SECHSTER GANG

„Sapienti sat.“

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

BIBLIOGRAPHIE DER KOCHKUNST

ANKER, A. und BANZER M. C. Küchenlexikon der Fische, Krebse und Muscheln.

ANTHUS, A. Vorlesungen über Eßkunst. Leipzig 1881 (antiqu.) M. 250.

AUDOT. La cuisinière de la campagne et de la ville. Paris. Geb. Fr. 3.

BEETON, S. O. Cookery book. London, Ward, Lock a. Co. 1 sh. 6 d. — Dictionary of every day cookery a. housekeeping book. 3 sh. 6 d.

BEUTEL, F. J. Die Puddingküche. Geb. M. 2.

BRILLAT-SAVARIN. Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Paris, Calmann Lévy. Fr. 1 [und andere bessere Ausgaben]. — Übersetzt von Carl Vogt. 5. Auflage. Braunschweig 1888. Gebunden M. 4.20.

CHATILLON-PLESSIS. La vie à table à la fin du 19. siècle. Ill. Paris, Didot. Fr. 5.

DAVIDIS, H. Praktisches Kochbuch. Leipzig, Velhagen u. Klasing. Geb. M. 4.50.

DORST, CHR. Handbuch der Hors d'oeuvre. — Hundert Rezepte verschiedener Käsespeisen.

DUBOIS. Cuisine de tous les pays. Paris, Dentu. Fr. 15. — La pâtisserie d'aujourd'hui. Fr. 10.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

DUBOIS et BERNARD. Cuisine classique. 2 vols. Paris, Dentu. Fr. 35.

DUMAS, ALEX. Grand dictionnaire de cuisine. Paris, Lemerre. Fr. 20.

ES COFFIER. Der Kochkunstführer. Geb. M. 12. Frankfurt a. M. (Übersetzung von Le Guide culinaire.)

v. GEHREN, WILHELMINE. Küche und Keller. Berlin. M. 12 (antiqu. c. M. 4).

GOUFFÉ, J. Le livre de cuisine. Lex. 8. Paris, Hachette. Gebunden Fr. 21. — Deutsch. Leipzig, Schäfer. Geb. M. 23 (antiquarisch c. M. 5).

HAZLITT, W. C. Old cookery books and ancient cuisine. London 1886. Geb. 4 sh. 6 d.

HERITAGE, L. New universal cookery book. London, Cassell. 6 sh.

HEYL, H. Das ABC der Küche. Gr. 8. Berlin, Habel. Gebunden M. 9. — Erprobte Kochrezepte. Parey. Gebunden M. 4.

KOCHKUNST, die. Kochbuch der Wiener Mode. Mit einem Anhang: Küche für Leidende. Wien, Verlag der Wiener Mode. Geb. M. 6.

KURTH, O. Illustriertes Kochbuch. Leipzig, Literar. Institut. Geb. M. 6.

MALORTIE, E. v. Das Menu. Gr. 8. Hannover, Klindworth. Geb. M. 18. — Feine Küche. M. 11.

PRATO, K. Die süddeutsche Küche. Graz, Verlagsanstalt Styria. Geb. M. 5.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ROTTENHÖFER, J. Anweisung in der feinen Kochkunst. Gr. 8. München, Braun und Schneider. Geb. M. 14. — Die gute bürgerliche Küche. M. 4.

v. RUMOHR, K. F. Joseph Königs Geist der Kochkunst, überarbeitet. Leipzig, Reclam. Geb. M. 1.20.

ST. CLAIR. Dainty dishes. London. 3 sh. 6 d. — Gute Küche. Nach dem englischen Original „Dainty dishes" der Gräfin zu Münster, deutsch v. Graf zu Münster. Berlin, O. Janke. M. 3.

SCHEIBLER, S. W. Kochbuch. Leipzig, Amelang. Gebunden M. 4.

SCHMALL, J. und M. Die Zukunftsküche. 2 Tle. Wien 1900. M. 3.35.

THUDICHUM, J. L. W. The spirit of cookery. Lond., Warne. 6 sh.

UNIVERSAL-LEXIKON der Kochkunst. 2 Bde. Gr. 8. Leipz., J. J. Weber. Geb. M. 24.

A. de VILLIERS. Mal was Anderes. Leipzig, Amelang Gebunden M. 5.

WARNE'S MODEL COOKERY. London, Warne. 3 sh. 6 d.

WEBER, F. Gastronomische Bilder. Beiträge z. Geschichte der Speisen und Getränke usw. Leipzig, J. J. Weber. Gebunden M. 5.

A. B.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf