plus célèbre livre de cuisine du 18^e siècle. C'est une cuisine populaire, mais loin d'être banale, qui utilise toutes les ressources de l'époque du jardin et du marché. The most popular French cookery book of the 18th century. Although it is a "bourgeois" collection of recipes the cookery is not banal. The author uses all the resources available at the time of the garden and the market.

89 - La Science du Maître d'Hôtel, Confiseur, à l'Usage des Officiers, avec des Observations. Sur la connoissance & les propriétés des Fruits. Enrichie de Dessains 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.

90 NEUBAUER, Jean: Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags servieren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Küchensettel durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. München, Fritz, 1774. 8°. 6 Bl., 628 S. Ppbd. d. Zt. (le. berieben u. bestoßen). 1'400,-

ERSTAUFGABE: Weiss 2706. Georg 303. Vgl. Horn-Arndt 303. - Seltene 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.

91 - Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags servieren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Küchensettel durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und

Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. 3. Auflage. München, Fritz, 1783. Kl. 8°. 6 Bl., 628 S. HLwd. (berieben u. bestoßen).

800,-

Weiss 2706. Georg 303. Vgl. Horn-Arndt 303. - Tls. stockfl., einige Bl. mit leichtem Braunfl. in den Gelenken. St.a.T.

92 Neues berlinisches Koch-Buch für Herrschaftliche Tafeln von einem erfahrenen Koch. Berlin und Potsdam Carl Christian Horvath, 1785. 212, XII S., 1 Bl. Mit Holzschnitt-Titelvignette und mehrfach gefalteter Kupfertafel. Pappband d. Z. (mit starken Gebrauchsspuren).

900,-

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

93 RITTERSHAUS, Carl: Der praktische Konditor. Ein Hand- und Lehrbuch aus der Praxis für die Praxis. Mit zahlreichen Rezepten, Vorlagen und bunten Tafeln. Leipzig, Arnd, 1907. 4°. XIII S., 376 S., 80 teils chromolithographierten Tafeln. Ill. OLwd. (berieben u. bestoßen). Mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials.

240,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3212. 1914 erschien eine als 2. Ausgabe bezeichnete Auflage. Ritterhaus, Konditor in Bonn, war Lieferant Sr. Kaiserlichen und Königlichen Hoheit des Kronprinzen des Dt. Reiches und von Preussen (Titelangaben). Sehr dekorative Tafeln aller Arten von Süßspeisen dabei viele "Eisplatten".

94 - Der praktische Konditor. Ein Hand- und Lehrbuch aus der Praxis für die Praxis mit zahlreichen Rezepten, Vorlagen und Tafeln. Leipzig, Arnd, 1914. 4°. XL S., 336 S., 120 S., 81 teils chromolithographierten Tafeln. Mod. Lwd. unter Verwendung des alten Materials. Seite XV mit Ausfransung ohne Textverlust. Textseiten papierbedingt gebräunt.

220,-

Weiss 3212. Diese Ausgabe wurde als 2. Ausgabe bezeichnet. Sehr dekorative Tafeln aller Arten von Süßspeisen dabei viele "Eisplatten".

95 - Der praktische Konditor. Ein Hand- und Lehrbuch aus der Praxis für die Praxis. Mit zahlreichen Rezepten, Vorlagen und bunten Tafeln. Leipzig, Arnd, 1908/09. 4°. XIII S., 376 S., 80 teils chromolithographierten Tafeln. Ill. OLwd. leichte Gebrauchsspuren. Einige Seiten mit Verschmutzungen, teilweise Altersflecken. Schönes Exemplar.

240,-

Weiss 3212. Identischer Nachdruck der Erstausgabe von 1907, 1914 erschien eine als 2. Ausgabe bezeichnete Auflage. Sehr dekorative Tafeln aller Arten von Süßspeisen dabei viele "Eisplatten". Mit einem Backofen-Modell der Firma Max Ketterer.

96 - Die Konditorkunst in der Küche. Ein praktisches Hand- und Hausbuch. [Bonn, Arndt, 1909.] Mit Kleber Verlag Vobach, 8°. XVII S., 1 Bl., 269 S. (S. 251 - 269 sind ganz-seit. Tafeln). Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar

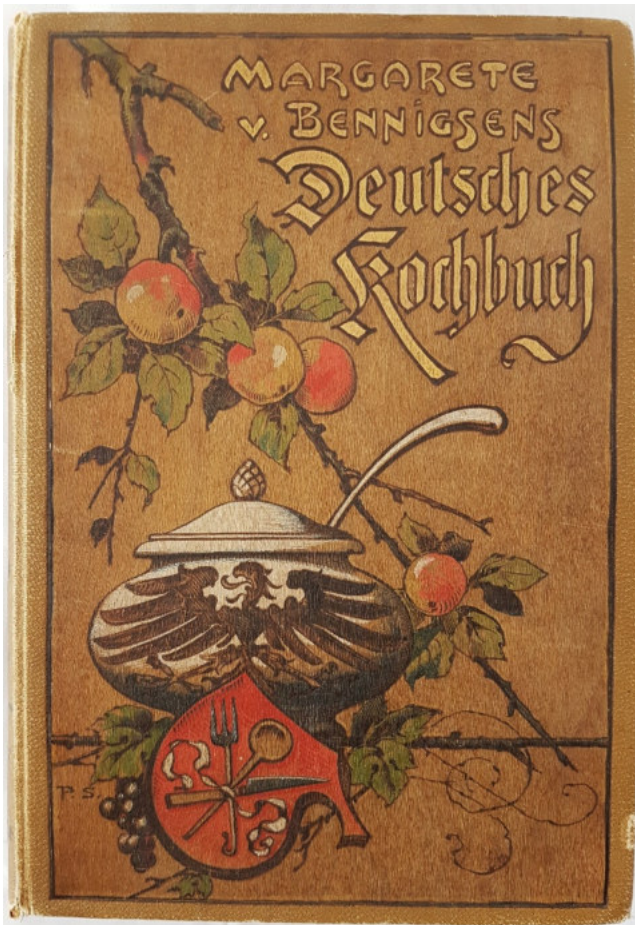
180,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3211. Fehlt den Sammlungen Walterspiel, Horn, Alicke. Die Tafeln zeigen Stücke der höheren Konditoreikunst.

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

300,-

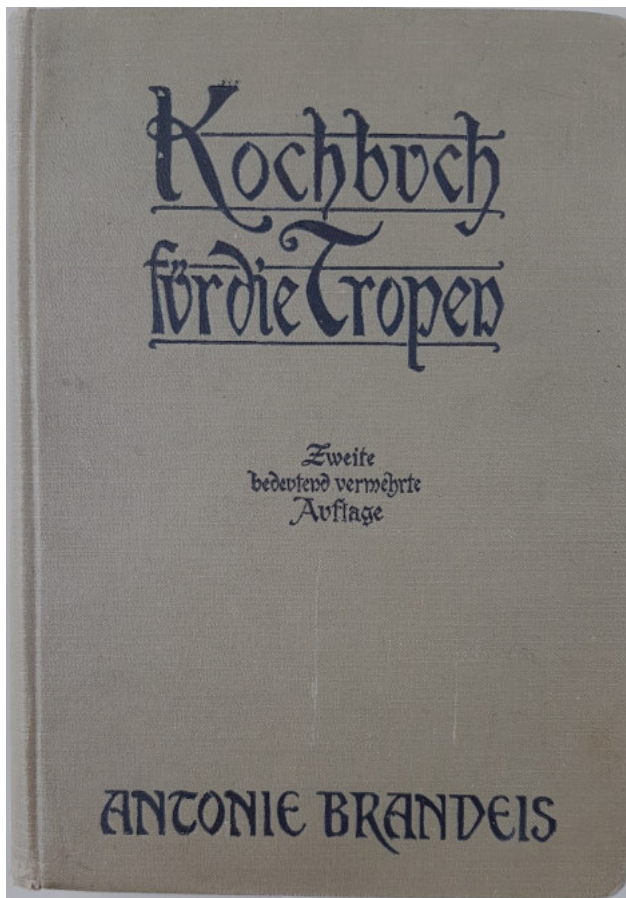
ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 3265 - Müller Kaffee 182 - Auktionen Walterspiel 433 und Löchner 583 (Zuschlag 840 SFr.) Das 3. von Rottenhöfer geschriebene Buch. Mit lithographiertem Schmucktitel, dieser zeigt eine Japanerin beim Tee- und einen Türken beim Kaffeetrinken und 2 chromolithographierte Tafeln sowie zahlreiche Holzschnitte. Mit Rezepten der Süßspeisenherstellung für Tee- und Kaffeegesellschaften sowie verschiedene Getränke auf der Basis von Tee und Kaffee.



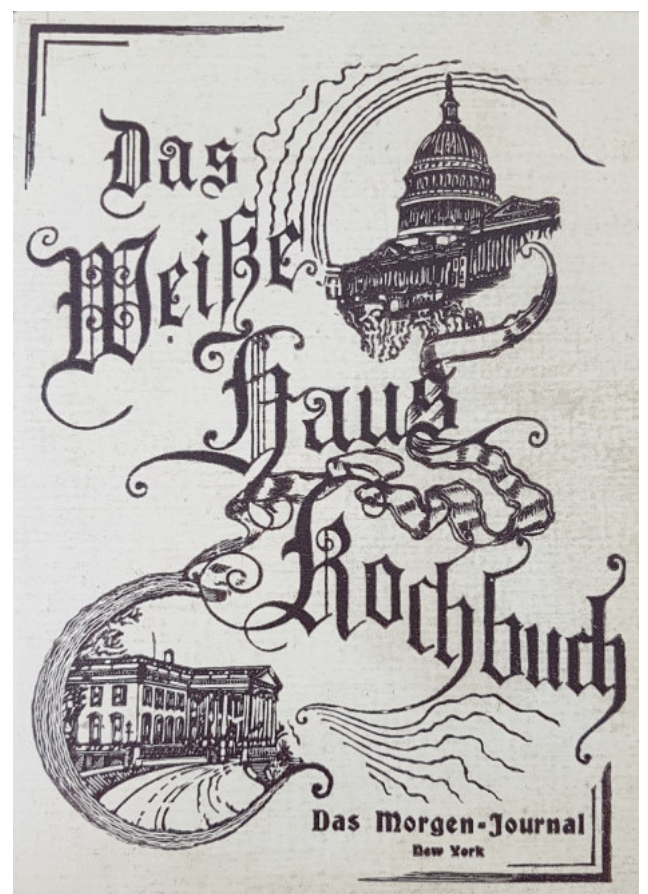
6



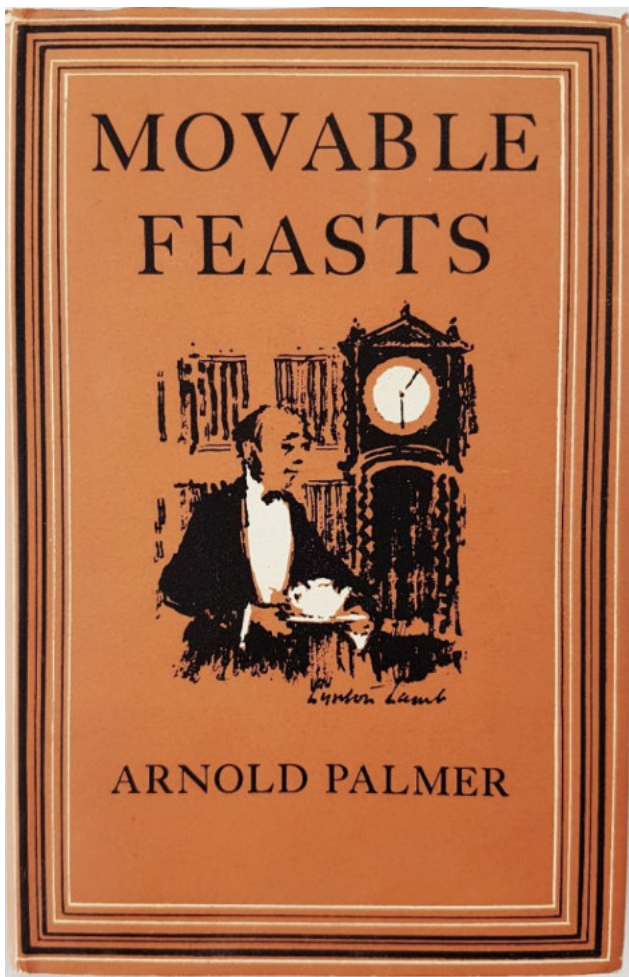
187



10



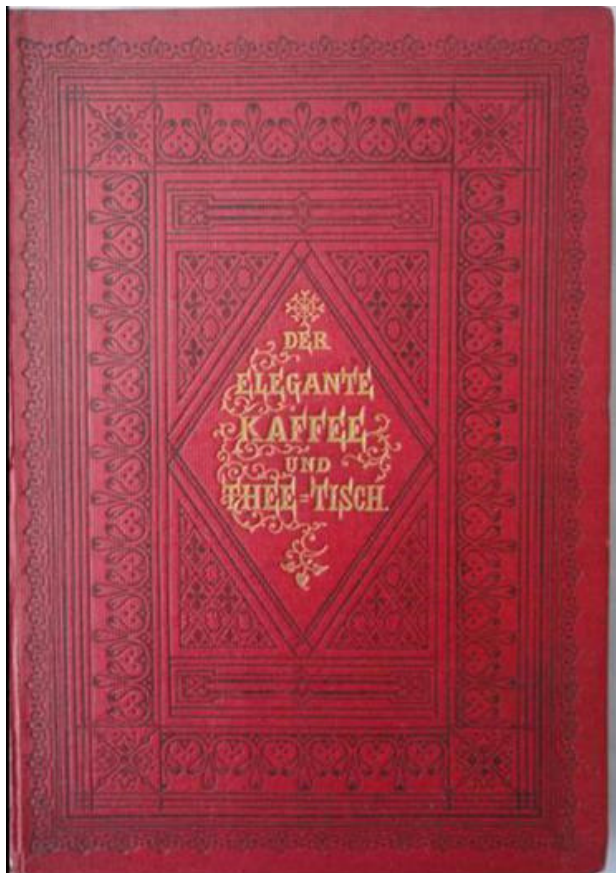
22



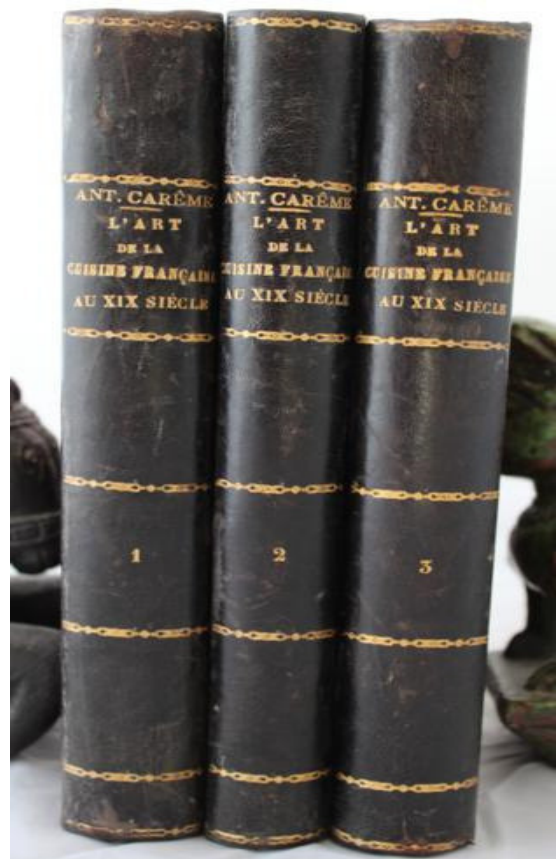
44



30



97



61

98 - Die gute bürgerliche Küche. Ein auf langjährige Erfahrungen gegründetes praktisches Handbuch. Den Frauen, Töchtern und Köchinnen gewidmet. 2. unveränderte Auflage. München, Braun & Schneider, [1860]. 8°. Gest. Titelvignette. (Küchenszene)., 563 SS. HLwd. d. Zt. mit RSchild. Das Einband ist etw. berieben und fl. Die Seiten etw. gebräunt und leicht fl. Einige Holzschnitt-Illustrationen. 220,-

Weiss 3266. Sollte in keiner Sammlung fehlen, ist seltener als Rottenhöfers Buch für die herrschaftliche Küche, und erschien nur in wenigen Ausgaben. Rottenhöfer war erster Mundkoch (und später Haushofmeister) von König Maximilian II. von Bayern, schrieb mit seinem illustrierten Kochbuch das Standardwerk der herrschaftlichen Küche. Es wurde in seiner Bedeutung für des Berufskoch erst Anfang des 20. Jahrhunderts durch den "Escoffier" abgelöst. Befasst sich entgegen dem Untertitel nicht (auch) mit der "bürgerlichen" Küche. Den Unterschied zwischen der professionellen und der bürgerlichen Küche verdeutlicht der Vergleich mit seinem Kochbuch < Die bürgerliche Küche>. (Weiss)

99 - Neue vollständige theoretisch- praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. Dritte unveränderte Auflage. München, Braun u. Schneider, 1872. Gr. 8°. Mit zahlreichen Holzschnittillustrationen. 1024 S. Roter OLwd. mit Golddekor. (berieben u. bestoßen in der Vorderen Falz 2 Einrisse von ca.2cm). Die Seiten sind etw. fleckig. 280,-

Weiss 3268. Methler 4886; Horn/Arndt 565; Schraemli 112 ("Bessere Bücher standen dem Berufskoch nicht zur Verfügung").

100 SCHUPPE, Hans: Neu-verbessert- und vermehrter traiteur a la mode. Welcher itzo zum Viertenmahle der delicates und Neubegierigen Welt zu sonderbahren Nutzen darleget sein mit Fleiß zusammen getragenes und wol eingerichtetes Koch-Buch Worinnen mit sonderbaren Vergnügen zu finden, Wie man, so woll Hochfürstliche, als anderer vornehme Höfe Taffeln, nach bester Manier des heutigen Etats ... die Tische mit wolschmeckenden Speisen galant bestellen/ und versehen könne, Vornemlich Mit Potagen von allerhand Wildpret ... Morcheln und Champignons. Dann auch Mit allerhand schönen und wol garnirten Braten ...samt beygefügt Ein und zwanzig in Kupffer gestochenen Taffeln ... und einem vollkommenen Register 4. Aufl. Lübeck, Böckmann, 1727. 4°. Titelblatt in Rot- und Schwarzdruck [6] Bl., 196 S., [12 Bl.] 11 Bildtafeln mit 21 Kupferstichillustrationen Hpgt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 2'200,-

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.

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

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

102 VIARD, Alexander: Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle Stände. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt. Aarau, Heinrich Remigius Sauerländer, 1808. 8°. Frontispiz, VIII S., 405 S., 1 Bl. Ppbd. der Zeit mit leichten Gebrauchsspuren. RTitel Name auf Titel. Die ersten 3 Blätter leicht stockfleckig, sonst sauberes Exemplar. 950,-

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.

103 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. OPpb. 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 Fürstenthäuser 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.

104 - 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. - Bd. I. Letzte Tafel als Faksimile auf Büttenp. mit eingheftet. 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.

105 - 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. NORDEUTSCHE KÜCHE

106 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 Hausschlachterelei 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.

107 Hamburgisches Kochbuch, oder vollständige Anweisung zum Kochen insbesondere für Hausfrauen in Hamburg und Niedersachsen verfaßt von einigen Frauenzimmern in Hamburg. 3., verm. u. verb. Auflage. Hamburg, Herold, 1798. 3 Bll., 615 S. Neuer Pp. (berieben u. bestoßen). 350,-

Weiss 1422 (EA) Nicht bei Horn/Arndt. - Umfangreiches Hamburger Kochbuch mit über 1300 Rezepten. - Seiten le. gebräunt, der Buchschnitt ist braun- und fingerfleckig.

108 KECK, Luise: Kochbuch für Norddeutschland insbesondere für Schleswig-Holstein und Mecklenburg. 5. Auflage. Schleswig, Berga, 1907. 8°. Mit 1 Taf. XV, 221 S. Illustr. OLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben, bestossen mit Knickspur auf vorderem Deckel). 30,-

Weiss 1857. Seiten stärker finger- und braunfleckig.

109 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.

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

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

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

111 MEYER, Gust: Seefisch-Kochbuch. Erstausgabe. Wesermünde, Weserdruckerei, o.D. (ca. 1930). 12°. 16 S. Illstr. O.Broschur. (Stempel auf Einband). Schönes sauberes Exemplar. 10,-
Kleines Kochbuch der Firma Gust. Meyer. Inhalt: Allgemeine Anleitung für die Zubereitung von Seefischen, Kochvorschriften, besondere nahrhafte Fischgerichte, Fischsuppen, Verwertung von Fischresten und Saußen.

112 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.

113 S(IEVEKIN)G, Amalie: Die holsteinische Küche. Neuestes, vollständiges und auf wirkliche Erfahrung gegründetes Kochbuch für Hausfrauen und Köchinnen. Hamburg, Verlag der Hamburg-Altonaer Buchhandlung in St. Pauli, 1843. Oktav. XXXV, VI, 516 S. HLdr. Sehr schönes Exemplar. 250,-

ERSTE UND EINZIGE AUSGABE: Weiss 3605. Erschien monogrammiert S.g, Amalie. Erschien identisch auch als <Die Hamburger Küche>, <Die Mecklenburger Küche> und <Die Hannöversche Küche>.

114 Vollständiges hannöverisches Kochbuch, oder neueste practische Erfahrungen einer Hausmutter im Kochen, Backwerkmachen und Einkochen der Früchte; nebst einer Erklärung aller in der Kochkunst vorkommenden Kunstwörter. Hannover, Hahn, 1808. Mit 13 Faltaf. ("Tisch-Aufsätze"). XVIII, 314 S. Marmor. Pbd. d. Zt. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben u. bestossen mit Absplitterung des Buchrückens). 600,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4005. Bitting 616. - Nicht identisch mit dem ebenfalls anonym, (von J.D. Knopf) ersch. Werk "Neues Hannöverisches Kochbuch" (vgl. Holzm.-Boh. VII, 5915 u. Georg 1261). - Gebräunt u. stockfl. Die Faltaf. tls. mit Knitterfalten.

115 WESTING, Bernhardine. Die Wangeroger Küche. Oldenburg, Schulze, 1849. 8°. X, 327 S., 1 Bl. mit Goldschnitt Ldr. (berieben u. bestoßen). Mit goldener Rückenbeschriftung. Buchrücken mit kleiner Fehlstellung. 900,-

ERSTAUSGABE: Weiss 4164. "Anonym erschienen. Fehlt den Bibliographen und allen katalogisierten Sammlungen. Für ein Kochbuch des 19. Jahrhunderts äusserst selten und teuer. Aus dem Vorwort: "...Aus diesem Grunde darf man diese Koch-Recepten-Sammlung nicht als ein vollständiges Kochbuch betrachten, indem nur vorzugsweise und zweckgemäss die Speisen und die Getränke darin aufgeführt sind, welche man während der Saison in Nordsee-Bade auf Wangeroge zu bereiten pflegt". Vermutlich das erste Kochbuch mit ausgegliederten Mengenangaben zu den einzelnen Rezepten. Die 2. Auflage erschien 1857 unter dem Namen der Verfasserin". - Seiten leicht gebräunt mit Goldschnitt. Vorsätze leicht wasserrandig. (Rarität)

IV. SCHWEIZER KOCHBÜCHER

116 ALBONICO, Heidi und Gerold: Schweizer Tafelfreuden. Bd. 1. Zürich, Silva-Verlag, 1972-. 120 S. mit zahlr. Abb. Illustr. OPbd. Innen mit starken Feuchtigkeitsspuren. 15,-

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

118 BOSSHARD, Anna: Bürgerliches Kochbuch. 6., verbesserte Aufl. Zürich, Schulthess & Co., 1910. Kl. 8°. 232 S. OLwd. mit aufgezogener Org. Borschur. (berieben u. bestoßen). Seiten papierbedingt gebräunt, finger- und braunfleckig. 30,-
Weiss 471:

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

120 ENGELBERGER, Frau (Friedericke): Koch-Buch. 4. Auflage. Zürich, Engelberger-Neyer, o.D. (ca. 1900). Gr. 8° 503 SS. Illustr. OLwd. 120,-
Weiss 926 (mit Abb. des Einbandes). Orig-Lwd. Sehr attraktiver lithogr. Einband mit Gebrauchsspuren, innen schönes Ex. Frau Engelberger war Gründerin einer Privatkochschule, welche noch heute existiert, über die Jahre aber stets die Namen der jeweiligen Leiterinnen angenommen hatten.

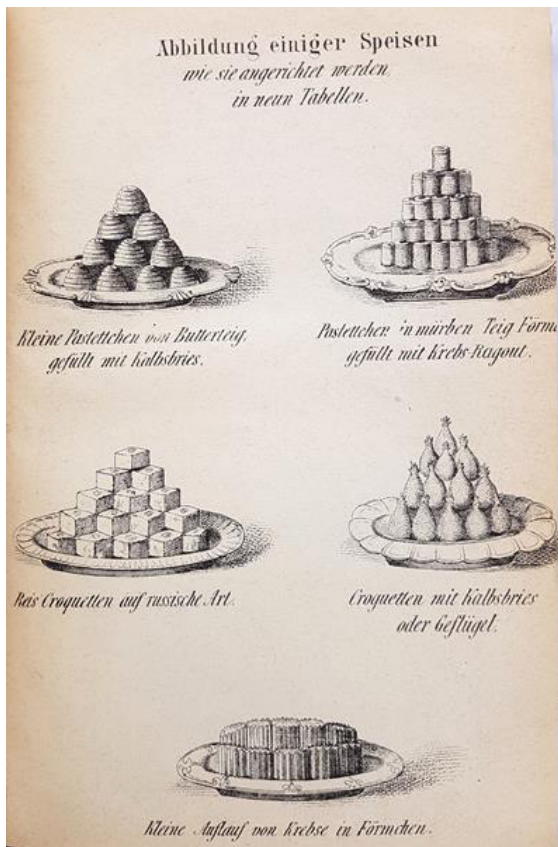
121 Hundert Küchenspezialitäten aus allen Kantonen. Herausgegeben von der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln im Kemptal. Zürich, Gebr. Fretz AG., o.D.[1940]. 8°. 80 S. OHLwd. etw. berieben und angeschmutzt. Seiten angebräunt und fingerfleckig. 15,-

122 KÖNIG, Emanuel: Georgica Helvetica Curiosa, Das ist: Neu curioses Eydgenössisch-Schweizerisches Hauß-Buch: Vorstellend in IV. Büchereen. I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen, leichtlich zu Misten, wol zu Warten und schaedliche Zufaelle zu verhueten; Wie auch vom Wein und vielerley Wein-Kuensten, Essig, Bier etc. ... Auß eigener Erfahrung und den besten Feld-Baus Scribenten, sonderlich aber Hr. Daniel Rhagors Pflantz-Garten, zusammen verfaßt, und zum Druck befoederet. Basel, bey Emanuel König dem Aelteren, 1706. 8°. Mit 19 kleinen Holzschnitten im Text und ovaler Holzschnitt-Druckermarke auf Schlussblatt verso. Gefalteteter Holzschnitt-Titel mit je 6 Bilchern zu den Sternzeichen und Drucktitel, sowie Titel der Vorrede ('Zuschrift Gnädige Herren') mit sechszeiliger Eingangsiniale in Rot und Schwarz. [6] Bl., 1080 S., [12] Bl. Register. Neuer marmor. Pp. mit RSchild. 2'000,-

2. Ausgabe des seltenen Schweizer Hausväterbuches (EA 1705). - Vergl. Wimmer/Lauterbach 188 - Haller I, 1096 - Schoene, Weine 3743 - Kress 2515 (diese Auflage). - Enthält: I. Von dem Reben-Bau, wie ein Wein-Reben wol anzulegen ... wie auch vom Wein und vielerlei Wein-Kuensten, Essig, Bier ... - II. Von dem Garten-Bau, nemlich von der Baum-Gärten-Wartung. - III. Von der Vieh-Zucht. - IV. Ein Schweizerischer Hauß Kalender ... mit praktischen Anleitungen. - Gebräunt u. teilw. stockfleckig, wenige Ecken geknickt.

123 PAULI, Eugen.: Lehrbuch der Küche. Theorie u. Praxis; Lehrmittel für d. Gastgewerbe. 10., total neu bearb. Aufl. Zürich, Schweizer Wirteverb.; Luzern : Union Helvetia; Aarau : E. Pauli; Schwäbisch Hall : Orell Füssli, 1988. 532, [31] S. Ill., graph. Darst. Illustr. OPbd.

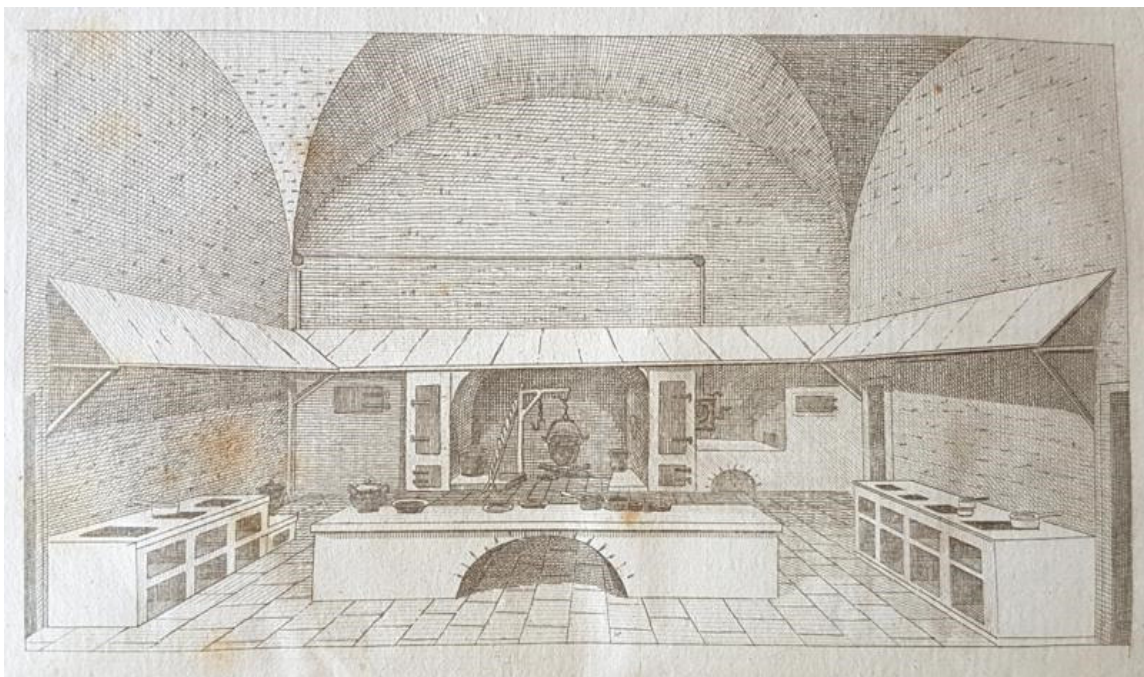
- (berieben u. bestoßen). Buchblock leicht verschoben. 30,-
Gesuchtes Lehrbuch der Schweizer Kochausbildung.
- 124** - Rezeptbuch der Küche. 789 Rezepte aus der Praxis. 1. Auflage. Warth, Fachbuchverl. Pauli, 1992. Quart. 357 S. Illustr. OPbd. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Innen sauberes Exemplar. 50,-
Gesuchtes Lehrbuch der Schweizer Kochausbildung.
- 125 Perfekte Schweizerköchin (die):** neuestes Schweizer-Kochbuch oder: praktische Anleitung die Speisen auf eine gesunde, schmackhafte und billige Weise zu bereiten. 3., vermehrte und verbesserte Aufl. Zürich, C. Schmidt, ca. 1890. 131 S. OLwd. (fleckig). 220,-
Weiss 2961: - Gebräunt u. stockfl.
- 126 PERINI G. / BORN, Philipp:** Der Schweizer Zuckerbäcker oder genaue Anweisung zur Anfertigung aller in der Konditorei vorkommenden Arbeiten, insbesondere aller feinen Torten, Kuchen, Konfekte, Biskuits, Makronen, Pastetchen und anderen feinen Bäckereien; sowie der Herstellung der beliebtesten kalten und warmen Getränke, der gefrorenen Sorbets, der Liköre, Ratafias, Schokoladen etc. nebst Anleitung zur Darstellung der englischen Biskuits oder Cakes; im ganzen über 1000 Rezepte enthaltend. Hrsg. von Ph. Born. Mit 24 Tafeln Abbildungen. 5. Aufl. Weimar, Voigt, 1893. 8°. XXXII S., 350 S. 1 Bl.(Verlagsanz.) mit 24 lithogr. Tafeln. HLwd. d. Zt. (berieben u. bestoßen). Seiten leicht finger- und braunfleckig. "Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke Band 191". 280,-
Weiss 2962. Fehlt bei Walterspiel, Horn und Aliche. - Diese 5. Aufl wurde stark vermehrt und mit 24 Tafeln (anstelle von 8) illustriert. Die ersten zwei Ausgaben erschienen als < Das deutsche Bäckerhandwerk > von Ch.H. Schmidt, ab der 3. Auflage als < Das Bäckergerwerbe der Neuzeit > von A. Cnyrim und ab der 6. Auflage als < Der Konditor der Neuzeit > von Ph. Born.
- 127 RYTZ, L. geb. Dick:** Neues Berner Kochbuch oder Anleitung, die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Festanlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten; nebst einer bildlichen Darstellung, wie die Gerichte auf dem Tisch gefällig zu ordnen sind. 6. verm. Aufl. Bern, Rätzer, 1852. 8°. XX, [2 Bl.], 420 S. Ldr. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 200,-
Weiss 3303. Frühe Ausgabe des Berner Regionalkochbuches. Auf den letzten 4 Seiten die "bildlichen Darstellungen". Seiten teilw. stärker finger- und braunfleckig.
- 128 SCHNEEBELI, KARL:** Menu-Buch mit Rezepten und Berechnungen. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. Zürich, Schweizerischer Wirteverein, 1937. Gr. 8°. VII, 405 S. Roter OLwd. Vorderdeckel ist im unterm Bereich leicht lichtverblasst. Guter Zustand. 30,-
Schnebeli war Präsident der Berufskommission des Schweizerischen Wirtevereins. Das Buch ist in den vier Jahreszeiten aufgeteilt.
- 129 SENN, Charles Hermann.** Kulinarisches Lexikon und Menubuch. Aus dem Englischen ins Deutsche übertragen von Hermann Bieder unter Mitwirkung von Jos. Strebel, Charles Lien, Henri Dürst, L. Monod und anderen. Luzern, Union Helvetia, 1908. Gr. 8°. Titel, IX S., 304 S. Mit 8 ganzseitigen Abbildungen. OLwd. (Mit starken Gebrauchsspuren, berieben, bestossen und stark verschmutzt). Seiten papierbedingt gebräunt. Innengelenke eingerissen. 70,-
Weiss 3585 - Erste deutsche Ausgabe unter diesem Titel. - Umfasst ausser "Senn's Culinary Encyclopedia" und "Practical Gastronomy" eine gemeinsame Arbeit von Senn und Bieder über Menus. Der in der Schweiz geborene Ch. Senn war der meistgelesene Kochbuchautor in England um die Jahrhundertwende. Leider wurden nur wenige Titel übersetzt.
- 130 STEINER, Emil:** Neues Konditorei, = Bäckerei= und Kochrezeptbuch. Kaltbrunn, Selbstverlag, 1917. 8°. 87 S. Roter OLwd. mit goldener Deckelbeschriftung. Seiten papierbedingt gebräunt. Am Anfang und gegen Ende stärker. 120,-
Im Selbstverlag erschienenes Werk eines Konditors aus Kaltbrunn. Das Buch ist in 4 Teile gegliedert. Erster Teil: Patisserie (Konditorei oder Zuckerbäckerei); Zweiter Teil: Konfiserie (Bonbonfabrikation oder Zuckerkocherei); Dritter Teil: Boulangerie (Gross und Kleinbäckerei); Vierter Teil: La bonne cuisine (Die gut bürgerliche Küche).



41



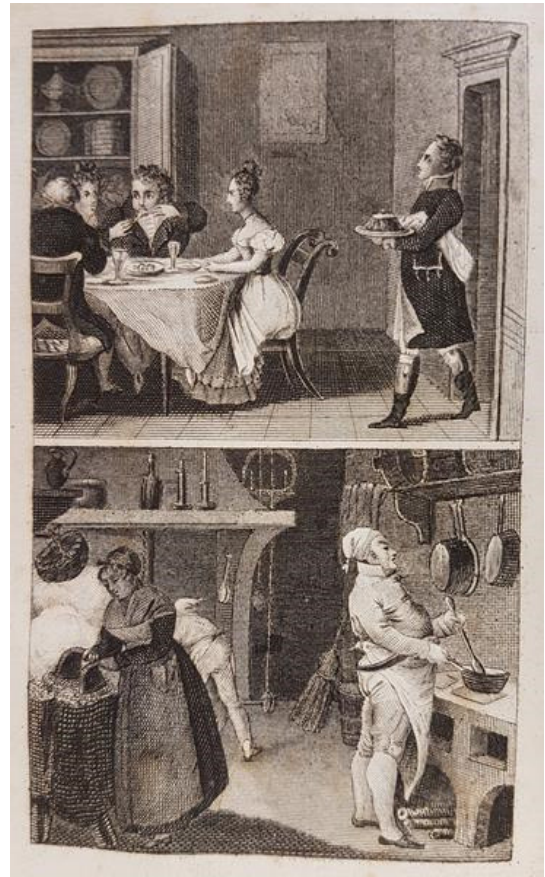
152



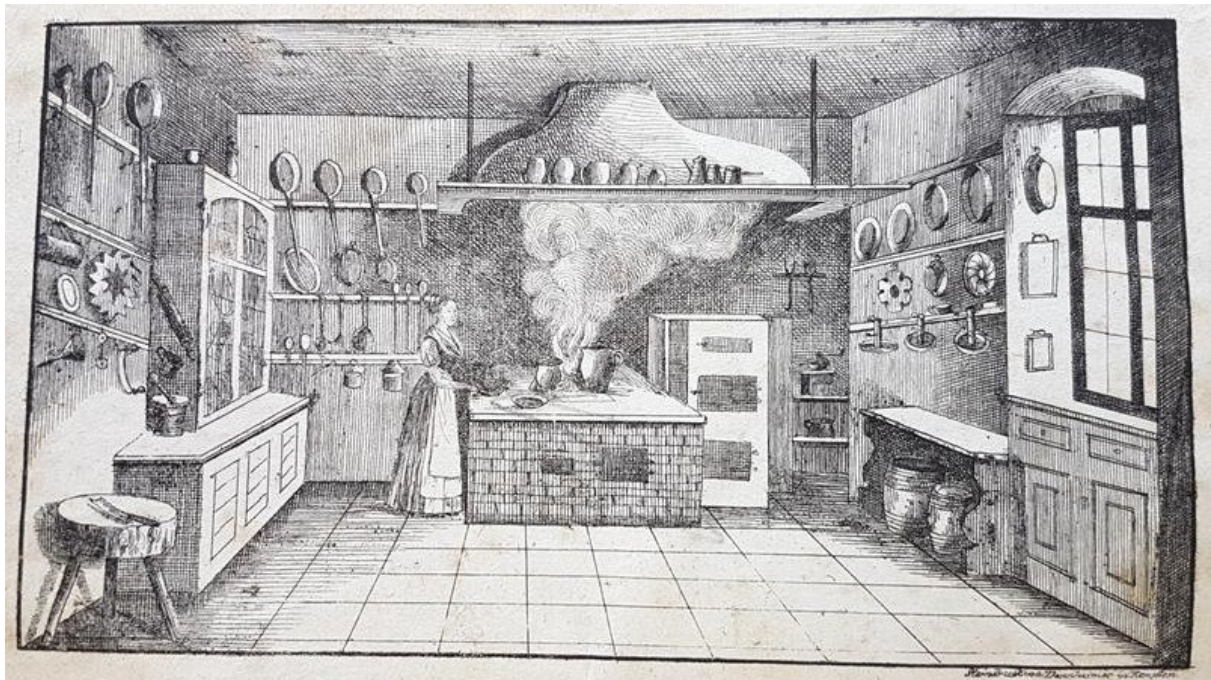
105



161



139



142



158



63



110



146

131 VEIT, F.V.: Die Bürger=Küche für Stadt und Land oder allgemein verständliches und leichtfassliches Kochbuch mit besonderer Rücksicht auf die Kost für Kranke und Gesunde. Eine Gabe für das schöne Geschlecht, um in kurzer Zeit von selbst die Kochkunst aus ihrem Fundamente erlernen zu können. Aus eigener Erfahrung bearbeitet und herausgegeben von F.V. Veit, erster Koch im Hotel Baur in Zürich. 2. Ausgabe. Zürich, Orell Füßli u. Comp., 1853. XX S., 283 S. HLwd. d. Zt. mit RSchild (berieb. u. best.). 140,-

Weiss 3934. Fehlt den meisten Bibliographen. Leicht stockfleckig zu Beginn. Gibt auch Rezepte der Krankenkost. Der Autor war erster Küchenchef im Hotel Baur en Ville, dem ersten modernen Luxus-Hotel in Zürich. Eines der frühesten Zürcher Kochbücher, die Rezepte sind aber nicht nur der Regionalküche entlehnt. Die 5 Tafeln zeigen die Speizzettel mit den für den französischen Service üblichen 3 Gängen. Gutes Exemplar

132 VOHRER, G.: Erstes schweizerisches Decor Album. Gezeichnet und herausgegeben von G. Vohrer. IV. Auflage. (Basel, Selbstverlag, ca. 1905). Quer-4°. 32 Tafeln. Orig. HLwd. (berieben u. bestoßen). Die ersten 5 Taf. braun- und fingerfleckig. 160,-

Weiss 3976. Von grösster Rarität da im Selbstverlag erschienen. G. Vohrer betrieb in Basel eine Konditorei und war Gründer/Leiter der 1. Schweizer Dekorschule sowie Mitbegründer des Schweiz. Konditorenverbandes.

V. KOCHBÜCHER

133 Anweisungen, verschiedene Speisen, Gebackenes und Eingemachtes auf eine gute und schmackhafte Art, zuzubereiten. 2 Tle. in 1 Bd. Stettin, Pauli, 1782. 8°. Titel, [1] Bl., VIII, [1] Bl., 314 S., [1] Bl., S. [323] - 539 S. [sic] Hperg. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 900,-

ERSTAUSGABE: Weiss 149 - Die Kollationierung springt von Seite 314 zu Seite 323. Das Buch ist aber so komplett, denn alle mir bekannten Exemplare haben die gleiche Paginierung. So auch die Ausgaben von SUB Göttingen und UB Greifswald.- Seiten tws. braunfleckig. Sehr schönes Exemplar.

134 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:

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

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

136 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 vorträglichen Hauss-Künsten/ mit sonderbarem Fleiss colligiert/ auch mehrentheils aus eigener Erfahrung auf die Mitte des Teutschlandes gerichtet/ dergleichen zuvor niemals gesehen/ und nunmehr mit dem lang-verlangten Zweyten Teil/ Samt dazu gehörigen Figuren und einem vollständigen Register an den Tag gegeben durch G.A. Böckler, Archit & Ingenieur. Mit Röm.Kaysersl.Maj. Allergnädigsten Pivilegio. Nürnberg, Fürst, 1683, 4°. [11] Bll., 1309, [1] S., [7] Bll. mit gest. Frontispiz und 77 Kupfertafeln (davon einige gefaltene und 12 dplgr.). Späteres Prgmt. d. Zeit. 2'200,-

Weiss 433/434 - Fehlt den meisten Gastro-Sammlungen obwohl ein grösserer Kochbucheil vorhanden. Grössere Abhandlung zu den "Weingärten" illustriert mit 7 Kupfer (allerley 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 Getränke, Bierbrauen and Sieden, Essig, Gewürze, Destillieren (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.

137 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 filigranem Buchdekor. Schönes Exemplar. Das Titelblatt hat eine Eckfehlstelle (ohne Textverlust). 120,-
Weiss 447.

138 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 Kochkunst für den Berufsmann. Jedes Rezept ist auch mit dem franz. Namen gegeben, ebenfalls wird das Register je in franz. und deutsch geführt. Sammlerstück wie auch Handbuch für den Berufsmann/Frau. - Zum Ende hin leicht braunfl.

139 CARDELLI: Nouveau Manuel complet du cuisinier et de la cuisinière. Précédé d'un traité pour bien découper. Terminé par un traité sur les vins. fort vol. Paris, Roret, 1838. in-16, 516pp., frontisp. et 7 planches depl. portant de nombreuses figures. (planches avec de légères traces). Demi-chagr bronze de l'époque. 250,-
Édition fortement augmentée de ce classique. Löchner 134.

140 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 nöthigen 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.).

141 ELSHOLTZ, J. S: Diaeteticon: Das ist Newes Tisch-Buch, oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät, und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen und des Getränkcs. In sechs Bücher. Mit 9 Kupfertafeln. Berlin ("Cölln an der Spree"), G. Schulz für d. Verf. 1682. Kl. 4°. 6 Bll., 466 S., 5 Bll. Pgt. d. Zt. Mit Titelausschnitt und handschriftliches Exlibris von alter Hand. Bewegl. Schliessenteile entfernt. Gleichmäßig leicht gebräunt und mit neuen Vorsätzen. 3'000,-

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

142 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°. Titelpuffer, 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.

143 ESCOFFIER, Auguste: Kochkunstführer. Ein Handbuch der modernen Küche. Unter Mitarbeit von Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat etc. Illustrationen von Victor Morin. Uebersetzt von Adolf Anker, Alex. Mathis, Emil Blankenburg, Wilh. Gross, Charles Halbheer und M.C. Banzer. Frankfurt a. M. Fachschriften-Vlg. des Intern. Verbandes der Köche, 1904. Gr. 8°. XIV, [2], 808 S. OHLdr. mit blind- und goldgepr. Rückenverzierung. 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)". Ein sehr schönes Exemplar. Die Seiten papierbedingt gebräunt.

144 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.

145 FISCHER, Christoph: Fleißiges Herren-Auge, Oder Kluger und wohl-abgerichteter Haus-Halter, Das ist: Gründlicher Unterricht von Bestell- und Führung eines nutz- und einträglichem 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. Handwerkern od. Werckstätten auff den Höfen u. Land-Güthern; 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.

146 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.

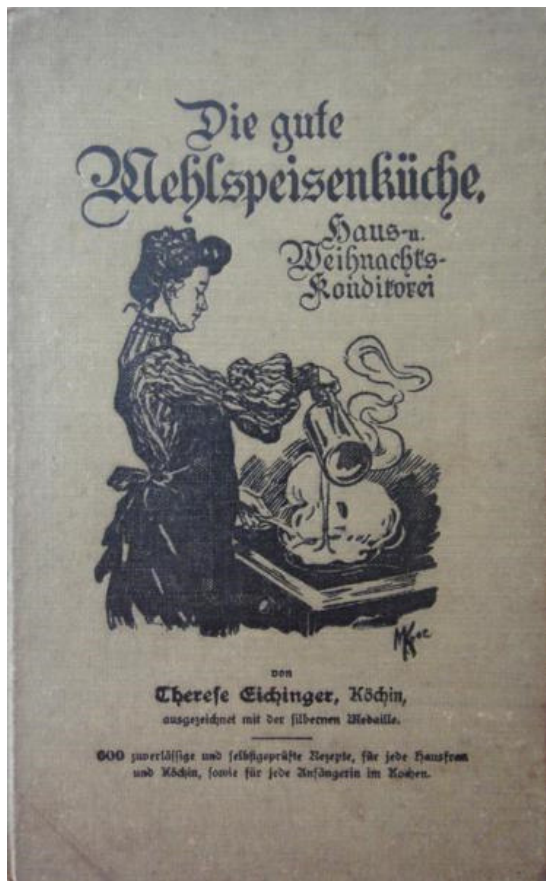
147 (Grimod de la Reynière, A.-B.-L.): Manuel des Amphitryons; contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande... Paris, Capelle & Renand, 1808. 8°. Gest. gefalt. Frontisp., 384 SS., 16 (2 gef.) Kupfertaf. HLdr. mit Rverg. mit fachmännischen restaurierten Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. 1'500,-

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

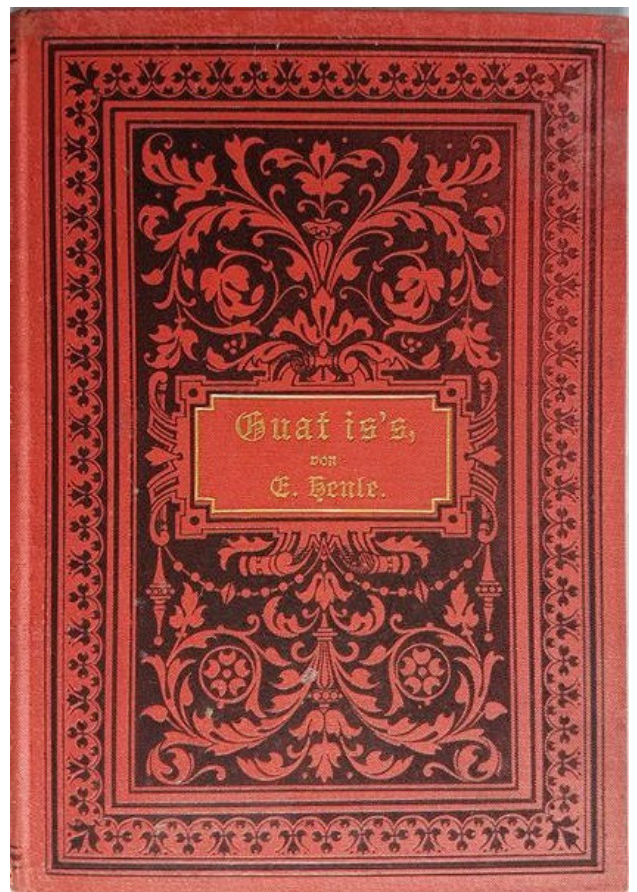
148 HALLER, Christine: Neues Augsburger Kochbuch. 365 Speisenzettel und die dazu gehörigen Anweisungen sowohl für die gut bürgerliche, als höhere Küche. Augsburg, 1882. 557 S., 1 Bl. HLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). 220,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1418. - Seiten papierbedingt le. gebräunt.

149 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".

150 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.



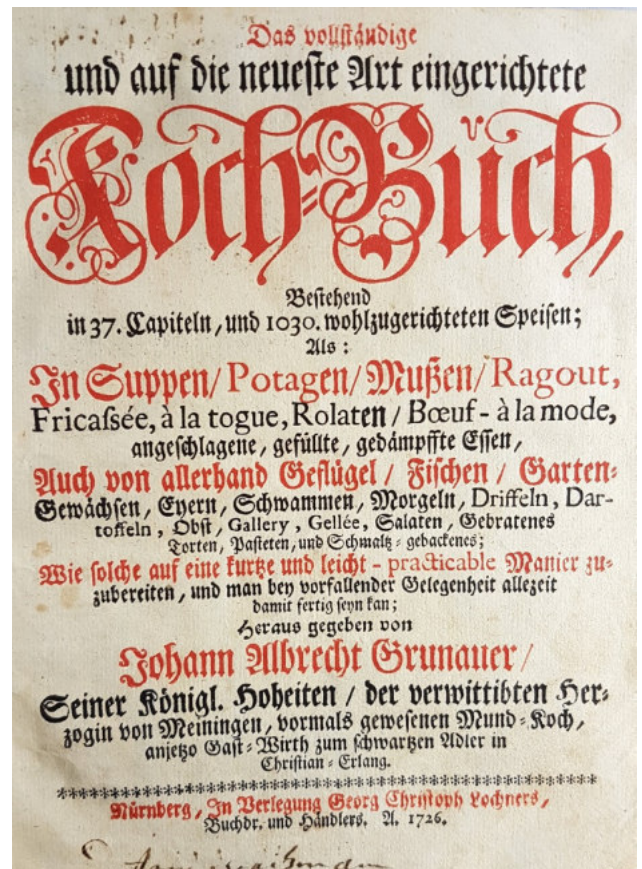
174



155



41



74

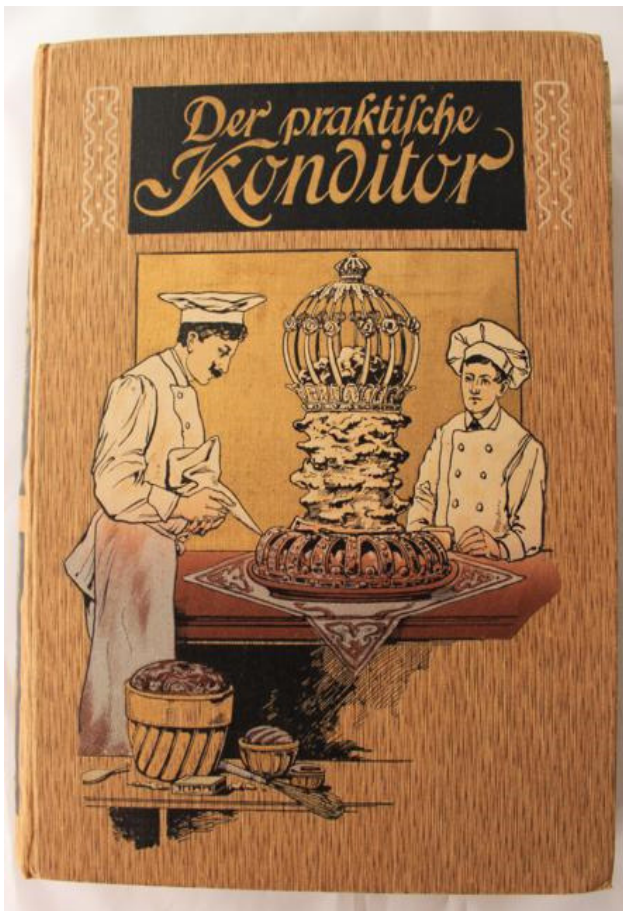


PAVILLON RUSTIQUE

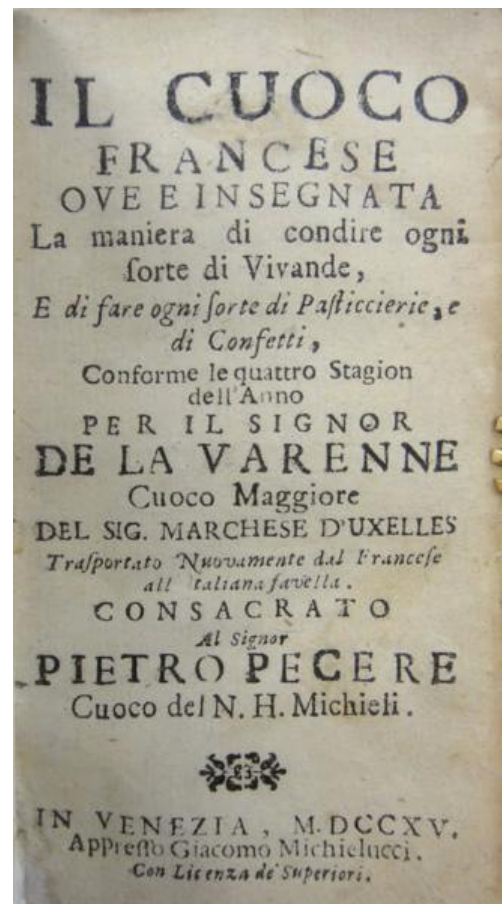
73



81



95



80

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

152 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). 5'000,- Weiss 1982; Notacker 744.2 - Zweite Ausgabe. "Erzielte auf der Auktion Crahan die astronomische Summe von sFr. 25000". Die Erstaussgabe erschien identisch 1686, die 3. Ausgabe als <Ein sehr nutzbares Koch- und Arzneybuch> ebenda 1696. (Weiss) Mit über 150 Rezepten: Von allerley Zuckerwerck: Die drey Pfannen-Krapffen; Von allerley Fleisch-Speisen: Wie man die Hammen selcht; Von allerley Suppen: Suppen mit kleinen Vögelein, Ein Süppel über braten Kapaun und Rebhühner; Allerley Milch: Reiß-Milch zu machen; Allerley Pasteten; Artzney-Buch: Ein gutes Augen-Wasser, wann die Augen weh thun, Ein gutes Wasser für die Blaichsucht etc.- Tlw. etwas braunfleckig. Stellenweise Wurmgänge im Bug und an den unteren Rändern ohne Buchstabenverlust. Gesuchtes Exemplar.

153 MANUSKRIFT: KOCHBUCH: Deutsche Handschrift auf Papier. 340 hs. num. S., 32 nn. Bl. mit Register und Daumenregister. 450,- Bemerkenswert umfangreiches handschriftliches Kochbuch in einer sehr sauberen deutschen Schreibschrift in schwarz-brauner Tinte mit einer Stahlfeder geschrieben. Das Buch hebt mit Rezepten zu "Suppen" an mit der tiroler "Schühsuppe", "Eierkäs in Suppen", "Bisquits-Suppe", es folgen "Fleisch-Speisen" mit "Gulacs-Fleisch", "Boeuf à la mode", "Kalbsvögel oder kleine Rouladchen von Kalbfleisch", "Stafat", "Dunst-Speise", "Reh-Cotelette", "Gebeizte Tauben", "Bries-Ragoût", "Fleischpudding mit Briesen", "Gefüllte Muscheln", "Lungenpudding als Ragoût", "Cipsollata", "Rollirte Eierfleckchen", "Gesulzte Gänseleber", "Butterkraut oder Weißkraut auf Bayerische Art", es folgen Süßspeisen wie "Kuchen-Rezept, genannt Tyroler-Brot", "Englischer Teekuchen", "Kastler-Kuchen", "Polnischer Kuchen", "Krachkuchen", "Zopfküchl", "Anisküchl", "Kastanien-Kuchen", "Johannesbeer-Kuchen", "Anislaibchen", "Musschnitten", "Murbe-Thee-Bretzeln", "Versoffene Kapuziener", "Finger-Hohlhippen", "Kabinets-Pudding", "Chocolade-Confekt", "Weißes Confect". Zum Schluss folgen zahlreiche Rezepte für Getränke "Milch-Punsch", "Wechsel- oder Kirschensulz", "Pfersiche mit Kirschengest" und vieles mehr. Am Schluss fortgeführt in einigen Seiten von anderer Hand, das ausführliche Register erschließt die Rezepte schnell und übersichtlich. - Nur ganz vereinzelt leicht gebräunt oder fleckig, meist sehr sauber und in ausgezeichneter Leserlichkeit. Wohl Tirol, Ende des 19. Jahrhunderts.

154 MEYER, G.v.: Der Kluge und Erfahrene Oesterreichisch- und Böhmisches Haus-Vatter, welcher unterweist, wie... I. Die Feld- und Acker-Arbeit... II. Allerhand Kraut-Baum und andere Lust-Gärten... III. Mit dem Wein- Hopffen- Bau- und Bierbrauen... IV Die Jägerey und Vogel-Fang... V. Die Fischerey... VI. Die Viehzucht... Frankfurt und Leipzig, Albrecht, 1730. Mit dplblgr. gest. Front. u. 12 (von 15) Kupfertaf. 16 Bl., 667 S. Neugebunden mit original Hprgt. Buchrücken. 1'200,- SELTENE ERSTE AUSGABE: Nicht bei Weiss; Vgl. Lindner 11.1439.01 (Ausg. 1731). - Fleckig, Front. unterl. u. mit Randfehlst., Titelbl. mit Ecklās. etw. ausgebunden. - Exlibris "Fritz Habeck".

155 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°. 299 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.

156 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).

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

158 RYFF, Walther Hermann: Spiegel unnd Regiment der Gesundtheit wie man derselben nach, aller Speiß und Tränck, auß Küchen, Keller, und Apothecken brauchen und niessen sol. Zu nutz und frommen dem gemeinen Mann und einfältigen Leyen. Mit einigen Textholzschnitten. Frankfurt, Spiegel unnd Regiment der Gesundtheit wie man derselben nach, aller Speiß und Tränck, auß Küchen, Keller, und Apothecken brauchen und niessen sol. Zu nutz und frommen dem gemeinen Mann und einfältigen Leyen. Mit einigen Textholzschnitten. 1574. 12°. 8 nn. Bl., 294 num. Bl. (Bl. 212 als Kopie auf Büttentp. mit eingebunden). Späterer Ldr. d. Zt. unter Verwendung des alten Einbandmaterials. (leicht berieben u. bestoßen). 1'900,-
VD 16 R 3992 - Benzing, Ryff 150 - Weiss 3302 Anmerkung. - Anfangs auch einiges über Kochkunst, Eier, Honig, Fleisch usw.- Der Arzt und 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, einige Blätter mit Wurmgängen, sporadisch nur im Rand, teilweise mit leichtem Textverlust, die Bl. 51, 62 mit teilweise laienhaft restaurierten Randeinrissen.

159 (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. 3'800,-
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.

160 SCHNURR VON LENDSIDEL, Balthasar: Kunst- unnd Wunder-Buch. Darinnen Allerhand nutzliche Sachen, Wunder- und Kunststücke begriffen. Insonderheit Von Zubereitung der Confecten, von Kochen, Vögeln, Fischen, und Krebsen: Von Küchen- Baum- und Würtzgarten; Von Wein, Essig, und Bier ... Als I. Von Zubereitung mancherley Confecten, Fisch, und Vogelfang, Wein, Essig vnd Bierbüchlein. II. Ein vortrefliches Kochbuch ... III. Von Pflanzung der Würtz ... IV. Probierbüchlein, auff Gold, Silber, Ertz vnd Metall ... V. Destillier-

vnd Artzeneybuch ... VI. Frawenbuch oder vnterricht von den Schwangern Weibern ... VII. Malerbüchlein ... VIII. Roßartzeneybüchlein. IX. Vnd dann endlich ein Wunderbuch von allerhand ... Kunststücken, vnd Magischen Sachen. Uffs new jetzo verbessert, vermehrt, und mit einem nutzlichen Register gezieret. Franckfurt, Eifrid, 1625. 8°. 4 Bll., 794 SS., 14 (st. 15) Bll. Einband d. Zt. unter Verwendung eines Manuskript. d. 15. Jhdts., 4 Bindebänder aus Leder. Ohne das le. Registerbl. Der Satzspiegel tlw. stark gebräunt u. stockfl., teilw. auch wasserfl., Titel mit teils getilgten alten Besitzvermerken u. Hinterlegungen. Rücken alt ausgebessert u. spröde, Bindebänder erneuert. 1'000,-

Weiss 3463 Duveen 536, Ferchl 482, Jöcher IV, 317, Rosenthal 6897 u. Wolfenb. 1496: Einband fleckig und an den Kanten teils aufgeplatzt, Rücken am Kopf mit ergänzter Fehlstelle. Mit gestochenem Exlibris im Innendeckel, Titel mit altem Stempel. Das Kochbuch ist eine überarbeitete "Küchenmeisterei".

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

161 THIEME, J.C.: Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-Kunst- und Wunder-Buch. Tle. 7, 8 u. 9 in 1 Bd. Nürnberg, Hofmann, 1694. 4°. Mit 9 Kupfertaf. S. 713-996. Restaurierter Hprgt. Buchrücken unter Verwendung des alten Materials. 700,-

Weiss 3827 - Nicht bei Vicaire. - Voluminöses, vollständig kaum vorkommendes Hausbuch. - Tl. 7: Vom Kochen. Tl. 8: Vom Trinchieren. - Tl. 9: Vom Confitiren, Candiren u. Zuckerbacken. - Etw. gebräunt, tls. fl., einige kl. Eckabrisse. Die Taf. tls. ankolor. Tls. Wurmspuren in den Gelenken.

162 VILLIERS, Madame de: Mal was andres. Sammlung erprobter fremdländischer Kochrezepte für Feinschmecker. Zweite Auflage. Leipzig, Amelang, 1902. 20 x 14 cm. VIII, 166 SS, 5 Bll. Original-Seideneinband mit Jugendstil-Illustrationen in Gold, dreiseitiger Goldschnitt. Im Schuber. Widmung auf Vortitel. Gut erhaltenes Exemplar. 120,-

Weiss 3954 - Horn 1241 (8. Aufl.) - Schraemli Katalog 1942 Nr. 187. Orig. Jugendstil-Seideneinband. Bibliophiles, ganz im Jugendstil gestaltetes Kochbuch mit der berühmten Gans auf dem Einband. "Mal was anders" ist kein eigentliches Kochbuch. Wer sich dieses Buches bedienen will, muß kochen können oder zum mindesten etwas von der Küche verstehen. Es richtet sich ganz besonders an die Hausfrauen, die Abwechslung in den Menus lieben, und die Neuerungen zugänglich sind. 150 Rezepte zu Suppen, Fische, Fleischgerichte, Geflügel, Wild, Gemüse, Eier-Speisen, süße Speisen, Salate + aparte Getränke und "Küchen-Latein" insgesamt gesehen. Äusserst selten.

163 VÖLCKEL, Margaretha: Neuestes Bayerisches Kochbuch. zuverlässiger Rathgeber zur Bereitung guter u. schmackhafter Speisen nebst e. ausführl. Speisezettel u. Angabe d. neuen u. alten Masse u. Gewichte. Nürnberg, Spindler, o.,J. (1875). Oktav. IV, 515 S. OLwd. d. Zt. (Mit leichten Gebrauchsspuren). Seiten finger- und braunfleckig, papierbedingt gebräunt. Einige Seiten von alter Hand restauriert. 280,-

ERSTAUSGABE: Weiss 3960.

164 WARG, Christina: Schwedisches Koch- und Haushaltungs-Buch nebst einem Unterricht auf Seide, Wolle und Leinen zu färben, zum Nutzen junger Frauenzimmer. Nach der vierten Auflage des Originals aus dem Schwedischen übersetzt. 2. Auflage. Greifswald, Röse, 1778. 4 Bl., 638 S., 5 Bl. HLdr. mit goldener Rückenbeschriftung (leicht berieben u. bestoßen). 900,-

Weiss 4073 (mit falscher Kollation) - Nicht bei Horn/Arndt. Seltene deutsche Ausgabe des populären schwedischen Kochbuchs der Köchin und Haushälterin Anna Christina Warg (1703-1769), kurz Cajsja Warg. Das beliebte Kochbuch wurde ins Deutsche, Dänische, Finnische und Estnische übersetzt. Mit einer Fülle von Rezepten zu Suppen, Wildgerichten, Salaten und Süßspeisen, aber auch zu Obstweinen und Schnäpsen sowie mit Ratschlägen für den Haushalt (Waschen, und Bleichen, Fleckentfernung, Silber putzen, Färben etc.). - Teils stockfleckig, stellenweise mit Feuchtigkeitsspuren im Rand, S. 7/8 mit hinterlegtem Einriss, Titel mit minimalem Eckabrisse.

165 Wiener Kochbuch. Das kleinste Kochbuch der Welt. Enthält über 100 praktisch erprobte Recepte von Suppen, Fleisch- und Mehlspeisen, Fische, Gemüse, Saucen, Salate etc. etc. Wien, (ca. 1900). 23x21 mm. 136 S. Silber Jugendstileinband mit Silber-Schliesse und Aufhängungsring. Gutes Exemplar. 1'300,-
Weiss 4184 - Extrem selten, fehlt den meisten katalogisierten Bibliotheken, nur auf Auktionen Schraemli/Sotheby's No. 354 - Auktion Löchner/Oberlé 708 nachweisbar.

VI. KONDITOREIBÜCHER, PATISSERIE & BÄCKEREI

166 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).

167 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.

Bäckereibücher

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

169 PUSCH, Franz: Das Bäckerbuch. Ein praktisches Handbuch der Bäckerei aller Länder. Mit 25 Farbdrucktafeln und 445 Illustrationen im Text. Herausgegeben unter Mitwirkung angesehener Fachleute. Stuttgart, Felix Kraus, 1901. 4°. Frontispiz, 1 Bl., 952 S., 9 Bl. Grüner OLwd. reich Illustr. Seiten papierbedingt gebräunt. 280,-
Weiss 3079. - Erstausgabe. Das Standardwerk der Zeit. Mit der Abbildung nahezu aller deutschen und ausländischen Brotsorten. Ohne dem Faltmodell eines Dampfbackofens. Seltenes Nachschlagewerk. Sehr schönes Exemplar.

170 Rationelles Brötchenbacken. Eine kurze Anl. vom Osfriko-Werk. Alfeld/Leine, Gilde-Verl., 1954. Oktav. 41 S., mit 42 Abbildungen auf Bildtafeln. Illustr. OBrosch. Schönes Exemplar. 30,-

171 BEAUJARD, Andrée: Faites votre pâtisserie vous-même. (Il est facile et peu coûteux de faire chez soi des gâteaux et des pâtes excellents. Dans tout ménage on doit pratiquer l'art délicieux de la pâtisserie) Paris, Flammarion, 1921, Petit in-8. 172 pp., nombreuses illustrations noir et blanc in texte. 1 planche dépliant. Manque les plats de couverture et peut-être quelques pages à la fin de l'ouvrage. les accessoires, la pâte ; le décor ; les recettes. 40,-
EDITION ORIGINALE:

172 BEETZ, Elfriede: Feinbäckerei im Hause und Selbsterstellung von Schnäpsen, Likören und Weinen. Ein Handbuch zum Gebrauch für Haushaltung; und Gaststätten. Unter Mitwirkung von Fachleuten herausgegeben. Leipzig, Emil Abigt Nachf, (1910). 8° 269 S., [3] S. Anzeigen. Olwd. etwas angeschmutzt. 120,-
ERSTAUSGABE: Weiss 283. Seltene Ausgabe. Innen gutes Exemplar. Ab S. 203 werden Menuvorschläge mit den dazu gehörenden Rezepten geliefert < Abendtisch in den 12 Monaten>. Auch dem Kapitel zur Selbsterstellung von Getränken wird viel Platz eingeräumt.

173 BOY, Arnold: Schrift und Dekor des modernen Konditors. Zweite, neu bearbeitete Auflage. Leipzig, Max Jänecke, 1934. 4°. Mit 55 Tafeln. 7 S. Ppbd. Das Einband ist berieben. Die Seiten sind etw. fleckig. Heftklammern angerostet. 80,-

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

175 EMY: L'art de bien faire les glaces d'office; ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissements. La manière de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fuits, cannelons, & toutes sortes de fromages. Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel. Avec un traité sur les mousses. Ouvrage très-utile à ceux qui font des glaces ou fromages glacés. Orné de gravures en taille-douce. Paris, Le Clerc, Avec Approbation et Privilège du Roi, 1768. Frontisp., titre, VII pp., 242 pp., [3] ff. Avec 2 planches. Avec une inscription manuscrite " Donné à Jubeau par madame la Comtesse de Balbrouet le 2 avril 1809. Plein cuir raciné d'époque, dos à cinq nerfs orné d'un motif géométrique doré, titre en lettres dorées dans un cartouche rouge, habiles réparations anciennes sur le dos. Bel exemplaire. Perte minimum de caractères suite à une déchirure en titre page. 3'800,-
EDITION ORIGINALE: Vicarie 326 - Maggs 279 - Livres en bouche 220 (avec illustration du frontisp) - Ventes Dartois 266, Schraemli 164 & Lacombe 367 - Pas chez Oberlé. Le mot moderne ne figure ni dans le titre ni dans l'avant-propos, mais l'auteur insiste sur les changements de goût depuis vingt ou trente ans. La science de la congélation dont il évoque longuement l'histoire, a évolué, mais sans s'appliquer aux glaces qui se servent à table. Émy, officier de bouche expérimenté, recommande d'utiliser le sel et le salpêtre brut pour les sorbetières et de sucrer les préparations. Les instruments nécessaires (sorbetières, gobelets, houlettes, moules, caves à glace) sont décrits et figurés sur deux planches. Près de cent cinquante recettes de glaces sont suivies d'une description des mousses à base de crème fouettée. La technique de coloration est expliquée. Une table recense les termes culinaires et scientifiques, les noms de savants, les recettes. Mors solides, intérieur très blanc avec quelques légères traces de cernes, marque-page vert conservé, tranches rouges, tranches des plats dorées. Rare.

176 EUPEL, Johann Christian: Der vollkommene Conditor, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenspasten, Gefroren, Crèmes, Marmeladen, Compots usw, sowie auch zum Einmachen und Glasieren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden beim Zuckerkochen und von den zur Conditorey nöthigen Gefäßen und Geräthschaften, ingleichen erprobte Vorschriften und Recepte zu allen Gattungen der Kunstbäckerei, als zu Torten, Makronen, Marcipan, Biscuit, Aufläufen, Leb- und Pfefferkuchen, Hohllippen, Hobelspänen, Schmalz und anderem Backwerk, so wie auch den schmackhaftesten Pasteten; Ferner zu den beliebtesten Arten künstlicher Getränke und Chocoladen, als den verschiedenen Obstweinen, Punschen, Eierpunsch, Bischoff, Vin brulé, Nikus, Limonade, Mandelmilch usw usw. Von J. Ch. Eupel, Conditor in Gotha. 2. verm. u. verb. Aufl. Sonderhausen u. Nordhausen, B.F. Voigt, 1821. Kl. 8°. 2 Bl., 158 S., 161-320 S. Pbd. d. Zt. (Etw. berieben und bestoßen). Etw. altersfleckig, vereinzelte Randleasuren. Es fehlt S. 159/160.

Capitel 2, von den Makronen.

650,-

Weiss 983. Mueller 75 Die Erstausgabe erschien 1819 (1 Bl., 308 S., 1 Bl.), die 3. Auflage (2 Bll., 260 S.) ebenda 1823, die 5. Auflage (bearbeitet von Perini; XII S., 275 S.) 1840 in Weimar bei Voigt, die 6. Auflage (XVI S., 310 S., 1 Bl., 3 gefaltete Lithographien) 1850, die 7. Auflage (Mit gefalteten Tafeln) ebenda 1860, ab der 10. Auflage als <Illustrierter Konditor>.

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

178 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, Pâtisseries und für alle die sich an der "Süssen Kunst" ausprobieren wollen.

179 GREIF, Sophie: Die Dessertküche. 500 praktisch erprobte Rezepte für Desserts und andere Delikatessen. Leipzig, Amelung, (1909). 8°. 148 S., 2 Bll. Illustr. OLwd. Sehr schönes Ex. 90,-
ERSTAUSGABE: Weiss 1026. Aus der Sammlung Dittmar mit Stempel. Illustr.

180 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.

181 HOFMANN, Agnes: Der praktische Haus-Conditor zur Selbsterzeugung der feinsten und ausgezeichneten Backwerke, Torten, Confecte und Gefrorenem. Von der pensionirten Stiftsköchin. Wien, A.U. Wenedikt, 1890. Kl. 8°. 253 SS., 1, XII. HLwd.. d. Zt. (berieben u. bestossen). Mit aufmontiertem Titelschild. Seiten papierbedingt gebräunt. Buchblock verschoben. Einige handschriftliche Eintragungen. 250,-
ÄUSSERST SELTENE ERSTAUSGABE. Weiss 1650. Nicht in den Bibliographien und den katalogisierten Sammlungen.

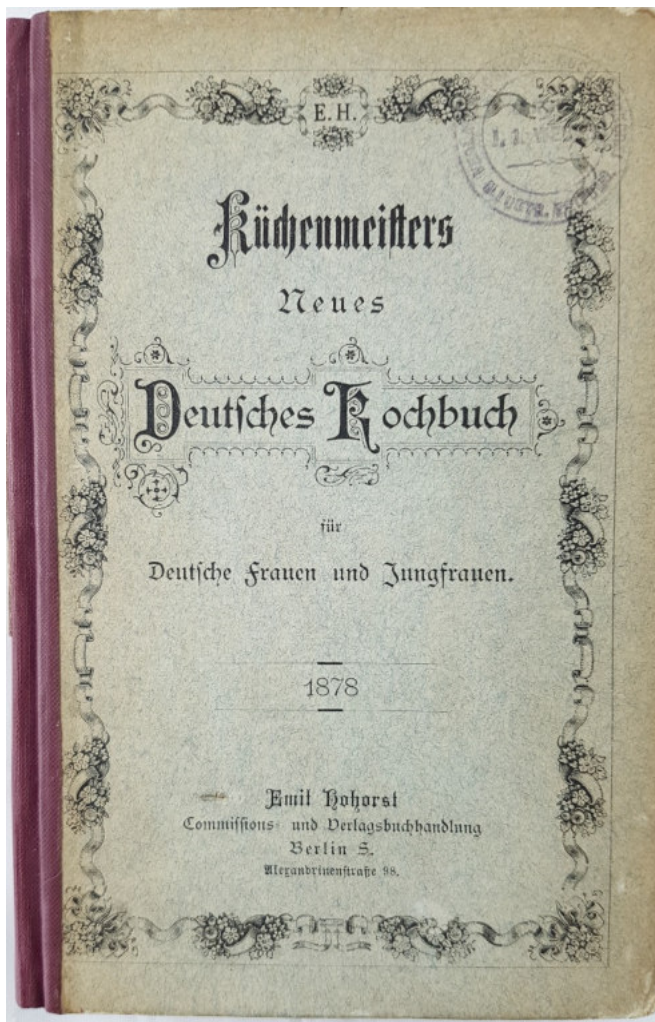
182 IRGANG, A.: Das französische Laborator. Rezeptbuch der Spezial-Fabrikation in allen Teilen des französischen Laborators; bearbeitet nach 327jähriger praktischer Tätigkeit in den grössten und bestrenommiertesten Firmen in Deutschland, Schweiz, Russland, Oesterreich und Schweden. Trier, Besselich, (1908). 137 S., 6 Bl. (Anzeigen). OLwd. (fleckig und berieben). 280,-

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

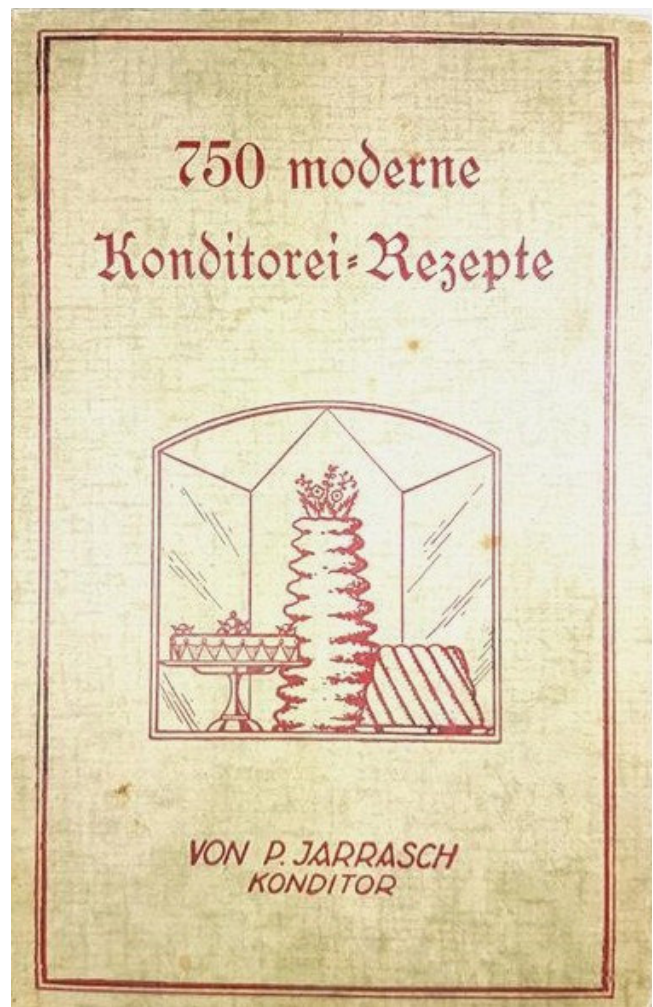
183 JARRATSCH, Paul: 750 moderne Konditorei-Rezepte. In jahrzehntelanger Praxis gesammelte von Konditormeister. Vierte, vollständige erneuerte, wesentlich verbesserte Auflage. Nordhausen, Heinrich Killinger, 1936. Oktav. XVI, 167 S., Mit 22 Abb. Illustr. OLwd. Sehr schönes Exemplar. 90,-
Der Autor war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

Kakaomalerei

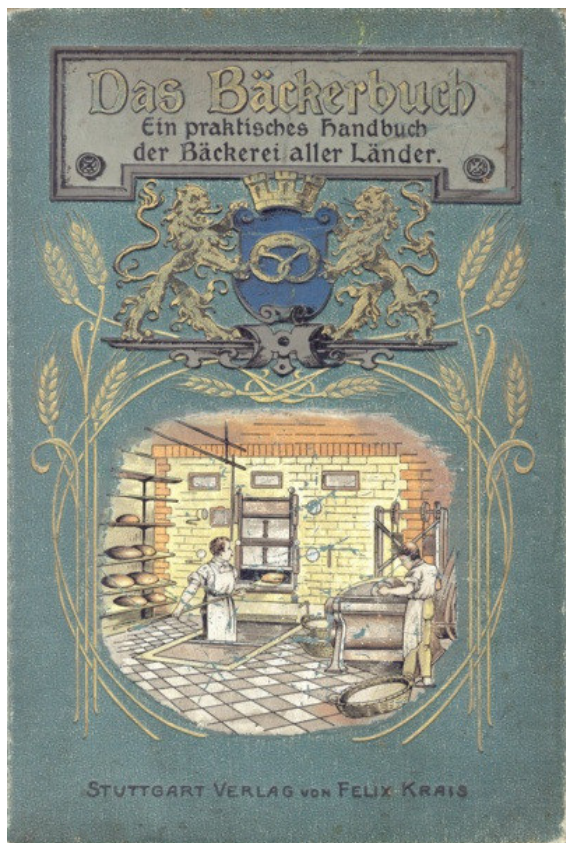
184 GROSS, Adolf: Die Kakaomalerei. Aus der Praxis für die Praxis. Herausgegeben von Adolf Gross, Konditormeister in Stuttgart. Stuttgart, Selbstverlag, 1921. 8°. 18 S., 24 Tafeln in Braundruck. OBroschur mit leichten Gebrauchsspuren. Seiten in schönem Zustand. 120,-



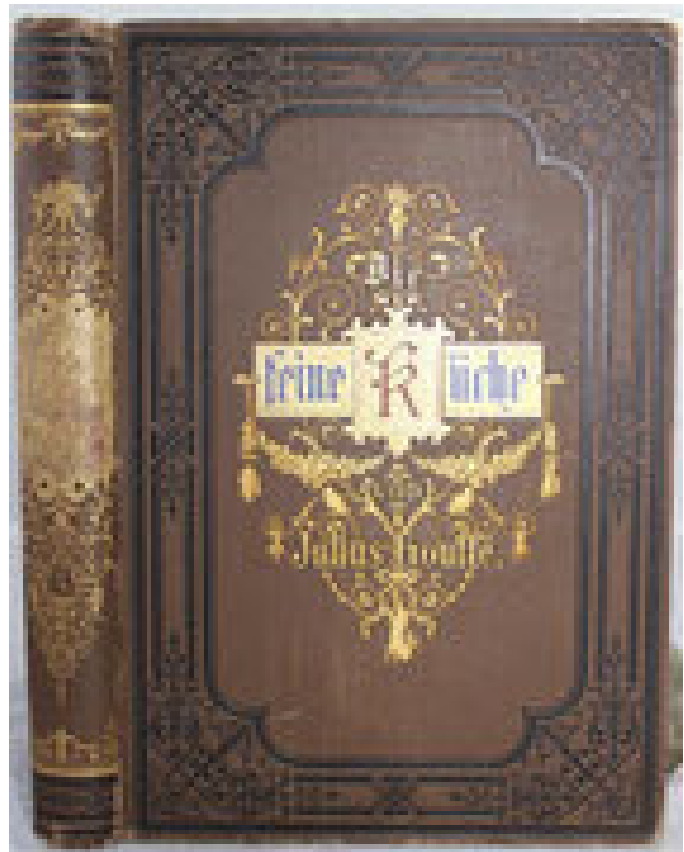
37



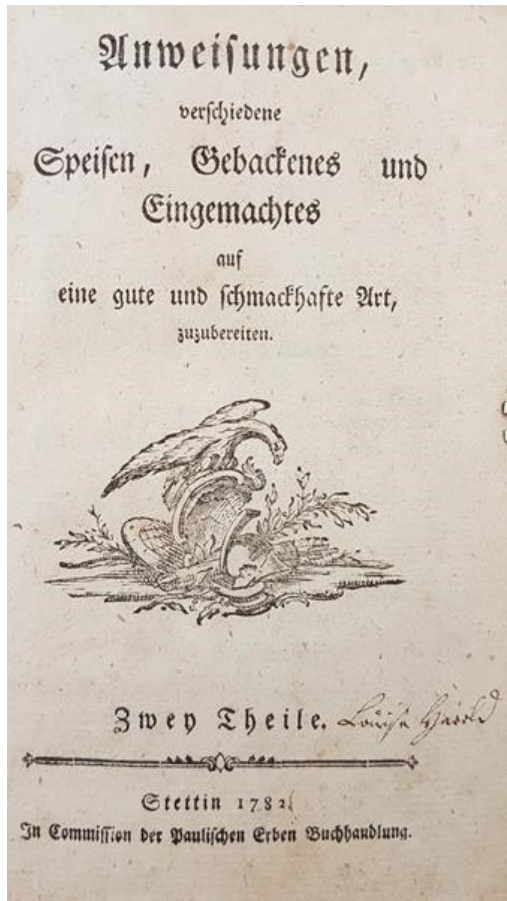
183



168



70



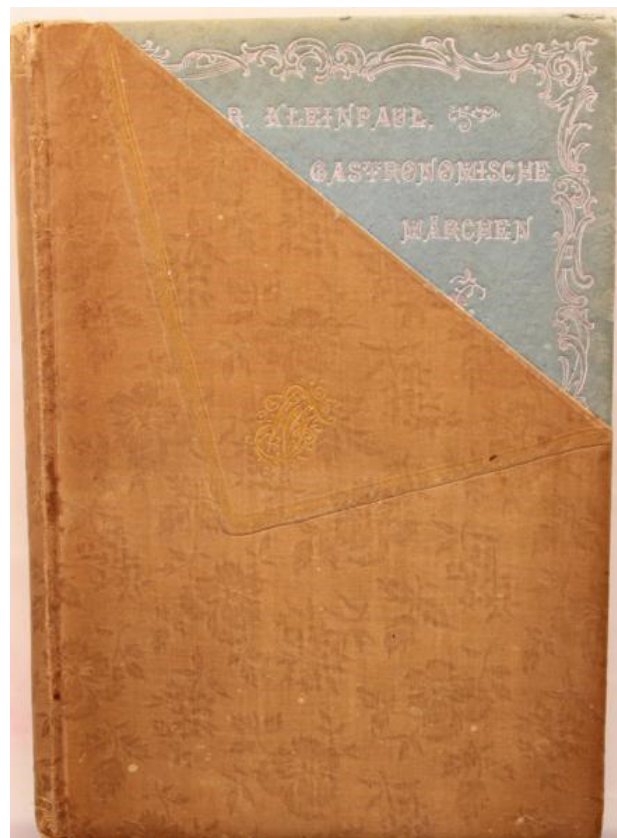
133



60



175



211

ERSTAUSGABE:

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

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

186 SOMMERSCHUH, Georg: Der Lehrmeister der Kakaomalerei. 1. Lehrgang. Illustriertes Speziallehrbuch zum Selbstunterricht in Zweifarbindruck. 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.

187 KIESLINGER, Emilie. 180 Preisgekrönte Hauskonditoreirezepte. Anleitung zur Selbstbereitung von Zuckerbäckereien für die Weihnachtszeit & andere Familienfeste. 3. Auflage. Mit 15 Abbildungen im Text. Reutlingen, Enßlin & Laiblin, (um 1900). 8°. 92 S., [2] Bl. Anzeigen. Illustr. OPpbd. Schönes Exemplar. 75,-

Weiss 1975. Gutes Exemplar. Eine der besten Rezeptsammlung für die Weihnachtstage und andere Familienfeste.

188 KIETZ, Erdmann Richard: Die Biskuit- und Keksfabrikation im Gross- und Kleinbetrieb. Mit über 1600 Rezepten und 80 Abbildungen. Sowie einem Anhang "Die Paniermehlfabrikation". 7. Auflage. Nordhausen, Heinrich Killinger, (ca. 1915). Gr. 8°. 244 S., mit zahlr. s/w. Bilder. Roter Illustr. OLwd. (berieben, bestoßen leicht fleckig). Innen sauberes Exemplar. Seiten papierbedingt gebräunt. 60,-

Weiss 1881 (f. spätere Ausgabe). Der Autor betrieb in Langensalza eine Biskuitfabrik. Mit Abbildungen von Maschinen und Gerätschaften.

Konditorei und Cafe

189 "KONDITIONEIREI UND CAFÉ". Die Fachzeitschrift für den fortschrittlichen Konditor. Kompletter Jahrgang 1960 (Jan. - Dez.). Stuttgart, Hugo Matthaes Verlag, 1960. 680 S. Reich bebildert (schwarz-weiß). HLwd. Wenige Gebrauchsspuren/Flecken, keine losen Seiten. Buchschnitt leicht angestaubt/nachgedunkelt, Papier etw.gebräunt. Einband schwach berieben und bestossen. Auf einigen Seiten Stempel des Vorbesitzers. Konditorei und Café. 120,-
Sehr ausgefallene Rezepturen für alle möglichen Backwaren sowie Süßwaren, Marzipan, Schokolade, Pralinen, Petit Fours, Weihnachts- und Osterbäckerei etc., Eis/Eisbomben/Eisbecher etc. Schaustücke für Ausstellungen etc.

Weitere Jahressbände in schwarzem HLwd.:

- | | |
|-----------------------|-------|
| 1. Dito Jahrgang 1964 | 120,- |
| 2. Dito Jahrgang 1967 | 120,- |
| 3. Dito Jahrgang 1969 | 120,- |
| 4. Dito Jahrgang 1972 | 120,- |
| 5. Dito Jahrgang 1981 | 120,- |
| 6. Dito Jahrgang 1982 | 120,- |

190 LANGERFELD, Ferdinand: Rezeptbuch für das Conditoreifach, 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.

191 LEHMANN, F. A.: Der praktische Conditör, eine Sammlung auserlesener Recepte der Conditorei & Liqueur-Fabrikation mit vollständigen Erläuterungen und vielen praktischen Regeln, nebst einem Adresskalender, die Bezugsquellen von Waaren, Formen, Maschinen und alle in das Conditoreifach einschlagenden Geräteschaften enthaltend. Kaisererslautern, Ph. Rohr, 1873. 8°. 229 S., VII. 4 Bl. Anzeigen. HLwd. (mit starken Gebrauchsspuren). 250,-
ERSTAUSGABE: Weiss 2256. Sehr selten. Seiten papierbedingt gebräunt, fl. eine Seite laienhaft eingeklebt.

192 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).

193 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.

194 PRÖPPER, Lovica Edle von: Der Kaffee- und Theetisch nebst Rezepten und Servierkarten. Stuttgart, Engelhorn, (1882). Kl. 8°. XI, 1 S. w, 243 SS. Roter Orig.-Lwd. mit gold- und schwarzgepr. Rücken- und Deckeldekor. Seiten papierbedingt gebräunt. Sehr schönes Exemplar. 220,-
ERSTAUSGABE: Weiss 3057. Nicht bei Horn.

195 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.

196 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.

VII. GASTROSOPHIE & KULTURHISTORISCHES

197 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

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

Nr. 27 v. 30 Ex. (GA: 150) auf Japon Imperial mit den beiden Extra-Suiten auf Japon Mince u. dem Orig.-Aquarell. Dieses Ex. enthält außerdem 2 Orig.-Tuschezeichnungen, jwls. auf Vors. mont. "Das berühmteste Buch, das je über die Gastronomie geschrieben wurde". (Schraemli 78). - "Das bekannteste seiner Werke ist "La Physiologie du Goût" (Die Physiologie des Geschmacks, 1826 erschienen, 1865 ins Deutsche übersetzt), an dem er 25 Jahre lang gearbeitet haben soll. Darin geht es nicht nur um die Zubereitung exquisiter Speisen, sondern grundsätzlich um sehr geistvolle Theorien zu Tafelfreuden, eine Art Lebenslehre. Insbesondere wird hier zwischen Gourmand (französisch für Schlemmer) und Gourmet (französisch für Feinschmecker) unterschieden. Mit seinem Buch begründete er eine neue Form des Schreibens über Essen und trug in Europa wesentlich zur Weiterentwicklung der Kochkunst bei". Berühmt sind seine Aphorismen wie beispielsweise "Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist hat, kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte" oder "Ein gutes Essen ohne Dessert ist wie eine einäugige Schönheit". Die Farbtafeln und Vignetten stammen von Charles Huard (1874 - 1965). Er war Maler, Kupferstecher und Zeichner der unter anderem die Werke von Honoré de Balzac des Conrad Verlags illustrierte und schnell Weltruf erlangte. - Buchblock gelockert.

199 - 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. Sautélet, 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.

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

200 - 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. Seiten papierbedingt gebräunt.

201 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.

202 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,-

203 EIBEN, Georg: Die Technik des modernen Hotel-, Restaurant- und Kaffeehausbetriebes. Der Fachmann auf der Höhe der Zeit. Ein Handbuch des modernen Geschäftsbetriebes für das gesamte Gasthauswesen, sowie ein Lehrbuch für Fach- und Fortbildungsschulen. Leipzig [u.a.], Killinger in Komm., 1912. VII, 405 S., Blauer OLwd. mit goldener Deckel- und Rückenbeschriftung. Vorderer und hinterer Vorsatz in der Falz verstärkt. 80,-
ERSTAUSGABE: Rarität, nicht bei Weiss, Dittmar, Walterspiel, Horn, Bitting oder in den katalogisierten Sammlungen.

204 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.

205 GUTKIND, C.G: Das Buch der Tafelfreuden. Aus allen Zeiten und Breiten gesammelt. Leipzig, Hyperion, 1929. 643 SS. Mit 74 teils farb. Tfn. und 72 Textabb. Brauner OLwd. Dieser leicht stockfl. Innen schönes und saubers Ex. 90,-
ERSTAUSGABE: Horn/Arndt 864 - Sig Walterspiel 237 - Anthologie kulturhistorischer Zeugnisse der Gastronomie. Zusammenstellung der Bilder von Wilhelm Fraenger. Von Abraham über Balzac, Buddha, Cervantes, Goethe, Homer, Horaz, Montaigne, Newton, Novalis, Ovid, Puschkin, Till Eulenspiegel bis Zwingli u.v.a. Kulturhistorisch höchst interessante Schrift. Sollte in keiner Gastro-Sammlung fehlen. Mit Ex-libris des Grafen Conradi Reuttner de Weyl.

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

207 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.

208 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 „Brotchen“ und Glücksschweinen in freier Modellierung Früchte und Figuren aller Art, nicht nur zur Weihnachtssaison, sondern an örtliche und kirchliche Feste gebunden. Der Band fußt auf den Sammlungen des Altonaer Museums und des Weihnachtshauses Husum.

209 HÖMBERG, Hans: Hömbergs lukullische Schatztruhe. Eine vergnügliche Reise in das Reich der Köche und trinkfreudigen Genießer serviert mit über 160 Illustrationen. Zürich, Olms, 1980. 286 S. Roter OLwd. mit Goldprägung und OU. Umschlag mit leichte Gebrauchsspuren. Sonst schönes Ex. 20,-
Witziges und interessantes aus der Gastronomie. Die Rezepte sind zusammengestellt von E. Horn.

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

211 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.

212 MONSELET, Charles: Almanach des Gourmands pour 1868. Paris, Libr. Petit journal, 1868. 12°. 112 S., 4 Bl. Werbung. Illustr. OBroschur. (Front mit Eckausriss) Schutzumschlag aus Pergamentpapier. Innen schönes Exemplar. 160,-

Oberlé 219(3 Années seulement) - Vicaire 604 - Walterspiel 362.

213 - 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.

214 MOREL, A: Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich, Punktum, 2001. Quarto. 216 SS. Reich illustriert in s/w und in Farbe. OLwd. mit Schutzumschlag. Gutes kaum gebrauchtes Exemplar. Eines der besten modernen Bücher zur Tafelkultur und Kulturgeschichte. WaV. 55,-

215 MOURA, Par Jean / Paul Louvet: La vie de Vatel. 3. edition. Paris, Gallimard, 1929. 240 pp., 2 planches h.t. dont une comme frontisp. avec le portrait de Vatel & un facsimile du titre du livre de recettes de Vatel. Rel. demi veau, rouge a nerfs, dos orne et tomasions. Tranche de tete doree. Pages leg. bruniers, petits frottements aux coiffes. " Vies des hommes illustres-N°34" 60,- Interessant biographie du fameux Vatel. 1 de 340 ex. sur velin Lafuma, ex, non numerote.

216 MURET, M.: Traité des Festins. Paris, chez Guillaume Desprez, ruë S. Jacques, à S. Prosper, & aux Trois Vertus, audessus des Mathurins, M.DC. LXXXII (1682). 12°. 1 (f) blanc, page de titre, 8 pp non chiffrées épistre dédicatoire, 4 pp non chiffrées Avertissement, 3 pp non chiffrées Table des Chapitres, extrait du Privilège du Roy une page non chiffrée, 230 pp, 22 pp non chiffrées Table des Matières Veau brun moderne à l'imitation, dos à cinq nerfs orné et doré, pièce de titre en maroquin vert. Très bon état intérieur et extérieur. 1'200,-

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

217 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.

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

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

219 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,-

220 (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.

221 - Geist der Kochkunst. 2. Auflage. o.O., Borowsky, o.D., (ca. 1980er). 331 S., 5 S. Inhaltsangabe. OLwd. mit leichten Gebrauchsspuren. Schönes Exemplar. 25,-

222 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:

223 SCHWARZ, Julius: Bäcker, Lebküchner und Konditoren. Zur Kulturgeschichte d. Backgewerbes. 1. Auflage. Würzburg, Echter, 1988. Oktav. 96 S., 71 Ill., graph. Darst. u. Kt. Illustr. OPbd. Schönes Exemplar. "Land und Leute". 25,-
Literaturverz. S. 94 - 96

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

225 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.

226 STUCKIUS, Johann G. (Stucki, Johann Wilhelm): Operum.. Antiquitatum Convivialium, libros tres, sive Hebraeorum, Graecorum, Romanorum, Aliarumque nationum conviviorum genera, moris, con suetudines, ritus, cerimoniasque, conviviales. 2 Bde. in 1. Lugduni Batavorum, apud Jacobum Hachirum, 1695. Folio. 360 x 240 mm. Mit gest. Front. nach F. Boitard. 11 Bl., 643 S., 10; 7 Bl., 252 S., 12 Bl. 1'200,-

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

cuisine. A nice copy. Little browned, else with few stains and uniformly slightly browned.

227 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. O!wd. Schönes Exemplar. 220,-

ERSTAUSGABE: Horn/A. 601; Walterspiel 506; Weiss 3773. Reizend ausgestattetes Werk über das Eindecken, die Bedienung, das Zeremoniell, die Reihenfolge der Speisen, die Weine etc. sowie eine Sammlung hervorragender histor. Menus von fürstlichen Höfen, privaten Hotels u. Restaurants. SS. 183 ff. mit Anzeigen. - Einbd. nachgedunkelt.

228 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 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.

229 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".

VIII. BIBLIOGRAPHIEN

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

231 FEYERTAG, Hans: Wiener Kochbücher der Habsburgerzeit 1695 bis 1918. Titel - Autorinnen und Autoren - Druckerinnen und Drucker; [inklusive sonstiger gastronomischer Wiener Literatur]. 1. Aufl. Wien, Selbstverl. H. Feyertag, 2011. 24 cm. 114 S. Illustr. OBrosch. Verlagsfrisches Ex. 20,-

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

232 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.

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

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

234 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.

235 HORN, Erna / ARDNT, Julius Dr: Schöne Alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung. Mit 82 Abbildungen. München, Preissler, 1982. 488 SS. Lwd. mit OU dieser mit le. Gebrauchsspuren 100,-

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

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

Includes an extensive bibliography.

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

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

238 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.

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

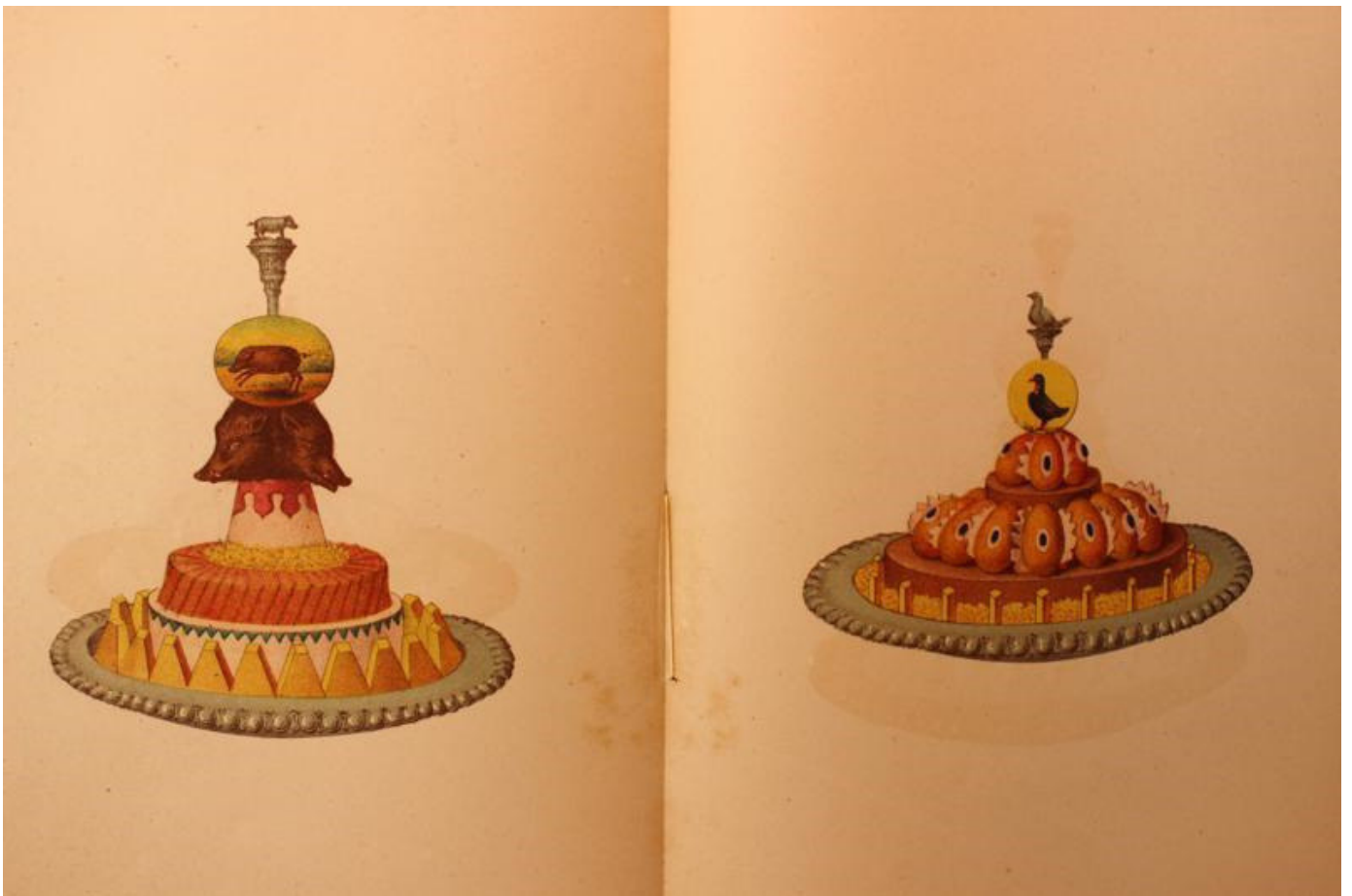
Gastronomische Bibliographie mit über 4000 Haupteinträgen und den dazugehörigen Auflagen, viele sind mit Kommentaren zum Buch und mit Lebensläufen der Autoren versehen, teilweise mit Wertangaben, sofern dies Sinn macht. Sie enthält ausserdem ein Autoren- und Mitarbeiter-, Titel-, Sach- und Geographieregister.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



146



74



76

Fleue Schweizer Küche



von
E. VILIGER-STRASSER