

Zum Büchermarkt.

Im letzten Jahre sind nach einer verlässlichen Statistik über 30.000 Bücher in deutscher Sprache erschienen, unter welchen ein Teil auch das Gebiet der Kochkunst behandelte. Darauf entfallen pro Monat zirka 2500, pro Woche 500 oder 80 Bücher pro Tag. Es ist selbstverständlich eine Unmöglichkeit, daß sich das lese- und kauflustige Publikum gegenüber dieser kolossalen Masse auch nur oberflächlich orientieren kann und es wird daher von den Ratschlägen seines Buchhändlers von dessen Katalogen und den Berufskritikern der Presse in erster Linie abhängig bleiben.

Was nun im allgemeinen den Markt der Kochbücher betrifft, was für Werke und Werkchen dem naiven Käufer dieser Art oft empfohlen werden, davon hat dieser keine Ahnung!

Kochbücher, welche ihren Wesen nach besonders reinlich behandelt werden sollten, werden leider dann zu den unappetitlichsten Geschäften benützt, wie z. B. von zahlreichen Fabriken, Warenhäusern, Annoncenbureaux etc., welche gegen geringes Entgelt von unbekanntem Leuten billige, sogenannte Schleuderbücher schreiben lassen, um so ihre auf Reklame gestützte Ware bestmöglichst anzubringen.

Die Hauptsache eines Kochbuches „die brauchbaren und guten Rezepte“ sind in solchen Fällen Nebensache und oftmals auch fingiert. Gute Bücher sind eben teuer, auch wenn es nur Kochbücher sind und der wirkliche Wert eines solchen wird gewiß nicht durch Preis, Format, Gewicht oder der Anzahl seiner Auflagen bestimmt.

Einige Hauptwerke, die immer noch ihren Wert für die Kochkunst beibehalten haben, sind die ohnehin bekannten Werke von G. Garlin, Pierre Lakam, Dubois etc. etc. Vorzügliche deutsche Kochbücher, die immer mehr sich durchsetzen sind das „Große deutsche Kochbuch“ von Ernst Lössnitzer, „Deutsches Kochbuch“ von O. Ferrario, ferner von M. C. Banzer, G. Brunfaut, Davidis, Karg, Richter, Ch. Dorst, E. Naegele etc. etc.

Bekannt sind auch die Werke von Tamburani: „Comme posso mangiare bene“ und von Hermann Senn das englische Werk: „Praktikal gastronomy and culinary dictionary“.

Einschlägige Spezialbücher sind das „Kochbuch für die israelitische Küche“ von Wolf, „Physiologie des Geschmackes“ von Brillat Savarin, „Grundzüge der Ästhetik“ (der Wissenschaft von den Gesetzen des Schönen), H. Lotze und „Alt- und Neuwiener Geschichten“ der österreichischen Kaiserstadt von K. E. Schimer.

Die beliebtesten Wiener Kochbücher sind u. a.:

„Wiener Küche“, Wien. Selbstverlag von Olga und Adolf Hess.

„Österreichisches Universalkochbuch“, Wien. 26. Auflage von E. Stöckel, Verlag Daberkow. (Neu bearbeitet von E. Kieslinger).

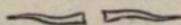
„Illustrierte Wiener Bürgerküche“ von J. M. Heitz, Wien.

„Modernes Kochbuch“, Wien. Verlag A. Hartleben.

„Die Krankenkost“. Ein praktisches Handbuch für Ärzte, Kranken- und Wohlfahrtsanstalten, Sanatorien, Pflegepersonen, Erziehungsanstalten und für die Familie, von Emilie Kieslinger, Wien und Dr. Karl Wirth. Verlag: J. F. Lehmann, München 1910.

„Die Wiener Küche“ von J. Seleskovits, Wien. Verlag W. Braumüller, 16. Auflage.

Eine große Kochbücherbibliothek besitzt ferner die Spezialbuchhandlung Otto Ziller in Dresden, A 3, Lüttichauerstraße 3 in den verschiedensten Sprachen.



Fachpresse.

„Österr. Küchenzeitung“, Wien, IX/1. Clusiusgasse 3.
Ein beliebtes Blatt der Hausfrau, Braut und Köchin.
Enthält: Wiener Küche, Menüs, Rezepte etc. Jährlich zwölf Hefte. Jahresabonnement K 3.—. Zwei Probehefte gegen 50 h in Marken.

„Zeitung der Köche“, Frankfurt a. M., Windmühlstr. 1.

„Höfische und Herrschaftliche Küche“, Berlin-Grünwald, Holbrechtstraße 1.

„Küche und Keller“, Zentralorgan für das Hotel- und Gastwirtgewerbe, Hamburg, Alter Steinweg 24.

„Kochkunst und Tafelwesen“, Frankfurt a. M., Windmühlstraße 1.

„Österr. Hotel- und Restaurant-Revue“, Wien, III. Gensaugasse 37.

„Der Gastronom“, Wien, IV. Paniglasse.