

Kochbücher und verschiedene Bücher.

Im letzten Jahre sollen nach einer verlässlichen Statistik über 30.000 Bücher in deutscher Sprache erschienen sein, 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 kaufslustige Publikum gegenüber dieser kolossalen Menge auch nur oberflächlich orientieren kann und es wird daher von den Ratschlägen seines Buchhändlers von dessen Katalogen und den Berufs-kritikern 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 selten eine Ahnung!

Kochbücher, welche ihrem Wesen nach besonders reinlich behandelt werden sollten, werden leider dann zu den unappetitlichsten Geschäften benützt, wie z. B. von zahlreichen Fabriken, Warenhäusern, Annoncen-bureaux etc., welche gegen geringes Entgelt von unbekannten 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 der Auflagen bestimmt.

Vorzügliche deutsche Kochbücher, die immer mehr sich durchsetzen, sind: das

„Große deutsche Kochbuch“ von Ernst Löfkniger, „Deutsches Kochbuch“ von D. Ferrario, ferner von M. C. Banzer, G. Brunfaut, Davidis, Karg, Richter, Ch. Dorst, C. Naegele etc.

Einschlägige Spezialbücher sind das „Kochbuch für die israelitische Küche“ von Wolf, „Grundzüge der Ästhetik“ (der Wissenschaft von den Gesetzen des Schönen), H. Lohse und „Alt- und Neu-wiener Geschichten“ der österreichischen Kaiserstadt von R. C. Schimer.

Die beliebtesten Wiener Kochbücher sind u. a.: „Wiener Küche“, Wien, Selbstverlag von Olga und Adolf Heß.

„Österreichisches Universal-Kochbuch“, Wien, 26. Auflage von E. Stöckel, Verlag Daberkow. (Neu bearbeitet von E. Rieslinger.)

- „Illustrierte Wiener Bürgerküche“ von J. M. Heiß, Wien.
„Modernes Kochbuch“, Wien, Verlag A. Hartleben.
„Die Wiener Küche“ von J. Seleskovits, Wien. Verlag
W. Braumüller, 16. Auflage.
„Die Krankenkost“ von Emilie Rieslinger, Wien, und Dr. Karl
Wirth. Verlag J. F. Lehmann, München 1910.
„Die freie, österr. Kochkunst“ von J. K. Beutel, Wien.
„Herrschaftl. Back- und Süßspeisenküche“ von R. Karg.
„Großes Restaurations-Kochbuch“ vom J. B. d. Köche,
Frankfurt.
„Hotel, Restauration und Gastwirtschaft“ von W. Stab.
„Verdeutschungs-Wörterbuch für Speisefarte und
Küche“ von L. Löbzniger, Dresden.
„Zagafost“, österreichische Kochrezepte in Vers'n von Fritz Hampel
mit Beiträgen von W. Riegler und Hans Fraungruber, Wien.
„Deutsche Speisefarte“ von Ernst Löbzniger und H. Dunger.
„Der deutsche Gasthof und die deutsche Küche“ (Grazer
Bürgerverein, 1900.)
P. S. Diese Bücher sind durch alle Buchhandlungen
zu beziehen!

Deutsche und österreichische Fachpresse.

- „Österr. Küchenzeitung“, Wien, 2. Bez., Laborstraße 9.
„Der Gastronom“, Organ der Köche Österreichs, Wien,
4. Bez., Paniglgasse.
„Kochkunst und Tafelwesen“ sowie
„Zeitung der Köche“, Frankfurt a. M., Windmühlstraße 1.
„Intern. Hotel-Industrie“, Dresden.
„Küche und Keller“, Zentralorgan für das Hotel- und Gast-
wirtgewerbe, Hamburg, alter Steinweg.
„Österr. Hotel-Industrie“, Organ des Gremiums österr.
Hoteliere und Pensionsinhaber, Wien, 1. Bez., Singerstraße 30.