

zusammenschlossen. So ging er durch sein arbeitsvolles, aber auch reich gesegnetes Leben, aufs innigste geliebt von den Seinen und allen, die ihm näher standen, geachtet und hoch angesehen von allen, die ihn kannten.

Möge das von Franz Schwann zu hohem Ansehen und großer Blüte gebrachte L. Schwann'sche Geschäft unter der Leitung seines Neffen, des Herrn Theodor Franken, der seinem Onkel schon in dessen letzten Lebensjahren als rüstiger Mitarbeiter zur Seite gestanden, im Sinne des Verstorbenen fortgeführt, seinen alten Ruhm der Tüchtigkeit bewahren und zu den bisherigen Erfolgen neue erringen — zur Ehre des deutschen Buchhandels!

Wir fügen hier noch einige Mitteilungen über die Gründung der L. Schwann'schen Buchhandlung und Buchdruckerei durch Leonard Schwann, den Vater des eben verstorbenen Franz Schwann an, welche wir einem dortigen Blatte entnehmen:

Leonard Schwann war Goldschmied. Erst in seinem dreiundvierzigsten Jahre, als der Kinderreichtum seiner Ehe es ihm nahe legte, sich neben der in der kleinen Stadt und in den damaligen kümmerlichen Zeiten nicht sehr rentablen Goldschmiedekunst nach einem zweiten Erwerbszweige umzusehen, wandte Leonard Schwann sich der Buchdruckerkunst zu. Ein geistlicher Oheim, der aus Liebhaberei etwas Mechanik trieb, hatte ihn dazu ermuntert und ihn mit einer Empfehlung an einen ihm befreundeten Kanonikus in Kevelaer versehen, der, die schwarze Kunst in seinen Ruhestunden als Dilettant betreibend, den Neuling in die Geheimnisse des Setzens und Druckens einweihen sollte. Am 31. März 1821 trat Leonard Schwann die wichtige Reise an; ein Tag wurde zur Hinfahrt ein Tag zur Rückreise gebraucht, und da der Lehrling am 2. April abends schon wieder in Neuß eintraf, so hatte die ganze Lehrzeit nur einen einzigen Tag gedauert. Der praktische Mann hatte diesen einzigen Tag aber sehr gut ausgenützt. Er hatte sich nicht nur Handgriffe beim Setzen und Drucken zeigen lassen und wohl gemerkt, sondern auch von der Handpresse eine genaue Zeichnung mit allen Maßen angefertigt. Denn er hatte den kühnen Entschluß gefaßt, sich, da er mit seinem Gelde haushalten mußte, selbst eine Presse zu bauen. Mit Hilfe eines Zimmermannes begab er sich in Neuß alsbald an die Arbeit und sie wurde so gefördert und gelang so wohl, daß schon unter dem 22. Juli bei der königlichen Regierung in Düsseldorf die Konzession zur Buchdruckerei nachgesucht werden konnte. Die ganze Einrichtung einschließlich der Reise nach Kevelaer hatte 218 Reichsthaler 39 Stüber gekostet. Nachdem endlich unter dem 4. November 1821 die Konzession eingetroffen, konnte die L. Schwann'sche Druckerei ihre Thätigkeit beginnen. Die ersten Erzeugnisse, welche aus der neuen Offizin hervorgingen, waren natürlich der allerbecheidensten Art. Ein paar Gebete, Totenzettel, ein Bruderschaftsbuchlein, zu weiterem Schwang sich die Druckerei in den ersten Jahren nicht auf. Die Auslieferung einer Tabelle für einen Steuerempfänger, der erste Schritt zu dem später so bedeutenden L. Schwann'schen Formularegeschäft, machte viel Kopfzerbrechen. An Personal verfügte die neue Druckerei außer dem Gründer, der aber auch noch seiner Goldschmiedekunst mit Eifer oblag, nur über die ältesten Kinder und den geistlichen Oheim, der selbst eifrig mitsetzte und auch als Verfasser eines kleinen Gebetbüchleins der erste Autor der neuen Firma wurde. Erst nach einigen Jahren des Bestehens wurde der erste Gehilfe eingestellt, der als gelernter Buchdrucker den Neusser Autodidakten noch in manchen Dingen als Lehrmeister dienen mußte.

Das Geschäft dehnte sich, wenn auch in bescheidenem Maße, aus und Leonard Schwann, mit scharfem Blicke die Entwicklungsfähigkeit desselben erkennend, bestimmte, daß sein vierter Sohn, Franz, für die Buchhandlung und Druckerei ausgebildet werde, um in demselben später Stütze und Nachfolger zu haben.

Carl Georg, Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887. Hannover 1888, Klindworth's Verlag. gr. 8°. 131 Seiten.) Kart. 2 M 50 S.

Recht zu gelegener Zeit, d. h. zu einer Zeit, wo bekanntlich auch ein großer Teil der Buchhändler, denen die Wichtigkeit der »kulinaren Litteratur« hinsichtlich des Verkehrs mit dem Publikum hinlänglich bekannt ist, auch seinerseits nach der Ausspannung von einem arbeitsvollen Jahre dem »Geist der Kochkunst« einmal zu huldigen pflegt, geht das obige Buch der Redaktion zur Besprechung zu. — Es ist die erste umfassende, auch die ausländische Litteratur berücksichtigende bibliographische Arbeit dieser Art, die wahrlich manche interessante Seite darbietet.

Zu dem 1804 Titel umfassenden Verzeichnisse (die Nummern 1327—1426 sind leider aus Versehen doppelt aufgezählt, sodaß die Zahl der Nummern irrtümlich mit 1704 abschließt) ist die Litteratur von fünf Jahrhunderten berücksichtigt und zwar in der Weise, daß die nur 341 Nummern umfassende Litteratur des 15. bis 18. Jahrhunderts in

je einem Alphabet nach den Autoren aufgeführt ist, während die Litteratur des 19. Jahrhunderts in 26 alphabetisch aneinandergereihte Unterabteilungen zerfällt, von denen die Abteilungen »Getränkfunde« und »Kochkunst im Einzelnen« 11, bez. 27 weitere Unterabteilungen umfassen. Ein übersichtliches Verzeichnis sämtlicher Abteilungen und ein alphabetisches Autorenregister ermöglichen die leichte Auffindung jedes Titels.

Von den ältesten Titeln erscheint in kulturhistorischer Hinsicht der eine fast so interessant wie der andere. — Als das älteste, zwar erst 1541 im Druck erschienene, aber bereits dem römischen Feinschmecker Marcus Gavius Apicius zugeschriebene Kochbuch wird angesehen des C. Apitius de re culinaria libri X (Basileae); das erste gedruckte Kochbuch war Platina, De honesta voluptate et valitudine [vel de obsoniis et arte coquinaria libri decem]. Aus der berühmten Sammlung des Herrn Theodor Drexel in Frankfurt a. M. wird hier außer 16 später erschienenen Ausgaben eine »den Bibliographen unbekannt, wahrscheinlich zu Rom vor 1475 gedruckte« Ausgabe unter Nr. 1 aufgeführt. — Als das älteste deutsche Kochbuch gilt: Nr. 55: H. G. Ruff, New Kochbuch, Für die Kranken WZe mann krander Personen, In mancherley Fehl vn Gebrechen des leibs pflegen, Mit zurichtung vnd Kochung viler nützlicher gesunder Speiß, Getränd, vnd allen eufferlichen Dingen warten sol. . . . Durch Gualtherum Ruff Medicum etc. (Frankf. a. M., Chr. Egenolf 1545 u.)

Von vielen der alten originellen Titel dürften beispielsweise auch die nachstehenden Anführung verdienen:

Nr. 27. S. Frank, Von dem grewlichen Vaster der trundenheit so in diesen leßten Zeiten erst mit den Franzosen auff kommen. o. O. 1546. 4°. (32 Bl.)

Nr. 28. Matth. Friderich (v. Görlich), Ein Sendbrieff an die vollen Brüder im Teutschen Lande. 4°. 1566.

Nr. 103. Happelinus. Die Christliche Herbergen. — Der Welsche Gastwirth. — Das wohlertklärte Gast-Schild. — Der unrecht verstandene Gast. — Die vom Satan abgestrafte unrechtfertige Wirthin. — Der ehrliche Gastwirth. — Der unmenliche Gastwirth. — Der mörderische Gastwirth. — Der gutherzige Gastwirth. O. O. u. J. 4°. (6 Bl. — Ausschnitt aus E. P. Happelii relationes curiosae. Hamb. 1683.)

Nr. 153. Die in einem theologischen Responso geweiste, beweiße und mit allen ihren Einwendungen überweiße und unweiße Trunkenheit. 16°. Halle 1699.

Als das erste vegetarische Kochbuch verdient Beachtung:

Nr. 126. A. Millii Merkwürdiger Discurs Von dem Briprung der Thiere Vnd Aufzug der Völder. . . . Auß dem Lateinischen, in die Deutsche Sprach verseyet, Vnd mit . . . einer Medicinalischen Zugab, Von der Fürtrefflichkeit des Brod, Vnd schädlichen Mißbrauch des Fleisch vnd Weine u. vermehrt. Durch Joh. Chr. Bitterkraut. . . . Salzburg, Mayr, 1670. 12°.

Unter der neuern, dem 19. Jahrhundert angehörenden Litteratur ragt natürlich die »Kochkunst im Allgemeinen« (mit 450 Titeln) hervor, doch sind auch manche der übrigen Abteilungen ziemlich umfangreich, insbesondere Bäckerei und Konditorei, Einmachekunst und Konserven, Gastrosophie, Eßkunst u.

Unter Getränkfunde weisen Bier, Spirituosen, und Wein die meisten Titel auf. — Ferner sind stark vertreten Haushaltungskunde, Milch und Milchwirthschaft, sowie Nahrungsmittellehre.

Unter Bibliographie wird verzeichnet der Katalog der Kochbücher-Sammlung von Th. Drexel. Frankf. a. M. 1885 ff. (Die Werke dieser Sammlung sind im vorliegenden Verzeichnis mit einem Stern bezeichnet.)

Enslin, Bibliotheca Oeconomica. Berlin (1824).

Georgs vorliegendes Verzeichniß (1888).

Gradlauer's Verzeichnisse über Bierbrauerei u. sowie über Weinbereitung. (Beide 1881).

und das

Verzeichniß der dritten deutschen Kochkunst-Ausstellung. Hamburg 1880.

Aus der namhaften Anzahl anerkannter Schriften der Neuzeit auch nur wenige hervorheben zu wollen, möchte leicht zu Inkonsequenzen führen. Als die umfangreichsten Werke dürften wohl das Universal-Lexikon der Kochkunst (Leipzig, Weber), Kottenhöfers Anweisung (München, Braun & Schneider), auch Malorties Menu, als die verbreitetsten Kochbücher wohl die von Henriette Davidis (bis 1887 28 Auflagen) und von S. W. Scheibler (bis 1888 28 Auflagen) angesehen werden.

Wenn es, wie dem Referenten bekannt, einem Buchhändler bereits geglückt ist, durch die bloße Lektüre eines Katalogs über Zahnheilkunde sein Zahnweh zu kenne, so ist zu hoffen, daß in ähnlicher Weise bei der Lektüre des vorliegenden Verzeichnisses auch hier und da ein sonst wohl frugales Mahl durch den Zauber der Phantasie in ein lukullisches gleich dem des Kantate-Essens der deutschen Buchhändler sich verwandeln werde.