

Ausgabejahr

0: Kochkunsthinweis	1	1790: Sammlung vieler Vorschriften von allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer.	62
1: Vorwort	5	1790: Schwäbisches Kochbuch	60
1445: Rheinfränkisches Kochbuch (Reprint)	6	1792: Kochbuch für Johanne Wilhelmine Cotta (Reprint)	64
1542: De Conservanda Servana Bona Valetvdine	7	1792: Wienerisches bewährtes Kochbuch	65
1542: Platina Cremonensis Reprint	10	1794: Londner Kochbuch, oder allgemeiner englischer Küche- Wirtschafter für Stadt und Land	67
1544: Confect Büchlin und Hausz Apotek (Reprint)	11	1795: Der wohlunterrichtete Mundkoch oder nöthige Anweisung	70
1545: New Kochbuch für die Kranken (Reprint)	12	1795: Handbuch zum Unterricht Weiblicher Personen	69
1581: Ein new Kochbuch. (Reprint)	13	1795: Sammlung geprüfter Erfahrungen Aus der Haus und Landwirtschaft	68
1664: de Triclinium "über das Triclinium römische Tafel mit meist 3 Speisesofas um einen Esstisch	17	1796: Augsburgisches Kochbuch	71
1664: Kunst Haus und Wunderbuch Hausväterbuch.	15	1800: Handschriften Passauer	72
1682: Diaeteticon: Das ist, Newes Tisch- Buch (Reprint)	18	1800: Mein eigenes geprüftes Kochbuch. dritter Theil, enthaltend eine ganz neue Sammlung	73
1691: Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch (Reprint)	19	1801: Augsburgisches Kochbuch	74
1700: Japanisches Kochbuch	21	1804: Allerneustes Kochbuch	76
1702: Haus - Vatter der Kluge und Rechts-verständigen	22	1804: Linzer Kochbuch in Zehn Abschnitten	77
1702: Haus Vatter buch der Kluge und Rechts-verständigen	24	1804: Mein durch 40jährige Ausübung und bisher nur durch mündliches Mittheilen bekanntes Kochbuch für grosse und kleine Tafeln	79
1706: Leipziger Kochbuch	27	1805: Bamberger Kochbuch,	81
1708: Granat Apfel des Freywillig- aufgesprungener Granat-Apfel	29	1805: Bamberger Kochbuch, (Reprint)	80
1709: Apicius (Coelius) Apici Coelii	31	1808: Der Kaiserliche Koch oder	83
1712: Leipziger Kochbuch	36	1808: Die gelehrige Hauswirthin	82, 84
1712: Vollständig- Neuvermehrtes Nürnbergisches Kochbuch"	33	1809: Küchen Allmanach o. Anweisung zur Zubereitung v. Speisen	86
1719: Neues Saltzburgisches Koch- Buch	37	1811: Die wienerische Hausfrau in allen ihren Geschäften	88
1722: Florianus oder Allgemeiner Kluger Rechtsverstn. Hausvatter	38	1811: Wohlerfahne Krankenköchin	87
1723: Brandenburgisches Koch- Buch (Reprint)	39	1812: Braunschweigisches Kochbuch für angehende Köche	90
1733: Granat Apfel des Freywillig- aufgesprungener Granat-Apfel	40	1812: Wienerisches bewährtes Kochbuch	89
1735: Granat Apfel des Freywillig- aufgesprungener Granat-Apfel	42	1816: Vollständiges Rheinisches Kochbuch oder Anleitung zur Bereitung der ausgesuchtesten	91
1739: Das neuste wohl eingerichtete Kochbuch Tranchierbüchlein	44	1817: Vollständiger Unterricht in der Koch- und Haushaltungskunst	92
1741: Granat Apfel des Freywillig- aufgesprungener Granat-Apfel	45	1819: Oeconomisches Haus- und Kunst- Buch	93
1745: Leipziger Kochbuch von 1745 (Reprint)	47	1820: Guter Rath für angehende Hauswirthin	95
1748: Bewehrtes Kochbuch in sechs Absätz vertheilet zu welchen zu finden	48	1820: Nicht mehr als sechs Schüsseln!	96
1759: Bewehrtes Kochbuch Wie man versch. Speisen von allerhand wild Prät, Fleische etc.	49	1820: Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter	94
1777: Neues wohleingrichtetes Kochbuch, aus mehr als 1500 Speisen bestehend,	50	1822: Neuestes auf langjährige practische Erfahrung gegründetes Kochbuch	98
1778: Speiß- Meister	51	1823: Neues Bremisches	99
1778: Speiss- Meister(Reprint)	53	1824: Baieriesches National-Kochbuch oder die gesammte Kochkunst, wie sie in Baiern ausgeübt wird (Reprint)	107
1784: Sammlung vieler Vorschriften	55	1824: Die besorgte Hausfrau in Küche und Vorrathskammer	108
1786: Vollständiges Koch- Back- und Konfiturenlexikon (Reprint)	57	1824: Handschrift Kochen und Haushalt	102
1790: Göppinger Kochbuch	58	1824: Lehmanns großes Kochbuch	103

1824: Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen	105	1850: Die bürgerliche Küche oder neuestes österreichisches Kochbuch für Bürgerfamilien und gebildete Mittelklasse	157
1824: Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts,	106	1850: Die Köchin aus eigener Erfahrung	156
1825: Constanzer Kochbuch	110	1850: Die Köchin aus eigener Erfahrung.	154
1826: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	113	1850: Die Küche	153
1826: Die Baierische Köchin in Böhmen	112	1851: Bayerisches Kochbuch für alle Stände	158
1826: Die Baierische Köchin in Böhmen	111	1852: Die Hausköchin oder Eine leichtfaßliche und bewährte Anleitung	159
1828: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	114	1853: Augsburgisches Kochbuch.	161
1828: Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln, oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch.	116	1853: Das goldene deutsche Kochbuch und Wirthschaftsbuch für Stadt und Land	160
1828: Die Wohlunterrichtete und sich selbstlehrende Köchin	118	1854: Die Dresdener Köchin	164
1829: Der neue Apicius	120	1854: Neues Kochbuch für Haushaltungen aller Stände mit nahezu 500 Rezepten	163
1829: Die Goldgrube	119	1854: Stuttgarter Kochbuch	162
1830: Vollständiges Kochbuch O. Anweisung allerley Speisen	121	1857: Chemisches Koch u- Wirtschaftsbuch	165
1832: Baierische Köchin in Böhmen	123	1857: Nahrungsmittellehre für Jedermann	166
1832: Die vollkommene Köchin oder ein neues Schwäbisches Kochbuch	124	1859: Linzer Kochbuch	167
1832: Taschen - Wörterbuch für angehende Hausfrauen	122	1860: Die feine Küche die höhere und bürgerliche Kochkunst	168
1835: Die Wahre Kochkunst	128	1860: Kochbuch Einfache und feine Speisen mit möglichster Sparsamkeit zuzubereiten.	170
1835: Marianne Strüfs vollständiges Kochbuch für alle Stände	129	1860: Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung f. junge Hausmütter	169
1835: Neues Kochbuch oder gründliche Anweisung z. Kochen u. Braten	126	1860: Praktisches Kochbuch	171
1838: Die Wohlunterrichtete und sich selbstlehrende Köchin	131	1862: Neues Badische Kochbuch Anleitung zur schmackhaften und wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch	172
1838: Kochbuch für Haushaltungen aller Stände	133	1863: Bayerische Köchin in Böhmen	174
1838: Practisches Kochbuch, enthaltend Anweisungen zur Bereitung von Fleisch=, Fisch= und Frucht=Suppen	132	1863: Kochbuch oder Theoretisch-Prakt. Anweisung	173
1840: Die sich selbst belehrende Köchin, oder allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen.	134	1864: Illustriertes Kochbuch für Alle Stände	175
1842: Allgemeines deutsches Kochbuch	135	1866: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	177
1842: Neustes Frankfurter Kochbuch	136	1866: Kochbuch für Officiers Menagen	176
1843: Anleitung zur feinen Kochkunst	137, 142	1866: Neuestes Augsburger Kochbuch oder die Schwäbisch-Bayerische Küche.	178
1843: Anleitung zur feinen Kochkunst für Herrschaftliche und bürgerliche Tafeln	138	1867: Geschichte des Weines und der Trinkgelage	179
1843: Augsburgisches Kochbuch	139	1867: Physiologie des Geschmacks oder Studium der Tafelgenüsse	180
1843: Berner Kochbuch oder Anleitung die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Fest-Anlässen	141	1867: Regensburger Kochbuch	181
1843: Neues Berner Kochbuch oder Anleitung die im gewöhnlichen Leben	140	1868: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	183
1844: Selbst blehrende Köchin für Hausfrauen, Töchter. Köchinnen	143	1868: Die wohlberathene Hausfrau in Stadt und Land	184
1845: Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen	144	1869: Österreichisches Universal Muster Kochbuch Alles Vorzügliche der deutschen und französischen Kochkunst	185
1847: Neues Bremisches	145	1870: Die Küche. Vollständiges Handbuch der Kochkunst für feinere und gewöhnliche Küche	186
1848: Selbst blehrende Köchin	148	1870: Lehmanns großes Kochbuch	188
1849: Die Hausköchin	149	1872: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	189
1849: Hausköchin oder eine leichtfaßlichen Anweisung s. Bem.	150	1873: Diätetische Kochbuch mit besonderer Rücksicht f. Magenkrank	190
1850: Baierisches Kochbuch für alle Stände	151	1874: Das Hotelwesen d. Gegenwart	191

1875: Illustriertes Haus und Küchen Brevier	192	1886: Neues Oesterreichisches Kochbuch für jeden Haushalt	253
1876: Tisch für Magenranke	193	1886: Regensburger Kochbuch	248
1877: Geschenk der Hausfrau o.Mittel zur Veringerung d.Ausgaben	194	1887: Allgemeines Deutsches Kochbuch für alle Stände	257
1877: Kochbuch oder theoretisch-praktische Anweisung zur bürgerl. u. feineren Kochkunst.	196	1887: Der Wiener Conditor	259
1877: Kochbuch. Von SCHLIENBECKER, Wilhelmine	195	1887: Illustriertes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen sowie auch für die feine Küche	256
1877: Neues illustriertes, süddeutsches Kochbuch	197	1887: Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche	258
1877: Praktische Anleitung zur selbstständigen und sparsamen Führung des Haushaltes	199	1887: Kochbuch fürs Deutsche Haus Vornehme und bürgerliche Küche	254
1877: Regensburger Kochbuch	198	1887: Süddeutsche Küche mit Berücksichtigung d.Chees	255
1878: Liqueur Fabrikation	202	1888: Das Menu.	261
1878: Neues praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und die feinere Küche	203	1888: Deutsch - Amerikanisches Illustriertes Kochbuch	260
1878: Praktisches Kochbuch	200	1888: Deutsches Universal-Kochbuch	264
1879: Das neue Kochbuch für das deutsche Haus	205	1888: Praktisches Koch-Buch	263
1879: Die besten Kochrezepte	204	1889: Die Küche Vollständiges praktisches Kochbuch der Kochkunst	265
1879: Illustriertes Hamburger Kochbuch. Hamburg (Reprint)	208	1890: Am Herd des Hauses Praktisches Kochbuch	273
1879: Praktisches Kochbuch für die Deutschen in Amerika	206	1890: Die gute bürgerliche Küche	269, 276
1880: Bürgerliches Kochbuch	209	1890: Die Israelitische Küche. Kochbuch für das Israelitische Haus.	280
1880: Neues Kochbuch für die Puppenküche	212	1890: Guat is's. Kochrezepte in oberb. Mundart	272
1880: Neuestes Kochbuch für Haushaltungen oder Anweisungen nach mehr denn 650 Rezepte	211	1890: Handschrift	267
1880: Oesterreichisch-Ungarisches Universal Kochbuch	210	1890: Königs Kochbuch	277
1880: Puppenköchin Anna	213	1890: Lindauer Kochbuch	279
1881: Das Menu	217, 219, 225	1890: Neues Illustriertes Kochbuch für den guten, bürgerlichen und feineren Tisch	278
1881: Neues Augsburgs Kochbuch	224	1890: Neues Rezeptbuch für Konditoreiwaren	271
1881: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche u.feinere Küche	216	1890: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche	268, 270
1881: Regensburger Kochbuch	222	1890: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche.	274
1881: Universal- Lexikon Band 1 A-K	214	1891: Handbuch der modernen Kochkunst	283
1881: Universal Lexikon Band 2 L-Z	215	1891: Illustriertes Viktoria-Kochbuch der nord- und süddeutschen Küche	284
1882: Der Kaffee und Theetisch nebst Rezepten u.Servierkarten	229	1891: Neues illustriertes bewährtes Kochbuch für den guten bürgerlichen und feineren Tisch	282
1882: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche	228	1891: Wiener Kochbuch	281
1883: Basler Kochschule	231	1892: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	286
1883: Neuste gute Schnellküche für Gesunde und Kranke	230	1892: Die gute bürgerliche Küche In allen Theilen	285
1883: Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung des Thee's	232	1893: Das Diner	291
1884: Am Rhein und beim Wein	235	1893: Die erprobte Honig- Köchin	293
1884: Das Buch der Hausfrau	233	1893: Hygienisches Kochbuch	289
1884: Hausköchin oder eine leichtfaßlichen Anweisung	238	1893: Kochbuch	290
1884: Illustirtes Haushaltungs-Lexicon	242	1893: Universal-Lexikon Band 2 L-Z	288
1884: Neustes Frankfurter Kochbuch	241	1893: Universal-Lexikon Band 1 A-k	287
1884: Regensburger Kochbuch	236, 239	1893: Würzburger Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche.	292
1885: Puppen- und Kinder-Kochbuch	244	1894: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	294
1885: Systematik der Kochkunst	243	1894: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	296
1886: Allestein Kochbuch	252	1894: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	296
1886: Die Große Küche und Ihre kleinen Geheimnisse	245	1894: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	296
1886: Erstes Israelitisches Kochbuch	247		
1886: Mecklenburgisches Kochbuch.	250		

1894: Appetit Lexikon	298, 302	1898: Regensburger Kochbuch.	345
1894: Die Küche des Mittelstandes	300	1899: 100 Rezepte verschiedener	352
1894: Handbuch der Berner Kochkurse	297	Käse-Speisen für Hors-d'oeuvre und	
f. Frauen u. Töchter		Entremets.	
1894: Neues Stuttgarter Kochbuch	295	1899: Ausführliches bürgerliches	350
1894: Praktisches Kochbuch für die	301	Kochbuch für die dt. Haushaltung	
1894: Tortenverzehrungen	299	1899: Das Weiße Haus Kochbuch	354
1895: Bürgerliches Kochbuch für die	304	1899: Diätische Küche für Kranke und	349
sparsame Hausfrau mit folgendem		Gesunde	
Anhang		1899: Kochbuch der Russischen und	348
1895: Das elegante Garnieren	305	Polnischen Küche	
Anrichten der versch. Speisen		1899: Vollständiges praktisches	351
1895: Feine Küche	308	Kochbuch für die jüdische Küche	
1895: Illustriertes Kochbuch für die	303	1899: Wiener Kochbuch	353
feine Küche		1900: Allgemeine Kochbuch für den	374
1895: Kurzer Leitfaden für die	313	bürgerlichen Haushalt,	
praktische Hausfrau in der Küche		1900: Der geschulte Konditor	363
1895: Liebigs Fleisch-Extract in der	310, 311	1900: Die feine Küche	364
bürgerlichen Küche		1900: Die gute bürgerliche Küche	359
1895: Neues bürgerliches Kochbuch	307	1900: Die Israelitische Küche.	373
1895: Neues Kochbuch für die	306	Kochbuch für das Israelitische Haus.	
Bürgerliche Küche		1900: Die Süddeutsche Küche	367
1895: Praktisches Kochbuch	312	1900: Die Wiener Mehlspeisenköchin	360
1895: Praktisches Kochbuch für die	309	1900: Einfach und schmackhaft.	378
1896: Allestein Kochbuch	316	Praktische Erfahrungen in der	
1896: Das wahre deutsche Bürger-	321	vegetarischen Kochkunst.	
Kochbuch für den täglichen Tisch der		1900: Grand Cuisine Illustree	366
Jetztzeit angepaß		1900: Guat is's. Kochrezepte in oberb.	370
1896: Deutsche Kochbuch für feine	319	Mundart	
u.bürgerliche Küche,		1900: Gute Küche neuestes Kochbuch	358
1896: Hygienische Kochbuch zum	320	1900: Handhabe u. Übersichtliches	361
Gebrauch für ehemalige Curgäste		1900: Kleines Kochbuch für die	355
1896: Ilustriertes vegetarisches	317	bürgerliche Küche	
Kochbuch		1900: Kleines Kochbuch.	375
1896: Kochbuch der praktischen	314	1900: Kochbuch für den einfachen und	376
Hausfrau		feinern Haushalt	
1896: Kochbuch der Reichstagsküche	318	1900: Kochbuch für die Zöglinge von	380
1896: Tafelausätze	315	Heiligenkreuz wiesholz und Dussnang	
1897: Die Wörishofener Küche	325	1900: Kochbuch Henriette Davidis	357
1897: Handschrift Kochbuch	328	1900: Modernes Kochbuch	368
1897: Handschriften Jugendstileinband	332	1900: Modernes Kochbuch Mit bes.	362
1897: Handschriften Kochbuch	326	Berücksicht. der hygienischen	
1897: Handschriftliches Rezeptbuch	334	Grundsätze der Neuzeit und der	
vim Schloss Hagenau		nationalen Küche.	
1897: Haushaltungskunde für Frau und	322	1900: Neuestes Kochbuch für	377, 379
Mädchen aller Stände		Haushaltungen aller Stände oder	
1897: Kochrezepte	323	Anweisungen	
1897: Müncher Kochbuch	324	1900: Noth und Hilfsbuch	356
1897: Praktisches Kochbuch	331	1900: Oesterreichisch-Ungarisches	369
1897: Praktisches Kochbuch zum	333	Universal Kochbuch	
Gebrauche für angehende Köchinnen		1900: Schweizer Kochbuch	382
1897: Sophia.	330	1900: So mag is. Kochrezepte in	381, 384
1898: Allestein Kochbuch	336	schwäbischer Mundart	
1898: Augsburgs Kochbuch	341	1900: Systematik der Kochkunst	383
1898: Baltzers Vegetarisches Kochbuch	347	1900: Universal	372
1898: Das Hauswesen nach seinem	335	1900: Was soll ich morgen kochen	371
ganzen Umfange dargestellt in Briefen		1901: Grosses Illustriertes Kochbuch	386
an eine Freundin		für den einfachen bürgerlichen und den	
1898: Die Zuckerwaren-, Schokoladen-	342	feinen Tisch.	
und Lebkuchenfabrikation der Neuzeit		1901: Handbuch der Hors d'oeuvre Kalte	388
1898: Haustöchterchens Kochschule	343	und warme Vorgerichte	
1898: Israelitische Küche	337	1901: Kochbuch für Jedermann	389
1898: Kochbuch für die bürgerliche	340	1901: Mal was andres,	390
Küche		1901: Süddeutsche Küche	385
1898: Neues bürgerliches Kochbuch	338, 344	1901: Wiener Kochbuch.	391
1898: Neues bürgerliches Kochbuch,	339		

1902: Grosses Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feinen Tisch.	392	1907: Neues illustriertes Conditoreibuch	443
1902: Gut Bürgerlich Kochbuch für den täglichen Gebrauch	395	1907: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	432, 433
1902: Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche	396	1907: Vegetarisches Kochbuch	435
1902: Mal was andres,	394	1908: Basler Kochschule.	447
1902: Mein Wirtschaftsgeld	393	1908: Das beste bürgerliche Kochbuch. Vorzüglich für das Haus berechnete	444
1903: großes illustriertes Kochbuch	401	1908: Das goldene Buch der Gastronomie.	445
1903: Hauskochbuch	402	1908: Delikatessenhändler	446
1903: Küchen Lexikon der Fische Krebse und Muscheln	400	1908: Kulinarisches Lexikon und Menubuch	448
1903: Neues Illustriertes Kochbuch	404	1909: Bürgerliches Wiener Kochbuch für 3 bis 4 Personen	456
1903: Neuestes Allgemeines Kochbuch für Jedermann	403	1909: Neues Schweizer Kochbuch	453
1903: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	397	1909: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	450
1903: Regensburger Kochbuch	398	1909: Regensburger Kochbuch	451, 454
1904: Allgemeines Illustriertes Kochbuch	409	1909: Süddeutsche Küchef.Anfäng	449
1904: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	412	1910: Anneli's erprobte Rezepte für die gut bürgerliche Schweizerküche	461
1904: Allgemeines illustriertes Kochbuch für die deutsche Küche	410	1910: Das ABC der Küche	472
1904: Grosses Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feinen Tisch.	406	1910: Das Einmachen und Konservieren der Früchte und Gemüse.	477
1904: Kochkunst. Illustrierte Halbmonatsschrift für Hotel-, Restaurant-, Herrschafts- und bürgerliche Küche	405	1910: Der gedeckte Tisch.	474
1904: Mein Kochbuch	408	1910: Die Perle des Eheglücks	457
1904: Meisterwerke der Speisen und Getränke	413	1910: Die Vegetarische Küche	467
1904: Neue Schweizer Küche	411	1910: Germania Kochbuch für die bürgerliche Küche	470
1904: Neues Stuttgarter Kochbuch	414	1910: Kochkalender	466
1905: Allerlei pikante Speisen	415	1910: Kochlehrbuch und praktisches Kochbuch.	475
1905: Die junge Köchin	425	1910: Königs Kochbuch für die bürgerliche Küche	464
1905: Grosses Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feinen Tisch.	422	1910: Küche und Haus in Nord und Süd	465
1905: Großes Restaurations Kochbuch	419, 424	1910: Kunstgemäße Garnierung von Schüsseln	462
1905: Kleines Kochbuch für die einfache bürgerliche Küche	417	1910: Neues Kochbuch oder theoretisch-praktische Anweisung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst	471
1905: Kochbuch Henriette Davidis	416, 421	1910: Neuestes Allgemeines Kochbuch für Jedermann	468
1905: Koche auf Vorrat	418	1910: Pfälzische Kochbuch für bürgerliche und feine Küche	460
1905: Neues Kochbuch für die Puppenküche	420	1910: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	458, 459, 476
1906: Bürgerliches Kochbuch	430	1910: Praktisches Kochbuch für gewöhnliche und feinere Küche	478
1906: Grundzüge der Haushaltslehre	426	1910: Regensburger Wurstküche	469
1906: Kochbuch für den Selbstkocher	429	1910: Was koche ich	463
1906: Kochbuch für Drei und mehr Personen	428	1911: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	482
1906: Neues Fastenkochbuch	427	1911: Berner Kochbuch	483
1906: Original-Kochbuch für die tägliche und reiche Küche	431	1911: Das "Bade Duplex"	487
1907: Die deutsche Küche. Vollständiges, praktisches Handbuch der Kochkunst für den täglichen Gebrauch	437	1911: Deutschen Kochschule in Prag	488
1907: Die Feinbäckerei Im Beruf und Haus	436	1911: Grosses Illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feinen Tisch.	489
1907: Die Konditorei u. Feinbäckerei In Beruf und Haus	434	1911: Mal was andres	486
1907: Illustriertes Kochbuch	438	1911: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	479
1907: Illustriertes Universal-Kochbuch	440	1911: Regensburger Kochbuch	480
		1911: Tafel-Freuden.	485
		1911: Wiener Bürgerküche Illustriertes Kochbuch	484
		1912: Basler Kochschule.	496

1912: Das Hauswesen Nach seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an eine Freundin,	495	1920: Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände	557
1912: Koch und Haushaltssbuch	494	1920: Das Frau und Mutter-Kochbuch mit vollständigem Kochkalender für alle Tage des Jahres.	559
1912: Kochrezepte Haushaltsschule Winterhur	499	1920: Koch-ABC der bürgerlichen Küche in Rezepten für drei Personen	550
1912: Oberrheinisches Kochbuch	493	1920: Kratochwil, Marie: Neuestes Kochbuch	556
1912: Perlen der Kochkunst.	500	1920: Illustriertes Kochbuch. Für die einfache und feine Küche	555
1912: Prakti.Diätetisches Kochbuch	491, 492	1920: Neues praktisches Kochbuch für die einfache und feinere Küche.	552
1912: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	501	1920: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	549
1912: Supp' Gemüs' und Fleisch, ein Kochbuch für jede Haushaltung	497	1920: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche.	551, 560
1912: Supp', Gemüs' und Fleisch.	498	1920: Schweizer Kochlehrbuch für rationelle bürgerliche, feine Privat-, Restaurant- und Hotelküche.	558
1913: Junggesellen- und Touristen- Kochbuch.	511	1920: Warme Fleischspeisen	554
1913: Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt	509	1920: Was soll ich morgen kochen?	553
1913: Illustriertes Vegetarisches Kochbuch	506	1921: Das Landkochbuch	561
1913: Mal was andres,	512	1921: Die Hauswirtschaft. Leitfaden für erweiterte Haushaltsschulen	562
1913: Physiologie des Geschmacks	502, 508	1922: Das Hauswesen	563
1913: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	504, 507	1922: Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel	569
1913: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche	503	1922: Honigkuchen und Lebkuchen	568
1913: Tiroler Kochbuch	505, 510	1922: Kiehnle-Kochbuch	565
1914: Das Dessert	521	1922: Kochrezepte der Haushaltungsschule des Wiener Frauen	566
1914: Der praktische Konditor	517	1922: Süßspeisen und Backwerke	567
1914: Deutschen Kochschule in Prag	523	1922: Wiener Kochbuch	564
1914: Die Verpflegung u. Kochkunst	518	1923: Die Führung der feinen und bürgerlichen Küche	570
1914: Handschrift Kochrezepte Aus dem Kochkurs 7.1-7.3.1914	522	1923: Vobachs Kochbuch für den einfachen und den anspruchsvollen Haushalt	571
1914: Häusliche Küche,Prak.Koch	514	1924: Regensburger Kochbuch	572
1914: HEINRICHSBADER Kochbuch	526	1925: Ein Führer durch die feine Küche	574
1914: Kochkunstführer Escofier Alfred	520	1925: Hauskochbuch. Eine Sammlung erprobter Kochrezepte	576
1914: Kochrezepte aus dem Kochkurse 7.1.bis 7.3.1914	525	1925: Kochkunst. Ein Führer durch die feine Küche	575
1914: Illustriertes Kochbuch. Für die einfache und feine Küche	519, 524	1925: Königs Kochbuch	578
1914: Regensburger Kochbuch	515	1925: Wiener Koch- und Wirtschaftsbuch für den bürgerlichen Haushalt	577
1914: Wiener Kochbuch	513	1926: Ein neues Kochbuch	581
1915: Henriette Davidis Kochbuch.	527	1926: Illustriertes Kochbuch für die einfache und feine Küche	582
1915: Regensburger Kochbuch	528	1926: Kochbuch Salesianum	579
1915: Sommerkochbuch 1915 der Frauenzeitschrift "Wiener Mode"	530	1926: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche.	583, 584, 586
1916: Das deutsche Sparkochbuch	532, 533	1926: Selbständige Wurstmacher Handbuch für die gesamte Fleisch- und Wurstwarenfabrikation.	580
1916: Kriegs=Kochbuch	531	1927: Kiehnle = Kochbuch	587
1916: Praktisches Kriegskochbuch	534	1927: Kochbuch für Koch und Haushaltungsschulen	588
1917: Allestein Kochbuch	537	1927: Praktisches Kochbuch für einfache und feine Küche	591, 592
1917: Bürgerliches Kochbuch	535	1927: Regensburger Kochbuch	589
1917: Das deutsche Sparkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit	538	1928: Am Herd des Hauses	596
1917: Diät und Küche	536	1928: Davidis Kochbuch	599
1917: JAB Kochbuch	539	1928: Gesegnete Mahlzeit	598
1918: Deutsches Kochbuch für Südamerika	546	1928: Kalte Eiergerichte.	597
1918: Praktisches Kriegskochbuch	545		
1918: Regensburger Kochbuch,	541		
1918: Süddeutsche Küche	540, 543, 544		
1919: Haus-Konditorei. Sammlung erprobte Rezepte mit Anleitung zum Einkauf	547		
1919: Illustriertes Kochbuch für die einfache und feine Küche	548		

1928: Vitaminnahrung	595	1939: Kochen im Freien.	656
1928: Weisheit des Essens	594	1939: So kocht man in Wien!	657
1929: Buch der Tafelfreuden	600	1940: Das neue Kochbuch	658, 661
1929: LA Bonne Cuisine	601	1940: Der neuzeitliche Haushalt	660
1930: Das Bier im Volksmund. Alte Sprichwörter und Redensarten	612	1940: Die neuzeitliche Küche	659
1930: Das Lehrbuch der Küche	605	1941: Der neuzeitliche Haushalt Band	662
1930: Diätische Küchentechnik	613	1941: Ich kann kochen	663
1930: Handschriften Passau Menübüchlein	614	1941: Kulturgeschichte der Gaststätte. Teil 1 . Berlin 1941.	664
1930: Hauswirtschaftslehre der Neuzeit.	609	1941: Kulturgeschichte der Gaststätte. Teil 2 . Berlin 1941.	666
1930: Illustriertes Kochbuch	615	1942: Das Wendepunkt-Kochbuch.	668
1930: Jahreszeiten der gepflegten Küche Olympische Kochkunst des Meisters	610, 611	1942: Zweitausend Jahre Gastronomische Literatur	667
1930: Kochbuch für Drei und mehr Personen	602	1943: Prager Kochbuch	669
1930: Praktisches Kochbuch	603	1946: Lehrbuch der Küche	670
1930: Schichts Kochbuch	604, 606, 607	1948: Kochbuch Neuzeitl.Ernährungs-	671
1930: W.Kann m.Fleisch ersparen	608	1949: Bauers neues Kochbuch	673
1931: Erprobte Kochrezepte Ihren Schülerin geboten von den Barmherzigen Schwestern	619	1949: Berufskunde für die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe	674
1931: Praktische Winke und Ratschläge verbunden mit Kochbuch	621	1949: Von Lucullus bis Escoffier	672, 676
1931: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche	623	1949: Winterthurer Kochbuch. Kochbuch der Kochschule Winterthur.	675
1931: Regensburger Kochbuch	617	1950: Das Große intr. Konditoreibuch	681
1931: Was koche ich heute	620	1950: Die Hotel- und Restaurationsküche. Handbuch und Nachschlagewerk für alle Küchenbetriebe.	684
1932: Das goldene Buch der Küche	627	1950: Kalte Küche	680
1932: Erprobt und bewährt	628	1950: Kochen in zehn Minuten oder die Anpassung an den Rhythmus unserer Zeit.	685
1932: Kiehnle Kochbuch	625	1950: Kochkunstbibliothek erprobte Kochvorschriften aus allen Gebieten	678
1932: Nahrungsmitteltabelle zur Aufstellung und Berechnung	626	1950: Passauer Kochbuch	677
1932: Zeitgemäßes Kochbuch	624	1950: So macht's Freude	682
1933: Kochbuch für Drei und mehr Personen	629	1950: So macht's Freude.	683
1933: WienerKoch u.Haushaltungskurse E.Ratge.f.a.Erfordernisse	630	1950: Universal Haushaltbuch	679
1934: Buchhofers Schweiz.Kochl.Buch für rationelle bürgerliche	631, 632	1951: Der neuzeitliche Haushalt	689
1934: Das Wendepunkt-Kochbuch.	634	1951: Für liebe Gäste und häusliche Feste	687, 688
1934: Die Führung der Feinen und Bürgerlichen Küche	633	1951: Kochbuch für Deutsche u.Italienische Küche	686
1935: Das neue Kochbuch für die deutsche Küche	642	1951: Und wir kochen heute grade so wie große Leute	691
1935: Der neuzeitliche Haushalt 2. Band,	639	1951: Wenn man beim Wein sitzt	690
1935: Der neuzeitliche Haushalt 2.Band	638	1953: Kochbuch für deutsche und italienische Küche	692
1935: Die moderne Grudeküche	641	1954: Koch-Lexikon von A-Z	694
1935: Die Süddeutsche Küche	637	1954: Lux Koch-Lexikon,	693
1935: Kiehnle - Kochbuch	635	1955: Das Leibgericht	701
1935: Kochkunstausstellung:	640	1955: Der neuzeitliche Haushalt,	696, 700
1935: Praktischer Lehrkurs	636	1955: Der neuzeitliche Haushalt.	695
1935: Praktisches Kochbuch für die einfache und feinere Küche.	646	1955: Für liebe Gäste und häusliche Feste,	697, 698
1936: Kochbuch für Drei und mehr Personen	650	1955: Koche mit mir	699
1936: Sparsame Kochkunst Rezepte Sammelbilder -Album	651	1956: Kochbuch für die Puppenküche	702
1937: Der Ernährungshaushalt des deutschen Volkes	652	1957: Koche mit Wein und Weinbrand,	703
1938: Das goldene Hausbuch	654	1959: Kalt, bunt und lecker,	704
1938: Ich koche für Dich	653	1960: Bauknecht-Kochbuch	706
1939: Kochbuch für Schule und Haus	655	1960: Das Lehrbuch der Küche	705
		1960: Die neue Plastal Bratfix	707
		1960: Kühl und köstlich.	708
		1960: Menü und Speisekarte	709
		1963: Bayerische Kochbuch	710

1963: Für liebe Gäste und häusliche Feste	711	2009: Ex libris Fritz Brogli Familienwappen Koch mit Messer Aus meiner Kochbuchsammlung	774
1963: Meine Kunst in Küche und Restaurant	712	2009: Food for Thought. Thought for Food	776
1970: Bernerisches Koch- Büchlein (Reprint)	713	2010: Drei Sterne Küche	777
1974: Die Dinners mit Gala	714		
1975: Der Neue. Sicomatic-S von Silit.	716		
1977: Die neue Küche	717		
1979: Kochbuch für Buben und Mädchen.	719		
1981: Kochkunst in Bildern 1	721		
1981: Sicomatic-S. Gebrauchsanleitung	720		
1982: Erlesenes a. Österreichs Küche	722		
1982: Schöne Alte Kochbücher	723		
1983: Kulinarische Kreationen	724		
1984: Lehrbuch der Küche	725		
1985: Das Apicius Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit. (Reprint)	728		
1985: größte deutsche Kochbuchsammlung	727		
1985: Grösste deutschsprachige Kochbuch-Sammlung	726		
1986: Geliebte Küche	729		
1987: Mit einer Prise Leidenschaft	730		
1987: Tafelbilder und Rezepte	732		
1987: Vom Gipfelschnee. zur fröhlichen Eiszeit	731		
1988: Das Dieter Müller Kochbuch	733		
1988: Das erste Mövenpick Kochbuch	737		
1988: Der Dresdner Koch (Reprint)	738		
1988: Essen wie Gott in Deutschland	736		
1988: Kochkunst in Bildern 2	739		
1989: Kochkunst in Bildern 3	742		
1989: Les Fastes de Bacchus et de Comus	741		
1989: Les Fastes de Bacchus et de Comus, ou histoire du boire et du manger en Europe,	740		
1990: Menus von Kur Bd.Wörishofen	743		
1991: Die Kunst des Anton Mosimann	744		
1992: Kochkunst in Bildern 4	745		
1993: Bibliographie Gastronomique (Reprint)	746		
1994: Catalogo del Fondo Italiano e Latino delle Opere di Gastronomia	747, 749, 750		
1994: Der Witzigmann	751		
1995: Die neue Küche Kataloniens - El Bulli	752		
1996: Gastronomia. Eine Bibliographie	753		
1998: Seefood Kochbuch und Lexikon von Fisch und Meeresfrüchten	755		
2001: Kochbücher Küche und Haushalt	757		
2001: Von Henriette Davidis bis Erna Horn	756		
2002: Einfach und genial	763		
2003: Rezepte vom Erfinder der Espumas Küche Ferran Adria.	766		
2005: Lehrbuch der Küche	768		
2005: Rezeptbuch der Küche	769		
2006: Küchenkunst und Tafelkultur	770		
2007: Fingerfood	772		