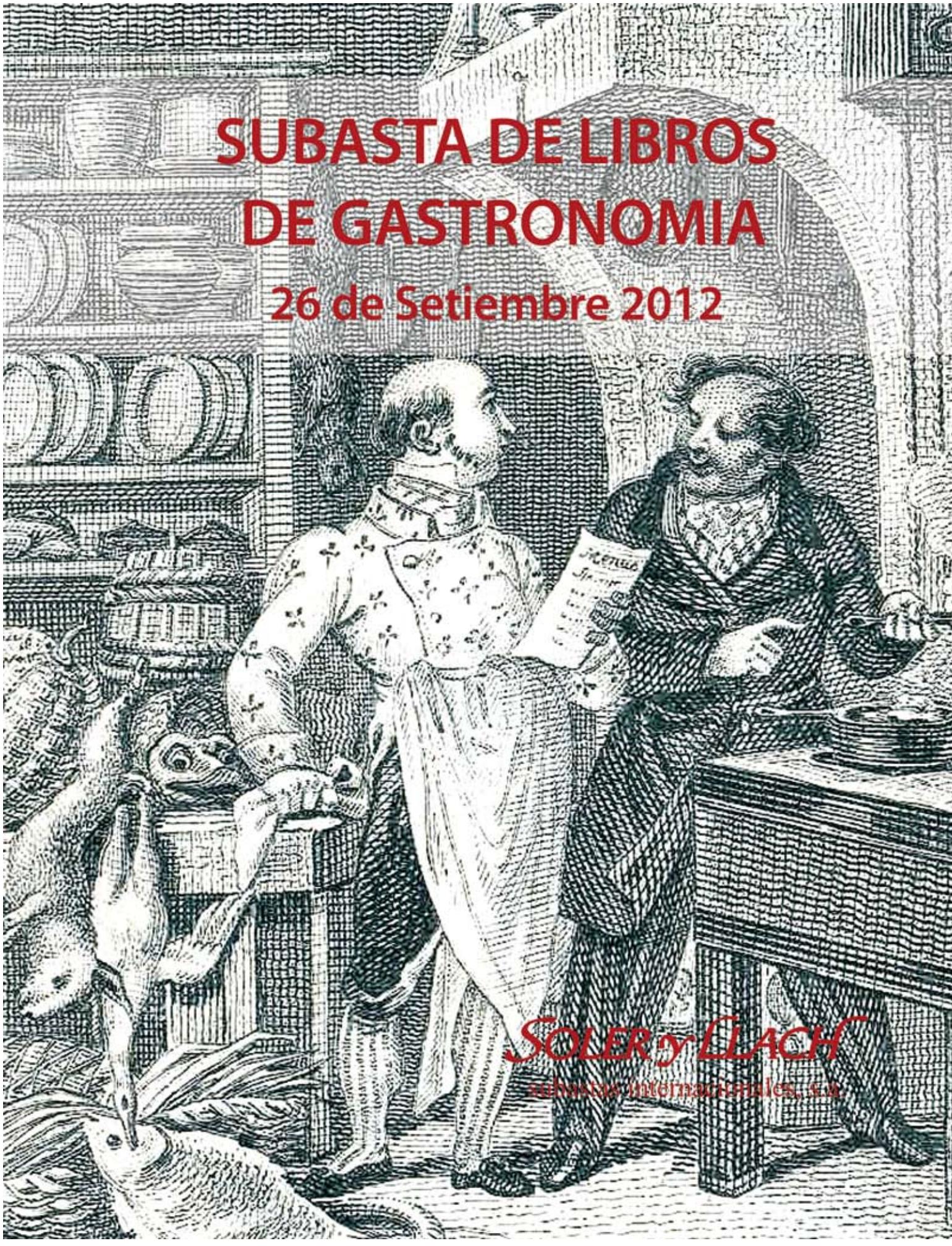


SUBASTA DE LIBROS DE GASTRONOMIA

26 de Setiembre 2012



SOLER y LLACH
subastas internacionales, ca

SUBASTA DE LIBROS ANTIGUOS Y MANUSCRITOS DE GASTRONOMIA

26 de Septiembre de 2012
a las 17 h.

Organizada por

SOLER y LLACH
SUBASTAS INTERNACIONALES, S.A.

en nuestros locales Beethoven, 13
08021 BARCELONA
TELEFONO: (34) 93 201 87 33 – FAX: (34) 93 202 33 06
E-mail: syl@soleryllach.com

Catálogo redactado por Marta Pijuan y Raquel Méndez

Esta subasta puede consultarse en
www.soleryllach.com
y los precios realizados a partir del día siguiente

Participe de esta subasta:



En portada lote 19

EXAMEN DE LOS LOTES:

BARCELONA:

Día 20 de Septiembre de 15 a 19 h.

Día 21 de Septiembre de 8:30 a 15 h.

DIA 24 DE SEPTIEMBRE CERRADO POR FIESTA LOCAL

Día 25 de Septiembre de 9:30 a 13:30 h. y de 15 a 19 h.

Día 26 de Septiembre de 9:30 a 16 h.

REVISION DE LOTES EN **MADRID**: Casa de Subastas de Madrid.

Día 18 de Septiembre de 16 a 20 h. y 19 de Septiembre de 9:30 a 13:30 h. Se podrán revisar los lotes previamente solicitados antes del 17 de Septiembre a las 13 h.

CONDICIONES:

- 1º La puja inicial es el precio mínimo, en euros, al que puede adjudicarse un lote, debe entenderse este precio como el de reserva; en ningún caso se adjudicará por debajo.
- 2º El precio total de la factura incluirá un 20% sobre el precio de adjudicación más los gastos de envío y/o seguro. La entrega de los artículos adjudicados se facturará con carácter general con independencia de la condición o residencia del adquirente con IVA INCLUIDO al amparo del Régimen Especial de los bienes usados, objetos de arte, antigüedades y objetos de colección.
- 3º Si no puede asistir personalmente a la subasta, envíe su oferta tan pronto como sea posible, los lotes son vendidos al precio más barato posible y no al importe de su puja. Por ejemplo, un lote de 1.000 EUROS que usted puja a 3.000 EUROS y la más alta oferta anterior a la suya es de 1.500 EUROS se le adjudicará a Vd. en la puja siguiente, en este caso, 1.600 EUROS.

A igualdad de pujas gana la recibida con anterioridad.

- 4º Las pujas deberán efectuarse en EUROS. Cuadro de pujas.

De	1 a	100 EUROS	5 EUROS.
De	100 a	500 EUROS	20 EUROS.
De	501 a	1.000 EUROS.	50 EUROS.
De	1.001 a	2.000 EUROS.	100 EUROS.
De	2.001 a	5.000 EUROS.	200 EUROS.
De	5.001 en adelante	mínimo 5%.	

- 5º Los compradores por correo deberán efectuar el pago a la recepción de la factura. Al recibir su importe, los lotes se los enviaremos por correo a su cargo y riesgo, siempre que el comprador no nos haya dado instrucciones distintas.
- 6º **SOLER Y LLACH** se reserva la facultad de agrupar a su criterio dos o más lotes de la presente subasta, así como de retirar cualquier lote.
- 7º El subastador es quien regula la puja y en caso de cualquier disputa entre compradores su decisión final es la válida.
- 8º **AUTENTICIDAD.** De todos los lotes vendidos por **SOLER Y LLACH** está garantizada su autenticidad. Cualquier reclamación al respecto debe ser comunicada a **SOLER Y LLACH** dentro de los 30 días posteriores a la fecha de la subasta. Quien efectúe su reclamación con posterioridad, pierde sus derechos.
- 9º Los lotes se subastarán en el estado que se encuentren, no aceptando ninguna reclamación sobre restauraciones, desperfectos, roturas, etc. Aunque las descripciones se han hecho con la mayor meticulosidad, los compradores deben cerciorarse antes de la subasta, si la descripción concuerda con su opinión personal sobre el estado del lote. En ningún caso se aceptarán reclamaciones pasados 30 días de la fecha de la subasta.
- 10º No se admitirán en ningún caso devoluciones de lotes de conjunto.
- 11º Es obligación del comprador observar las disposiciones fiscales y aduaneras vigentes en España.
- 12º **FACILIDADES DE PAGO.** En este caso el comprador deberá pagar a la recepción de la factura el 30% de su importe, y el resto en un período máximo de seis meses en cuotas mensuales iguales. Cada final de mes SOLER Y LLACH cargará en la cuenta del comprador un interés del 0,50% sobre el saldo deudor. Los lotes quedarán en poder de SOLER Y LLACH hasta su pago total. De acuerdo con el apartado nº 8, el comprador pierde todo derecho a reclamación transcurridos 30 días de la Subasta, pudiendo en este plazo de tiempo examinar los lotes en SOLER Y LLACH.
- 13º **Retrasos en el pago.** Si el pago de la factura, en parte o en su totalidad, no ha sido satisfecho por el comprador en un plazo de treinta días después de celebrada la subasta, SOLER Y LLACH S.A. se reserva el derecho de anular la venta y disponer de los lotes y/o reclamar judicialmente la suma debida, así como los daños y perjuicios ocasionados. SOLER Y LLACH S.A. cargará en la cuenta del comprador un interés del 0,50% cada final de mes sobre el saldo deudor, más cualquier gasto que conlleve la demora. El comprador que incumpla estas condiciones no tendrá derecho a reclamación alguna en ninguna circunstancia.
- 14º Lotes adjudicados podrán ser retirados en nuestras oficinas C/Beethoven, 13, 08021 BARCELONA en un plazo inferior a 15 días a partir de la subasta.
- 15º **SOLER Y LLACH** se reserva el derecho de admisión en la sala de subasta y de rechazar, a su criterio, cualquier orden de compra.
- 16º **PROPIEDAD.** Los lotes permanecerán propiedad del vendedor hasta que el pago se haya realizado totalmente, lo que incluye el abono de cheques o cualquier Documento.
- 17º La mera participación en la subasta implica la aceptación de las presentes condiciones.
- 18º Cualquier caso de litigio será sometido a los tribunales de Barcelona.
- 19º Una vez adjudicado un lote, el Estado puede ejercer el derecho de tanteo y adjudicarse dicho lote en el precio de remate según la Ley 9/1993 del Patrimonio Cultural Català (DOGC núm. 1897 de 11 de octubre de 1993). Art. 22 y Ley 16/1985 de 25 de junio de 1985, del Patrimonio Histórico Español (BOE núm 155. de 29 de junio de 1985). Art. 38.

SALE CONDITIONS:

- 1st The starting price, in euros is the lowest at which a lot can be adjudicated. This price has to be understood as a reserve price, and it will not be decreased.
- 2nd The total invoice will include 20% on the hammer price, plus shipping and/or insurance. The delivery of the articles adjudicated will be invoiced generically, whatsoever the circumstances of place of residence of the purchaser, INCLUDING VAT in compliance with the Specific Regime for used goods, works of art, antiques and collector's items.
- 3rd If you are unable to attend the Auction personally, please send us your bid as soon as possible. Lots are not necessarily sold for the amount of your bid, but at the lowest possible price. For instance, if you bid EUROS 3.000 for a lot with a starting price of EUROS 1.000 and the highest bid below yours is EUROS 1.500 the lot will be adjudicated to you at EUROS 1.600. If there are two identical bids, the one received first is given priority.
- 4th Bids must be made in EUROS. Any bid in other currency will be changed in EUROS. The amount of the payments in other currency, will be subject to the daily Bank exchange rate. Bidding scale:
- | | | | |
|------|---------------|------------------|------------|
| From | 1 to | 100 EUROS. | 5 EUROS. |
| From | 100 to | 500 EUROS. | 20 EUROS. |
| From | 501 to | 1.000 EUROS. | 50 EUROS. |
| From | 1.001 to | 2.000 EUROS. | 100 EUROS. |
| From | 2.001 to | 5.000 EUROS. | 200 EUROS. |
| From | 5.001 onwards | minimum increase | 5% |
- 5th Payment for mail bidders is due upon receipt of invoice. Upon receipt of payment, we will despatch the material by mail at the buyer's expense and risk, unless we have been instructed to do otherwise.
- 6th **SOLER Y LLACH** reserves the right to group together two or more lots in this Auction and to withdraw a lot or lots from this Auction at its discretion.
- 7th The Auctioneer will regulate the bidding. In the event of any dispute, his decision is final.
- 8th **AUTHENTICITY.** All lots sold through us are guaranteed to be genuine. Any claim in this respect must be brought to the attention of **SOLER Y LLACH** within 30 days of the auction date. The buyer loses all his rights on claims made later.
- 9th The lots will be auctioned in their present condition, and no kind of claims will be accepted for restorations or damages. Even though the descriptions have been done very thoroughly, the buyers will have to make sure before the auction, that these descriptions correspond to their personal opinion about the lot. In any case, no claims will be accepted after 30 days of the auction date.
- 10th Large lots can not be returned.
- 11th It is the buyer's responsibility to make himself aware of any legal and customs regulations currently in force in Spain.
- 12th **PAYMENT FACILITIES.** The buyer may choose to pay 30% of the total value upon receipt of the invoice and the balance in six equal instalments over the following 6 balance months. SOLER Y LLACH will charge interest of 0,50% on the outstanding balance at the end of each month. The lots will remain in the possession of SOLER Y LLACH until full settlement of the account. The lots may be examined by the buyer in our offices within 30 days after the Auction date, after which he loses his right to claim according to our nr. 8 sale conditions.
- 13th **Late payments.** If payment has not been received within 30 days after the Auction date, SOLER Y LLACH S.A. reserves the right to cancel the sale and dispose of the lots elsewhere and/or take legal proceedings in order to collect the amount due and damages and losses incurred. A charge of 0,50% plus expenses will be charged each month on overdue payments. The buyer in default shall have no right to claim in any circumstances.
- 14th The awarded lots can be fetched in our office: C/ Beethoven 13, 08021 Barcelona, within 15 days after the auction.
- 15th **SOLER Y LLACH** reserves the right of admission to the auction room as well as the right to refuse a bid order at this discretion.
- 16th **PROPERTY.** Lots remain the property of the seller until full payment, including clearance of cheques and bills of exchange, has been received.
- 17th The taking-part in the Auction implies the acceptance of the present conditions.
- 18th Any legal proceedings concerning this Auction will be submitted to the exclusive jurisdiction of the Courts of Barcelona.
- 19th The Spanish Government, according to Law 9/1993 of Patrimoni Cultural Català (DOGC núm. 1897 de 11 de octubre de 1993), Art. 22 and Law 16/1985 de 25 de junio de 1985, of Patrimonio Histórico Español (BOE núm 155. de 29 de junio de 1985). Art. 38; has the right to claim any sold lot at the hammer price .

INDICE

SUBASTA EN SALA

LOS CLASICOS EN LA COCINA Y LITERATURA DE LA BUENA MESA	1-39
AGRICULTURA, DIETETICA, ENOLOGIA Y CULTURA DE LA VIÑA	40-77
RECETARIOS DE COCINA Y LIBROS DE COCINA DE LOS SIGLOS XVI a XVIII	78-102
RECETARIOS DE COCINA Y LIBROS DE COCINA DE LOS SIGLOS XIX a XX	103-275
MANUSCRITOS Y AUTOGRAFOS.	276-295
EFIMERA Y COLECCIONISMO GASTRONOMICO. COCTELERIA.	296-368
EDICIONES DE LA "PHYSIOLOGIE DU GOÛT" DE BRILLAT-SAVARIN	369-398

REVISIÓN DE LOTES EN MADRID

Día 18 de Septiembre
de 16 a 20 h.

Día 19 de Septiembre
de 9:30 a 13:30 h.

Se podrán revisar los lotes
solicitados antes del 17 de
Septiembre a las 13 h.



Esparteros, 1-2º 28012 Madrid
Tel.: 91 521 65 68

PUEDE SEGUIR ESTA SUBASTA EN VIVO, ON LINE

desde su ordenador



LIBROS ANTIGUOS COLECCIONISMO DE PAPEL

Jueves, 29 de Septiembre
de 2011 a las 16 horas

Sólo tiene que registrarse en:

www.soleryllach.com

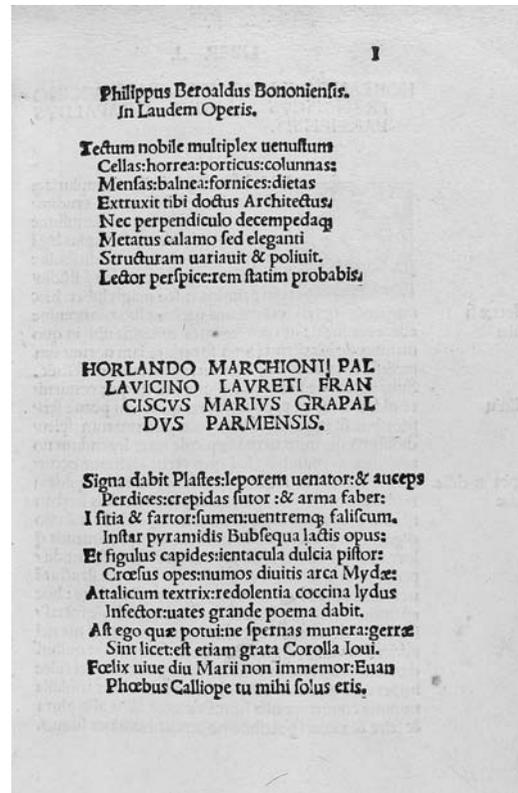
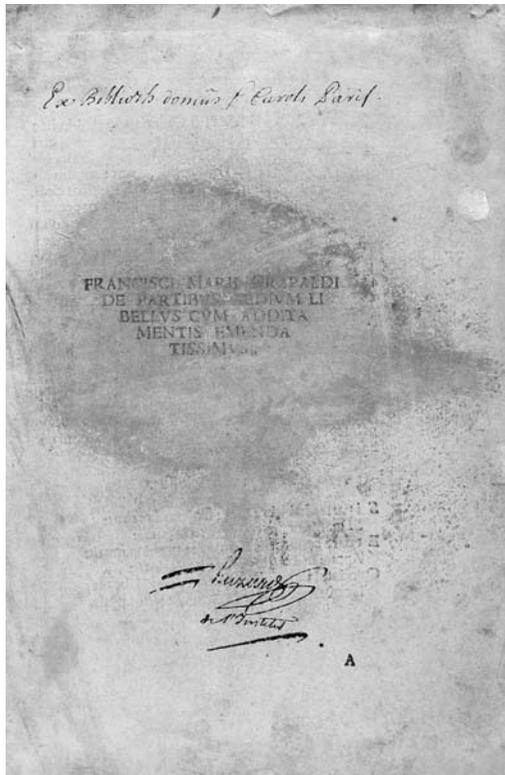
Idiomas/Próximas subastas/Online/Subasta Libros

IMPORTANTE:

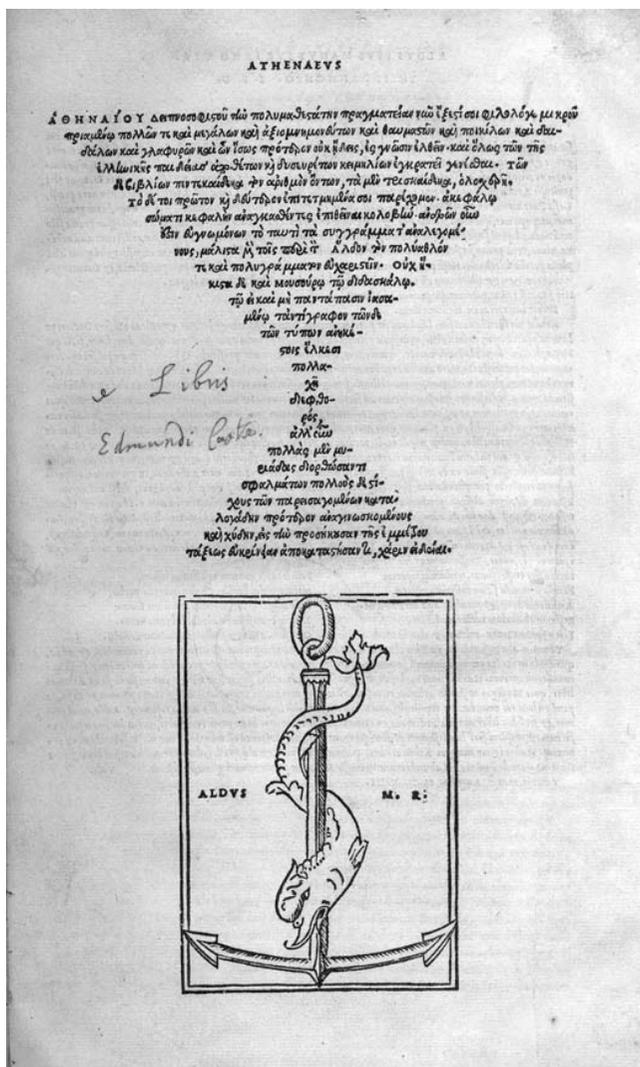
***Como máximo se podrá registrar hasta 6
horas antes del inicio de la subasta***

La compra a través del sitio Online no tiene un coste adicional al sistema tradicional, en sala y por correo.

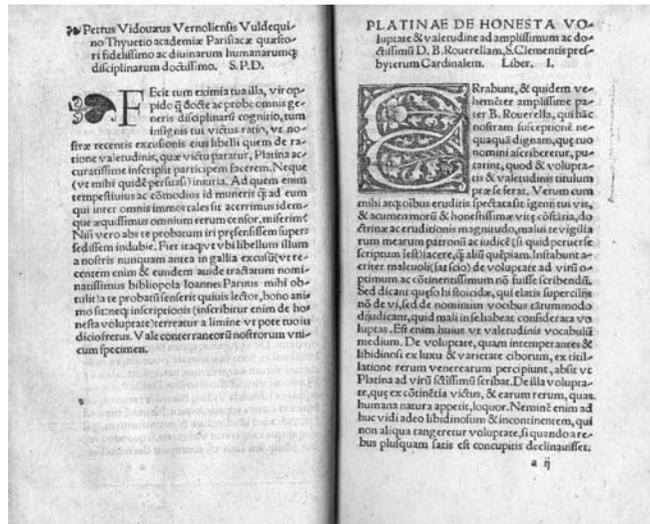
CLASICOS DE LA COCINA Y LITERATURA DE LA BUENA MESA



- 1 **1501. GRAPALDO, FRANCESCO MARIA (1464-1515). DE PARTIBUS AEDIUM LIBELLUS CUM ADDITAMENTIS EMENDATISSIMUS.** Parma: Francesco Ugoletto, 1501. 4^o. 12 hojas + 132 folios. Encuadernación moderna en pergamino antiguo. El ejemplar tiene algunas manchas y la portada con el texto emborronado. Segunda edición, corregida y aumentada. La primera se imprimió en Parma hacia 1494 por Angelo Ugoletto. La obra de Francesco Mario Grapaldi es una completa descripción de todo lo concerniente al gobierno de la casa, con detalles de la arquitectura de las diversas partes de la misma. Una gran parte de la obra trata de la cocina, comedor, jardinería, establos, medicina doméstica, gineceo, caza y pesca, viticultura, etc... Es el tratado más antiguo sobre la organización doméstica, comprendiendo el jardín y sus dependencias. En el capítulo titulado 'Coenaculum', el autor pasa revista a los alimentos y bebidas que deben ser servidos en la casa y la forma y momento de servirlos. El vino está descrito como 'gratissimus liquor', aunque apoyándose en Platón y Aristóteles, se ha de evitar su abuso y los peligros de la ebriedad. Otro capítulo está DEDICADO a la biblioteca explicando la forma de colocar los libros, pergamino, tinta e instrumentos de escritura. Grapaldi incluso describe el proceso de fabricación del papel y remarca la superioridad del papel de Parma sobre el producido en Fabriano. Comolli, Bibliografía dell' Architettura Civile I, p. 81: 'Ecco il più antico, e più erudito dizionario architetonico'. Fowler 143. Isaac 13847. Schlosser, Die Kunstliteratur p. 226. Simon, Biblioteca Bacchica., 142, para la edición incunable. Simon, Bibliografía Gastronomica , 789, para la edición de 1516. **3.600,-**
- 2 **1510. PLINIUS SECUNDUS, CAIUS: HISTORIAE NATURALIS LIBRI DECEM ET OCTO. SECUNDI VOLUMINIS AB ALEXANDRO BENEDICTO VE PHYSICO EMENDATIORES REDDITI.** [al final:] Hoc opus Caii Plinii Secundi Naturalis Historiae finitum fuit die ultimo mensis augusti M.CCCC.X. Lus Deo. Historiae Naturalis libri decem et octo. Secundi voluminis ab Alexandro Benedicto ve physico emendatiores redditi. [al final:] Hoc opus Caii Plinii Secundi Naturalis Historiae finitum fuit die ultimo mensis augusti M.CCCC.X. Lus Deo. [Venecia], [post 1510]. 8^o. 16 hojas, 380 folios, 36 hojas de índices. Bella encuadernación alemana en piel de cerdo con estampaciones en los planos y en el superior en dorado 'W - R', '1588'. Conserva los dos cierres metálicos. Contiene los libros XX a XXXVII., es decir los XVIII del segundo volumen. Edición impresa en caracteres itálicos, apostillas marginales manuscritas del s.XVI. Muy buen ejemplar. **650,-**

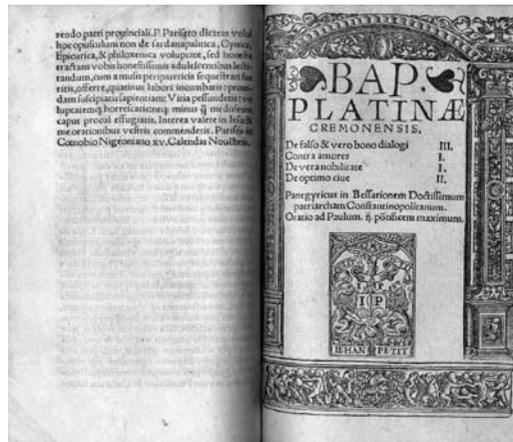


- 3 **1514. ATHENAEUS OF NAUCRATIS: [En caracteres griegos:] DEIPNOSOPHISTOU TEN POLYMATHESTATEN PRAGMATEIAN NUN EXESTI SOI ... BIBLION PENTEKAIDAKA.** [colofón:] Venice, Aldus Manutius y Andreas Soncerus, August 1514. Venecia, Aldo Manucio, 1514. Folio menor. 38 páginas, 1 hoja blanca (falta), 294 páginas, 1 hoja con la marca del impresor. Texto en caracteres griegos. En la portada y última hoja marca del impresor grabada en madera. Las tres primeras hojas y las dos últimas tienen ligeras restauraciones en los márgenes. Encuadernación de finales del siglo XVIII con nervios y hierros dorados en muy buen estado de conservación. Este ejemplar tiene abundantes notas manuscritas del siglo XVI en griego, en los márgenes. EDICIÓN PRINCIPE del único y más importante texto de la antigüedad que se ha conservado sobre la cultura del comer, beber, modales en la mesa, nutrición y cocina. Ateneo, filósofo sofista y retórico griego, nació en Naucratis en el s.III. Contemporáneo de Marco Aurelio y Severo. Su erudición le valió el nombre de Varrón de los griegos. Escribió una historia de los reyes de Siria y una comedia titulada Arquivo el Cómico, que no ha llegado hasta nosotros; pero la que le dió celebridad, es la que escribió con el título de Deipnosophistae (El banquete de los sofistas), documento importantísimo para la historia de las costumbres, civilización, ciencias y artes griegas. Esta 'edición Princeps' que presentamos tiene añadido el valor de estar impreso y revisado el texto por el impresor humanistas más famoso de todos los tiempos Aldus Manucio. **15.000,-**
- 4 **1528. JOVIUS [Giovio, Paolo], Paulus : DE ROMANIS PISCIBUS LIBELLUS, DOCTUS, COPIOSUS & ELEGANS, IAM RECENS AEDITUS.** Antverpia: Ioannem Grapheum, 1528. 8º menor. 60 folios sin numerar, 1 hoja con marca del impresor grabada en madera. Encuadernación francesa del s.XIX, de estilo romántico. Muy buen ejemplar. Tercera edición muy rara. La primera edición de esta obra se publicó en Roma, 1524, [...] le sigue otra también de Roma. Muy interesante descripción de los peces comestibles que se encuentran en el río Tiber, los mares de Italia, y sus mercados, así como su aprovechamiento para la alimentación y placer gastronómico. Incluye notas de autores clásicos griegos y romanos: Plinio, Galeno, Athanaeus, etc. Sus comentarios sobre los banquetes de los romanos y el uso del pescado en ellos es comparado con los banquetes que en su momento los embajadores y la corte del Papa, dan en sus fiestas. Al final lleva una lista de los nombres en latín e italiano de las especies marinas que son comestibles y provienen de los mares de 'Italia'. Jovio dedicó esta obra al cardenal Luis de Borbón, pero parece que no le dio nada en compensación, por su parte nunca más le dedicó obra alguna. De él se decía que era hermafrodita, así lo cuenta Aretino en un epitafio que le dedicó: 'Qui giace Paolo Giovio Ermafrodito / Che vuol dire in volgar moglie e marito'. No en Vicaire. Wellcome 2836, describe esta misma edición. **1.300,-**



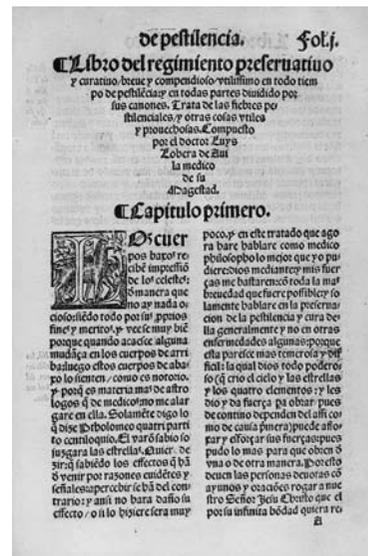
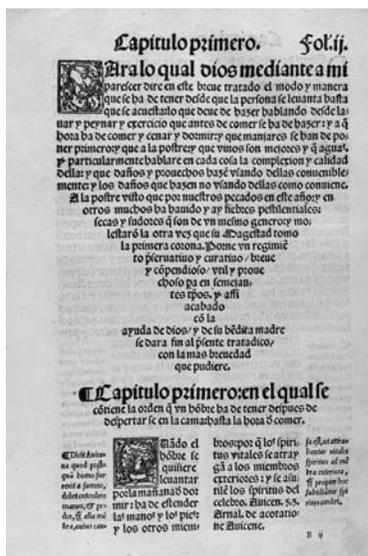
5 **1530. PLATINA; SACCHI, BARTOLOMEO DE : DE HONESTA VOLUPTATE. De rationes victus, & modo vivendi. De natura rerum & Arte Coquendi Libri X. [sigue con portada propia:] De falso & vero bono dialogi III. Contra amores I. De vera nobilitate I. De optimo Cibe II.** Panegyricus in Bessarionem Doctosimum patriarcham Constantinopolitanum. Oratio ad Paulum II, pontificem maximum. Paris: Jehan Petit, in aedibus Joannis Parvi, 1530. 2 volúmenes en un tomo en 8º mayor. I: 1 hoja (portada con gran orla arquitectónica grabada en madera), XCVIII folios, 1 hoja (impresa por ambas caras). II: CXXXVI folios, inclusive portada con las misma orla de madera. Letras capitales xilográficas. Texto en tipografía romana. En ambas portadas marca del impresor J. Petit. Encuadernación del siglo XVIII en tafete verde con triple filete recuadrando los planos, lomo liso cuajado de hierros dorados y cortes pintados haciendo aguas. Ligeras rozaduras en los extremos. Exlibris manuscrito en la primera hoja de guardas 'T. C. Thornton, 1824'. Muy buen ejemplar y raro en comercio de los dos volúmenes. EL MAS IMPORTANTE TRATADO DE COCINA DEL S.XV. Primera edición latina de Paris, del célebre tratado de cocina de Platina editado por Jean Thierry. Esta edición contiene además en el segundo volumen cuatro diálogos, entre ellos el de cocina: 'De optimo cive', seguido de un panegírico al cardenal Besarion, y un discurso al papa Pablo II, perseguidor del autor, y que murió de una indigestión producida por la ingesta desmesurada de melones. Cierran esta edición diversos poemas DEDICADOS a sus amigos. La obra de Platina 'Opusculum de obsoniis ac honesta voluptate', fue el primer libro de cocina que se imprimió (Roma 1473), y mereció múltiples reediciones y comentarios durante el siglo XVI y principios del XVII. Las traducciones al italiano (1487), francés (1505), alemán (1530), también tuvieron muchas reimpressiones, siempre durante el siglo XVI. Vicaire 691, para 'de honesta voluptate', no cita el otro volúmen. No en Oberlé. Horn-Arndt 80, un ejemplar como el que presentamos.

2.800,-

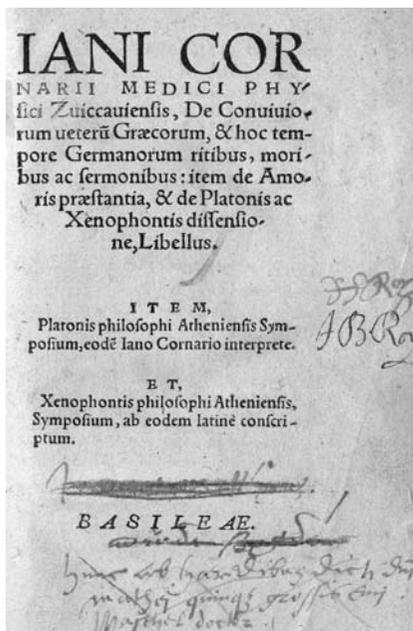


6 **1541. APICIUS [PLATINA Y OTROS]: DE RE CULINARIA LIBRI DECEM. B. PLATINAE CREMONENSIS, De Tuenda valetudinae, Natura rerum et Popinae scientia Libri X. Pauli Aegenitae, De facultatibus alimentorum tractatus, Albano Torino Interprete.** Lugduni (Lyon), Sebastian] Gryphium, 1541. 17x11 cm. 314 páginas, 7 hojas (índice con marca del impresor grabada en madera al dorso de la última hoja). Piel marrón del s. XIX. con filetes en frío en los planos y florones. Cortes dorados. Muy buen ejemplar. EL ORIGEN DE TODOS LOS LIBROS DE COCINA. Primera edición lionesa. Esta edición fue realizada por el erudito suizo Alban Thorer (Torinus en latín), nacido en Winterthur en 1489 y muerto en Bâle en 1550. Pedagogo remarkable, fue el inventor de un método de enseñanza que no es otro que la enseñanza mutua, introducido en Francia en 1814. Thorer había estado un tiempo en Montpellier para aprender las ciencias médicas. De vuelta a Bâle, recibió en 1537 la cátedra de medicina que conservó hasta su muerte. La primera edición del 'Apicius' de Thore apareció en Bâle en marzo de 1541. Ella está dedicada a Georges de Wurtemberg. Sebastian Gryphe no perdió el tiempo, inmediatamente ese mismo año sacó impresa su edición (la que presentamos). Thorer junto a su 'Apicius' otros textos antiguos que conciernen a la cocina como 'De condituris variis' de Jean de Damas (págs. 100-105), y otros descritos en la portada. Magnífico ejemplar que procede de la biblioteca lionesa de Étienne Récamier (ex-libris). Baudrier VIII, 143. Vicaire 31. Bibl. Bacchica 52 y 527. Oberlé 5 (el mismo ejemplar).

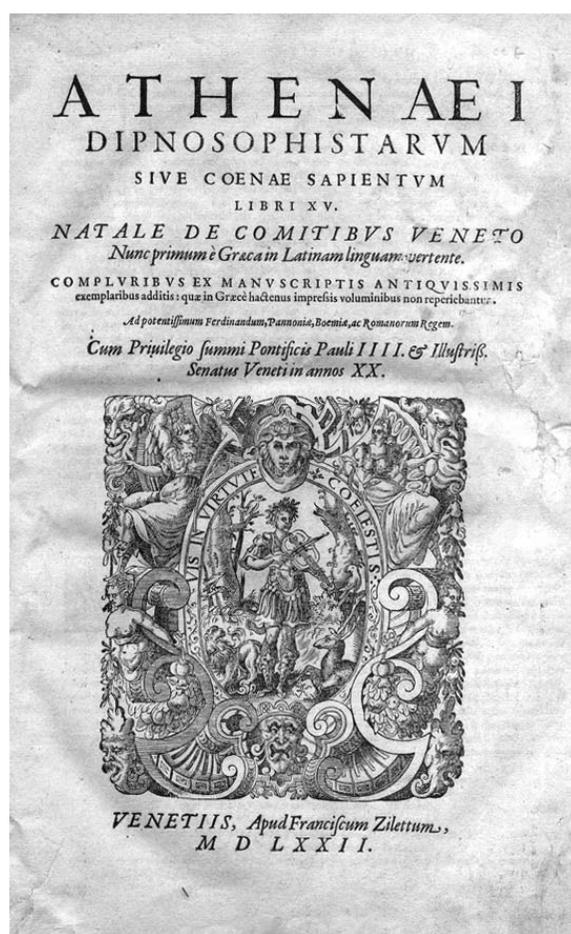
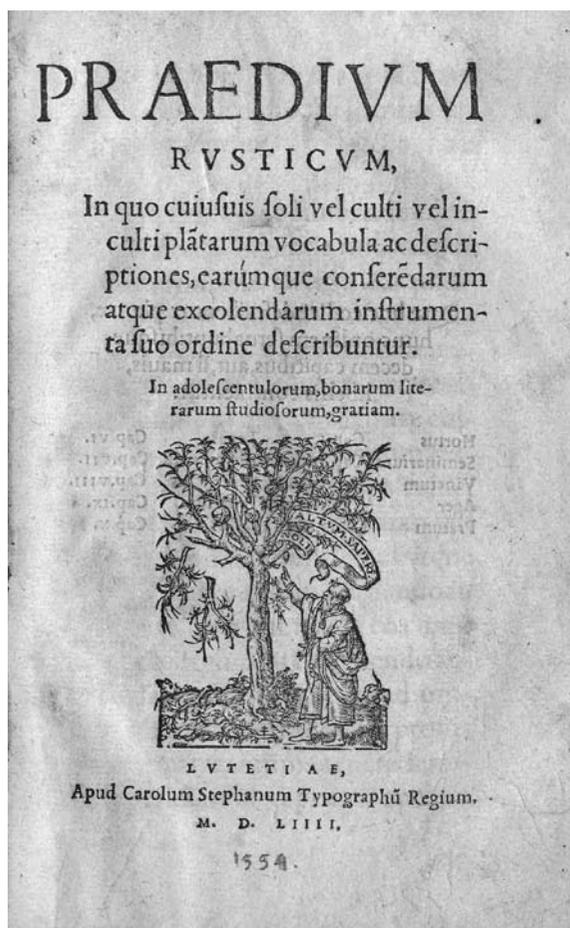
2.500,-



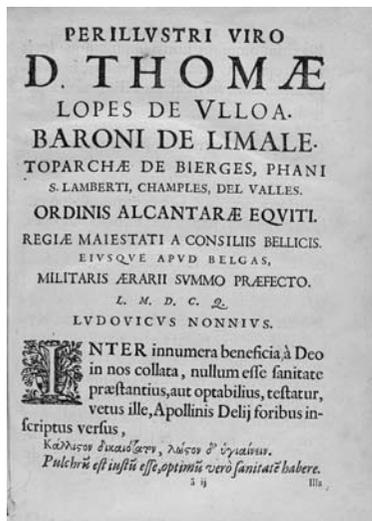
7 1542. LOBERA DE AVILA, LUIS: VERGEL DE SANIDAD: QUE POR OTRO NOMBRE SE LLAMAVA BANQUETE DE CAVALLEROS Y ORDEN DE VIVIR: ANSI EN TIEMPO DE SANIDAD COMO DE ENFERMEDAD: Y HABLA COPIOSAMENTE DE Cada MANJAR QUE COMPLEXION Y PROPIEDAD TENGA; Y DE SUS PROVECHOS Y DAÑOS: CON OTRAS COSAS UTILISSIMAS. NUEVAMENTE CORREGIDO Y AÑADIDO POR EL MISMO AUTOR. [SIGUE:] REMEDIO DE CUERPOS HUMANOS Y SILVA DE EXPIENCIAS Y OTRAS COSAS UTILISSIMAS. [SIGUE:] LIBRO DE PESTILENCIA CURATIVO E PRESERVATIVO; Y DE FIEBRES PESTILENCIALES Y DE LAS OTRAS FIEBRES Y HABLA DE PHLEBOTOMIA, VENTOSAS, SANGUIJUELAS, Y DE LAS DIEZ Y NUEVE ENFERMEDADES SUBITAS QUE SON UTILISSIMAS. Y CIERTAS PREGUNTAS MUY UTILES EN MEDICINA EN ROMANCE CASTELLANO Y LATIN, Y OTRAS COSAS MUY NECESSARIAS EN MEDICINA Y CIRUGIA. Alcalá de Henares: Joan de Brocar, 1542. 4º mayor. 10 hojas + 102 folios + 1 hoja de colofón + 4 hojas + 183 folios, 10 hojas, 42 folios. Bellísimo pergamino original con el título rotulado en el lomo, tintado de antiguo en color verde parcialmente desvanecido. Restos de los cortes dorados. Las tres portadas impresas xilograficamente en negro y rojo con gran escudo imperial firmado por Juan de Vigles en la primera y orlas de madera con el escudo imperial de Carlos V encuadrado en los ángulos laterales en las otras dos. Tipografía gótica de varios tamaños a dos columnas con postillas marginales. Ejemplar algo justo de márgenes, afectando algo las orlas de las portadas segunda y tercera, sombras de humedad discretas y suciedad en algunas hojas. Los folios +2 (Dedicatoria) B1 (folio I) y CCC8 (folio CLXI del libro del Remedio) en facsímil antiguo, los folios Q4 y Q5 con pérdida en el ángulo superior externo con experta reconstrucción del texto. Aún con estos defectos se trata de un ejemplar genuino sin apenas manipulaciones. Palau 139416, 139422 y 139421. Julián Martín Abad, La imprenta en Alcalá de Henares (1502-1600), 327. Son las tres obras más importantes que escribió Luis Lobera de Avila (1480?-1551), médico del Emperador Carlos V, a quien siempre acompañó por Europa y África sin duda, puede considerársele el médico español más sabio de su tiempo. El primer tratado español de gastronomía y dietética y uno de los principales libros de educación, gastronomía, organización del convivio y de vida social del Renacimiento europeo. El libro trata del “modo de vivir desde que se levantan hasta que se acuestan, y habla de cada manjar, qué complexión y propiedad tiene y qué daños y provechos hace y trata del regimiento curativo e preservativo.” “Bebido el vino moderadamente, siendo bueno, claro y odorífero, no muy viejo ni nuevo, conforta el estómago, esfuerza el calor natural, ayuda a la digestión, preserva y guarda el manjar de corrupción, ayuda contra la putrefacción de los humores, ayuda a la cabeza, alegra el corazón, causa buen color, hace experta la lengua, es de buen mantenimiento y de buena sustancia, engendra buenos espíritus y claros.” Y sigue diciendo lindezas del pan, del queso español, de los vinos blancos de Aragón, de la cerveza, de las uvas y de cómo se han de comportar los CABALLEROS en el banquete. Una gran aportación hispana a la civilización gastronómica y a la vida en sociedad. **8.500,-**



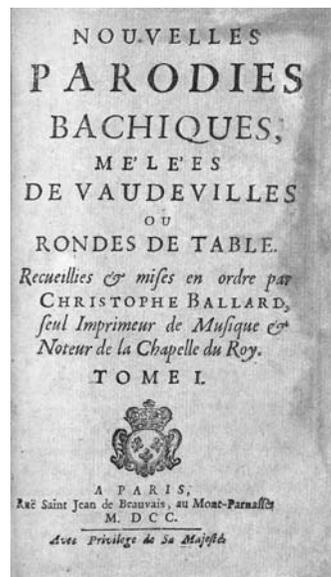
8 1548. CORNARIUS, JANUS; PLATON; XENOFONTE: DE CONVIVIORUM VETERUM GRAECORUM, & TEMPORE GERMANORUM RITIBUS, MORIBUS AC SERMONIBUS: ITEM DE AMORIS PARESTANTIA, & DE PLATONIS AC XENOPHONTIS DISSENSIONE, LIBELLUS. ITEM, PLATONIS PHILOSOPHI ATENIENSIS SYMPOSIUM, EODEM IANOCORNARIO INTERPRETE. ET, XENOPHONTIS PHILOSOPHI ATENIENSIS, SYMPOSIUM, AB EODEM LATINE CONSCRIPTUM. Basileae (Basilea), [al fin:] Ex officina Ioannis Oporini, Mense Septembris, 1548. 8º menor. 198 páginas, 1 hoja. Encuadernación moderna en plena piel color tabaco, con nervios y sencilla decoración de ruedas en frío en los planos estilo renacentista. Primera edición latina separada del ‘Banquete’ de Platón, uno de los más bellos diálogos del gran filósofo griego. Este texto solo estaba accesible en las ediciones colectivas de las obras de Platón. [...] Aparece aquí por primera vez como adenda a la obra de Cornarius ‘De Conviviorum veterum Graecorum et tempore Germanorum...’. Y es al mismo tiempo primera edición. Cornarius (1500-1558), médico alemán especialista en las traducciones de autores griegos, compara las costumbres alimentarias de los antiguos con la de los alemanes de su tiempo. Dentro del texto se encuentran detalles sobre las diferentes ‘cervezas alemanas’, las costumbres en la mesa, los banquetes de la época, etc. Vicaire 211. Arndt ‘Schöne alte Kochbücher’ 36. No en Oberlé. **1.300,-**



- 9 **1554. ESTIENNE, CHARLES: PRAEDIVM RVSTICVM. IN QVO CVIIVSIVS SOLI VEL CVLTI VEL INCVLTI PLANTARVM VOCABVLA AC DESCRIPTIOES, EARVM QVE CONSERENDARVM ATQVE EXCOLENDARVM INSTRVMENTA SVO ORDINE DESCRIBVNTVR.** Lutetiae [Paris]: Carolum Stephanum Typographum Regium, 1554. 8º menor. 648 páginas, 24 hojas de índices (a tres columnas). Marca del impresor grabada en madera en la portada. Encuadernación de la época en plena piel con nervios y doble rueda dorada enmarcando los planos. Piel del s.XVIII. Grandes márgenes. Muy buen ejemplar. Magníficamente impreso en caracteres itálicos en el taller del propio autor. Primera edición de esta importante obra que recoge en diez capítulos los textos que conforman el Praedicum Rusticum: Hortus, Seminarium, Vinetum, Ager, Pratum, Lacus, Arundinetum, Sylva, Frutetum, Collis. El capítulo DEDICADO a las viñas y la elaboración de vinos (páginas 297 a 413), termina con la lista de las regiones francesas e italianas productoras de vinos. Vins de Gascogne, Anjou, Bourgogne, Champagne, Soissons, Orléans, Beaune, Ysans, Bordeaux, Maçon, Grave, Gaillac, Reims, St.Germain, Pringy, Arbois, Gentilly, Suresne, Meudon, Fontenay, Arcueil, Issy, Mont Valérien, Montmartre, Ay. etc. z & [18] Vicaire 344. Simon Bibliotheca Bacchica 223. Oberlé 606. **1.000,-**
- 10 **1572. ATHENAEVS OF NAVCRETIS: [BANQVETE DE LOS ERVDITOS] DIPNOSOPHISTARVM SIVE COENAE libri xv. Natale de Comitibus veneto Nunc primum e Graeca Latinam linguam vertente. Compluribus ex manuscriptis antiquissimis exemplaribus additis, quae in Graece hactenus impressis voluminibus non reperiebantur.** Venecia: Apud Franciscum Zilettum, 1572. Folio menor. 6 hojas + 288 páginas, 6 hojas. Gran marca del impresor grabado en madera en la portada. Texto a dos columnas. Encuadernado en media piel moderna. Una tenue mancha de agua en el margen exterior de toda la obra. Márgenes anchos. Primera traducción al latín de esta importante obra griega. Segunda edición impresa en Venecia, la primera apareció en 1556. El autor de esta traducción es el sabio Noël Conti, que había latinizado su nombre en Natalis Comes. Nació en Milán y murió en la misma ciudad en 1582, pero es en Venecia donde pasó toda su vida y publicó sus numerosas obras. Uno de sus mayores méritos fue la traducción de Atheneus, que hizo en base a diversos manuscritos. Al final de la obra contiene algunos textos en griego que añade a la obra original, y no aparecían en su primera publicación por Aldo en 1514. Esta edición en folio (idéntica a la primera) es muy apreciada y rara en comercio, las que suelen aparecer son las de tamaño 8º, impresas en Lyon. No en Vicaire. Oberlé 8, 9, 10 (ediciones en 8º de Lyon). **1.000,-**

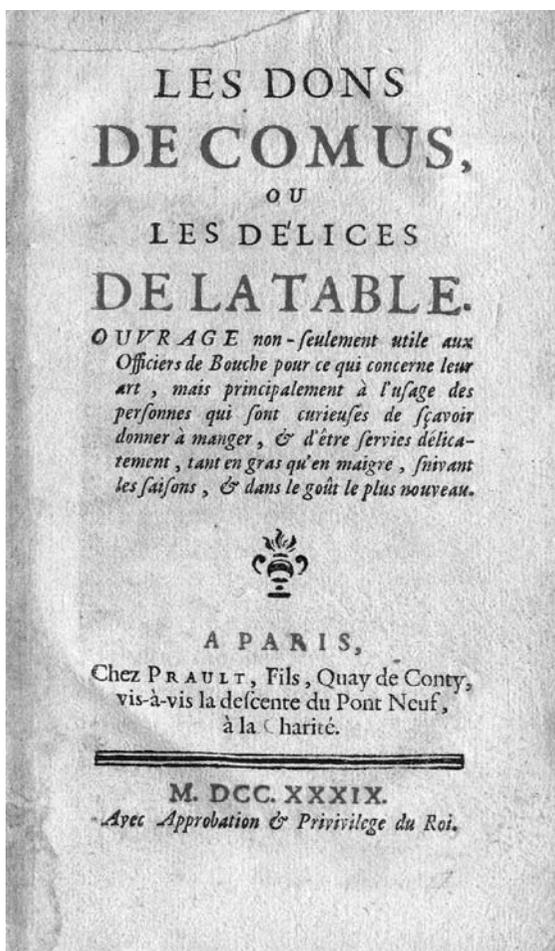


- 12 **1646. NUÑEZ, LUIS: DIAETICON SIVE DE RE CIBARIA LIBRI IV. NUNC PRIMUM LUCEM VIDIT.** Amberes: Ex Officina Pedro Bellero, 1646. 4º. Portada grabada + 11 hojas + 526 páginas, hoja de colofón. Magnífica encuadernación de la época en piel con hierros y ruedas secas en ambos planos. Algunos defectos en puntas y cabezales. Buen ejemplar con todos sus márgenes, únicamente la portada está reforzada de antiguo y en alguna hoja hay alguna suciedad difusa. Rarísimo e intelectualísimo libro español de gastronomía. El primer libro se dedica a la comida vegetariana, el segundo a la CARNE de CAZA y de granja, el tercero al pescado sea de mar sea de agua dulce; al fin, el cuarto libro habla de la bebida, de lo buena que es el agua de lluvia y de lo mucho mejor que es el vino. Tercera edición; la primera es de 1627, la segunda de 1645, y ésta que es exacta a la precedente con mínimo cambio en la portada. Palau 196870. Oberlé 32. Bitting 344, nota. Vicaire 626 (ed. 1645). Simon 1101 (ed. 1647). En el margen superior de la portada 'Collegij Societatis Iesu Lovany 1651. **1.800,-**



- 13 **1700. BALLARD, CRISTOHPHE: NOUVELLES PARODIES BACHIQUES ME'LE'S DE VAUDEVILLES OU RONDES DE TABLE. RECUEILLIES & MISES EN ORDRE PAR [...] SEUL IMPRIMEUR DE MUSIQUE & NOTEUR DE LA CHAPELLE DU ROY. TOME I [II-III].** Paris: Rue Saint Jean de Beauvais, au Mont-Parnasses, 1700-1702. 3 volúmenes en 8º menor. I: 4 hojas inclusive frontispicio grabado, 276 páginas, 6 hojas. II: 4 hojas inclusive frontispicio, 264 páginas. III: 6 hojas inclusive frontis, 244 páginas, 4 hojas, la última blanca. Moderna encuadernación uniforme en plena piel con nervios y hierros dorados en el lomo, cortes pintados. Muy buen estado de conservación. El frontispicio grabado que antecede a la portada, es diferente de los otros dos que son iguales. Este primero reproduce una escena donde el dios Baco con una botella de vino y una copa en las manos está danzando junto a varias bacantes que están desnudas de cintura para arriba, tiene la siguiente leyenda al pie: 'Dans ces nouvelles Parodies / le Dieu Baccus, le Dieu d'Amour, / te divertiront tout a tour, / par leurs agreables saillies /'. Los otros dos frontispicios reproducen una alegoría de la música y el baile con gran panoplia de instrumentos música les y amorcitos tocando diversos de ellos. Primera recopilación de canciones relacionadas con la costumbre social de taberna. Edición original no reimpressa modernamente, y muy rara en comercio. Contiene cientos de canciones 'de taberna', o de bailes populares, que son acompañadas por su música notada. Muy buena recopilación digna de ser reproducida. Los placeres del comer y de beber, y el de cantar, muy del gusto de los países nórdicos, y en el nuestro tiene su ejemplo en el País Vasco. Vicaire 63. No en Oberlé. **1.200,-**

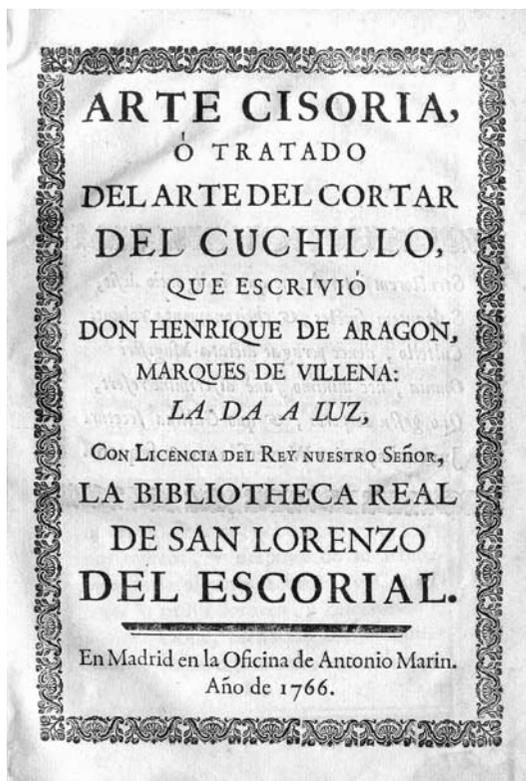
- 14 1705. MARTINEZ MONTIÑO, FRANCISCO: ARTE DE COCINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA Y CONSERVERIA.** Compuesta por ..., Cozinero mayor del Rey nuestro Señor. Valencia: en la Imprenta de Francisco Mestre, Impresor del S.Oficio, a costa de Carlos Duca i, Mercader de Libros. 1705. 8º menor. 8 hojas + 576 páginas, 10 hojas. Pergamino con título rotulado en el lomo, cintas para atar. Ligeras restauraciones en los márgenes de algunas hojas y las dos últimas facsimil. Edición muy rara. En la primera hoja de guarda una anotación manuscrita de antiguo poseedor: 'Soy del uso de Fray Gerónimo del Campo y Solano, año de 1734'. Primera edición de las publicadas durante el siglo XVIII. La edición príncipe de este excelente libro de recetas publicado por el cocinero de Felipe III, apareció en Madrid, 1611. Le siguen las de: 1617, 1628, 1637, 1662, 1676, y ya la que presentamos de 1705. Los ejemplares conservados son muy pocos y aún se presentan en comercio incompletos, a diferencia de Francia, en España los pocos libros de cocina que se publicaban lo eran en cortos tirajes y destinado a un público muy concreto, señores que querían estar bien servidos en su mesa, órdenes religiosas, y algunos médicos y abogados, únicas personas capaces de pagar por un libro de recetas de cocina. Martínez Montiño encabeza su libro con un 'Prologo al Letor: El intento que he tenido en escribir este librito, ha sido no aver libros por donde se puedan guiar los que sirven en el oficio de la cozina y que todo se encarga a la memoria, solo uno he visto, y tan errado, que basta para echar a perder a quien usare del y compuesto por un oficial, que casi no es conocido en esta Corte, y assi las cosas del libro no estan puestas, de manera que ningun aprendiz se pueda aprovechar a lo menos los Españoles, antes si se siguieren por el, lo erraran y echaran a perder la hazienda, y tambien por avermelo pedido algunas personas y lo que pretendo es [...] Y lo que me ha dado animo para escribir es, aver servido tantos años al Rey N.S. y averseme encargado las mayores cosas que se han ofrecido en el Palacio Real, de mi arte [...]'. Palau 155364, no da paginación. No en Oberlé. No en Simón Palmer. No en Simón Díaz. Un solo ejemplar en bibliotecas públicas. No en Vicaire. **2.000,-**



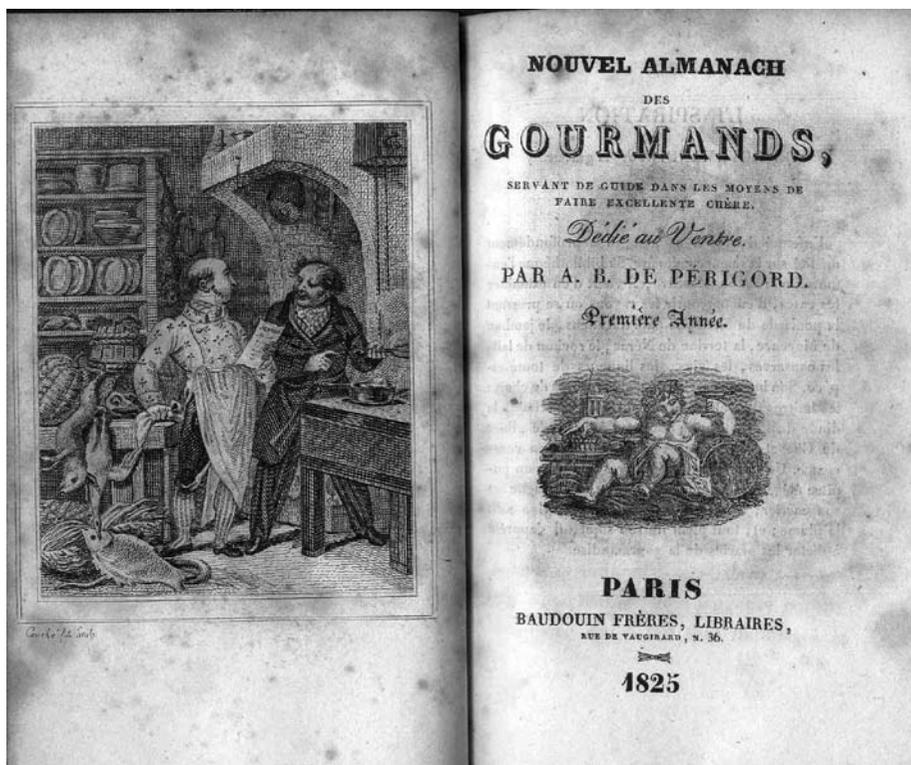
- 15 1739. MARIN, FRANÇOIS: LES DONNS DE COMUS, OU LES DÉLICES DE LA TABLE. OUVRAGE NON-SEULEMENT UTILE AUX OFFICIERS DE BOUCHE POUR CE QUI CONCERNE LEUR ART, MAIS PRINCIPALEMENT A L'USAGE DES PERSONNES QUI SONT CURIEUSES DE SÇAVOIR DONNER À MANGER, & D'ÊTRE SERVIES DÉLICATEMENT, TANT EN GRAS QU'EN MAIGRE, SUIVANT LES SAISONS, & DANS LE GOÛT LE PLUS NOUVEAU.** Paris: Chez Prault, 1739. 8º. Frontispicio grabado en primer tiraje (sin firmar). XLVIII-275 páginas. Portada a dos tintas. Encuadernación moderna en plena piel roja con ruedas doradas en los planos y estuche. Ejemplar con todos los márgenes (sin cortar). Magnífico. 'Le véritable précurseur de la cuisine moderne'. Primera edición muy rara, de una de las obras más importantes para la historia de la gastronomía. Aunque aparecida anónimamente se sabe que su autor fue François Marin, un cocinero famoso protegido de madame de Pompadour, y posteriormente un 'maître d'hôtel' de un epicúreo notable, el mariscal de Soubise. Que aportó Marin a la cocina de su tiempo?, el prólogo de su libro nos lo dice: 'on ne recherche plus la quantité, mais une harmonie de mets'. Es una cocina llena de lo que se dice grandes fondos. Estos son obtenidos haciendo 'sudar' (herbor muy bajo) las viandas. Marin utiliza en su cocina los grandes vinos de Champagne, de Bourgogne, de España, y del Rhin. La cocina moderna es una especie de química 'dice en el prólogo (un precursor de Ferran Adrià). 'La science du cuisinier consiste à décomposer, à faire digérer et à quintessencier les viandes, à tirer des sucs nourissants et pourtant légers, à les mêler et à les confondre ensemble du façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir'. Les 'Dons de Comus' est un livre raffiné et si, de son temps, on a ri de lui, il reste pourtant le précurseur de toute la grande cuisine moderne. Ses successeurs vont piller ses recettes en les modifiant à peine. Chez Marin, on ne mange plus seulement pour apaiser sa faim, satisfaire sa gourmandise et réjouir les yeux, on cherche aussi à exciter l'appétit. (Oberlé. Les Fastes de Bacchus et de Comus). Vicaire 284. Oberlé 108. **1.400,-**

- 16 1750. [MENON]: LA CUISINIÈRE BOURGEOISE SUIVI DE L'OFFICE, A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÊLENT DE DÉPENSES DE MAISONS.** Contenant la manière de disséquer, connoître & servir toutes sortes de Viandes. Troisième édition beaucoup augmentée. Paris: chez Guillyn, 1750. 8º. 4 horas, 440 páginas. Encuadernado en piel de la época con nervios y hierros dorados, cortes pintados. Buen ejemplar. Tercera edición, muy rara en comercio. Ejemplar con la FIRMA AUTÓGRAFA DE MENON, en la parte inferior de la página 1. 'Certaines recettes sont admirables et nous ne saurions assez recommander le 'gigot panaché' ou le 'foie de veau a l'italienne' tels que le propose Menon (Oberlé, Les fastes ...). & [7] Vicaire 589 (Menon), para la primera edición. Oberlé 114, la edición posterior de 1752. **650,-**

- 17 **1766. ARAGON, ENRIQUE DE [MARQUES DE VILLENA]: ARTE CISORIA, o tratado del arte del cortar del cuchillo.** Madrid: Antonio Marin, 1766. 8º mayor. 12 hojas + 197 páginas. Portada con orla tipográfica, grabados en madera dentro de texto. Impreso sobre grueso papel blanco. Encuadernado en pergamino de la época con título rotulado en el lomo: Ville / Arte / del / Cuchillo. Magnífico ejemplar. Primera edición de este importantísimo libro. Está considerado el libro más antiguo de cocina y etiqueta que tenemos en lengua castellana (Menéndez y Pelayo). Salvá considera este libro 'precioso monumento del lenguaje de principios del siglo XV, en el cual los aficionados a los libros de cetrería y CAZA encontrarán abundante mies de nombres de animales terrestres y aves'. Palau 369452. Simón Palmer 57. Vicaire 864. Oberlé 557. **2.800,-**



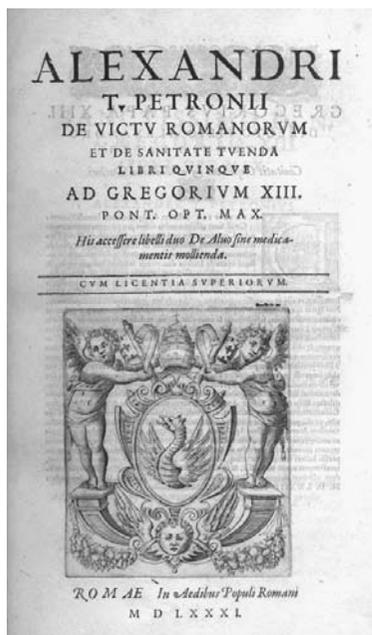
- 18 **1782. RABELAIS, FRANÇOIS: LES OEUVRES.** Geneve: [s.i.], 1782. 4 volúmenes en 12º. I: Frontis grabado con el retrato del autor. XXIV-294 páginas. II: 347 páginas. III: 276 páginas. IV: 224 páginas. Encuadernación en plena piel de la época con hierros dorados en el lomo y triple filete dorado en los planos. Cortes dorados. Buen estado. Preciosa edición tipo 'Cazin'. **450,-**



- 19 **1825. GRIMOD de la REYNIERE [Perigord, A.B.de. (pseud. de Horace Raison)]: ALMANACH DES GOURMANDS, SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE; PAR UN VIEIL AMATEUR.** Première année [a:] huitième. [añadimos:] Nouvel almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Première Année [a:] troisième année. [1825, 1826, 1827]. Paris, Maradan, [y] Baudouin, 1804-1812- 1825-1827. 8 + 3 volúmenes. 12°. I: Frontis, XVIII-280 páginas, 1 hoja.- II: Frontis, 1 hoja, XXII-306 páginas. III: Frontis, XIV-342 páginas.- IV: Frontis, XX-336 páginas.- V: Frontis, XIV páginas, 6 hojas en papel azul para el 'Calendario', 362 páginas.- VI: Frontis, XII-331 páginas.- VII: Frontis, XVI-340 páginas.- VIII: Frontis, XII-360 páginas. (segunda serie): I: XXIV páginas, frontis, 2 hojas, 238 páginas.- II: Frontis, 10 hojas, 264 páginas, un mapa: 'Carte gastronomique de la France', grabado sobre cartulina de color rosa, 264 páginas.- III: Frontispicio, 2 hojas, 246 páginas. Encuadernación uniforme para todos los volúmenes en medio marroquén con puntas color habano, nervios e hierros dorados entre ellos. Papel algo oxidado en algunos volúmenes, pero en general buen estado de conservación. Colección completa y con los tres volúmenes de la segunda serie. Rarísimo en comercio. 'Napoleon impuso a Francia un Código Civil; Grimod propuso un Código Gourmand'. El primer volumen es en tercera edición, lo que mejora esta colección por contener un texto del propio Grimod págs. IX-XVIII: 'Préface des deux premières éditions'. El tomo II, en segunda edición, y con una nota: 'Avertissement de l'éditeur, sur cette seconde Année'. págs. IX-XXII. Todos los demás en 'primera edición'. Esta magnífica obra aparecida como publicación periódica es un archivo de información gastronómica de la Francia de primeros del s.XIX. Los frontispicios que son ideados por el propio Grimod de la Reynière, reproducen escenas extremadamente abigarradas de comedores y cocinas, con personajes disfrutando de la buena mesa, en una de estas estampas (vol.VIII), el comensal tiene a su derecha un 'porta-voz' para transmitir sus impresiones o demandas directamente a la cocina sin pasar por intermediarios, modernidades ... Vicaire 424-427. Oberlé 133, su ejemplar sin los tres volúmenes de la segunda serie. **3.200,-**
- 20 **1862. FERNANDEZ Y GONZALEZ, MANUEL: EL PASTELERO DE MADRIGAL [Más:] EL COCINERO DE SU MAGESTAD.** Madrid: Imprenta de D. Fernando Gaspar, 1857. 2 obras en 3 vol. en 8º mayor. Enc. en pergamino rígido con ruedas en el lomo y tejuelo. Ambas obras son memorias del tiempo de Felipe III. **60,-**
- 21 **1876. BERCHOUX: LA GASTRONOMIE, POEME EN QUATRE CHANTS.** Poème en quatre chants. Publiée avec une Notice et des Notes par Félix Desvernay. Paris: Librairie des Bibliophiles, 1876. 8º. XXIX-87 páginas. Encuadernado en media piel y puntas, con nervios y hierros dorados en el lomo. Corte superior dorado. Encuadernación firmada por Lanscelin y exlibris en piel. Perfecto estado. **100,-**
- 22 **1879. ARAGON, ENRIQUE DE [MARQUES DE VILLENA]: ARTE CISORIA. Con varios estudios sobre su vida y obras y muchas notas y apéndices, por Felipe Benicio-Navarro.** Barcelona: Imprenta de la Renaixensa, 1879. 8º. LXXXVI-315 páginas 2 hojas. Ilustrado con un retrato del autor y un grabado en la portada. Papel verjurado. Conserva las cubiertas originales. Encuadernación moderna en media piel con nervios y hierros dorados en el lomo de 'Cambras'. Muy buen ejemplar. Segunda edición de este clásico de la cocina antigua española. Es un bello ejemplo de edición de texto antiguo. Simón Palmer 58. Vicaire 865. **550,-**
- 23 **1882. THEBUSSEN: LOS ALFAJORES DE MEDINA SIDONIA.** Madrid: 1882. 8º. 22 p., 1 h. Rústica editorial desprendida. [Más:] **NOTAS BIBLIOGRAFICAS DE MEDINA SIDONIA, ARTICULOS VARIOS Y JEROGLIFICOS**, por el ... 1909. [Más:] **AÑADIDURA A NOTAS BIBLIOGRAFICAS DE MEDINA SIDONIA, 1910.** [Más:] **CATALOGO THEBUSSIANO** por Don J.A., 1911. **50,-**

- 24 **1888. THEBUSSEM [PARDO DE FIGUEROA, MARIANO [Mariano Pardo de Figueroa]: LA MESA MODERNA. CARTAS SOBRE EL COMEDOR Y LA COCINA CAMBIADAS ENTRE EL DOCTOR THEBUSSEM Y UN COCINERO DE S.M.** Madrid: Fernando Fe, 1888. 8º mayor. 316 páginas, 2 hojas. Encuadernado en media piel moderna conservando las cubiertas originales. Perfecto estado. Segunda edición de una obra frecuentemente reeditada. El 'Cocinero de S.M.' es José de Castro y Serrano. Conjunto de artículos de los dos autores sobre gastronomía. Incluye 'sabrosos' comentarios sobre los menús de la realeza española. Simón Palmer 998. **90,-**
- 25 **1888. FRANKLIN, ALFRED: LA CUISINE . LA VIE PRIVÉ D´AUTREFOIS - ARTS ET MÉTIERS, MODES, MOEURS, USAGES DES PARISIENS DU XIII AU XVIIIÈ SIÈCLE D´ APRÈS DES DOCUMENTS ORIGINAUX OU INÉDITS.** Paris: E. Plon, Nourrit et Cie., 1888. 8º. 2 hojas, 265 páginas. Ilustrado con 12 láminas. Cubiertas originales, lomo algo deteriorado. **50,-**
- 26 **1889. FRANKLIN, ALFRED: LES REPAS. LA VIE PRIVÉE D´ AUTREFOIS - ARTS ET MÉTIERS, MODES, MOEURS, USAGES DES PARISIENS DU XIII AU XVIIIÈ SIÈCLE D´ APRÈS DES DOCUMENTS ORIGINAUX OU INÉDITS.** Paris: E. Plon, Nourrit et Cie., 1889. 8º. III-300 páginas. Ilustrado con 11 láminas facsímiles. Encuadernado en media piel de época con nervios en el lomo. Muy buen estado. **60,-**
- 27 **1891. FRANKLIN, ALFRED: VARIÉTÉS GASTRONOMIQUES. LA VIE PRIVÉE D´ AUTREFOIS - ARTS ET MÉTIERS, MODES, MOEURS, USAGES DES PARISIENS DU XIII AU XVIIIÈ SIÈCLE D´ APRÈS DES DOCUMENTS ORIGINAUX OU INÉDITS.** Paris: E. Plon, Nourrit et Cie., 1891. 8º. III-280 páginas, 2 hojas. Ilustrado con 10 láminas. Cubiertas originales, lomo algo deteriorado. **50,-**
- 28 **1892. TENDRET, LUCIEN. LA TABLE AU PAYS DE BRILLAT-SAVARIN.** Paris: Alphonse Lemerre, 1892. 8º. 283 páginas, 1 hoja. Conserva la cubierta original (no la trasera). Cubiertas originales. Encuadernado en cartoné de la época Exlibris encolados: Christian Délu; Westbury. Edición original de este raro volumen. El autor era abogado en Belley, ciudad donde nació Brilla-Savarin. Buen conjunto de anécdotas y algunas recetas de los mas finos gourmets de la región. Oberlé 256. **75,-**
- 29 **1917. (MISCELANEA-VITICULTURA). CAMPLONCH I ROMEU, ISIDRO: CELLERS COOPERATIUS DE PRODUCCIÓ I VENDA.** Barcelona: Imp. Fidel Giró, 1917. 4º menor. 206 p. Ilustrado con fotografías y planos en el texto y planos plegados, fuera del texto. Rústica, puntos de óxido. **20,-**
- 30 **1929. PEREZ, DIONISIO (Post-Thebussem) : GUIA DEL BUEN COMER ESPAÑOL. INVENTARIO Y LOA DE LA COCINA CLASICA DE ESPAÑA Y SUS REGIONES.** Madrid: Suc. de Rivadeneyra, 1929. 8º. 356 páginas. Pliegos sin cortar. Cubiertas originales. Primera edición de este clásico de la crítica gastronómica y antecesor del periodismo gastronómico. Publicado por el Patronato Nacional del Turismo. **50,-**
- 31 **1937. LE COQ CATALAN. LA CUISINE CATALANE.** Directeur Albert Basuil. Numéro spécial. 4º menor. 40 p. Rústica ilustr. Publicación editada con motivo de la exposición de Paris. **70,-**
- 32 **1943. SALINAS POBES, FRANCISCO: ESCUELA Y GUIA DE CONFITEROS.** Barcelona: Edit. Aires, 1943. 8º mayor. 226 p., 15 h. Enc. en tela. **libre,-**
- 33 **1950 ca. FINANCE, CHARLES: LA CUISINE CHEZ SOI.** Zurich/Bruelles: Ed. Emil Frei, sa. 4º. 510 p. Lám. con fotografías a color. Enc. tela edit. **20,-**
- 34 **1958. (GALICIA-CAZA-GASTRONOMIA). TEATRO VENATORIO Y COQUINARIO GALLEGO O SEA. ARTE DE LA CAZA... ARTE DE COCINA... EPILOGO GALEATO...** Monterrey: 1958. 4º mayor. Encuadernación original con estuche. Ejemplar numerado de la tirada de 40 con las xilografías de E-C. Ricart coloreadas a mano. Buen ejemplar de esta recopilación de Obras que incluye las de Castroviejo, Cunqueiro, Alvarez. **100,-**
- 35 **1972. (ENOLOGIA). CONJUNTO DE TEMATICA VINICOLA.** Carta de 1972, de las Bodegas Torres, firmada por el Sr. Miguel Torres; 20 postales de bodegas y 2 libros: TORRES: VIÑAS Y VINOS. Barcelona: Edit. Blume, 1976; RAINBRID, GEORGE: SHERRY AND THE WINES OF SPAIN. LONDON: 1966. **40,-**
- 36 **1980. PLA, JOSEP: EL QUE HEM MENJAT. OBRA COMPLETA. VOLUM XXII.** Barcelona: Edicions Destino, 1980. 8º. 543 páginas. Encuadernado en guaflex editorial con camisa de protección. Perfecto estado. **20,-**
- 37 **1982. (FACSIMIL). ALTAMIRAS, JUAN: NUEVO ARTE DE COCINA.** Madrid: Imp. Grafusa, 1982. Folio. 8 h. + 176 p. Ilustr. con 9 láms. de dibujos de Mercedes d´HARCOURT. Enc. en tela edit., con titulo bordado a punto de cruz. Edición facsímil de la publicada en 1767, limitada de 180 ejemplares. **250,-**
- 38 **1983. PLA, JOSEP: CAPS-I-PUNTES. Obra completa. Volum XLIII.** Barcelona: Edicions Destino, 1983. 8º. 802 páginas, 1 hoja. Encuadernado en guaflex editorial con camisa de protección. Perfecto estado. **20,-**
- 39 **1990. APICIUS. L´ART DE LA CUINA.** Text revisat i traduït per Joan Gómez Pallarès. Barcelona: Fundació Bernat Metge, 1990. 4º menor. 154 páginas, 6 hojas. Pliegos sin cortar. Cubiertas originales. Primera edición bilingüe latín-catalán. **30,-**

AGRICULTURA, DIETETICA, ENOLOGIA Y CULTURA DE LA VIÑA

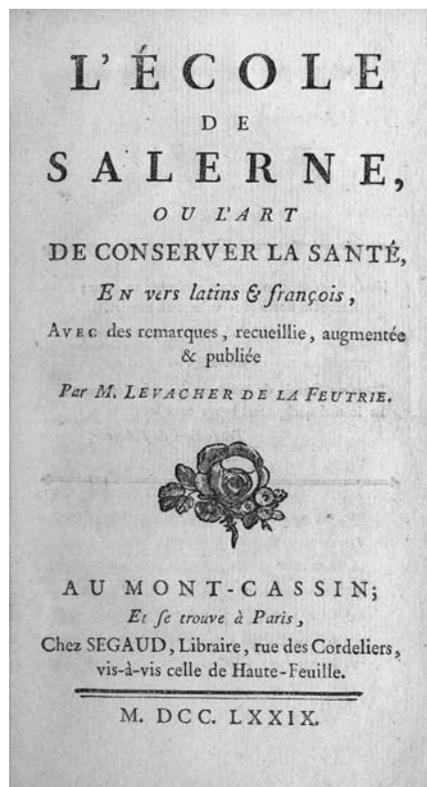


- 40 **1581. PETRONIUS, ALESSANDRO TRAJANO: DE VISTU ROMANORUM ET DE SANITATE TVENDA LIBRI QVINOVE. [...] HIS ACCESSERE LIBELLI DUO DE ALVO SINE MEDICAMENTIS MOLLIENTA.** Roma: in aedibus Populi Romani, 1581 [1582]. Folio. 1 hoja blanca (con escudo de procedencia), 340 páginas (en el folio 293, nueva portada), 12 hojas (índices y hoja de colofón con marca del impresor grabada en madera). 1 hoja blanca en que se repite el mismo escudo del principio. En la portada grabado calcográfico que reproduce el escudo heráldico de Gregorio XIII, papa, a quien va dedicada la obra. Plena piel con hierros dorados, estuche. 'Cambras'. Magnífico ejemplar con grandes márgenes. Primera edición muy rara de este tratado de nutrición y salud alimentaria publicado por el médico y amigo de Ignacio de Loyola. Petronio dedica la obra al papa Gregorio XIII. Esta es sin duda la obra más completa sobre la alimentación de los romanos en el siglo XVI, contiene además al principio diversas consideraciones sobre la situación geográfica, el clima y las estaciones del año. El segundo libro está DEDICADO al aprovechamiento del agua potable, las fuentes y acueductos, las aguas minerales, etc. Un importante capítulo es el de los vinos de Roma y sus alrededores: Frascati, Terracina, Castelgandolfo, etc. y a los vinos de otras provincias: Calabria, Sicilia, Liguria, vinos de Grecia, Córcega, Francia. El tercer libro está DEDICADO a las legumbres, hierbas aromáticas, especias; peces y frutos de mar, las carnes, las aves, con recetas especiales de sangre, tuétano, etc. Los quesos y leches, el azúcar y la miel, la sal. El cuarto libro trata de ciertas enfermedades, con sus recetas médicas y farmacéuticas. El quinto libro da una serie de consejos para vivir muchos años. Al final se encuentra el tratado médico sobre la digestión (páginas 294 a 340), que incluye además muchas recetas. Vicaire 679. Simon 1158. Bibl. Bacchica 498. Oberlé 68. (Agradecemos su magnífica descripción). **2.000,-**

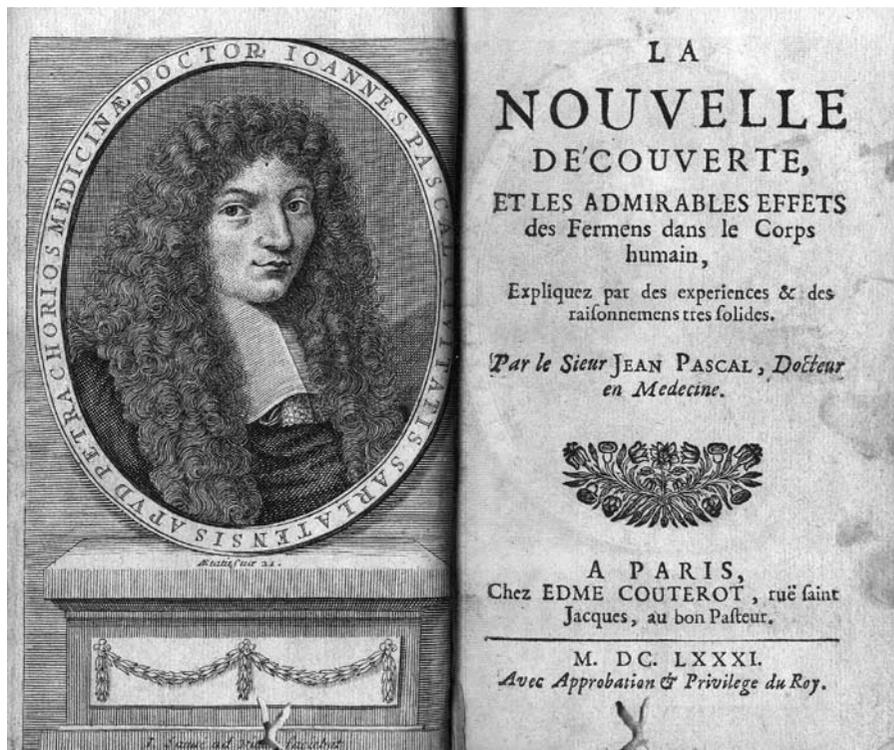


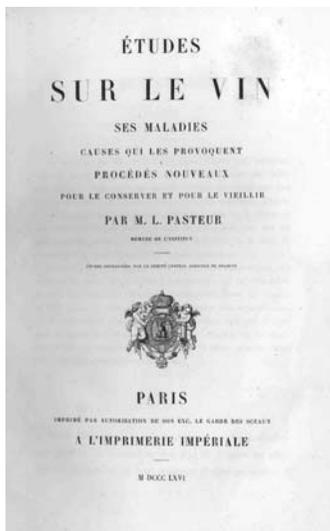
- 41 **1582. CURIO, JOHANNES [ARNAU DE VILANOVA]: CONSERVANDAE BONAE VALETUDINIS PRAECEPTA LONGE SALUBERRIMA, regi Anglia quondam a Doctoribus Scholae Salernitanae versibus conscripta. Nunc demum non integritate solum atque nitore suo restituta, sed rhythmis quoque Germanicis illustrata. Cum luculenta & succinta Arnoldi Villanovani, Medici ac Philosophi praestantissimi in singula capita Exegesi.** Frankfurt: haeredes Christian Egenolph, 1582. 8º menor. 8 hojas + 280 páginas, 4 hojas. 60 grabados de madera dentro de texto. Portada a dos tintas. Encuadernación de época, fechada '1584', en piel con hierros fríos en el lomo y ambos planos, medallones centrales representando en el delantero, el bautismo de Cristo, y el posterior el Miserere. Fechada 1584 en el frente y las iniciales E.M.C. en el reverso. Exlibris de Nicolaus Konitzer y sello antiguo de la biblioteca Lagensalza. Muy buen ejemplar. Anotaciones manuscritas del siglo XVI, algunas alusivas a cosmetica. Célebre compendio de tratados de dietética, plantas medicinales, fabricación y consumo de vino, con grabados alusivos a la vida sana, alimentación, estados de ánimo y enfermedades, así como de plantas e instrumentos. Algunos de los capítulos: VIII. De cibus bene nutrientibus.- X. De bonis vini proprietatibus.- XI. De vino dulci et albo.- XII. De vino rubro.- XV. De nimia vini potatione.- XVI. De meliore Vino. XVII. De cervisia (cerveza).-XXIII. De pane. XXV. De CARNE porcina.- XXVIII. De CARNE vitulina.- XXIX. De avibus esui aptis.- XXX. De piscibus.- XXXI. De anguilla, et nonnihiletiam de Caseo.- XXXII. De cibi potus que in prandio atque coena permissione, sive alteratione.- Guisantes, cerezas, peras, melocotones, higos, nísperos, mosto y cerveza, rábanos, visceras de los animales, del anís, de la sal, del sabor de las cosas, de la col, malva, menta, salvia, etc. z & Adams 5-110. Durling 3816. Oberlé, Bibl. Bachique 54/1. Vicaire, cols. 305-316 (otras ediciones). **2.200,-**

- 42 **1650. MARTIN, LOUIS: L'ESCOLE DE SALERNE EN VERS BURLESQUES. ET POEMA MACARRONICUM, DE BELLO HUGUENOTICO.** Paris, Jean Henault [al final: achevé d'imprimer le 30 octobre 1649], 1650. 8º mayor. Pergamino marfilado con tejuelo rojo en el lomo del siglo XIX. La portada y tres primeras hojas con pérdida de papel y reintegración en la esquina superior, afectando a las dos últimas letras de la primera línea. Edición original muy rara. El autor de este poema burlesco fue un médico parisino del siglo XVII, llamado Louis Martin. Siguiendo las sendas de Merlin Cocaine y de Antonio de Arena, se propuso con este poema ridiculizar los preceptos de la escuela de Salerno, que puso en boga nuestro Arnaldo de Vilanova. A este poema sigue otro contra las guerras de religión que no tiene desperdicio y que contiene muchas palabras en castellano. Nuestro ejemplar no lleva el frontispicio grabado que falta a la mayoría de ejemplares. Vicaire 334. Oberlé 325, ejemplar sin el frontispicio. **400,-**
- 43 **1658. ALEJANDRO VII. BULLA CONCEDIDA... A QUIEN ESTA PROHIBIDO EL COMER HUEVOS, Y COSAS DE LECHE EN TIEMPO DE QUARESMA, LO PUEDEN COMER EN EL AÑO DE MIL Y SEISCIENTOS Y CINQUENTA Y NUEVE.** Madrid: a primero de abril de 1658. 4º mayor. Una hoja de papel. Tipografía gótica, dos viñetas y dos sellos, y firma del arzobispo grabado en madera. Cubiertas de cartóné. Bula de la Santa Cruzada, dada por el Papa Alejandro VII, y en su nombre por Pedro Pacheco, Comisario General. Se concede el privilegio de comer huevos y 'cosas lacticinias', en la Cuaresma, excepto en la Semana Santa a cambio de dos reales de plata. Bello impreso de carácter efímero. **280,-**
- 44 **1666. RAPIN, RENE: HORTORUM LIBRI 4, editio altera.** Paris: Sebastianum Mabre-Cramoisy, 1666. 8º menor. Frontis grabado al cobre, 13 hojas, 114 páginas, 7 hojas de índice. Encuadernado en plena piel de la época. Buen estado. Largo poema sobre las plantas que crecen en los huertos y sus virtudes o propiedades. Al final se encuentran índices de plantas y de frutos, en los dos idiomas francés y latín. Raro y curioso. **140,-**



- 45 **1681. PASCAL, JEAN: LA NOUVELLE DÉCOUVERTE, ET LES ADMIRABLES EFFETS DES FERMENS DANS LE CORPS HUMAIN, EXPLIQUEZ PAR DES EXPERIENCES & DES RAISONNEMENTS TRÈS SOLIDES.** Paris: Chez Edme Couterot, 1681. 8º menor. Retrato del autor grabado al cobre, 11 hojas, 334 páginas. Piel de la época con nervios e hierros dorados en el lomo, algo rozado. Un taladro de polilla que afecta al margen del primer pliego y luego se hace casi inapreciable. Edición original muy rara. El autor, médico natural de Sarlat y del cual casi no sabemos nada, publicó otra obra sobre las aguas minerales de Bourbon l'Archambault. La presente obra contiene expuesta la teoría médico-química de la fermentación en los cuerpos. También se ocupa de la fermentación del vino, la cerveza y el pan. El retrato lo representa a la edad de 21 años. **500,-**





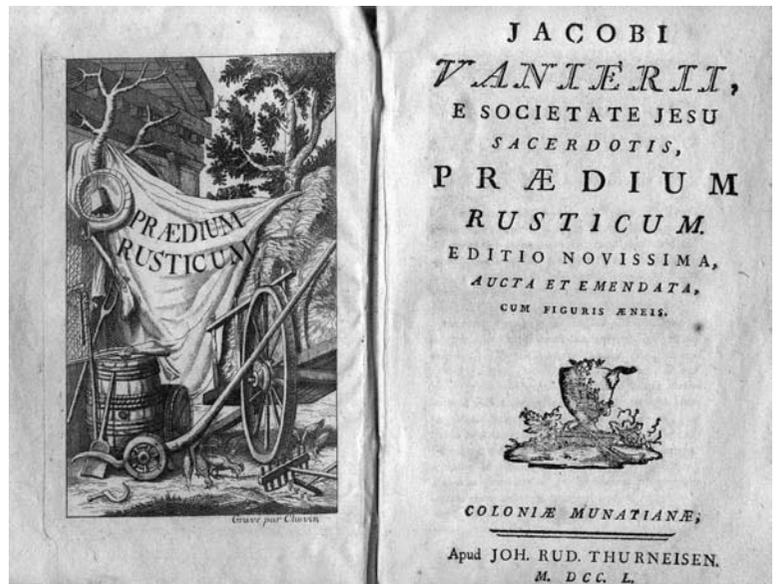
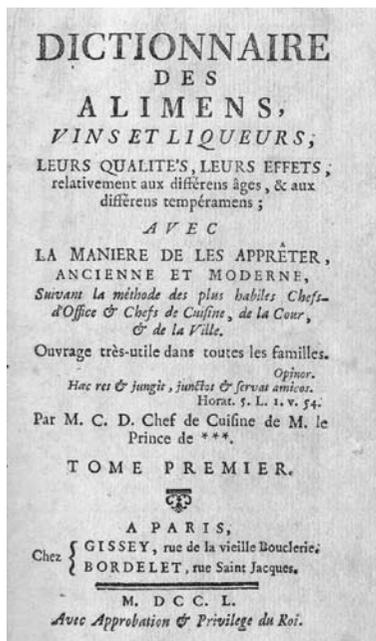
- 46 **1688. PASTEUR, M.L.: ÉTUDES SUR LE VIN. SES MALADIES, CAUSES QUI LES PROVOQUENT, PROCÉDÉS NOUVEAUX POUR LE CONSERVER ET LE VIEILLIR.** Paris: Imprimerie Impériale, 1866. 4º menor. VIII hojas + 264 páginas. Ilustrado con 32 láminas en color y 25 grabados, intercalados en texto. Encuadernación de la época en media piel con nervios en el lomo, un poco rozada. Primera edición. Pasteur, emprende búsquedas para intentar remediar los problemas de las enfermedades de los vinos franceses, que se conservan mal en los viajes largos. Simon, Bibl. Vinaria 22. **650,-**



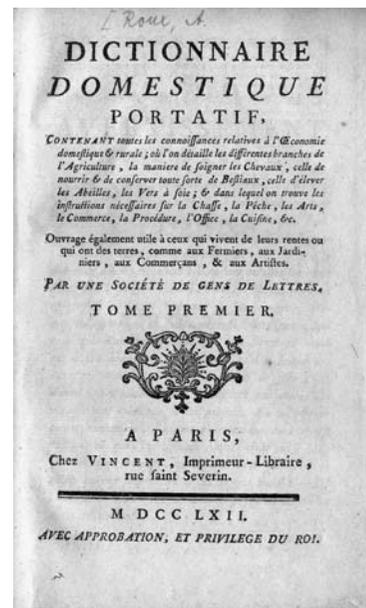
- 47 **1701. LIGER, LOUIS: ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE. SECONDE EDITION REVUE & CORRIGÉE.** Amsterdam, Chez Henry Desbordes, 1701. 2 tomos en un volumen. 26,5x19,5 cm. I: 8 hojas, 342 páginas, 5 hojas. II: 4 hojas, 320 páginas, 6 hojas. Ilustrado con grabados en madera dentro del texto. Las portadas impresas a dos tintas. Encuadernación en piel de la época con nervios e hierros dorados en el lomo, perdidas en los extremos y rozados los planos, en general buen estado de conservación y con anchos márgenes. Exlibris manuscrito del s.XVIII, 'Ex libris de Reynes'. Segunda edición publicada apenas a un año de la primera. Obra que inmediatamente se convirtió en un bestseller de los libros de formación agraria por sus múltiples reediciones y adaptaciones y con el tiempo en un gran clásico de la literatura agrícola. Son muy interesantes los capítulos DEDICADOS a las viñas y su cuidado, también a la poda de los árboles frutales. El 'libro IV', está DEDICADO a la cocina y las recetas que se preparan en las casas de campo. Sigue un capítulo DEDICADO a los perros, y por último varios DEDICADOS a la CAZA. [56] Vicaire 520. Oberlé 616 y siguientes para otras ediciones posteriores. **650,-**

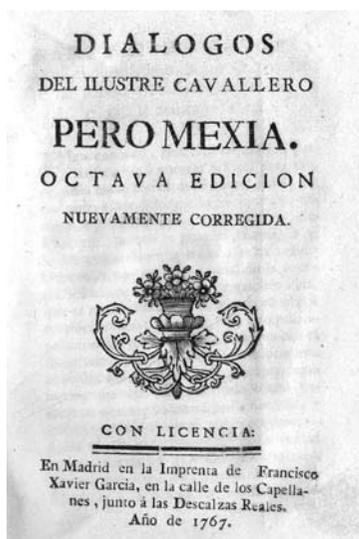
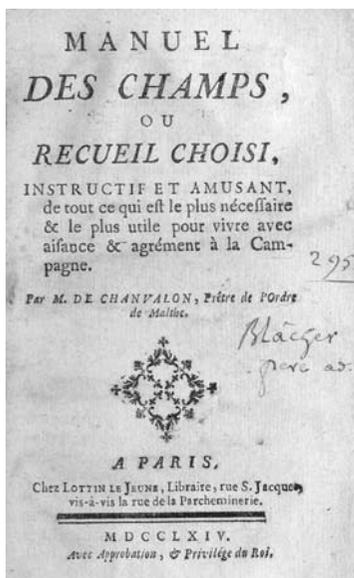
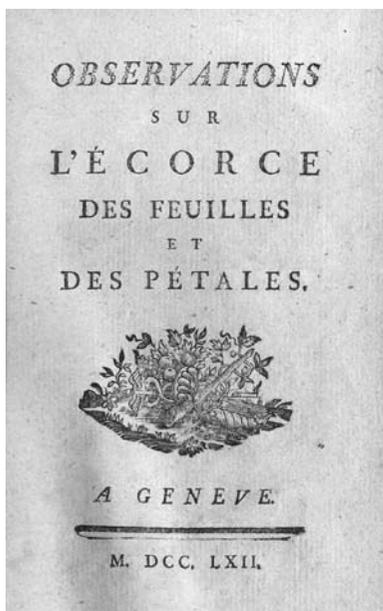


- 48 **1709. HECQUET, PHILIPPE: TRAITÉ DES DISPENSES DU CARÊME, DANS LEQUEL ON DECOUVRE LA FAUSSETÉ DES PRÉTENTES QU'ON APORTE POUR LES OBTENIR, EN FAISANT VOIR PAR LA MECANIQUE DU CORPS, LES RAPPORTS NATURELS DES ALIMENS MAIGRES, AVEC LA NATURE DE L'HOMME: ET PAR L'HISTOIRE, PAR L'ANALYSE & PAR L'OBSERVATION, LEUR CONVENANCE AVEC LA SANTÉ.** Paris: chez François Fournier Libraire, en la maison de Frederic Leonard, Imprimeur du Roy, 1709. 8º. 9 hojas, 589 páginas. Encuadernación de la época en plena piel con nervios e hierros dorados. Muy buen ejemplar. Anotación de propiedad manuscrita de principios del siglo XVIII, 'Mignier maitre tailleur / rue st. Denis coin de la rue / de la Chaumerie a la forrest a Paris'. 'Los orígenes de la defensa del vegetarianismo'. Primera edición rara, se reimprimió al año siguiente en dos volúmenes. El autor de este tratado no es un teólogo, pero sí un célebre médico nacido en Abbeville en 1661 y muerto en Paris en 1737. El fue un defensor de las comidas sin grasas y como además era en extremo piadoso, decía que el régimen que PRACTICA ba una vez al año durante la cuaresma le era del todo beneficioso. Hecquet rehusó todos los honores y vivió toda su vida en la más grande austeridad, como buen jansenista. Médico de las religiosas de Port-Royal des Champs. según él, el régimen de cuaresma es el mejor para la salud. Las frutas, los cereales y las legumbres son los alimentos más naturales al hombre, y no aprueba el consumo de las carnes. Examina con detalle todos los alimentos, crudos o cocinados, frutas, peces de mar o de río, salsas, huevos. Al final dedica varios capítulos a las bebidas: cerveza, sidras, y bebidas calientes como el té, el café, chocolate. [52] Vicaire 840. Oberlé 872, para la segunda edición. **400,-**



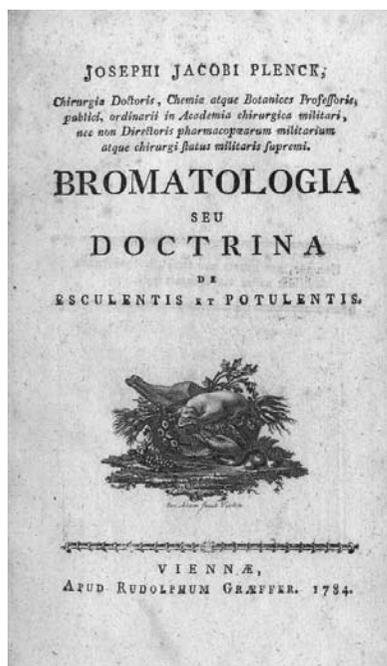
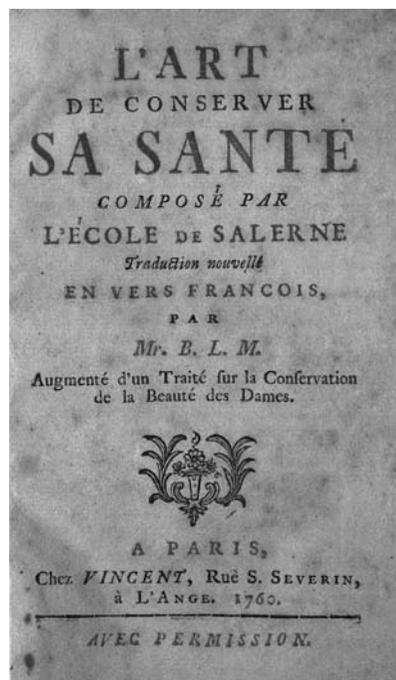
- 49 **1750. BRIAND [Chef de Cuisine de M. le Prince de ***]:_ DICTIONNAIRE DES ALIMENS, VINS ET LIQUEURS, LEURS QUALITE'S, LEURS EFFETS RELATIVEMENT AUX DIFFERENS ÂGES, & AUX DIFFERENS TEMPÉRAMENS, AVEC LA MANIERE DE LES APPRÊTER, ANCIENNE ET MDOERNE, SUIVANT LE MÉTHODE DES PLUS HABLES CHEFS-D'OFFICE & CHEFS DE CUISINE, DE LA COUR & DE LA VILLE.** Paris: Chez Gissez, & Bordelet, 1750. 3 volúmenes en 8º menor. I: XVI- 538 páginas. II: 2 hojas, 576 páginas. III: 2 hojas, 559 páginas. Encuadernación de la época en piel con nervios e hierros dorados en el lomo. Cortes tintados. Muy buen ejemplar. Edición original muy rara. 'Un des plus intéressants recueils de recettes du XVIIIe siècle'. Las recetas son ordenadas alfabéticamente. Un inmenso tesoro gastronómico se encierra en estos tres volúmenes. Vicaire 276 (Dictionnaire). Oberlé 113. **1.700,-**
- 50 **1750. VANIERE, JACQUES: PRAEDIUM RUSTICUM.** Editio novissima, aucta et emendata, cum figuris aeneis. Colonia Munitiana [Basel]: Joh. Rud. Thurneisen, 1750. 8º menor. XVI- 365 (mal numeradas 565) páginas. Frontispicio y 16 láminas grabadas al cobre. Encuadernado en pergamino de la época. Perfecto ejemplar. Edición original de este precioso poema neo-latino sobre la casa de campo, su vida en ella, la agricultura, la CAZA, la pesca. Compuesto en XVI cantos, cada uno con su lámina alusiva al tema, algunas recogen escenas muy definidas: pastoreo, cultivo de los árboles, una fiesta campestre, los trabajos en la huerta, la poda de árboles y viñedos, las aves de corral, el palomar, la apicultura, la pesca, la CAZA. Vicaire 857. Thiébaud 918. **175,-**
- 51 **1760. MARTINIÈRE, BRUZEN DE LA: L'ART DE CONSERVER SA SANTÈ COMPOSÉ PAR L'ÉCOLE DE SALERNE.** Traduction nouvelle en vers francois. Augmenté d'un Traité sur la Conservatiön de la Beuté des Dames. Paris: chez Vincent, 1760. 8º menor. 153 páginas, 3 hojas. Portada a dos tintas. Encuadernado en media piel nervios del siglo XIX. Buena y diferente versión al francés de los preceptos de la Escuela de Salerno. En la página 102, empieza: 'Secrets pour conserver la beauté des Dames'. Muy interesante conjunto de fórmulas para productos de cosmética y perfumes para las señoras. Esta obra por su interés fue reimpressa diversas veces. Cosmética y perfumería. Vicaire 45. **250,-**
- 52 **1762. ROUX, A. (y otros): DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF, CONTENANT TOUTES LES CONNOISSANCES RELATIVES À L'OECONOMIE DOMESTIQUE & RURALE; OÙ L'ON DÉTAILLE LES DIFFÉRENTES BRANCHES DE L'AGRICULTURE, LA MANIÈRE DE SOIGNER LES CHEVAUX, CELLE DE NOURRIR & DE CONSERVER TOUTE SORTIE DE BESTIAUX, CELLE D'ÉLEVER LES ABEILLES, LES VERS À SOIE; ET DANS LEQUEL ON TROUVE LES INSTRUCTIONS NÉCESSAIRES SUR LA CHASSE, LA PÊCHE, LES ARTS, LE COMMERCE, LA PROCÉDURE, L'OFFICE, LA CUISINE, ETC.** Par une Société de gens de Lettres. Paris: Chez Vincent, Imprimeur-Libraire, 1762-1764. 3 volúmenes en 8º. I: XVI-538 páginas, 1 hoja. II: 2 hojas, 592 páginas. III: 2 hojas, 640 páginas. Texto a dos columnas con tipografía muy pequeña. Encuadernado en cartón de la época. Ejemplar con todos sus márgenes (sin cortar). Magnífico ejemplar. Primera edición. No en Vicaire. **550,-**





- 53 **1763. MAUPIN, M.: NOUVELLE MÉTHODE DE CULTIVER LA VIGNE DANS TOUT LE ROYAUME; PLUS ÉCONOMIQUE & PLUS FAVORABLE A LA PERFECTION DU VIN, QUE LA MÉTHODE ORDINAIRE.** [encuadernado junto a otras tres obras]. Paris: chez Musier, 1763. 8º. VIII-100 páginas. Cartoné del siglo XVIII, cortes pintados y tejuelo en el lomo. Perfecto ejemplar. Primera edición muy rara de esta pequeña obra pero sumamente importante sobre la manera de mejorar el cultivo de las viñas y por extensión hacer mejores vinos. El autor del que se conoce muy poco, se sabe era un agrónomo y ayudante de cámara de la reina Marie Leczinska, publicó diversos trabajos sobre sus experiencias haciendo vinos en Sèvres y Belleville, en los alrededores de Paris, en los que pretendía dar a entender que aún en esas regiones se podía hacer buen vino. [Precede a la obra que hemos reseñado la siguiente:] Saussure, H.B. de. 'OBSERVATIONS SUR L'ÉCORCE DES FEUILLETES ET DES PÉTALES'. Geneve, 1762. XXIII-102 páginas, 1 hoja. [sigue:] Despommiers, Sieur. 'L'ART DE S'ENRICHIR PROMPTEMENT PAR L'AGRICULTURE, PROUVE PAR DES EXPERIENCES'. Paris, chez Guillyn, Libraire, 1762. XII-144 páginas. [sigue:] Babuty Desgodetz, & Le Camus de Mezieres. 'DISSERTATION DE LA COMPAGNIE DES ARCHITECTES EXPERTS DES BATIMENTS A PARIS, EN REPOSE AU MEMOIRE DE M. PARIS DU VERNEY [...] SUR LA THEORIE & LA PRACTIQUE DES GROS BOIS DE CHARPENTE, DANS LEUR EXPLOTATION & DANS LEUR EMPLOI'. Paris, chez Babuty, Fils, 1763. 128 páginas. Edición desconocida de Simon 'Bibliotheca Vinaria', que reseña otra muy posterior, Paris 1779 (en pág.52). Oberlé 935, para la edición de 1799. **300,-**
- 54 **1764. CHANVALON, M de [Prêtre de l'Ordre de Malthe]: MANUEL DES CHAMPS OU RECUEIL CHOISI, INSTRUCTIF ET AMUSANT DE TOUT CE QUI EST LE PLUS NÉCESSAIRE & LE PLUS UTILE POUR VIVRE AVEC AISANCE & AGRÉMENT À LA CAMPAGNE.** Paris: chez Lottin le Jeune, 1764. 1 hoja, XXVI- 574 páginas, 1 hoja (catálogo de libros). Encuadernación de la época. en piel con nervios e hierros dorados en el lomo, cortes pintados. Magnífico ejemplar. Exlibris de etiqueta de piel de 'Raymon Oliver'. Edición original muy rara. El autor divide la obra en cuatro grandes apartados: la primera se ocupa de 'Jardinería', la segunda de las 'tierras de labor', en la tercera de los 'animales domésticos' entre ellos los pájaros salvajes que cantan y su manera de cuidarlos con miel, etc. La cuarta parte se ocupa de los 'alimentos, cocina, pastelería y licores'. No en Vicaire. No en Oberlé. **650,-**
- 55 **1767. MEXIA, PERO: DIALOGOS DEL ILUSTRE CAVALLERO PERO MEXIA.** Octava edición nuevamente corregida. Madrid; Imprenta de Francisco Xavier García, 1767. 8º menor. 6 hojas, 260 páginas. Pergamino de la época con el título rotulado en el lomo. Muy buen ejemplar. Aunque en la portada consta lo de 'octava edición', no es correcto en realidad sería la onceava edición. La primera se publicó en Sevilla 1547; Pedro Mejía, popularizó estos 'Coloquios o Diálogos' a la manera de la que había ya editado Erasmo, y siguiendo su corriente humanista. Es muy interesante esta obra porque contiene específicamente un texto sobre gastronomía: 'Los dos coloquios del convite. De los cuales en este primero se introducen cinco CABALLEROS, los cuales juntándose acaso, conciertan de comer otro día en casa de uno de ellos, y convidan a un docto hombre, llamado el Maestro Velazquez. En el proceso de la platca. se disputa si los convites son lícitos o no, o como y cuales han de ser, y se tocan en el mismo propósito otras antigüedades agradables. [sigue:] Segunda parte del coloquio convivial. En que se disputa la cuestión movida en la primera parte, sobre cuál es más provechoso a la salud humana, comer de un solo manjar, o de muchos'. (págs. 60-1268). Palau 167365. Aguilar Piñal 4321. No en Simón Palmer. **280,-**

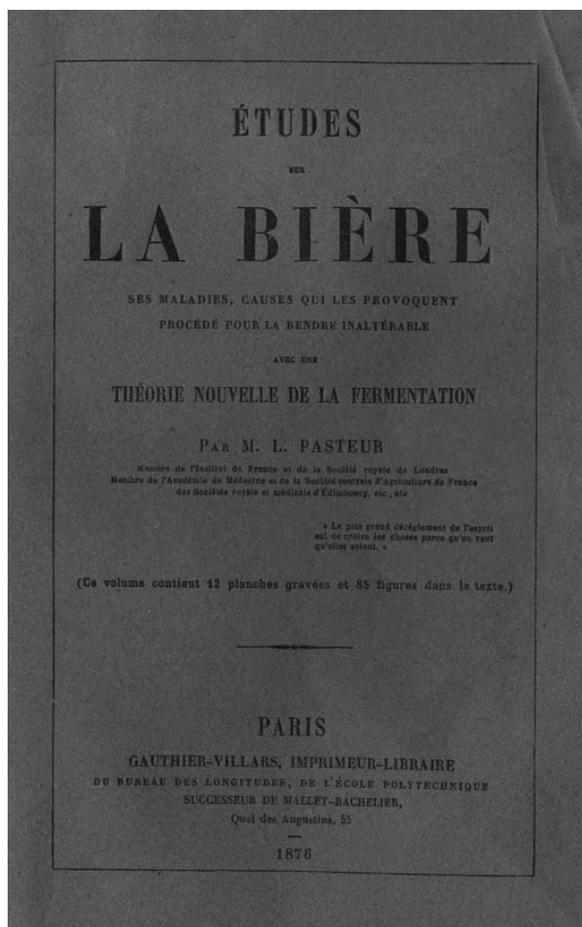
- 56 **1779. FEUTRIE, LEVACHER DE LA; THOMAS, A.F.: L'ÉCOLE DE SALERNE, OU L'ART DE CONSERVER LA SANTÉ, EN VERS LATINS & FRANÇOIS, AVEC DES REMARQUES, RECUEILLIE, AUGMENTÉE & PUBLIÉE.** Mont-Cassin, et se trouve a Paris: Chez Segaud, Libraire, 1779. 8° menor. XV-408 páginas. Encuadernado en plena piel de la época, con nervios y hierros dorados en el lomo. Cortes tintados. Exlibris. Primera edición de esta versión de los preceptos de la escuela de salud de Salerno revisada por el médico Levacher de la Feutrie. Se ocupa particularmente de los alimentos y de las condiciones que los hacen más saludables o no, también dedica amplios capítulos a los vinos, cervezas, sidras y otras bebidas alcohólicas o fermentadas. Termina con un lista pormenorizada de las hierbas y plantas aromáticas y sus virtudes: anís, coriándre, azafrán, menta, ortigas, etc. Vicaire 519. **280,-**



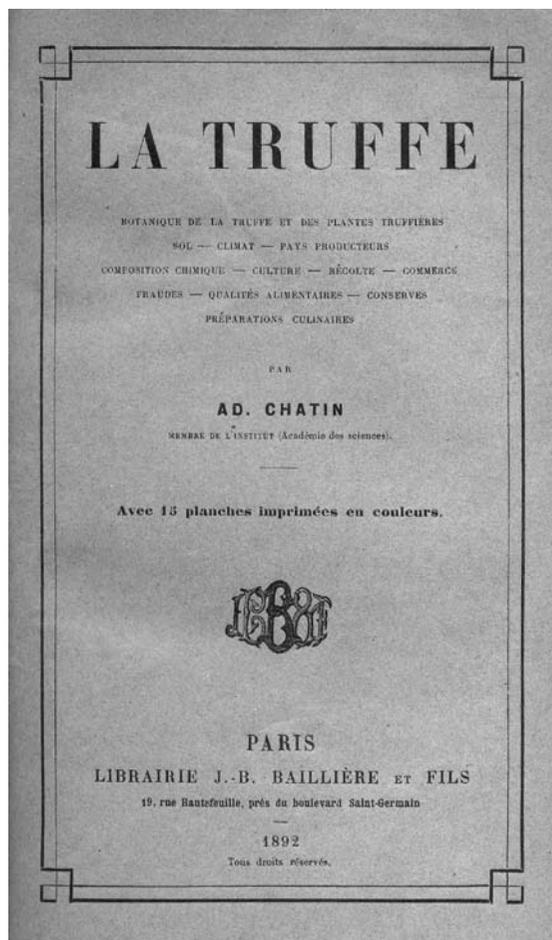
- 57 **1784. PLENCK, JOSEPH JACOBI: BROMATOLOGIA SEU DOCTRINA ESCULENTIS ET POTULENTIS.** Viennae: Rudolphum Graeffer, 1784. 8° mayor. Media piel de época. Viñeta grabada al cobre en la portada firmada Jacob Adam, que representa un bodegón de alimentos. Ejemplar falto del retrato de Juan Alejandro Brambilla. Rara obra original de dietética escrita por el famoso investigador médico y botánico J.J. Plenck. Textos en latín y alemán. Divido en cuatro grandes apartados: Esculenta Vegetabilia (cereales, legumbres, setas, frutas). Esculenta Animalia (mamíferos, aves, peces, anfibios, insectos). Condimenta (sal, ácidos, dulces, lácteos, gelatinas, hierbas aromáticas, especies, narcóticos). Potulenta (aguas, cervezas, vinos, alcoholes, lácteos, te, café, chocolate). Vicaire 699. **400,-**

- 58 **1801. (VIÑAS Y VIÑEDOS). SEMANARIO DE AGRICULTURA Y ARTES DIRIGIDA A LOS PARROCOS.** nº 209, del jueves 1º de enero de 1801 al nº 261, del jueves 31 de Diciembre de 1801. Tomos IX y X. Madrid: Imprenta de Villalpando, 1801. 2 tomos en un volumen en 8° mayor. I: 408 páginas, 1 lámina. II: 432 páginas. Pergamino de la época. Muy buen estado. Se ocupa principalmente entre otros cultivos del de los viñedos. Uvas de Málaga. Pero Ximenex. Jaen Blanco. Moscatel. Viñas: Su cultivo en Málaga. Cultivo de las viñas de San Lucar de Barrameda. En el Condado de Niebla. En Xerez de la Frontera. Viñas en la vega de Granada. Patatas, para comer los cerdos. Su cultivo en Irlanda. Las que comen en Irlanda a la semana un matrimonio con cuatro hijos. Preparación de las patatas para hacer harina y pan. etc. Palau 307148. **250,-**
- 59 **1803. BUC'HOZ: DICTIONNAIRE DES PLANTES ALIMENTAIRES, QUI PEUVENT SERVIR DE NOURRITURE ET DE BOISSON AUX DIFFÉRENS PEUPLES DE LA TERRE. CONTENANT LES NOMS TRIVIAUX LATINS ET FRANÇAIS DE CES MEMES PLANTES, LES PAYS OU CROISSENT LES EXOTIQUES, LA METHODE DE LES PREPARER EN PAIN, PATES, PATISSERIE, VERMICELS, POTAGES, CONSERVES, CONFITURES, RATAFIAS, LIQUEURS, ET GENERALEMENT DE QUELQUES MANIERES QU'ELLES PUISSENT S'EMPLOYER.** Ou les arts du Boulanger, du Pâtissier, du Vermicelier, du Confiseur, du Distilateur-Liquoriste, du Cuisinier, reunis dans cet ouvrage utile aux Cultivateurs et aux personnes qui habitent la CAMPAGNE. Paris: Chez Samson, 1803. 2 volúmenes. 8° mayor. VIII-398 páginas. II: 2 hojas, 412 páginas. Cubiertas de papel mudas originales. Sin cortar, con todos sus márgenes. Magnífico ejemplar. Primera edición rara de este importante diccionario de productos alimenticios y recetas de cocina. El diccionario de las plantas comestibles termina propiamente en la página 257 del primer volumen. Sigue: Mémoire sur le Pain et ses différentes préparations (páginas 259-398). El volumen segundo es una importante compilación de recetas culinarias a base de plantas, organizado por categorías (plantas leguminosas, harinosas, frutales) y con adiciones sobre la preparación de licores (páginas 333-376), y una 'Mémoire sur différentes préparations farineuses et pâtes, telles que Sémoules, Vermicels, Macaronis, Lazagnes et autres, pour servir de supplement au mémoire sur le pain'. No en Vicaire. No en Oberlé. **550,-**

- 60 **1826. HANIN, L. [ou DEMERSON, L.]: HISTOIRE NATURELLE DE LA VIGNE ET DU VIN, SUIVIE DE CONSIDÉRATIONS RELATIVES A L'INFLUENCE DU VIN SUR L'HOMME.** Paris: Carpentier, Éditeur [de l'Imprimerie de Guiraudet], 1826. 8º menor. IV-238 páginas. Ilustrado con una lámina grabada al cobre y en color. Encuadernado en media piel de la época, con hierros dorados en el lomo, cortes tintados. Edición original. Se ocupa especialmente de los vinos franceses y contiene varias 'odas' a los vinos de: Bourgogne y de Champagne. Obra rara. L'ouvrage est fort intéressant et renferme des constatations personnelles et novatrices (origines de la vigne, culture dans tous les pays, ampélographie, chimie du vin, classification des vins français et étrangers, la vigne et le vin chez les Anciens, l'ivresse, produits du vin, eau-de-vie). À la fin on trouve les fameuses odes latines Vinum burgundum et Campania vindicata (le vin de Bourgogne de Grenan et La champagne vengée de Coffin). Quérard-Vicaire 266-67. **300,-**
- 61 **1846. LOISEL: TRAITE COMPLET DE LA CULTURE NATURELLE ET ARTIFICIELE DE L'ASPERGE OU EXPOSÉ PRATIQUE ET RAISONNÉ DE TOUT CE QU'IL EST UTILE DE SAVOIR DANS CE GENRE DE CULTURE.** Paris: Librairie de H. Cousin, éditeur, 1846. 8º menor. 143 páginas. [Sigue:] Traité de la conservation des fruits et des meilleures espèces d'arbres fruitiers a faire entrer dans un jardin. Par Victor Paquet. Paris, 1844. 4 hojas, 308 páginas. Encuadernados en holandesa media piel de la época. Muy buen estado. Primera edición muy rara de este tratado muchas veces reimpresso. **400,-**
- 62 **1848 ca. ENSAYO FILOSÓFICO ACERCA LA INFLUENCIA COMPARATIVA DEL REGIMEN VEGETAL Y DEL REGIMEN ANIMAL SOBRE EL FISICO Y MORAL DEL HOMBRE O RESEÑA GENERAL SOBRE LA INFLUENCIA QUE EL RÉGIMEN ALIMENTICIO PUEDE EJERCER EN LA CIVILIZACIÓN, LAS COSTUMBRES, LA EDUCACIÓN, LA POLÍTICA Y LA GUERRA EN LOS DIFERENTES PUEBLOS DEL GLOBO.** s.l. n.i. [1848-1850]. 8º. 318 páginas. Encuadernado en tela moderna. Perfecto estado. Muy raro. Publicación anónima de carácter médico e introductora de las doctrinas del vegetarianismo y la cultura naturista. Probablemente impreso en Barcelona. **50,-**
- 63 **1861. REMY, JULES: CHAMPIGNONS ET TRUFFES.** Paris: Lib. Agricola, [Strasbourg, typographie de G. Silbermann], 1861. 173 páginas, 1 hoja 'Liste des planches coloriées'. Ilustrado con 12 láminas litográficas en color. Encuadernado en media piel moderna con nervios en el lomo, conservando las cubiertas originales impresas. Magnífico ejemplar. Edición original en un perfecto ejemplar. Se ocupa de las setas venenosas y de las comestibles. En la página 79-82, 'procédés de conservation des divers champignons comestibles'. De la 163-167, 'préparation et conservation des truffes'. Vicaire 737. **2.500,-**
- 64 **1876. PASTEUR, M.L.: ÉTUDES SUR LA BIÈRE. SES MALADIES, CAUSES QUI LES PROVOQUENT, PROCÉDÉ POUR LA RENDRE INALTÉRABLE AVEC UNE THÉORIE NOUVELLE DE LA FERMENTATION.** Paris: Gauthier-Villars, imprimeur-Libraire, 1876. 4º menor. VIII hojas, 387 páginas, 2 hojas. 12 láminas grabadas y 85 figuras dentro de texto. Cubiertas originales de color teja, la parte posterior con publicidad de la editorial en la que anuncian nuevos libros (fecha de aparición 1906). Ejemplar sin abrir. Preservado en caja. Primera edición. Las 12 láminas litográficas son numeradas I-XII; las láminas V, VI y XI, son dibujadas por Lackerbauer, la lámina I, no está firmada, y las demás son de Deyrolle. Los grabados dentro del texto son xilográficos. Uno de los más importantes estudios sobre los problemas que afectan a la fermentación en el proceso de elaboración industrial de la cerveza. Norman 1658. **800,-**
- 65 **1892. CHATIN, ADOLPHE: LA TRUFFE. BOTANIQUE DE LA TRUFFE ET DES PLANTES TRUFFIÈRES, SOL, CLIMAT, PAYS PRODUCTEURS, COMPOSITION CHIMIQUE, CULTURE, RÉCOLTE, COMMERCE, FRAUDES, QUALITÉS ALIMENTAIRES, CONSERVES ET PRÉPARATIONS CULINAIRES.** Paris: Librairie J.B. Bailliere et fils, 1892. 4º menor. XII + 370 páginas, 1 hoja. Ilustrado con 15 láminas en color fuera de texto. Cubiertas originales. Encuadernado en tela moderna. Muy buen estado. Edición original muy rara. Un magnífico tratado sobre las trufas, y probablemente uno de los mejores No en Oberlé. **800,-**
- 66 **1900. LAZARO E IBIZA, BLAS: HONGOS COMESTIBLES Y VENENOSOS.** Barcelona: Sucesores de Manuel Soler, 1900. 8º menor. 176 páginas +16 páginas de anuncios. Ilustrado con 8 láminas en color, fuera de texto y 60 grabados intercalados en el texto. Encuadernado en tela editorial. Buen ejemplar. **40,-**
- 67 **1900. AMOROS, NARCISO: INDUSTRIAS ARTOLÓGICAS: TRITICULTURA, MOLINERÍA, PANADERÍA, (FABRICACIÓN DEL PAN).** Barcelona: Sucesores de Manuel Soler, 1900. 8º menor. 239 páginas + 16 páginas de anuncios. Ilustrado con 95 grabados intercalados en el texto. Encuadernado en tela editorial. Muy buen estado. **20,-**
- 68 **1902. MANUAL DEL JARDINERO. LAS FLORES: CARACTERES. VARIETADES. CULTIVO PRÁCTICO. ENEMIGOS Y ENFERMEDADES. USOS Y PROPIEDADES. POR ER. FAVERI Y A. LARBALÉTRIER.** Traducido y aumentado por Don J. P. y A. Madrid: Librería Editorial de Bailly-Bailliere e Hijos, 1902. 8º. 144 páginas. Ilustrado con 84 grabados de flores intercalados en el texto. Cubiertas originales ilustradas. Pequeña enciclopedia de agricultura, publicada bajo la dirección de Mr. A. Larbalétrier. **25,-**
- 69 **1906. DUFOUR, L.: DICCIONARIO DE LAS FALSIFICACIONES. CON LA INDICACIÓN DE LOS MEDIOS FÁCILES PARA RECONOCERLAS.** Traducción F.D.C. Barcelona: F. Granada y Cia., editores, 1906. 8º. 191 páginas. Pliegos sin cortar. Cubiertas originales ilustradas modernistas. Perfecto ejemplar. Uno de los libros mas populares en las casas burguesas y de campo donde se preparaban confituras, vinos, jarabes, etc. Si eran comprados al por mayor con este libro se podía tener la seguridad de descubrir su posible falsificación. Biblioteca de Enseñanza Popular. **50,-**
- 70 **1916 ca. (VINOS-CATALOGOS). NOGUÉS, XAVIER: BODEGA DE LAS GALERIAS LAIETANAS.** Barcelona: Oliva de Vilanova, impressor, sa. 8º. 32 p. Ilustradas con dibujos a color de Xavier Nogués intercalados al texto. Cubiertas originales ilustradas por el artista en color y sobre cartulina verde. Muy buen estado. Este delicioso opúsculo retoma los mismos personajes que el artista utilizó en la decoración mural del Celler de les Galeries Laitanes, glorificación humorística del vino hecha en el su mejor estilo popularista. Los diferentes borrachines que aparecen envuelven grandes copas de vino o se apoyan en posturas inverosímiles. **50,-**



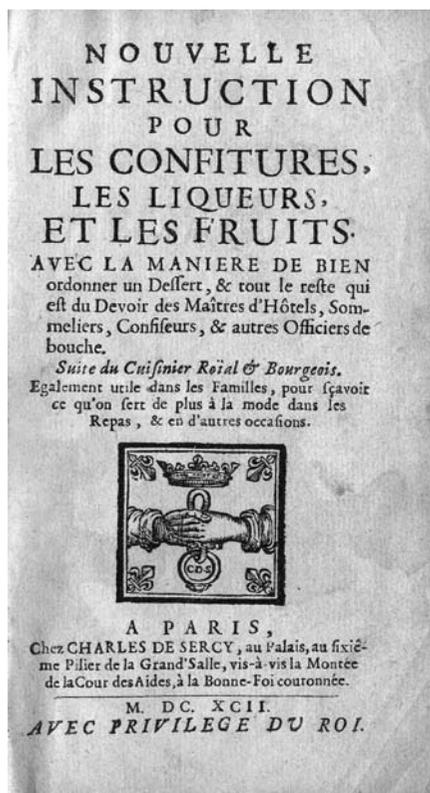
64



65

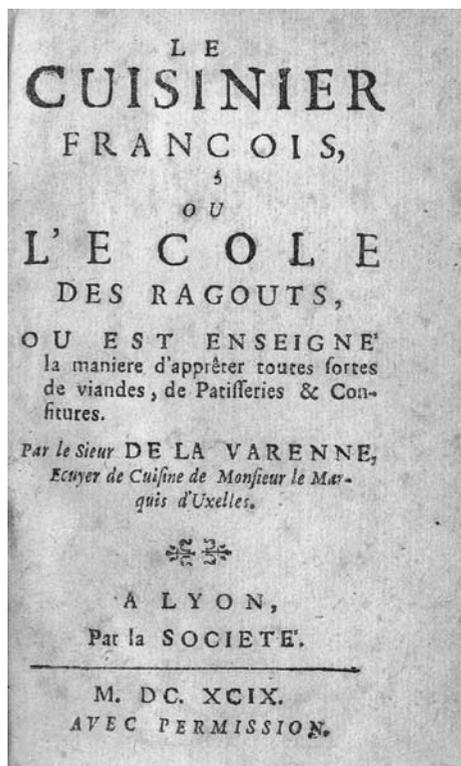
- 71 **1918. DOMENECH, IGNACIO: LA COCINA VEGETARIANA MODERNA. ARTE DE PREPARAR EXCELENTES COMIDAS Y ELEGANTES POSTRES COMPLETAMENTE VEGETARIANOS. LISTAS DE COMIDAS EXPLICADAS CON FÓRMULAS ORIGINALES Y DE FÁCIL CONFECCIÓN.** Madrid: Imp. Helénica, 1918. 8°. VIII hojas, 119 páginas. Cubiertas originales a color de estilo modernista. Ilustrado con un retrato fotográfico del autor. Ligeros puntos de óxido. Primera edición muy rara en comercio. **50,-**
- 72 **1920 ca. PAPIN, DENIS: RATIO E MOLLENDI OSSA. RECUIL FACTICIE, VERS 1920, DES ARTICLES PUBLIÉS DANS LES ACTA ERUDITORUM, ENTRE 1682 ET 1687, PAR LE CÉLÈBRE INVENTEUR DE LA MACHINE ATMOSPHÉRIQUE À VAPEUR.** Paris: 1680. 4º menor. Compuesto con diversos números de la publicación 'Acta eruditorum', 1680-1687. La primera edición en formato libro muy rara del tratado de 'Ratio e mollendi Ossa', se publicó en Paris, 1682. Se describe, por ejemplo, la primera cocotte-minute realizada por Papin 1681. **750,-**
- 73 **1927. GALIAN CERON, JOSE: SOLANA (COLONIA NATURISTA). DESCRIPCIÓN INTERESANTE DE SUS COSTUMBRES Y ORIENTACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA PARA SER VEGETARIANO.** Barcelona: Libreria Sintés, 1927. 8°. 206 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales a color. Buen estado. **40,-**
- 74 **1934. CROZE, AUSTIN DE, Cte.: COMMENT VOIRE NOS BONS VINS DE FRANCE.** Paris: Édité par Les Caves, Félix Potin, 1934. 4º mayor. [6] páginas sin numerar. Texto enmarcado. Ilustrado con dibujos en negro y cuatro litografías en color de Ray. Bret-Koch. Cubiertas originales con ilustración en color en el plano. Buen estado. Se adjunta targeta postal de la casa de vinos para pedidos, muy bella. **50,-**
- 75 **1937. GAYELORD HAUSSER, BENGAMIN: MANGEZ POUR ETRE BELLES.** Paris: Librairie Arthème Fayard. 1937. 8°. 251 páginas. Cubiertas originales ilustradas en color. **35,-**
- 76 **1940. ca. STILLO DE LUCAS, ANTONIO: REFRANERILLO DE LA ALIMENTACIÓN. DIVULGACIÓN DE HIGIENE DE LA MISMA, A TRAVÉS DE LOS REFRANES Y DICHOS POPULARES.** Madrid, Gráficas Reunidas, 1940. 8º menor. 165 páginas. Cubiertas originales ilustradas. Encuadernado en tela moderna. Dedicatoria autógrafa del autor. Muy buen estado. **50,-**
- 77 **DOMENECH, IGNACIO: LA COCINA VEGETARIANA MODERNA. COMPUESTA POR EL CELEBRADO COCINERO... EL MANUAL DE COCINA VEGETARIANA MÁS COMPLETO, MÁS CLARO, MÁS SENCILLO** Está ilustrada con profusión de grabados y portada a todo color por el excelente dibujante y pintor Luis Lleó Arnau. Cuarta edición. Barcelona: Quintilla, Cardona y C.ª Editores, s.a. 8º menor. 301 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales, dibujo a color por el artista Luis Lleó Arnau. Profusamente ilustrado con láminas de dibujos dentro y fuera de texto, algunas de ellas a color. **50,-**

RECETARIOS DE COCINA Y LIBROS DE COCINA DE LOS SIGLOS XVI a XVIII



- 78 **1663. CROON, PEETER: COCUS BONUS OFTE GEESTELIJCKE SINNE-BEELDEN ENDE GODTVRUCHTIGHE UYT-LEGGINGHEN.** Op alle de ghereetschap van den Kock. Antwerpen: Cornelis Woons, 1663-1665. 2 volúmenes. 12°. I: Frontis grabado, 11 hojas (de 12), 213 páginas, 2 grabados intercalados en el texto. II: 354 páginas. Encuadernado en media tela y cartoné, con puntas. Muy buen estado. Obra rara en primera edición. **300,-**

- 79 **1692. MASSIALOT: NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES CONFITURES, LES LIQUERS, ET LES FRUITS.** Avec la maniere de bien ordonner un Dessert, & tout le reste qui est du Devoir des Maîtres d'Hôtels, Sommeliers, Confiseurs, & Autres Officiers de bouche. Paris: chez Charles de Sericy [De l'Imprimerie d'Estienne Chardon], 1692. 8° menor. 12 hojas + 444 páginas, 10 hojas. Piel de la época. Una lámina plegada grabada en madera que representa una mesa con el servicio de postres. Edición original extremadamente rara. El mismo año apareció con el mismo pie de imprenta una edición falsa, que se conoce por no llevar las dos hojas de privilegio, ni tampoco la lámina, la paginación también es diferente. Nacido en Limoges hacia 1660, Massialot ejercerá su arte para las mesas mas ilustres de la época, como la del duque de Chartres, el duque de Orleans, el duque d'Aumont, etc. Morirá en Paris en 1733. Esta obra suya es el gran clásico en confitería, pastelería y licores del siglo XVII y XVIII. Vicaire 453. Oberlé 94, para la 'contrafaçon'. **900,-**

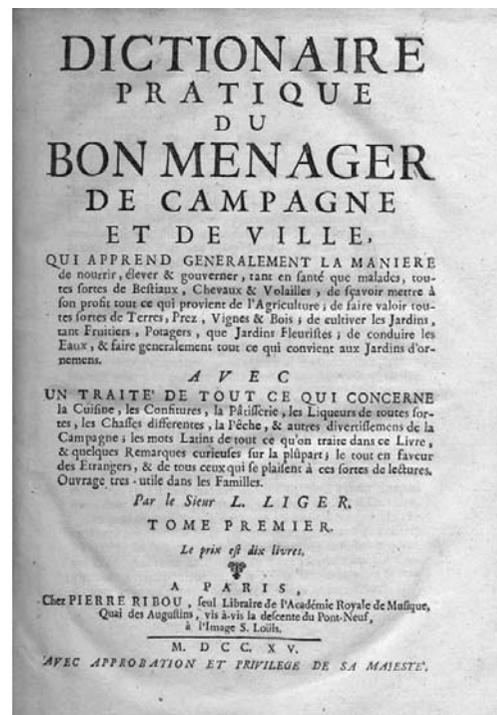
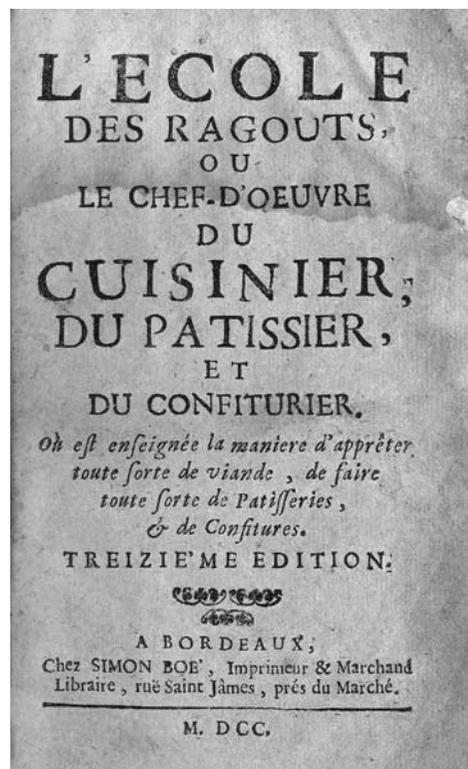


- 80 **1699. LA VARENNE, FRANÇOIS PIERRE DE: LE CUISINIER FRANÇOIS, OU L'ECOLE DES RAGOOTS, OU EST ENSEIGNE LA MANIERE D'APPRÊTER TOUTES SORTES DE VIANDES, DE PATIS-SERIES & CONFITURES.** Lyon: par la Societe, 1699. 8° menor. 456 páginas, 5 hojas. (falta la falsa portadilla). Plena piel con hierros dorados en el lomo. Cortes ligeramente coloreados. Página 11-12 con ligera pérdida de papel en la esquina inferior no afectando. Una de las ediciones antiguas de este pequeño volumen de recetas de cocina que fue muy reimpresso durante el siglo XVIII. La Varenne fue uno de los grandes personajes de la cocina francesa del siglo XVII. Sirvió desde joven y durante muchos años al marqués de Uxelles, mariscal de Francia. Durante su no muy larga vida (murió con sesenta años en la indigencia) publicó dos obras que le harían famoso aunque no rico, Le Cuisinier français (1651) y Le Pâtissier français (1655), obras que se reeditarían con ligeras variantes durante casi cien años. La Varenne fue uno de los primeros cocineros franceses que se interesó por las legumbres, menospreciadas hasta entonces. Vicaire 504. No en Oberlé. **1.200,-**

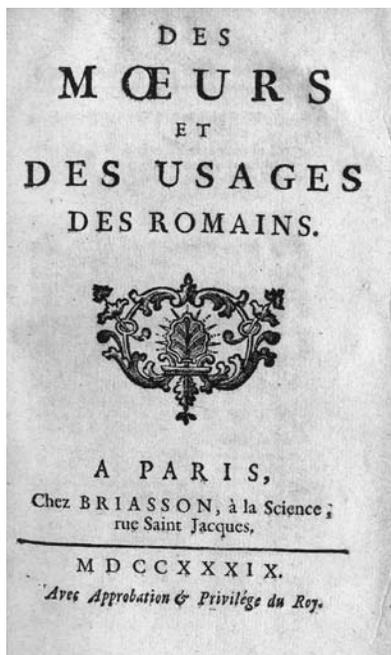
- 81 1700. [La VARENNE, François-Pierre de]: L'ECOLE DES RAGOUTS, OU LE CHEF-D'OEUVRE DU CUISINIER. Bordeaux: 1700. 8º menor. 436 páginas, 3 hojas. Piel de época. Ligera mancha de humedad. Vicaire 503, desconoce esta edición. 550,-

- 82 1711. LA VARENNE, FRANÇOIS-PIERRE DE: LE VRAI CUISINIER FRANÇOIS, ENSEIGNANT LA MANIERE DE BIEN APPRETER & ASSAISONNER TOUTES SORTES DE VIANDES, GRASSES & MAIGRES, LEGUMES & PATISSERIES EN PERFECTION. Augmenté d'un Nouveau Confitteur [...] le maitre d'hotel et le grand ecuyer-tranchant [...]. Bruxelles: chez George de Backer, 1711. 8º menor. Frontispicio grabado al cobre. 12 hojas, inclusive portada a dos tintas. 371 páginas, 2 hojas. Una lámina plegada (falta la mitad) grabada en madera que corresponde a los servicios de una mesa. Grabados en madera dentro de texto en la última parte de la obra y que reproducen la manera de trinchar la carne y el pescado. Media piel con puntas moderna. Anotaciones a pluma en las primeras hojas y el verso de la última, por una mano anónima del siglo XVIII, y tres pequeños dibujos (una persona, un ave y un pez). Antigua y rara edición de este clásico de recetas francesas de carnes y pescados, con muchas y variadas recetas de patés. Incluye legumbres y al final se encuentra el arte de trinchar (cortar) las piezas de CARNe y el pescado. Vicaire Sp. 500. 1.000,-

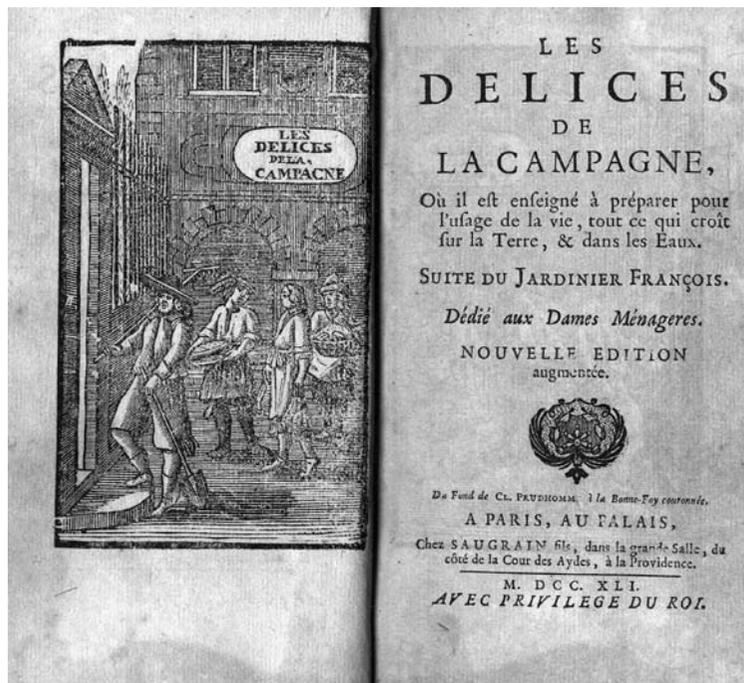
- 83 1715. LIGER, LOUIS: DICTIONAIRE PRATIQUE DU BON MENAGER DE CAMPAGNE ET DE VILLE, QUI APPREND GENERALEMENT LA MANIERE DE NOURRIR, ELEVER & GOUVERNER, TANT EN SANTÉ QUE MALADES, TOUTES SORTES DE BESTIAUX, CHEVAUX & VOLAILLES; DE SAVOIR METTRE A SON PROFIT TOUT CE QUI PROVIENT DE L'AGRICULTURE; DE FAIRE VALOIR TOUTES SORTES DE TERRES, PREZ, VIGNES & BOIS; DE CULTIVER LES JARDINS, TANT FRUITIERS, POTAGERS, QUE JARDINS FLEURISTES; DE CONDUIRE LES EAUX, & FAIRE GENERELEMMENT TOUT CE QUI CONVIENT AUX JARDINS D'ORNEMENS. Avec un traité de tout ce qui concerne la Cuisine, les Confitures, la Pâtisserie, les Liqueurs de toutes sortes, les Chasses différentes, la Pêche, & autres divertissemens de la CAMPAGNE; les mots Latins de tout ce qu'on traite dans ce Livre. Paris: Chez Pierre Ribou, [al final:] de l'Imprimerie de Lamesle, 1715. 2 tomos en un volumen en 4º mayor. 28x19 cm. I: VI-436 páginas. II: 400 páginas. Texto en dos columnas. Encuadernación de la época en piel con nervios y hierros dorados. Muy buen ejemplar. Primera edición de este magnífico diccionario de términos agrícolas y sobre la vida en el campo en sus múltiples facetas, incluyendo su origen (filológico) en lengua latina. Es obra rara y más en primera edición. No en Oberlé. 650,-



- 84 **1731. MASSAILOT: LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, QUI APPRENDA ORDONNER TOUTE SORT DE REPAS EN GRAS & EN MAIGRE, & LE MEILLEURE MANIERE DES RAGOÛTS LES PLUS DELICATS & LES PLUS À LA MODE; & TOUTES SORTES DE PÂTISSERIES, AVEC DES NOUVEAUX DESSEINS DE TABLES. TOME PREMIER.** Paris: Chez Claude Prudhomme, 1731. 8º menor. 6 hojas, 500 páginas, 12 hojas. 11 láminas algunas plegadas. Encuadernado en piel moderna, cortes dorados. Piel moderna. Buena y antigua edición de esta obra. Solo el volumen primero de dos. Contiene 11 láminas que representa los diversos servicios de mesa. Ordenadas las recetas alfabéticamente este primer volumen contiene de la A[gneau en Ragòut] - O[reilles de Cochon]. Vicaire 575. No en Oberlé. **350,-**
- 85 **1739. MARIN, FRANÇOIS: LES DONS DE COMUS, OU LES DÉLICES DE LA TABLE. OUVRAGE NON-SEULEMENT UTILE AUX OFFICIERS DE BOUCHE POUR CE QUI CONCERNE LEUR ART, MAIS PRINCIPALMENT A L'USAGE DES PERSONNES QUI SONT CURIEUSES DE ÇAVOIR DONNER À MANGER, & D'ÊTRE SERVIES DÉLICATEMENT, TANT EN GRAS QU'EN MAIGRE, SUIVANT LES SAISONS, & DANS LE GOÛT LE PLUS NOUVEAU.** Paris: Chez Prault, 1739. 8º menor. Frontispicio grabado (en facsímil). XLVIII- 275 páginas. Portada a dos tintas. Encuadernado en cartoné de la época. Ejemplar en muy buen estado. Primera edición muy rara, de una de las obras más importantes para la historia de la gastronomía. Vicaire 284. **400,-**

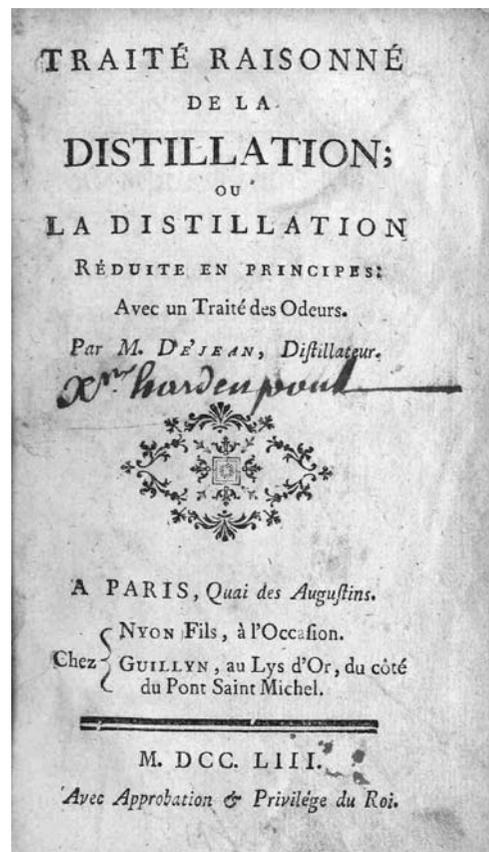
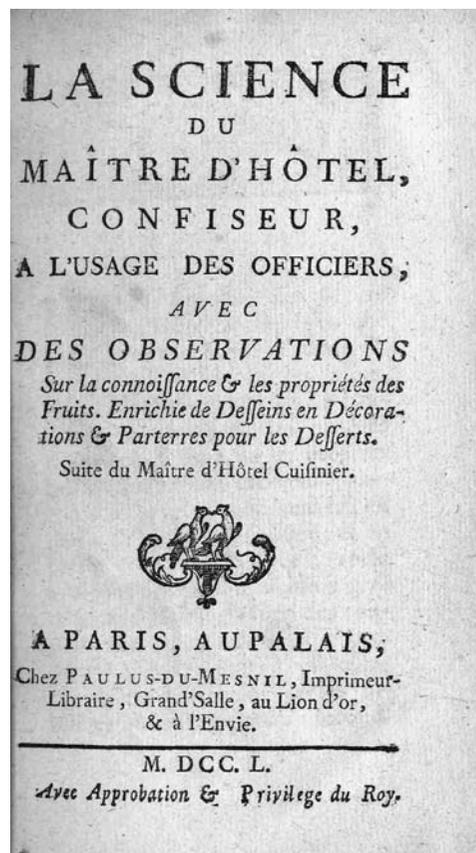


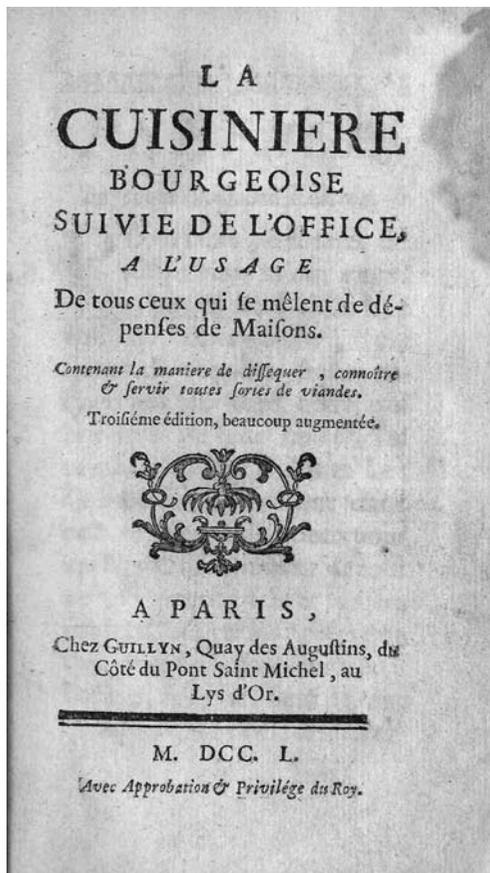
- 86 **1739. [LE FEVRE DE MORSAN]: DES MOEURS ET DES USAGES DES ROMAINS.** Paris: Chez Briasson [De l'Imprimerie de P.G. Le Mercier], 1739. 8º menor. 6 hojas, 604 páginas. Encuadernación de la época en piel con nervios y hierros dorados en el lomo. Muy buen ejemplar. Edición original. Se reimprimió en Paris 1744. La introducción y la corrección del manuscrito de Lefevre de Morsan es obra de J. Granet. este estudio de los antiguos Romanos contiene numerosa información sobre los banquetes: comidas, magnificencia de los bufetes, menús, servicios dados a los invitados, el rey del banquete, cocina, numero de los servicios, vinos, los entretenimientos que acompañaban los banquetes, etc. No solo es una obra llena de erudición si no que contiene curiosas noticias sobre esa lujosa y relajada vida que seguían los patricios romanos. No en Oberlé. No en Vicaire. **350,-**



- 87 **1741. BONNEFOUS, NICOLAS: LES DELICES DE LA CAMPAGNE, OU IL EST ENSEIGNÉ A PRÉPARER POUR L'USAGE DE LA VIE, TOUT CE QUI CROÏT SUR LA TERRE, & DANS LES EAUX. SUITE DU JARDINIER FRANÇOIS.** Dédicé aux Dames Ménageres. Nouvelle édition augmentée. Paris: chez Saugrain fils, 1741. 8º. Frontispicio y tres láminas grabadas en madera. 10 hojas, 341 páginas, 1 hoja. Encuadernación de la época en piel con nervios e hierros dorados. Muy buen ejemplar. Muy bello libro de recetas de cocina, la primera edición se remonta a 1654. Dividido en tres partes: Livre premier, Ou il est traité de la Pâtisserie, & des Liqueurs. Livre second. Ou il est Traité des Racines, Herbage, Legumes, Fruits, Oeufs & Laitage. Livre troisieme. Ou il est traité de la maniere d'appréter toute sorte de Chair & de Poisson. De esta curiosa y reimpresión obra no figura ningún ejemplar de cualquiera edición en Oberlé. Vicaire 263. **500,-**

- 88 **1749. MENON: LA SCIENCE DU MAITRE d'HOTEL CUISINIER, Avec des observations sur la conaissance & proprietés des Alimens. Dissertation préliminaire Sur la Cuisine moderne.** Paris: chez Paulus-du-Mesnil, 1749. 8º menor. 2 hojas + XCVI + 552 páginas, 4 hojas. Encuadernado en piel de la época con nervios y hierros dorados, cortes pintados. Muy buen ejemplar. Primera edición muy rara. Ejemplar con la firma autógrafa del autor al pie de la página 1 del texto. Un magnífico libro de recetas de cocina, ordenadas en torno a las estaciones del año. Muy buenos índices. Vicaire 590. No en Oberlé. **1.000,-**
- 89 **1750. MENON: LA SCIENCE DU MAITRE D'HOTEL CONFISEUR, A L'USAGE DES OFFICIERS, AVEC DES OBSERVATIONS SUR LA CONNOISSANCE & LES PROPRIÉTÉS DES FRUITS. ENRICHIE DE DESSINS EN DÉCORATIONS & PARTERRES POUR LES DESSERTS. SUITE DU MAÎTRE D'HOTEL CUISINIER.** Paris: Paulus-du-Mesnil, 1750. 8º menor. 2 hojas, IX páginas, 11 páginas no numeradas, 525 páginas 12 hojas (índices) 5 láminas grabadas al cobre, plegadas. Encuadernación de la época en piel con nervios y hierros dorados, cortes pintados. Magnífico ejemplar. Primera edición muy rara. Se reimprimió varias veces. Menon publicó esta obra como continuación a la que había publicado 'La Science du Maître d'Hotel Cuisinier', pero en esta dio todo su saber sobre confitería y pastelería en el que era un experto. Realmente es un extraordinario catálogo de recetas de lo más exquisito. Las láminas muestran un servicio de quince comensales, la decoración central, una mesa para veinte cubiertos, una decoración central, una mesa de treinta y dos comensales. Las recetas son agrupadas según el orden de las estaciones. Elegante libro de cocina. Vicaire 590. Oberlé 120, para una edición muy posterior. **1.000,-**
- 90 **1753. (LICORES-PERFUMERIA). DEJEAN, M. [Distillateur]: TRAITE RAISONNE DE LA DISTILLATION; OU LA DISTILLATION RÉDUITE EN PRINCIPES: AVEC UN TRAITÉ DES ODEURS.** Paris, chez Nyon fils & Guillyn, 1753. 8º menor. X páginas, 1 hoja, 484 páginas, 4 hojas (catálogo de libros). Piel de la época con nervios y hierros dorados muy rozada, cortes pintados. Edición original muy rara. Uno de los libros raros sobre esencias, perfumes y destilación. El autor dedica la obra: 'A Messieurs les maistres limonadiers-distillateurs de toutes sortes de Liqueurs, Esprit-de-vin, Huiles & Essences, de la Ville & Fauxbourgs de Paris'. La mayoría de las bibliografías (Vicaire incluido) dicen que Dejean es el seudónimo de Antoine Hornot, un destilador parisien nacido en Nuits-Saint-Georges en la Borgoña. Los bibliógrafos Duveen y Ferchl identifican al autor como Ferdinand Déjean (Bonn 1728 - Vienna 1797). Sea quien sea, Déjean (o Hornot) precisa que su libro es el fruto de 20 años de experiencia como destilador. Su obra aunque resumida contiene un capítulo sobre la destilación en general, la fermentación, los alcoholes, las flores, los frutos, las plantas aromáticas, flor de azahar, rosas, jazmines, violetas, lavanda, marjolaine, melisa, basilico, limones, naranjas, etc. Da muchas recetas de frutas en alcohol, agua de especies, del café, chocolate, licores complicados como el agua de oro, de plata, de nueces, recetas de perfumes y aceites de belleza, también ratafias y jarabes. Todo un catálogo de los olores de Paris en el siglo XVIII, que nos recuerda Oberlé 1085. 'Édition originale de la plus grande rareté'. Vicaire 258. **800,-**

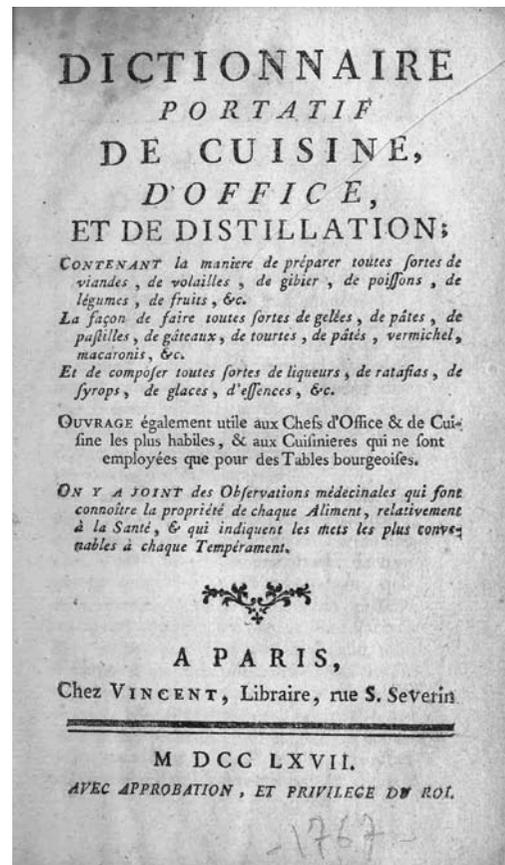




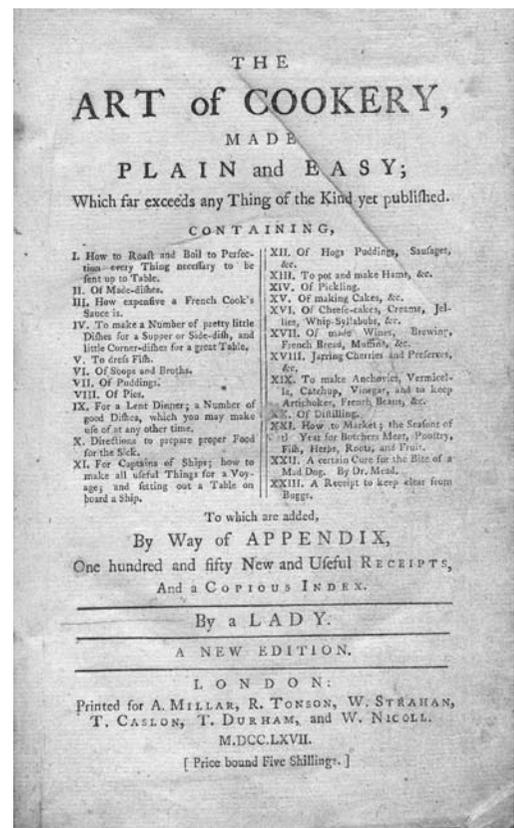
- 91 **1756. MENON: LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, QUI APPRENDA ORDONNER TOUTE SORTE DE REPAS EN GRAS & EN MAIGRE, & LE MEILLEURE MANIERE DES RAGOÛTS LES PLUS DELICATS & LES PLUS À LA MODE; & TOUTES SORTES DE PÂTISSERIES, AVEC DES NOUVEAUX DESSEINS DE TABLES. TOME PREMIER.** Bruxelles: chez François Foppens, 1756. 8° menor. 4 + 484 páginas. Encuadernación de la época en plena piel con nervios y hierros dorados, cortes pintados. Muy buen ejemplar. Una de las primeras ediciones de este clásico, publicado por vez primera en 1746, las ediciones se multiplicaron durante el siglo XVIII y hasta la mitad del s.XIX. Vicaire 236. No en Oberlé esta edición. **400,-**

- 92 **1758. ALTAMIRAS [o ALTAMIRAS], JUAN: NUEVO ARTE DE COCINA, sacado de la escuela de la experiencia ECONOMICA Su autor [...].** Barcelona: Imprenta de Juan de Bezares, dirigida por Ramon Martí, impresor. 1758. 12°. 8 hojas + 176 páginas (última página numerada por error 376). Encuadernación de la época en pergamino con el título rotulado en el lomo. Muy buen ejemplar. Edición rara barcelonesa de este clásico de la cocina española del siglo XVIII. Este recetario está dividido en: 'Comida de CARNE', con cuatro capítulos inclusive el DEDICADO a la 'volateria'. 'Comida de pescado', con seis artículos, siguen la sopas y platos de verduras, y aún continua con un capítulo DEDICADO a: 'de todo genero de yervas' y otro 'Varias escudillas', al final termina con una 'Adición. Para componer aguas y otras advertencias'. [...] Palau 8980. Oberlé 128, para otra edición posterior. Vicaire 22. Simón Palmer 50. **1.100,-**
- 93 **1758. MENON: CUISINE ET OFFICE DE SANTÉ, PROPRE À CEUX QUI VIVENT AVEC OECONOMIE & RÉGIME.** Paris: chez Leclerc, Prault, Babuty, 1758. 8° menor. 12 páginas, 2 hojas, 416-VIII páginas. Encuadernación de la época en piel con nervios e hierros dorados, cortes pintados. Muy buen ejemplar. Primera edición de esta obra aparecida anónima pero del mismo autor (del qual hace apología en el prefacio) que 'La Cuisiniere bourgeoise' y 'La Sciencie du Maitre d'Hotel cuisinier'. 'Traité composé par ordre alphabétique avec d'interessantes notes et recettes pour les viandes, poissons, légumes, épices, café, chocolat, confitures et compotes, fromages, fruits [...]'. L'intention de Menon est diététique ici: 'On passé les bornes fixées par la nature, et elle s'est vengée de l'abus qu'on a fait de ses dons, il serait a souhaiter que ceux qui s'appliquent au travail de cuisine eussent plus de lumières sur les propriétés des aliments qu'ils n'en ont ordinairement, ils sauraient de quelle manière il faut s'y prendre pour corriger utilement ceux dont les qualités peuvent être nuisbles; ils sauraient par des mélanges combinés avc intelligence, présenter desz mets aussi sains qu'agréables'. Menon précise que les recettes qu'il présente dans ce livre ne sont que des mets naturels, simples, qui flattent innocemment le goût ... point de ces apprêts plus funestes que coûteux, point des ces ragoûts imposteurs qui, sos de séduisants el flatteurs appâts, cachent un poison secret, ... ni coulis, ni jus, ni jambon, ni consommé ...En somme il s'agit déjà d'une tentative de 'nouvelle cuisine'. (Oberlé. Les Fastes ...) Vicaire 591. Oberlé 119. **750,-**
- 94 **1763. MARTINEZ MONTIÑO, FRANCISCO: ARTE DE COCINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA, Y CONSERVERIA. COMPUESTA POR [...], COCINERO MAYOR DEL REY NUESTRO SEÑOR. NUEVAMENTE CORREGIDA Y ENMENDADA.** Barcelona: Imprenta de María Angela Martí viuda, 1763. 8° menor. 8 hojas + 510 páginas, 8 hojas. Pergamino de la época con título rotulado en el lomo. Muy buen ejemplar. Precioso ejemplar de este reconocido libro de cocina, muy raro sin falta de ninguna de las hojas y con su encuadernación de época. Palau 155369. **1.100,-**
- 95 **1767 ca. ALTAMIRAS [o Altimiras], JUAN: NUEVO ARTE DE COCINA, sacado de la escuela de la experiencia ECONOMICA , su author [...].** Barcelona: en la Imprenta de María Angela Martí Viuda, [1767]. 8° menor. 6 hojas + 194 páginas, 1 hoja (licencias). Piel del siglo XIX. Muy buen ejemplar. Bella y antigua edición de este clásico de la cocina española. Aunque en la portada esta edición no lleva fecha, al final se encuentra una hoja (que falta en la mayoría de ejemplares) con las licencias de impresión: 'Barcelona, y Abril 20 de 1767. Reimprimase. De Irabien'. Palau 8982. Vicaire 22, para la edición de 1791. **800,-**

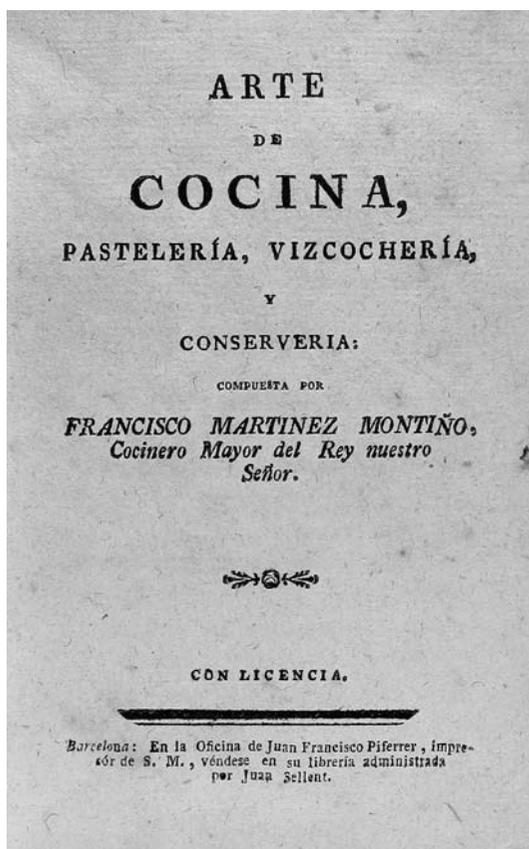
- 96 1767. VVAA: DICTIONNAIRE PORTATIF DE CUISINE, D'OFFICE ET DE DISTILLATION. CONTENANT LA MANIERE DE PRÉPARER TOUTES SORTES DE VIANDES, DE VOLAILLES, DE GIBIER, DE POISSONS, DE LEGUMES, DE FRUITS, &. LA FAÇON DE FAIRE TOUTES SORTES DE GÉLEES, DE PÂTES, DE PASTILLES, DE GÂTEAUX [...] ON Y A JOINT DES OBSERVATIONS MÉDICINALES QUI SON CONNOÎTRE LA PROPRIÉTÉ DE CHAQUE ALIMENT, RELATIVEMENT A LA SANTÉ & QUI INDIQUENT LES METS LES PLUS CONVENABLES A CHAQUE TEMPÉRAMENT. Paris: Chez Vincent, Libraire, rue S. Severin, 1767. 2 tomos en un volumen. 8°. XVI-384-382 páginas, 1 hoja (privilegio de impresión). Piel de la época con nervios e hierros dorados en el lomo, cortes tintados. Estuche. Magnífico ejemplar. Primera edición muy rara. Los ejemplares completos aún lo son más por que fue una obra consultada con provecho, ya que debajo de cada receta se incluye sus propiedades en la salud de las personas. Esta obra se trabajó colectivamente y se supone que intervinieron en ella, Aubert de La Chesnaye des Bois, Jean Goulin, y Auguste Roux. Vicaire 276. Oberle 124, para la edición de 1772. Da una descripción inexacta de la primera edición. **650,-**



- 97 1767. GLASSE, HANNAH: THE ART OF COOKERY MADE PLAIN AND EASY. WHICH FAR EXCEEDS ANY THING OF THE KING YET PUBLISHED. WAY OF APPENDIX, ONE HUNDRED AND FIFTY NEW AND USEFUL RECEIPTS [...] BY A LADY. A new edition. London: Printed for A. Millar, R. Tonson, [...], 1767. 8° mayor. 16 hojas, 384 páginas, 12 hojas. Encuadernación de la época en plena piel con nervios. Muy buen ejemplar. Los ingleses del siglo XVIII, y muchos de los nuevos AMERICANOS, aprendieron a cocinar con este libro. Los ejemplares completos y sin hojas rasgadas son muy raros en comercio. Cuando se publicó (1767) el libro costaba encuadernado 5 shillings!!! **400,-**



- 98 **1768. ALEXANDRE, NICOLAS, DOM (benedictino): DICTIONNAIRE BOTANIQUE ET PHARMACEUTIQUE, CONTENANT LES PRINCIPALES PROPRIETES DES MINERAUX, DES VEGETAUX, ET DE ANIMAUX D'USAGE; AVEC LES PREPARATIONS DE PHARMACIE [...] OUVRAGE UTILE AUX JEUNES PHARMACIENS & CHIRUGIENS, AUX HOPITAUX, AUX COMMUNAUTES, & AUX PERSONES CHARITABLES QUI PANSENT LES PAUVRES.** [...] ouvrage utile aux jeunes Pharmaciens & Chirurgiens, aux Hôpitaux, aux Communautés, & aux Persones charitables qui pansent les Pauvres. Paris: Veuve Didot, Nyon, la Veuve Damonville, Savoye, Durand, 1768. 8º menor. VIII-627 páginas, 26 hojas de índice. Encuadernado en media piel moderna. Tipografía muy pequeña. Los ejemplares completos son raros. Interesante diccionario de botánica, farmacéutica y de términos farmacéuticos. Ordenado alfabéticamente por el nombre de la planta en lengua francesa y después en latín. El autor que no consta en la portada era Dom Nicolas Alexandre (1654-1728), monje benedictino de la congregación de Saint Maur. Practicó la medicina y recogió mucha información sobre el modo de recoger y preparar compuestos farmacéuticos, toda su vida estuvo dedicada a la curación de los enfermos pobres. Aunque se publicaron diversas ediciones, esta es la que suele presentarse en comercio como más antigua, los ejemplares completos son raros. **175,-**
- 99 **1800. FARLEY, JOHN: THE LONDON ART OF COOKERY, AND HOUSEKEEPER'S COMPLETE ASSISTANT.** On a new plan. Made Plain and Easy to the Understanding of every housekeeper, cook and servant, in the Kingdom. An appendix, containing considerations on Culinary Poisons; Directions for making Broths, etc. The ninth edition. London: John Barker, 1800. 8º mayor. Retrato grabado, XXIV-448 páginas. Ilustrado con 12 láminas grabadas al cobre que representan los servicios y el tiempo en que deben servirse. Encuadernado en plena piel de la época, lomo restaurado. Exlibris. Muy buen estado. Una buena y antigua edición de este clásico de la cocina inglesa. En la lámina que se encuentra el retrato del autor figura debajo, la fachada de su restaurante 'Principal Cook at the London Tavern'. Vicaire 355-56. **300,-**



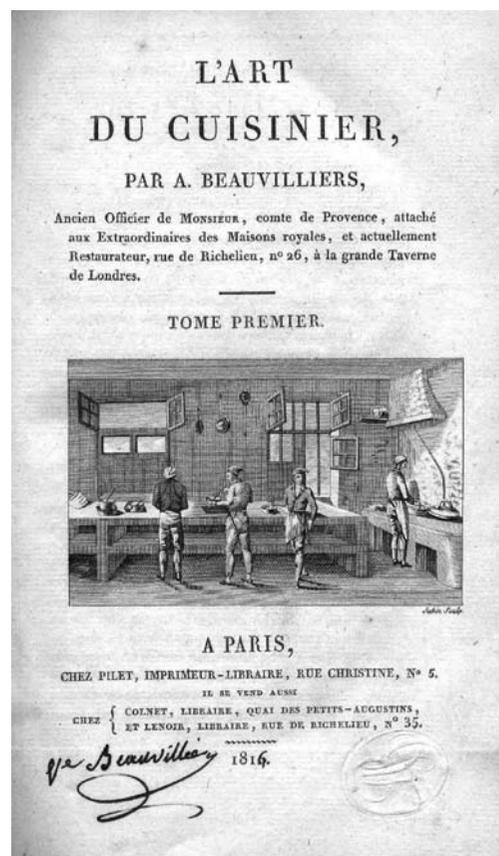
- 100 **1807 ca. MARTINEZ MONTAÑO, FRANCISCO: ARTE DE COCINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA, Y COSERVERIA, COMPUESTO POR [...] COCINERO MAYOR DEL REY NUESTRO SEÑOR.** Barcelona: en la Oficina de Juan Francisco Piferrer, sa. 8º menor. 5 hojas, 465 páginas, 6 hojas. Pergamino de la época. Magnífico ejemplar. Bella y antigua edición de este importante libro de recetas de cocina, tan en boga durante el siglo XVIII y XIX español. La primera edición se remonta a 1611, y las ediciones del siglo XVII y principios del XVIII, son inencontrables, por el uso que de ellas se hacía. Encabeza el recetario el siguiente capítulo: 'De los géneros de banquetes, que en el se tratan, y de la limpieza que deben tener los Cocineros en sus Cocinas'. **650,-**

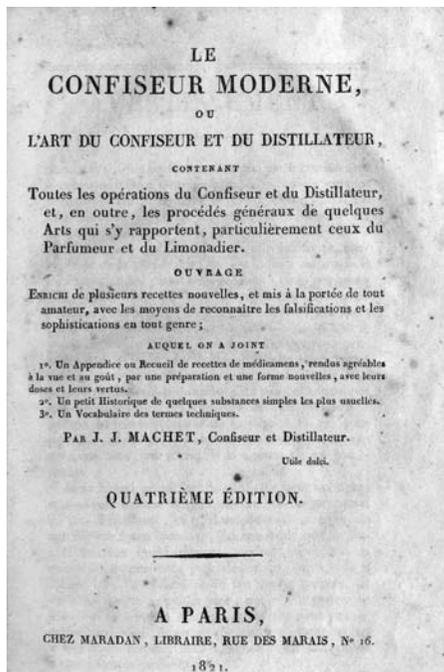
- 101 **1812 ca. ALTAMIRAS: NUEVO ARTE DE COCINA, SACADO DE LA ESCUELA DE LA EXPERIENCIA ECONOMICA, SU AUTOR [...].** Barcelona: en la Imprenta de Sierra y Martí, sa. 8º menor. 6 hojas, 188 páginas. Pergamino de la época. Muy buen ejemplar. Rara y bonita edición en muy buen estado de conservación de este clásico de la cocina española. Palau 899. Vicaire 22, para la edición de 1791. **550,-**
- 102 **1971. GRANADO, DIEGO: LIBRO DEL ARTE DE COCINA (1599).** Introducción por Joaquín del Val. Madrid: Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971. 4º menor. XLVII-432 páginas, 10 hojas. Cubiertas originales a dos tintas. Encuadernado en tela con tejuelo en el lomo. Perfecto estado. Edición limitada, numerada y nominal de 325 ejemplares sobre papel de hilo. Uno de los primeros libros de cocina española, en el siglo XVI no se contabilizan más de seis obras distintas. **210,-**

RECETARIOS DE COCINA Y LIBROS DE COCINA DE LOS SIGLOS XIX a XX

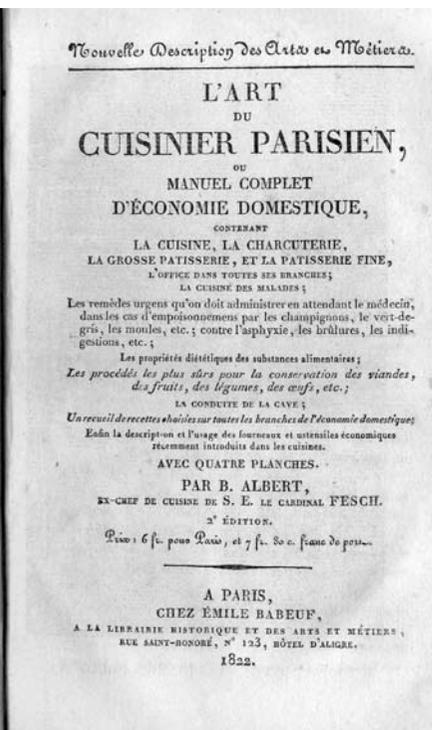
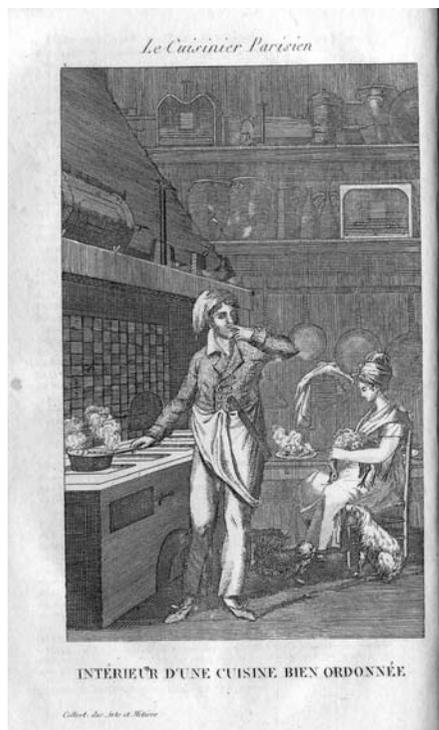
- 103 1803. [MENON]: LA CUISINIÈRE BOURGEOISE, SUIVI DE L'OFFICE.** A l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons; Contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition, augmentée de plusieurs ragûts de plus nouveaux, et de différents recettes pour les liqueurs. Paris: Chez André, 1803. 8°. 280 páginas. Tipografía muy pequeña. Encuadernado en plena piel moderna, con nervios y hierros dorados en el lomo. Exlibris y sello de anterior coleccionista. Ejemplar con todos sus márgenes sin cortar. Una de las primeras ediciones del siglo XIX, de este 'bestseller' de los libros de recetas de la cocina francesa. **280,-**
- 104 1804. REYNIÈRE, GRIMOD DE LA: ALMANACH DES GOURMANDS.** [...] Seconde année. Contenant un grand nombre de Dissertations philosophico-gourmandes; les quatre Parties du jour d'un Gourmand; des Variétés morales et nutritives; des Anecdotes gourmandes; plusieurs articles relatifs à la Friandise, etc. Paris: Chez Maradan, 1804. 8° menor. Frontispicio. 8 hojas (inclusive calendario), XVIII y 19-282 páginas. Cubiertas originales de papel cartulina color naranja y etiqueta impresa en el lomo para el título. Pliegos sin cortar. Primera edición de este almanaque gastronómico para el año segundo (1804). Raro en las condiciones tan originales de este ejemplar. El frontispicio grabado al cobre por Mariage, según el dibujo de Dunant y la idea de Grimod de la Reynière. Vicaire 424. **280,-**
- 105 1805. REYNIÈRE, GRIMOD DE LA: ALMANACH DES GOURMANDS.** [...] Second année. Seconde édition, revue, corrigée et augmentée. Paris: Chez Maradau, 1805. 8° menor. Frontispicio, 2 hojas, XXII y 23-318 páginas. Cubiertas originales de papel grueso color naranja y etiqueta encolada en el lomo para el título. Ligeras pérdidas en la cubierta delantera. Sin cortar. Segunda edición de este almanaque gastronómico para el año segundo (1804). Contiene un 'Avis sur cette nouvelle édition'. Raro en las condiciones tan originales de este ejemplar. El frontispicio grabado al cobre por Mariage, según el dibujo de Dunant y la idea de Grimod de la Reynière. Vicaire 424. **280,-**
- 106 1805. REYNIÈRE, GRIMOD DE LA: ALMANACH DES GOURMANDS.** [...] Troisième année. Contenant plusieurs Articles de morale et de politesse Gourmande, une Notice raisonnée des principaux Fruits qui se servent à table; la seconde Promenade d'un Gourmand dans Paris; les Découvertes nouvelles de 1804; plusieurs Recettes alimentaires et friandes [...]. Paris: de l'imprimerie de Cellot, Chez Maradan, 1805. 8° menor. Frontispicio, XIV-342 páginas. Cubiertas originales de papel grueso color naranja, etiqueta en el lomo para el título. Sin cortar. Edición original en un ejemplar impecable. Vicaire 424. **280,-**

- 107 1816. BEAUVILLIERS, A. [Antoine]: L'ART DU CUISINIER. ANCIEN OFFICIER DE MONSIEUR, COMTE DE PROVENCE, ATTACHE AUX EXTRAORDINAIRES DES MAISONS ROYALES, et actuellement Restaurateur [...]. Deuxième édition.** Paris: Chez Pilet, Imprimeur-Libraire, 1816. 2 volúmenes en 1 tomo en 8° mayor. I: Portada con grabado, XX-388 páginas. II: Portada con grabado, 376 páginas, 9 láminas plegadas que representa diversas mesas con sus servicios. + 38 páginas de Suplemento. Encuadernado en piel de la época. Muy buen ejemplar. Primera edición en segunda emisión. Preciosa obra con la firma autógrafa de la viuda del autor en la portada del primer volumen. Una viñeta grabada al cobre ilustra cada portada con una escena del interior de una cocina grande. Preciosa obra. Antoine Beauvilliers fue primer cocinero que abrió un restaurante de lujo, 'la Grande Taverne de Londres' en la rue Richelieu. Este ejemplar que presentamos es de los restantes de la primera edición con la fecha de la portada corregida a mano de 1814 a 1816. Al final se encuentra un Suplemento DEDICADO a los vinagres, la 'Chou-croute', las conservas, etc. Vicaire 78, Bitting, 31, Maggs 363. **900,-**





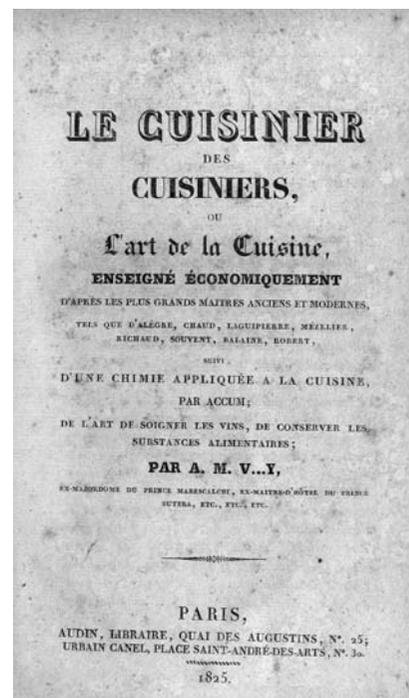
108 1821. MACHET, J.J.: LE CONFISEUR MODERNE OU L'ART DU CONFISEUR ET DU DISTILLATEUR, CONTENANT. TOUTES LES OPERATIONS DU CONFISEUR ET DU DESTILLATEUR, ET, EN OUTRE, LES PROCÉDÉS GÉNÉRAUX DE QUELQUES ARTS QUI S'Y RAPPORTENT, PERTICULIÈREMENT CEUX DU PARFUMEUR ET DU LIMONADIER. Ouvrage enrichi de plusieurs recettes nouvelles [...]. Quatrième édition. Paris: Chez Maradan, 1821. 8º mayor. XVI- 462 páginas. Encuadernación de la época en plena piel, cortes marbledos. Muy Buen ejemplar. Edición antigua de esta obra reimpressa muchas veces. Se publicó por vez primera en 1803, siguiendo las ediciones de los años 1817, y la que presentamos. Este es un libro muy completo sobre la confitería y todas las producciones en azúcar, chocolate, confituras, bombones, frutas glaseadas, jares, licores, destilación y perfumería. Pas dans Oberlè. Vicaire 250,-



109 1822. ALBERT: L'ART DU CUISINIER PARISIEN, OU MANUEL COMPLET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE, CONTENANT LA CUISINE, LA CHARCUTERIE, LA GROSSE PATISSERIE, ET LA PATISSERIE FINE, L'OFFICE DANS TOUTES SES BRANCHES; LA CUISINE DES MALADES; [...]. Paris: Emile Babeuf, 1822. 8º mayor. VI-454 páginas. Frontispicio grabado y 3 láminas. Encuadernación de la época en plena piel con hierros dorados en el lomo. EXCELENTE EJEMPLAR. Segunda edición, primera que aparece con este título y que se reimprimió muchas veces. El autor era jefe de cocina del cardenal Fesch. En esta obra se recogen 1126 recetas, entre ellas las de cocina, bebidas y vinos 'conduite de la cave' páginas 298 a 310. Tiene unos buenos índices al final. Vicaire 9. No en Oberlè. 400,-

110 1823. ca. RDELLI, M.: MANUEL DE CUISINIER ET DE LA CUISINIÈRE, A L'USAGE DE LA VILLE ET DE LA CAMPAGNE; CONTENENT TOUTES LES RECETTES LES PLUS SIMPLES POUR FAIRE BONNE CHÈRE AVEC ÉCONOMIE, AINSI QUE LES MEILLEURS PROÉDES POUR LA PÂTISSERIE ET L'OFFICE; Précédé d'un traité sur la dissection des viandes suivi de la manière de conserver les substances alimentaires, et d'un traité sur les vins. Seconde édition. Paris: Roret, Libraire-Éditeur, 1823. 12º. Frontispicio grabado, XVI-348 páginas. 3 láminas (arte de trinchar). Encuadernado en media piel de la época, con hierros dorados en el lomo. Buen estado. Segunda edición de este pequeño (de bolsillo) libro de cocina. La lámina que hace de frontispicio es una litografía que recoge dos escenas, en la superior los señores sentados a la mesa y el sirviente llega con la comida, en la inferior interior de la cocina con el cocinero en los fuegos, mujer picando CARNe (?), y al fondo un mozo cocinando al fuego grande. Esta lámina y las tres que recogen el corte de las carnes y pescados son litografiadas por Gustanti. Al final de la obra (página 323-328) 'Des vins'. La primera edición se había publicado un año antes, 1822. & [70] Vicaire 142, no cita esta segunda edición, y si todas las siguientes. No en Oberlè. 250,-

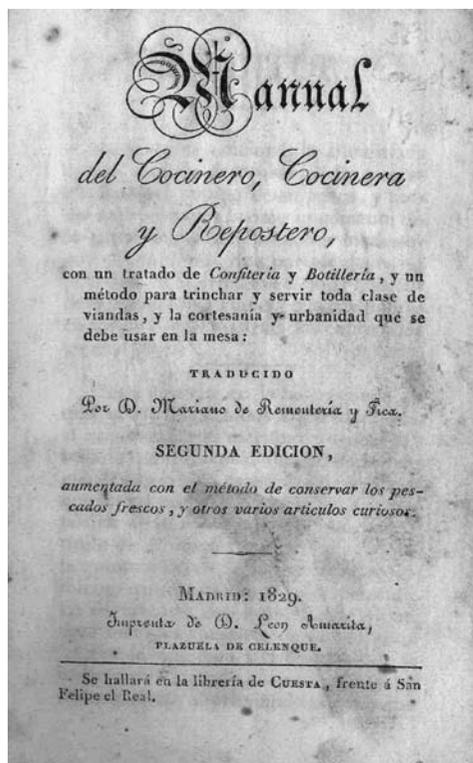
- 111 **1825. LECOINTE, JOURDAN: LE CUISINIER DES CUISINIERS, OU L'ART DE LA CUISINE, ENSEIGNÉ ÉCONOMIQUEMENT D'APRÈS LES PLUS GRANDS MAÎTRES ANCIENS ET MODERNES, ...SUIVI D'UNE CHIMIE APPLIQUÉE A LA CUISINE, PAR ACCUM; DE L'ART DE SOIGNER LES VINS, DE CONSERVER LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.** Paris [Toul]: [Imprimerie de J. Carez], Audin, Libraire, 1825. 8º mayor. XXXII hojas, 456 páginas. Papel con manchas de óxido. Encuadernado en pasta española con hierros dorados en el lomo y tejuelo, algunas rozaduras en los planos. Un desgarro que afecta unas letras en la página 429. Primera edición rara. Con el nombre de 'Le cuisinier des cuisiniers', aparecieron otras obras posteriormente. El autor fue mayordomo del Prince Marescalchi, y maître de hotel del Prince Butera, etc. El autor articula sus recetas siguiendo esta pauta: de la cocina, potages, grandes sauces, petites..., garnitures y ragouts, boeuf, veau, mouton, agneau, cochon, gibier, volaille, poisson, pâtisserie, legumes, office, glaces, le cave et les vins, etc. Sigue a partir de la página 430: 'Voyage gastronomique'. Al final unos índices muy completos. Vicaire 508. Oberlé 196 para una edición posterior. **600,-**



- 112 **1828. CAREME, ANTONIN: LE PATISSIER ROYAL PARISIEN OU TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE DE LA PATISSERIE ANCIENNE ET MODERNE.** Paris: chez l'Auteur, Galerie de Bossange père, 1828. 2 volúmenes en 8º mayor. I: Frontispicio, LXXXIII- 394 páginas. láminas de la 2 a 13. II: 2 hojas, 435 páginas, láminas de la 14 a 41. Todas ellas son plegadas. Encuadernación de la época en media piel rozada de los extremos. El volumen primero afectado de un taladro de polilla en el margen interior inferior. Una magnífica obra que representa originalmente el estilo romántico en la creación de pastelería. Obra muy rara completa. Contiene su firma autógrafa como garantía de edición original. Segunda edición revisada y corregida por el propio autor, las láminas dibujadas por Careme, contienen un total de 182 imágenes. Vicaire 144. Oberlé 189, para la tercera edición. **1.000,-**



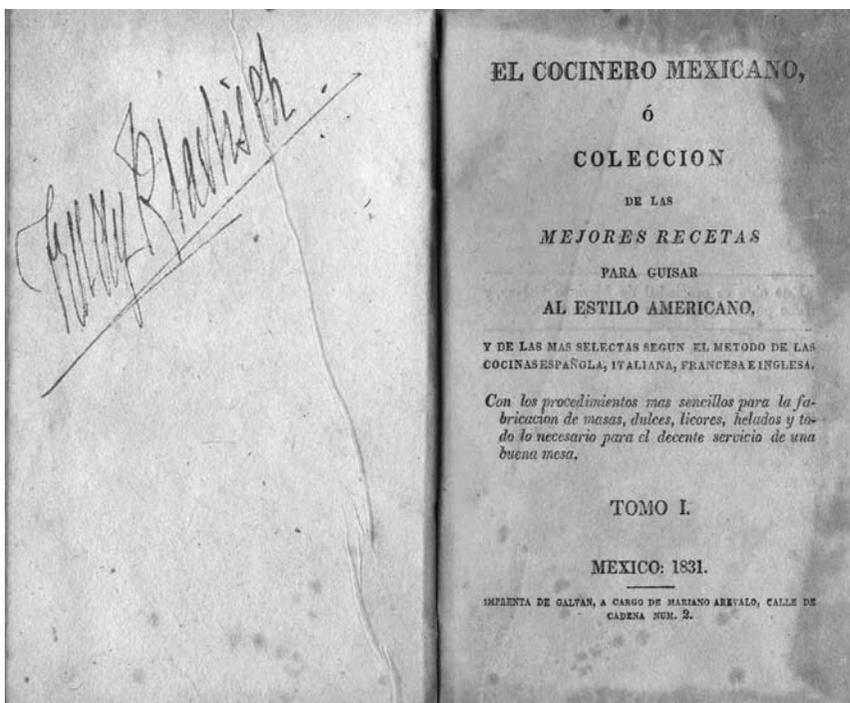
- 113 **1828. CAREME, ANTONIN: LE CUISINIER PARISIEN, OU L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE DES ENTRÉES FROIDES, DES SOULES ET DE L'ENTREMETS DE SUCRE, SUIVI D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÉS DE CES DEUX PARTIES DE LA CUISINE MODERNE.** Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée. Paris: chez l'Auteur, Galerie de Bossange Père, 1828. 8º mayor. Frontispicio, 422 páginas y 24 láminas. Encuadernación de la época en media piel y cartoné, rozada del lomo y puntas. Algunos puntos de óxido, pero en general buen estado de conservación. Segunda edición ampliada y corregida por el propio autor. Contiene su firma autógrafa como garantía de edición original. Ilustrado con 25 láminas (inclusive frontispicio) plegadas dibujadas por el propio Careme y grabadas por Normand fils. El autor dedica la obra a la memoria de Laguipière, el célebre cocinero francés muerto en 1812 durante la retirada de Rusia. Él fue durante algún tiempo jefe de los cocineros de Napoleón y también de Murat, con el que partió hacia Rusia y en donde se le congelaron los brazos y los pies. Careme había trabajado dos años bajo las órdenes de Laguipière. Él lo apreciaba y respectaba como el más grande de los talentos culinarios de su época. La invocación sublime que se encuentra encabezando esta obra rinde un homenaje público al cocinero mártir y le honora frente a sus detractores celosos. Añade Careme una nota al final de esta Dedicatoria en honor de los numerosos cocineros muertos durante la campaña y posterior retirada de Rusia. 'Sur vingt hommes qui composaient le personnel du duc de Narbonne, deux seulement ont échappé à cette terrible catastrophe'. (Traducción de : Oberlé, Les Fastes ...) Vicaire 146. Oberlé 188. **500,-**



- 114 **1829. REMENTERIA Y FICA , MARIANO: MANUAL DEL COCINERO, COCINERA Y REPOSTERO, CON UN TRATADO DE CONFITERIA Y BOTILLERÍA, Y UN MÉTODO PARA TRINCHAR Y SERVIR TODA CLASE DE VIANDAS, Y LA CORTESANIA Y URBANIDAD QUE SE DEBE USAR EN LA MESA.** Traducido por [...] Segunda edición, aumentada con el método de conservar los pescados frescos, y otros varios artículos curiosos. Madrid: Imprenta de León Amarita, 1829. 8º menor. 368 páginas, 2 hojas. Ilustrado con una lámina plegada. Encuadernado en pasta española con hierros dorados en el lomo, cortes tintados. Buen estado. Muy raro con la lámina. Segunda edición muy rara no citada por Palau. La primera se había publicado un año antes. La lámina que se encuentra en la obra reproduce el arte de trinchar carnes y pescados. Se reimprimió muchas veces. Mariano Rementeria cuidó de la traducción de esta obra y suprimió recetas muy francesas, añadiendo otras de helados. En las páginas 64- 66, varias recetas de ARROCES. Simón Palmer 770, para la edición de 1828, con descripción errónea. **350,-**

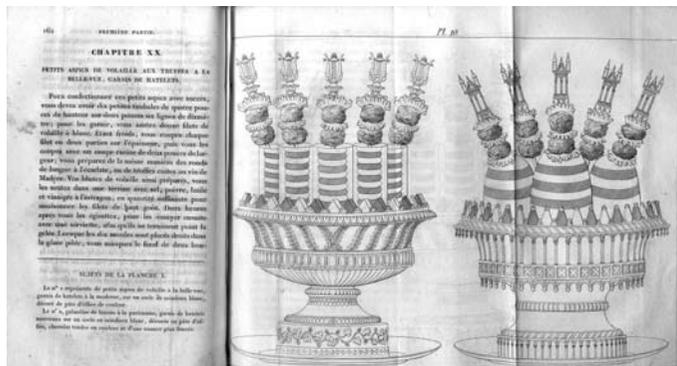
- 115 **1830. DURAND, CHARLES: LE CUISINIER DURAND.** Nimes: Imprimerie de P.Durand-Belle, 1830. 8º mayor. XV-480 páginas, 1 hoja. Encuadernado en media piel de la época con hierros dorados en el lomo. Firma autógrafa del autor. Edición original muy rara. Durand fue un excelente cocinero (nacido en Alais, 1766), que trabajo en varias ciudades de Francia a las órdenes de las personas más distinguidas, los reyes de España le ofrecieron ser su jefe de cocinas, pero el declinó la oferta. Fue un esteta en el más amplio sentido de la palabra aplicada a la gastronomía y los placeres de la mesa, nunca comió de los excelentes platos que elaboraba, al contrario su comida era siempre de lo más frugal, nunca se le vio tomar vinos ni alcoholes y mucho menos fumar. Estaba persuadido de que el arte culinario exigía una pureza sin mácula. Esta primera edición de sus recetas, que se encuentran numeradas recoge un total de 884. Obra muy rara en comercio. Oberlé 204, para una edición posterior. Vicaire 231, 'Cette première édition est peu commune'.

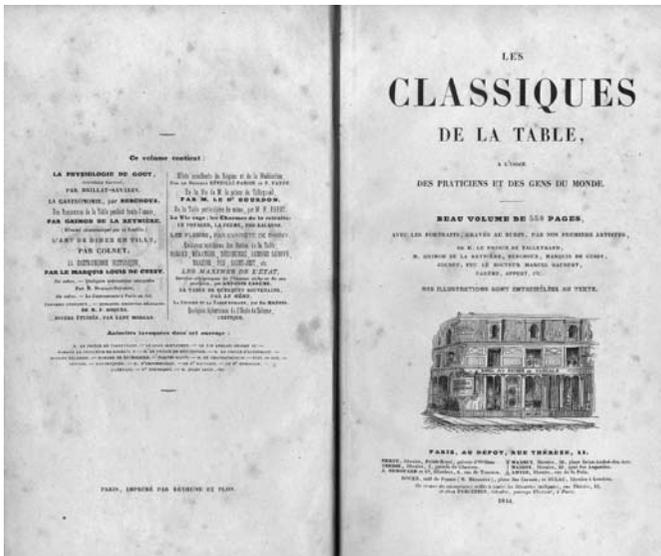
Edición original muy rara. Durand fué un excelente cocinero (nacido en Alais, 1766), que trabajo en varias ciudades de Francia a las ordenes de las personas mas distinguidas, los reyes de España le ofrecieron ser su jefe de cocinas, pero el declinó la oferta. Fue un esteta en el más amplio sentido de la palabra aplicada a la gastronomía y los placeres de la mesa, nunca comió de los excelentes platos que elaboraba, al contrario su comida era siempre de lo mas frugal, nunca se le vio tomar vinos ni alcoholes y mucho menos fumar. Estaba persuadido de que el arte culinario exigía una pureza sin mácula. Esta primera edición de sus recetas [...] recoge un total de 884. Obra muy rara en comercio. Oberlé 204, para una edición posterior. Vicaire 231, 'Cette première édition est peu commune'.



- 116 **1831. EL COCINERO MEXICANO O COLECCIÓN DE LAS MEJORES RECETAS PARA GUIJAR AL ESTILO AMERICANO, Y DE LAS MÁS SELECTAS SEGÚN EL METODO DE LAS COCINAS ESPAÑOLA, ITALIANA, FRANCESA E INGLESA.** Tomo I. México: Imprenta de Galván, 1831. 8º menor. XI-314 páginas, 11 hojas. Ilustrado con una lámina (de dos). Piel de la época. Solo el tomo I [de III, que consta la obra]. Este volumen contiene: De las Sopas, de las frituras, aderezos, de las ensaladas, de las salsas y caldillos, Almuerzos ligeros, guisos de raíces, yerbas, frutas y toda clase de hortalizas, de las legumbres y demás semillas, de las tortas, de los cocidos sin fuego con solo el vapor de las aguas o de la tierra. Los ejemplares de esta obra son muy raros en comercio. Palau 55879. **280,-**

- 117 **1834. CAREME, ANTONIN; PLUMEREY: L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX SIECLE. TRAITE ELEMENTALE ET PRATIQUE SUIVI DE DISSERTATIONS CULINAIRES, ET GASTRONOMIQUES UTILES AUX PROGRES DE CET ART. [Signe:] TRAITE DES ENTRÉES CHAUDES DES ROTS EN GRAS ET EN MAIGRE, DE ENTREMETS DES LEGUMES, ENTREMETS SUCRÉS ET AUTRES, OU 6è, 7è ET DERNIÈRE PARTIE DE L'OUVRAGE DE CARÈME.** Paris: J. Renouard, [1834-1843]. 5 volúmenes en 8º mayor y 4º menor. I: Retrato, frontispicio, CXXVII-313-4 páginas. II: Frontispicio, 9 láminas, 1 hoja (errata), XXXI-342 páginas. III: Frontispicio, 13 láminas, 4 hojas, 544 páginas. IV: 2 retratos, frontispicio, XI-425 páginas, 1 hoja (erratas). V: 2 retratos, frontispicio, XXXV-539 páginas, 1 hoja (erratas). Encuadernación uniforme en media piel color habano con hierros dorados en el lomo. Cortes pintados. Los dos volúmenes de Plumery, conservan sus cubiertas originales. Muy buen ejemplar en general. Extraordinario conjunto de cocina francesa del más alto nivel recogida por el mejor cocinero y el más experto en el arte de la decoración. Antonie Careme (1783-1833) trabajó al servicio de diferentes 'altezas reales o imperiales', en Londres, Viena, San Petesburgo, antes de entrar al servicio de James de Rothschild, haciendo de la mesa del barón la primera de Paris. En 1829, Careme se retiró para acabar sus trabajos literarios, falleciendo el 12 de enero de 1833 en su domicilio. Este ejemplar contiene los retratos (que suelen faltar a muchos) de Careme, Appert, Grimoud de la Reyniere, y el marqués de Cufoy. **2.200,-**
- 118 **1836. BELON, M.: LE PATISSIER NATIONALE ET UNIVERSEL, OUVRAGE RÉDIGÉ SUR UN PLAN ENTièrement NEUF, D'APRÈS LES INVENTIONS ET DÉCOUVERTES MODERNES EN SUBTANCES, UTENSILES, ETC; CONTENANT LES PROCÉDÉS PAR LES PLUS CÉLÈBRES PATISSIERS FRANÇAIS ET ÉTRANGERS, POUR LA PATISSERIE DE BOUTIQUE, PATISSERIE DES GRANDES MAISONS, PATISSERIE PITTORESQUE, PATISSERIE DU PETIT FOUR, ETC.** Paris: Imprimerie de Mne. Huzard, 1836. 8º mayor. Frontispicio litográfico, 320 páginas. Ilustrado con tres láminas plegadas fuera de texto litográficas. Encuadernación moderna en media piel y puntas. Regular estado de conservación. Interesante obra sobre pastelería. El frontispicio muestra el interior de un obrador de pastelería, con los oficiales preparando bellos pasteles. Vicaire 51. Solo menciona dos láminas y no dice nada del bello frontispicio. No en Oberlé. **280,-**
- 119 **1836. BURNET: DICTIONNAIRE DE CUISINE ET D'ECONOMIE MÉNAGÈRE. A L'USAGE DES MAITRES ET MAITRESSES DE MAISON, FERMIERS, MAITRES-D'HÔTEL, CHEFS DE CUISINE, CHEFS D'OFFICE, RESTAURATEURS, PÂTISSIERS, MARCHANDS DE COMESTIBLES, CONFISEURS, DISTILLATEURS, ETC.** Paris, J.A. Boudon, 1836. 25x16 cm. 788 páginas. Texto a dos columnas. Ilustrado con grabados intercalados en el texto y 11 láminas. Encuadernado en media piel de la época, con hierros dorados en el lomo. Buen estado. Vicaire 132. Primera edición. **280,-**
- 120 **1929. POMAINÉ [POZERSKI], EDOUARD DE: CUISINE JUIVE, Guettos modernes.** Paris: Albin M. éditeur, 1929. 8º. 241 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales impresas a dos tintas. Perfecto ejemplar. E.O. Primera edición muy rara. Esta obra está considerada como pionera en el estudio de la cocina y alimentación del pueblo judío en su diáspora. Publicación anterior a los tristes sucesos de la II Guerra Mundial. La obra está dividida en dos secciones, en la primera informa sobre las ciudades donde hay guetos judíos de Polonia, Lituania y Francia antes del Holocausto, y después sigue con las recetas de cocina del Este de Europa y Norte de África. Eduardo de Pomiane fue un buen biólogo, que hizo de sus aficiones al buen comer y cocinar su segunda profesión. Para la famosa periodista y crítica gastronómica. Elizabeth David, 'De Pomiane' escribía sobre acontecimientos físicos, el sonido que se escucha al batir una yema de huevo con aceite de oliva convirtiéndose en una mayonesa, el chirrido de una patata frita cuando se sumerge en el aceite hirviendo..., Adorarlo por su público y alumnos, tenía una falsa modestia que le convertía en un irreverente y provocativo rebelde que cuestionaba los ritos de los blancos sacerdotes oficiantes de la cocina clásica francesa ... su camino es el camino del artista ... este es el mejor tipo de escritura de cocina (publicó varias obras), es creativo en el verdadero sentido de la palabra mal usada (Omelette and a Glass of Wine, 175-180). Oberlé 295. **280,-**
- 121 **1836. MARGUERITE, Mademoiselle: LE CORDON BLEU. Nouvelle Cuisinière Bourgeoise. Rédigée et mise par ordre alphabétique par [...].** Paris: Librairie Encyclopédique de Roret, 1836. 12º. Frontispicio, 192 páginas. Encuadernación de la época en media piel y cartoné, con hierros dorados en el lomo. Algo rozada. **100,-**
- 122 **1839. AUDOT, LOUIS-EUSTACHE: LE CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, OU NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE.** Contenant: Table des mets selon l'ordre du service. Ustensiles Paris: Audot, Libraire-Éditeur, 1839. 8º. Frontispicio en color. 480 páginas. Ilustrado con grabados intercalados en el texto. Encuadernado en media piel moderna con nervios y hierros dorados en el lomo. Buen ejemplar. La primera edición de este 'véritable best-seller pendant tout le XIXe siècle', se publicó en 1818. Esta que presentamos lleva la mención en la portada de 'vingt-troisième édition'. & [145] Vicaire 54, para la primera edición. Oberlé 179. **150,-**
- 123 **1842. CAREME, ANTONIN: LE PATISSIER PITTORESQUE, COMPOSÉ ET DESSINÉ PAR [...], CONTENANT CENT VINGT CINQ PLANCHES GRAVÉES AU TRAIT, DONT CENT DIX REPRÉSENTENT UNE VARIÉTÉ DE MODÈLES DE PAVILLONS, DE ROTONDES, DE TEMPLES, DE RUINES, DE TOURS, DE BELVÉDÈRES, DE FORTS, DE CASCADES, DE FONTAINES, DE MAISONS DE PLAISANCE, DE CHAUMIÈRES, DE MOULINS ET D'ERMITAGES. [...] QUATRIÈME ÉDITION REVUE ET AUGMENTÉE.** Paris: J. Renouard, 1842. 4º menor. Frontispicio, 2 hojas, V páginas, 1 hoja, 56 páginas. 123 láminas (faltan la 99, 104, 121). tal como indica en la 'Indication des planches'. Encuadernación moderna en piel con decoración de rueda dorada recuadrando los planos, lomo liso con hierros dorados. Todas las láminas con reintegración de papel en la esquina superior exterior, en algunas afectando al número de la plancha, pero en ningún caso al grabado. Obra muy bella y uno de los 'monumentos' a la arquitectura efímera de la pastelería. Esta considerada como un libro extravagante que recoge el gusto por los modelos recargados de la decoración de los platos y en pastelería, a partir de la arquitectura y sus modelos históricos de cada región del mundo. Careme dedicó esta obra a su amigo Muller, 'Maitre-d'Hotel de la Maison de S.M. l'Empereur de toutes les Russies. Vicaire 145. Oberlé 186, para la tercera edición. **550,-**





124 1843. LES CLASSIQUES DE LA TABLE A L'USAGE DES PRACTICIENS ET DES GENS DU MONDE. [...] AVEC LES PORTRAITS, GRAVÉS AU BURIN, PAR NOS PREMIERS ARTISTES, DE M.LE PRINCE DE TALLEYRAND, M. GRIMOD DE LA RREYNIÈRE, BERCHOUX, MARQUIS DE CUSSY, COLNET, FEU LE DOCTEUR MARCEL GAUBERT, Careme, APPERT, ETC. DES ILUSTRATIONS SON ENTRE-MÊLES AU TEXTE. Paris: imprime par Bhetune et Plon, 1843. 4º menor. 2 hojas, XIII-528 páginas. 9 retratos y 6 láminas fuera de texto, conservan sus hojas de protección en papel de seda. Viñetas grabadas en madera dentro de texto. Encuadernación de la época en media piel y puntas con nervios e hierros dorados entre ellos. Puntos de óxido, pero muy buen ejemplar. Primera edición muy rara. En la portada una viñeta grabada en madera que representa el 'Café de París'. Al dorso del 'falso título', se encuentra la lista de los textos y sus autores que forman este volumen, con la particularidad de estar cada línea de texto impresa en un caracter tipográfico diferente. Los retratos en número de nueve, representan a los autores incluidos: Talleyrand, Jules Janin, Marcel Gaubert, Berchoux, Grimod de la Reyniere, Appert, Colnet, Marquis de Cufoy, Careme. Las seis láminas representan: 'Meditation' (grabado en madera); un CAZador comiendo afamadamente de vuelta a casa (punta seca); 'Le Marchand de Marrons' (litografía encolada); 'Contemplation' (grabado en madera); 'Peinture a Pompei' (grabado al acero); 'Petit triclinium sous une treille a Pompei' (grabado al acero). Vicaire 177. **650,-**



125 1843. LA CUYNERA CATALANA O SIA REGLAS UTILS, FACILS, SEGURAS Y ECONOMICA S PER CUYNAR BÉ. ESCULLIDAS DELS AUTORS QUE MILLOR HAN ESCRIT SOBRE AQUESTA MATERIA. Barcelona: impremta de Valentí Torras, 1843-46. IV cuadernos en 8º menor: I: Frontis, 85 páginas, 1 hoja. II: Frontis, 93 páginas, 1 hoja. III: Frontis, vii-85 páginas, 1 hoja. IV: Frontis, 4 hojas, 104 páginas. Encuadernación moderna en plena piel. Magnífico ejemplar. **250,-**

126 1844. FAYOT, Ed.: LES CLASSIQUES DE LA TABLE A L'USAGE DES PRACTICIENS ET DES GENS DU MONDE. Avec les portraits, gravés au burin, par nos premiers artistes, de M.le Prince de Talleyrand, M. Griomod de la Rreynière, Berchoux, Marquis de Cussy, Colnet, Feu le docteur Marcel Gaubert, Careme, Appert, etc. des illustrations son entremêlés au texte. Paris: imprimé par Bethune et Plon: Dentu / Trese / J. Renouard/ etc. , 1844. 4º menor. 2 hojas, XXII págs, 1 hoja, 609 páginas. 11 Retratos y 10 láminas fuera de texto. Algunas viñetas grabadas en madera dentro de texto. Encuadernación de la época en holandesa piel, lomo ligeramente gastado. Algunos puntos de óxido pero buen ejemplar. Segunda edición en primer tiraje de mucha rareza, sobre todo completa de las láminas. En la portada una viñeta en madera reproduce el restaurante de Borel 'Au Rocher de Canca. le'. Retratos de: Jules Janin; Marcel Gaubert; Brillat-Savarin; Grimod de la Reyniere; Colnet; Mécène; Debucourt; Berchoux; Careme; Lady Morgan; Carle Venet; Grabados: 'Meditation' (grabado en madera); 'Contemplation' (idem); 'Digestions Fameuses' (grabado al acero); 'Peinture a Pompei' (grabado al acero); Un CAZador comiendo en su mesa (grabado al aguafuerte en sepia por Debucourt); 'Le Marchand de Marrons' (litografía sobre papel china encolada); el mismo CAZador en la misma escena (grabado a la punta seca por Blanchard); 'Le cordon bleu d'une bonne petite maison', (grabado al acero de un dibujo de Granier); 'petit triclinium sous une treille a Pompei' (grabado al acero); 'Henri II y sa famille avant le Diner' (grabado al acero por Blanchard según dibujo de Alfred Johannot). Vicaire 178. **330,-**

127 1845. REMENTERIA Y FICA , MARIANO: MANUAL DEL COCINERO, COCINERA, REPOSTERO, PASTELERO, CONFITERO Y BOTILLERO, CON EL MÉTODO PARA TRINCHAR Y SERVIR TODA CLASE DE VIANDAS, Y LA CORTESANIA Y URBANIDAD QUE SE DEBE USAR EN LA MESA. Última edición: aumentada con muchos artículos nuevos, el modo de conservar toda clase de sustancias alimenticias, los pescados frescos, y una noticia curiosa sobre toda clase de vinos nacionales y extranjeros, sus propiedades y modo de servirlos en las mesas. Madrid: Imprenta de Norberto Lorenci, 1845. 8º menor. 2 hojas, 388 páginas. Encuadernado en media piel de la época, con hierros dorados en el lomo. las páginas 11-14, con ligera rozadura en el margen exterior. En general buen estado de conservación. Como todas las ediciones de esta obra debería llevar una lámina que reproduce los cortes que se dan a las carnes y pescados, como es natural falta, aunque nos inclinamos a creer que nunca la ha llevado. Edición muy rara y más completa que las anteriores, ampliada con una 'Noticia acerca de los vinos' (pág.352-364) en la que se encuentra una lista por orden alfabético de los mejores vinos y sus lugares de procedencia, los más de Francia, España, Portugal, Italia, Grecia, y algunos africanos (Canarias, Madeira, Ciudad del Cabo). Palau 260774. No en Simón Palmer. **250,-**

128 1848. BERENGUER DE MONTGAT, JACOBO [seudónimo de Angel Saura y Mascaró]: **NOVISSIMO COCINERO UNIVERSAL. Arte de la Nueva Cocina, puesto al alcance de toda clase de fortunas, dividido en dos partes.** Barcelona: Imprenta y Libr. de la Sra. Vda. e H. de Mayol, 1848. 8º menor. Primer parte: 382 páginas, 1 hoja. Segunda parte: 2 hojas, 324 páginas. Ilustrado con 19 láminas y grabados intercalados en el texto. Encuadernación de la época en media piel de la época con hierros dorados en el lomo. puntos de óxido. Primera edición muy rara completa. Precioso libro de recetas de cocina, muy ilustrado con grabados dentro de texto y láminas. Contiene en las páginas 70-71, tres maneras de preparar ARROZ. Encabeza las recetas con PATATAS, 'modo de cocerlas para comerlas en vez de pan', siguen 19 recetas !! (páginas 323-330), continua con las trufas y setas. Palau 27741. Simón Palmer 104. **280,-**

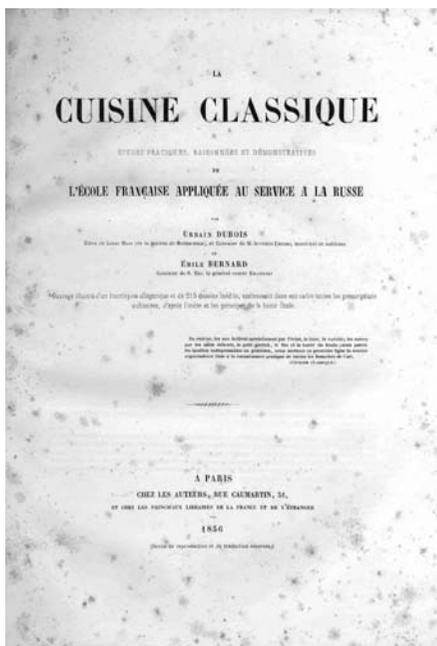
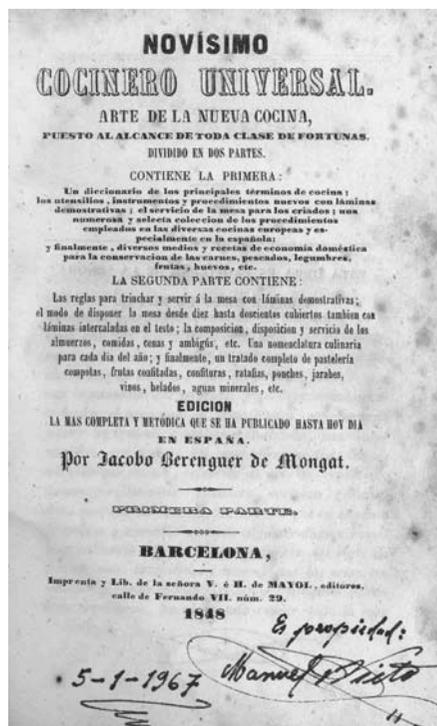
129 1850 ca. LA CUYNERA CATALANA. o sia reglas utils, fáciles, seguras y ECONOMICA s per cuynar bé. Escullidas dels Autors que millor han escrit sobre aquesta materia. Barcelona: llib. dels successors de Font [imp. de la V. Torras], sa. 8º menor. Frontis grabado, 380 páginas, 2 hojas. Pergamino de la época. con pequeñas pérdidas en el lomo. Muy buen estado de conservación. Ejemplar completo de esta temprana edición la primera con los textos seguidos y en una sola entrega. **70,-**

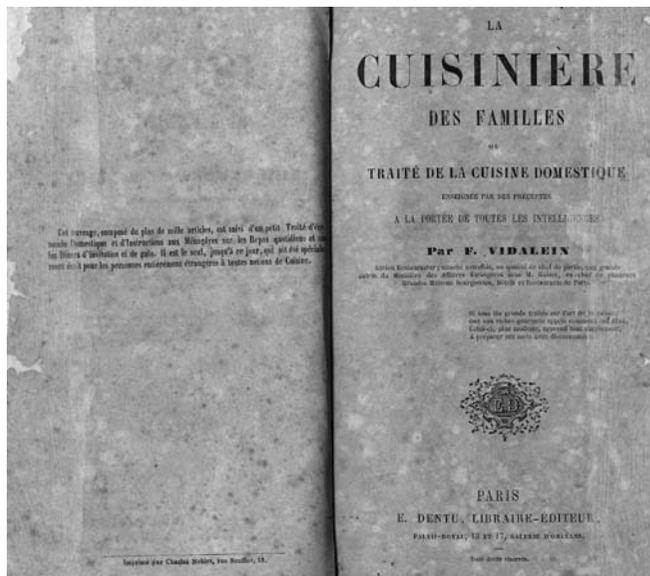
130 1856. URBAIN-DUBOIS; BERNARD, EMILE: LA CUISINE CLASSIQUE. ÉTUDES PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES DE L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE. Paris: Chez Les Auteurs, 1856. 2 volúmenes en folio. I: Frontis, XI-330 páginas + X páginas. II: 2 hojas, 331-694 páginas, + XVIII páginas. Ilustrado con 215 láminas fuera de texto. Encuadernado en plena piel de la época. , con hierros dorados en el lomo y filete dorado en los planos. Firmado por los autores. Buen estado. El libro de cocina clásica. francesa más importante sobre la decoración de los platos y la elaboración de banquetes fastuosos al servicio de los nobles y ricos rusos. **900,-**

131 1857. DESTAMINIL, M.: LE CUISINIER FRANÇOIS PERFECTIONNE CONTENANT LES MEILLEURES PRESCRIPTIONS DE LA CUISINE ANCIENNE ET MODERNE. Précédé des notions sur le service, de menus divers, d'un voca. bulaire des termes et des ustensiles en usage pour la cuisine, l'office la ca. ve, de l'art de découper et de servir à table, etc. Deuxième édition. Paris: B. Renault et Cie., Libraires-Éditeurs [Impr. Walder, 1857. 8º mayor. Frontis grabado en madera (retrato de un cocinero en dos tirajes, sobre papel de color, y en blanco), 301 páginas. Ilustrado con dos láminas plegadas. Cubiertas originales ilustradas montadas sobre piel y tela. Muy buen ejemplar. La primera edición es de 1844, pero todas son muy raras por qué era libro de consulta. **250,-**

132 1857. AUDOT, LOUIS-EUSTACHE: LE CUISINIER DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, OU NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE. CONTENANT: TABLE DES METS SELON L'ORDRE DU SERVICE. Paris: Audot, Libraire-Éditeur, 1857. 8º. Frontispicio en color. 669 + 11 páginas. Ilustrado con grabados intercalados en el texto. Encuadernado en media piel de la época. con nervios y hierros dorados en el lomo, algo rozada. Buen ejemplar. La primera edición de este 'véritable best-seller pendant tout le XIXe siècle', se publicó en 1818. Esta que presentamos lleva la mención en la portada de 'Trente-septième édition'. Vicaire 54, para la primera edición. Oberlé 179. **150,-**

133 1859. VIARD, ALEXANDRE; FOURET ET DELAN [Hommes de bouche]: Le Cuisinier Imperiale par Viard, Fouret et Délan. Augmentée de 300 articles nouveaux et du Glacier Impérial par Bernardi. Paris: Gustave Barba, Libraire-Éditeur, 1859. 8º mayor. XXXI-743 páginas. Ilustrado con 19 dibujos de mesas. Encuadernado en holandesa de la época. Completo y en buen estado. La primera edición de esta obra apareció con el título de 'Le Cuisinier Royale', los avatares políticos en Francia a través de los años, hicieron cambiar el nombre a: 'Imperial' (1854) y 'Nacional' (1875). Este ejemplar pertenece a la 'vingt-sixième édition augmentée de 300 articles nouveaux et du Glacier impérial, par Bernardi'. **100,-**





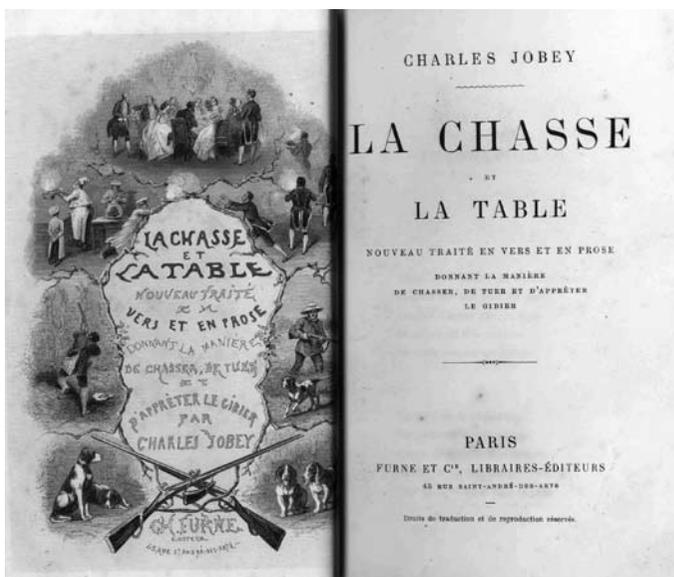
134

- 134 1860 ca. VIDALEIN, F.: **LA CUISINIÈRE DES FAMILLES OU TRAITÉ DE LA CUISINE DOMESTIQUE ENSEIGNÉE PAR DES PRÉCEPTES A LA PORTÉE DE TOUTES LES INTELLIGENCES**. Paris: E. Dentú, Libraire-Éditeur, sa. 8º mayor. 535 páginas. Primeras y últimas hojas reforzadas. Encuadernado en media piel moderna, con nervios y hierros dorados en el lomo. Muy buen estado. Edición original aparecida sin fecha, probablemente de 1860. Buen conjunto de recetas, publicadas con lenguaje claro y tipografía grande, buen recurso para las personas que se encuentran cerca de los 'fogones'. Obra bastante rara en comercio. En la página 27, 'Sauce Mayonnaise'. Vicaire 861, da la fecha de 1862, para la primera edición. **140,-**

- 135 1860 ca. BRETEUIL, JULES: **LE CUISINIER EUROPÉEN. OUVRAGE CONTENANT LES MEILLEURES RECETTES DES CUISINES FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES**. Complété par un appendice. Paris: Garnier Frères, [imprimerie de P.A. Bourdier et cie], sa. 8º. VIII-784 páginas. Ilustrado con numerosos grabados de madera dentro de texto. 1 lámina plegada con los servicios para mesas de diversos comensales. Encuadernado en media piel de la época. con hierros dorados en el lomo. Primera edición aparecida sin fecha. Vicaire 114. **140,-**

- 136 1863. **EL LIBRO DE LAS FAMILIAS. NOVÍSIMO MANUAL PRÁCTICO DE COCINA ESPAÑOLA, FRANCESA Y Americana, HIGIENE Y ECONOMÍA DOMÉSTICA**. Contiene más de dos mil formulas de ejecución sencilla y facil. Revista, corregida y aumentada con 'La llave de la Vida'. Consejos para hacer pronto fortuna, y otras curiosidades amenas é instructivas. [sigue:] **Novísimo manual de Cocina Americana, seguido de un Tratado de Repostería y Dulcería**. Madrid: Leocadio López, editor, 1863. 8º menor. VII-597 páginas. 80 págs. Portada a dos tintas. Ilustrado con una lámina litográfica plegada. Encuadernación de la época. en pasta española. Buen ejemplar. Rara y temprana edición de este famoso libro de recetas culinarias y otras. Incluye el apéndice de 'cocina americana', o la que se PRACTICA en los países de Hispanoamérica. No contiene recetas de arroces, si de patatas, hasta 25. Entre las recetas americanas (podríamos decir mejor 'cubanas') se encuentran varios tipos de arroces, frijoles, y guisados, también especies de volateria como: 'Pato de Florida y Yaguasa'. Son raros los ejemplar completos y con la lámina. Simón Palmer 721, para la edición de 1866. **90,-**

- 137 1864. **JOBEY, CHARLES: LA CHASSE ET LA TABLE**. Nouveau traité en vers et en prose donnant la manière de chasser, de tuer et d'apprêter le gibier. Paris: Furne et cie, 1864. 8º. 2 hojas, frontispicio grabado, 294-16 páginas. Cubiertas originales con viñeta alusiva a la CAZA y la cocina. Encuadernado en plena piel con nervios y hierros dorados 'cornetin de CAZA', corte superior dorado, estuche. Perfecto ejemplar de LUJO. Edición original de este precioso libro, nuestro ejemplar es uno de los raros que contiene el bello frontispicio grabado, y al final las 16 páginas del ca. tálago de libros de Jouvét. En el ca. mpo y en la mesa: le chevreuil, le Lièvre de montagne, le Lapin, le Faisan, la Perdrix rouge, la Perdrix grise, les Ca. illes, le Râle de genêt, le Tétrás, la Beca. sse, la Béca. ssine, les Ca. nards sauvages, le Cul-Blanc, la Vanneau Pluvier, l'Aloutte, la Grive, Ortolan, Becfigue, le Cerf, le Chamois et le Sanglier, le petit Braconnage. Vicaire 465. Thiebaud 519. Oberlé 677, el mismo ejemplar. **450,-**



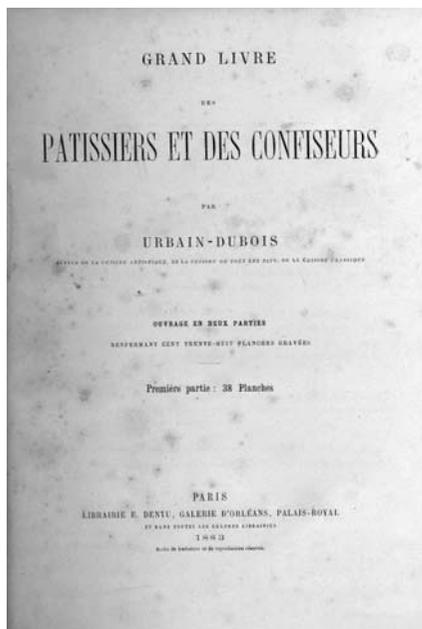
137

- 138 **1866. BLANCa. , J.M.: MANUAL DEL REPOSTERO DOMÉSTICO. TRESCIENTAS SESENTA Y CINCO RECETAS PARA HACER PLATOS DE POSTRES, Ó SEA UNA PARA Cada DIA DEL AÑO.** Madrid: Imp. de La Época. , 1866. 4º menor. 112 páginas, 4 hojas. Cubiertas originales. Buen estado. **100,-**
- 139 **1867. GOUFFE, JULES: LE LIVRE DE CUISINE. COMPRENANT LA CUISINE DE MÉNAGE ET LA GRANDE CUISINE.** Paris: Librairie de L. Hachette et Cie., 1867. 4º. XII-823 páginas, 2 hojas. Ilustrado con 25 planchas en color cromo-litográfica. s y 161 grabados en madera, dibujados del natural por E. Ronjat. Encuadernado en holandesa media piel y tela impresa editorial. Buen ejemplar. **280,-**
- 140 **1868. BRISSE, LE BARON: RECETTES A L'USAGE DES MENAGES BOURGEOIS ET DES PETITS MÉNAGES COMPRENANT LA MANIÈRE DE SERVIR A NOUVEAU TOUS LES RESTES.** Paris: E, Donnaud, Libraire-Editeur, 1868. 8º menor. VII-254 páginas + 7 hojas de anuncios. Ilustrado con 130 grabados interca. lados en el texto. Encuadernado en tela moderna con ilustración antigua montada. Primera edición de esta colección de recetas gastronómica. s. El barón Brisse fué una importante figura de la corporación gastronómica. en el siglo XIX y al mismo tiempo un personaje célebre de la vida parisina. En 1867, propuso a los gastrónomos eméritos de asistir a una serie de comidas que serian organizados cada vez en un lugar diferente, celebrando el primero en la Maisón-Dorée. Oberlé 255, para una edición posterior. **100,-**
- 141 **1869. GOUFFE, JULES: LE LIVRE DES CONSERVES. LE LIVRE DES CONSERVES OU RECETTES POUR PRÉPARER ET CONSERVER LES VIANDES ET LES POISSONS SALÉS ET FUMÉS, LES TERRINES, LES GALANTINES, LES LÉGUMES, LES FRUITS, LES CONFITURES, LES LIQUEURS DE FAMILLE, LES SIROPS, LES PETITS FOURS, ETC, ETC.** Paris: Librairie de L. Hachette et Cie., 1869. 4º. Retrato, VI-450 páginas, 1 hoja. Ilustrado con 34 grabados en madera. Encuadernado en media piel de editorial con hierros dorados en el lomo. Buen ejemplar. Primera edición. **140,-**
- 142 **1869. GASTRONOMO JUBILADO, UN: ARTE DE ARREGLAR Y COMPONER LO SOBRANTE DE LAS COMIDAS DE UN DIA PARA OTRO, DEDICADO Á LAS CLASES MENOS ACOMODADAS, Y GENTES DE POCO DINERO, QUE GUSTEN DE COMER BIEN, GASTAR POCO Y NO DESPERDICAR NADA.** Por un gastrónomo jubilado. Madrid: Imp. de F. Lopez Vizca. ino, 1869. 8º mayor. XI hojas, 93 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales. Pliegos en rama. Buen estado. **60,-**
- 143 **1872. MALEPEYRE, F.: FABRICA. TION DES VINS DE FRUITS ET DES BOISSONS ÉCONOMIQUES CONTENANT L'ART DE FABRIQUER SOI-MÊME CHEZ SOI ET A PEU DE FRAIS. LES VINS FACTICES ET LES VINS DE LIQUEUR FRANÁIS ET ÉTRANGERS.** Paris, Libraire Encyclopédique de Roret, 1872. 8º menor. 283 páginas + 72 páginas de un ca. talogo de Roret. Encuadernado en media piel de la época. , con hierros dorados en el lomo. **60,-**
- 144 **1873. DUMAS, ALEXANDRE: GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE.** Paris: Alphonse Lemerre, éditeur, 1873. 4º . 2 retratos grabados por Rajon e imprimidos por Salmon. 1055 páginas + 24 páginas de Annexe. Encuadernado en media piel de la época. Primera edición de este clásico de la cocina escrito por uno de los grandes literatos franceses. El primer gran diccionario gastronómico. Vicaire 297. **1.300,-**
- 145 **1873. GOUFFE, JULES: LE LIVRE DE PATISSERIE.** Paris: Librairie Hachette et Cie., 1873. 4º. 2 hojas, Retrato, VII-506 páginas. Ilustrado con 137 grabados en madera y 10 láminas en color cromo-litográfica. s. Encuadernado en media piel con nervios. Leves puntos de óxido. Primera edición. Vicaire 418. **250,-**

- 146 **1879. EL LIBRO DE LAS FAMILIAS. NOVÍSIMO MANUAL PRÁCTICO DE COCINA ESPAÑOLA, FRANCESA Y Americana, HIGIENE Y ECONOMÍA DOMÉSTICA. Contiene más de dos mil formulas de ejecución sencilla y facil. Tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, revista, corregida y aumentada con 'La llave de la Vida'. Consejos para hacer pronto fortuna, y otras curiosidades amenas é instructivas.** Barcelona: [imprenta Herederos de la Vda. Plá], 1879. 8º menor. VII-733 páginas. Portada a dos tintas. Encuadernado en pasta española de la época. Muy buen ejemplar sin ninguna falta y completo. Muy rara edición que contiene el apéndice de 'Cocina Americana', entre las páginas 571-652, escrito por José de la Concepción Bachicha, de 'nación ca. ravalí, Jefe de cocina del Hotel Saint Nicholas, en Charlestown. Ejemplar de la 'décimoctava edición, revista. corregida y aumentada'. Tal como confirma en el título esta edición esta ampliada con más recetas, de Patatas contiene 28, e incluye 17de ARROCES, con las recetas de 'Arroz a la Valenciana', 'á la Alica. ntina'. En las recetas americanas se encuentra: Sopa de Tortuga (pág.574), Ropa vieja cubana (p.586), Mondongo criollo (p.587), Sangre quemada criolla (p. 593), Manatí, o vaca. marina a lo pinero (p. 610), etc. & Simón Palmer 722 para la edición de 1871. **90,-**



- 147 1880. LA CUYNERA CATALANA. o sia reglas utiles, fáciles, seguras y ECONOMICA s per cuynar bé.** Escullidas dels Autors que millor han escrit sobre aquesta materia. Barcelona [II, y III: San Gervasi]: Imprenta de la viuda Torras [y: Imprenta de Torras, cuadernos II y III], 1880. 8º menor. 4 cuadernos. I: 88 páginas, inclusive frontispicio y portada. II: 93 páginas, 1 hoja. III: VII-85 páginas, inclusive grabado. 1 hoja. IV: 4 hojas, inclusive grabado, 104 páginas. El mismo grabado en cada una de las partes (excepto en la segunda) con texto al pie diferente. Impreso sobre papel muy fino. Encuadernados en un volumen en media piel de la época. Muy buen estado de conservación. Raro. Una de las reimpresiones ochocentistas de este tratadito de cocina 'CATALANA'. Palau 66663. Simón Palmer 428. **175,-**
- 148 1880. LA TECA. LA VERITABLE CUINA CASOLANA DE Catalunya. CONTÉ LA MANERA D'ORGANITZAR TOTA CLASSE D'ÀPATS SENZILLS O D'ETIQUETA, ...** Sixième édition ornée de figures. Paris: Librairie Ch. Delagrave, 1880. 18º menor. 360 páginas. Encuadernado en media tela y cartoné, con tejuelo en el lomo. Profusamente ilustrado con grabados dentro de texto. Buen estado. **40,-**

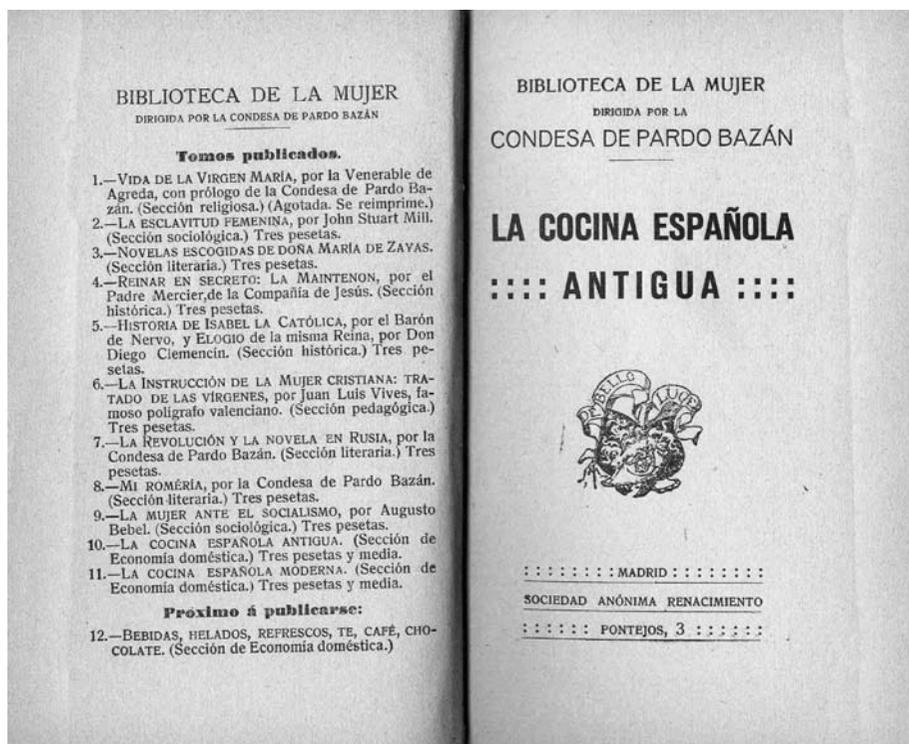


- 149 1883. URBAIN-DUBOIS: GRAND LIVRE DES PATISSIERS ET DES CONFISEURS. Ouvrage en deux parties.** Paris: Librairie E. Dentu, 1883. 2 volúmenes en folio menor. I: XXIV-338 páginas, 5 hojas. II: 349-701 páginas. Ilustrado con 100 láminas fuera de texto. Encuadernado en media piel y tela impresa de la época. Firmado por el autor. Muy buen estado. Primera edición de esta monumental e importante obra. Vicaire 291. [104]. **1.000,-**
- 150 1883. BRIZUELA, MELQUIADES: OBRA CULINARIA NACIONAL.** Prólogo de D. José Serra. 1883-1917. Cádiz: Tipografía Comercial, 1917. 4º. 448 páginas. Ilustrado con dibujos, fotografías y un mapa plegado en b/n. Encuadernado en media piel con nervios y hierros dorados en el lomo, conservando las cubiertas originales ilustradas en color. Dedicatoria autógrafa del autor. Libro raro. Contiene los siguientes apartados: Páginas regias. Historia de un cocinero. España culinaria. La trasatlántica. culinaria. Una ciudad flotante. España gastronómica. (Mapa). Portugal culinario. Los cocineros patrióticos (Paso-doble para piano). Curiosidades mundiales culinarias. Como se hace un Cocinero. **450,-**

- 151 1883. FAVRE, JOSEPH: DICTIONNAIRE UNIVERSELLE DE CUISINE ET D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE.** Paris: Chez tous les libraires, et librairie-imprimerie des Halles et de la Bourse du commerce, [1883-92]. 4 volúmenes en 4º mayor. I: IX-447 páginas. II: VIII- 453-946 páginas, 1 hoja. III: 4 hojas, 950-1426 páginas, 5 hojas. IV: Primera edición. XL-1429-1940 páginas, 4 hojas. Profusamente ilustrados con grabados interca. lados en el texto, recetas y artículos. Encuadernados en media piel editorial, algo rozada. Exlibris. Iber un a 1542. Vicaire 356. **300,-**
- 152 1885. GOUFFE, JULES: EL LIBRO DE COCINA.** Traducido esmeradamente de la última edición francesa. Comprende la cocina ca. sera y la gran cocina. Madrid: Librería de A. de San Martín, editor, 1885. 26x16 cm. XII-838 páginas, 4 hojas. Ilustrado con 25 láminas cromolitográfica. s en color y 161 grabados en madera. Encuadernado en media piel moderna. Buen estado. Primera edición en ca. stellano de tal vez, más importante obra culinaria mundial. **220,-**
- 153 1885. BRETEUIL, JULES: EL COCINERO EUROPEO obra que contiene las mejores formulas de las cocinas francesas y extranjeras para la preparación de sopas, salsas, guisados, entradas, asados, frituras, postres y pastelería. Completado con un apéndice.** 4ª edición. Paris: Librería de Garnier Hermanos, 1885. 8º. 815 páginas. Ilustrado con grabados interca. lados en el texto. Encuadernado en tela editorial ilustrada. Muy buen ejemplar. Contiene las secciones de: I. Materias primeras de una buena cocina. II. Utensilios de cocina. III. Sopas. IV. Salsas frituras, asados. V. Rellenos, adobos, guisos. VI. Manjares cuya base es la vianda de CARNicería. VII. Aves de corral. VIII. CAZA. Aves especiales. IX. Pescados. X. Crustáceos, conchas, reptiles. XI. Huevos - Legumbres. XII. Entremeses-Intermedios y platos dulces. XIII. Pastelería. XIV. Desperdicios. + Apéndice. **130,-**
- 154 1888. (GASTRONOMÍA). EL LIBRO DE LAS FAMILIAS. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica. Contiene más de dos mil fórmulas de ejecución sencilla y fácil, tratados especiales de pastelería, confitería y repostería...** Madrid: Librería de Leoca. dio López editor, 1888. 8º. VII + 744 p. Leves puntos de óxido. Encuadernado en piel editorial con algunas rozaduras. **40,-**
- 155 1892. BRETEUIL, JULES: EL COCINERO EUROPEO obra que contiene las mejores formulas de las cocinas francesas y extranjeras para la preparación de sopas, salsas, guisados, entradas, asados, frituras, postres y pastelería. completada con un apéndice.** 7ª edición. Paris: Librería Garnier Hnos, 1892. 8º. 815 páginas. Ilustrado dentro de texto. Encuadernado en tela editorial ilustrada. Muy buen ejemplar. Precioso libro de recetas de cocina en un grueso pero manejable volumen. la obra esta dividida en XIV Secciones y varios Apéndices, y al final unos índices que ayudan mucho. **120,-**

- 156 **1893. COMPENDIO DE COCINA Y FORMULARIO DE REPOSTERIA SEGUIDO DE MULTITUD DE SECRETOS Y OPERACIONES PROVECHOSAS PARA LA ECONOMIA DOMÉSTICA. ; VARIAS RECETAS PARA LAS ENFERMEDADES MUY COMUNES, ETC.** Lérida: Librería de Lorenzo Corominas, Imprenta de L. Abadal, suc. de Corominas, 1893. 8º menor. 120 páginas. Pliegos en rama. Buen estado. **25,-**
- 157 **1894. MURO, ANGEL: EL PRACTICON. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras. Con un apéndice que comprende el arte para el mejor aprovechamiento de las sobras, las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trincar y de comer los manjares. Aumentada con 60 minutos de almuerzos y comidas para todos los gustos y condiciones, y algunas formulas completamente nuevas.** Madrid: Librería de Miguel Guijarro, editor, 1894. 8º mayor. Frontispicio, X-862 +110 páginas. Ilustrado con 240 grabados interca. lados en el texto. Media piel moderna con hierros dorados en el lomo. Buen ejemplar. Ejemplar del tiraje de la sexta edición mencionada expresamente en la portada. **120,-**
- 158 **1894. MURO, ANGEL: EL PRACTICON. Tratado completo de cocina. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras.** Con un apéndice que comprende el arte para el mejor aprovechamiento de las sobras, las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trincar y de comer los manjares. Madrid, Imprenta y Librería de Miguel Guijarro, 1894. 8º mayor. Frontispicio. X-862 +110 páginas de índice. 1 hoja. Ilustrado con grabados interca. lados en el texto. Encuadernado en media piel lisa, con hierros dorados en el lomo. Buen estado de conservación. Primera edición. **200,-**
- 159 **1894. MURO, ANGEL: EL PRACTICÓN. TRATADO COMPLETO DE COCINA AL ALCANCE DE TODOS Y APROVECHAMIENTO DE SOBRAS. Con un apéndice que comprende el arte para el mejor aprovechamiento de las sobras, las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trincar y de comer los manjares.** Madrid: Librería de Miguel Guijarro, editor, 1894. 8º mayor. Frontispicio, X-109 páginas, 1 hoja + 3 hojas de anuncios. Ilustrado con 210 grabados interca. lados en el texto. Media piel de la época. , con hierros dorados en el lomo. Buen ejemplar. Ejemplar de la segunda edición, citada expresamente en la portada y del mismo año que la primera. Rara. **100,-**
- 160 **1894. REMENTERIA Y FICA. , MARIANO: MANUAL DEL COCINERO, COCINERA, REPOSTERO, PASTELERO, CONFITERO Y BOTILLERO, CON EL MÉTODO PARA TRINCHAR Y SERVIR TODA CLASE DE VIANDAS, Y LA CORTESANIA Y URBANIDAD QUE SE DEBE USAR EN LA MESA. [...] Nueva edición aumentada con muchos artículos nuevos como el método de conservar los pescados frescos, y otros varios artículos curiosos.** Paris: Librería de Garnier Hnos. 1894. 12º. 448 páginas. Una lámina plegada. Encuadernado en tela editorial impresa. Buen estado. La primera edición se había publica. do en 1828. La lámina que se encuentra en la obra reproduce el arte de trincar carnes y pescados. Se reimprimió muchas veces. Mariano Rementería cuidó de la traducción de esta obra y suprimió recetas muy francesas, añadiendo otras de helados. **80,-**
- 161 **1894. MURO, ANGEL: EL PRACTICON. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras. Con un apéndice que comprende el arte para el mejor aprovechamiento de las sobras, las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trincar y de comer los manjares.** Madrid: Librería de Miguel Guijarro, editor, 1894. 8º mayor. X-109 páginas, 1 hoja. Ilustrado con 210 grabados interca. lados en el texto. Media piel de la época. , algo rozada. Buen ejemplar. Ejemplar del tiraje de la 4ª edición mencionada expresamente en la portada. **70,-**
- 162 **1899. CARPINELL, ELADIA, M.: CARMENCITA O LA BUENA COCINERA. MANUAL PRACTICO DE COCINA. ESPAÑOLA, Americana, FRANCESA, ETC. CON MULTITUD DE RECETAS ESPECIALES QUE NO HALLAN EN LOS TRATADOS PUBLICA. DOS HASTA EL DIA.** Barcelona: Tipolitografía Luis Tasso, 1899. 8º menor. 262 páginas. Ilustrado con cenefas modernistas al principio de cada ca. pitulo. Encuadernado en media piel de la época. y cartóné, con hierros dorados en el lomo. **50,-**
- 163 **S. XIX. CAREME, MELANIE: LE PARFAIT CORDON-BLEU DES VILLES ET DES CAMPAGNES. CUISINE BOURGEOISE ET PETITE CUISINE DES MÉNAGES.** Paris: Artheme Fayard, éditeur [Corbeil, imprimerie B. Renaudet], S.XIX. 8º. 500 páginas. Ilustrado con 250 grabados interca. lados en el texto y 3 láminas cromolitográfica. s. Encuadernado en cartóné editorial ilustrado en color, rehecho el lomo. Muy buen ejemplar. Edición original. Muy bello libro de recetas de cocina, con una primera parte dedicada al utillaje ordenado alfabética. mente. Es obra que por su carácter de popular es muy rara en comercio. No en Vicaire. No en Oberlé. **120,-**
- 164 **S. XIX. GABRIELLE, E.H.: LA CUISINIÈRE MODELE OU L'ART DE FAIRE UNE BONNE CUISINE AVEC ÉCONOMIE, CONTENANT UN VOCABULAIRE DES TERMES DE CUISINE L'ART DE DÉCOUPER LES SAUCES ET TOUTE LA CUISINE PROPEMENT DITE.** Paris: Théodore Lefevre, [s.a.] s.XIX. 8º mayor. 320 páginas. Ilustrado con grabados interca. lados en el texto. Encuadernado en cartóné editorial ilustrado. Buen estado. Nueva edición impresa probablemente entre 1870-1880, de este interesante libro de recetas culinarias muy próximas a la cocina de nuestro tiempo (s.XX), y por lo tanto totalmente experimentables. El dibujo de la cubierta es el de una cocinera muy 'mademoiselle'. **80,-**
- 165 **1900 ca. REBOUL, J.B.: LA CUISINIÈRE PROVENÇALE.** Marseille: A. Tacussel, Éditeur, sa. 8º mayor. 470 páginas. Retrato. Cubiertas originales. Encuadernado en media piel con nervios y hierros dorados en el lomo, corte superior dorado. Añadido recortes de periódicos antiguos. Perfecto estado. **90,-**
- 166 **1900. ROSE, MADEMOISELLE: CIEN MANERAS DE PREPARAR LOS PLATOS DE CAZA. FORMULAS PRACTICAS Y EXQUISITAS.** Madrid: Saturnino Ca. Ilea, editor, 1900. 12º. 221 páginas. Ilustrado con grabados interca. lados en el texto. (Pag. 15-16 fotocopiada). Encuadernado en cartóné editorial ilustrado en color. Buen estado. **40,-**
- 167 **1900 Ca. SOLICHON, ADOLFO: EL ARTE CULINARIO, TRATADO PRÁCTICO Y COMPLETO DE COCINA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA SEGUN LA ESCUELA MODERNA FRANCESA Y ESPAÑOLA.** Prólogos de Lhardy y de F. Capella. Madrid: Romo y Füssel, editores, sa. 8º mayor. 495 páginas. Ilustraciones fotográfica. s interca. ladas en el texto, y frontales de ca. pitulos con dibujos de 'gnomos cocineros'. Tela editorial ilustrada modernista a tres tintas. Muy bello libro en buen estado de conservación. Primera edición muy rara (más con sus cubiertas originales) de este buen libro de recetas de cocina española. Incluye 13 recetas de 'arroses', inclusive 'a la valenciana' (pág.67), y otras 13 de 'macarrones'. **100,-**

- 168 1901 ca. RICHARDIN, EDMOND: L'ART DU BIEN MANGER. FINS ET JOYEUX CROQUIS GASTRONOMIQUES ÉCRITS POUR LES GOURMETS [...] ET PLUS DE 1200 RECETTES SIMPLES ET FACILES CHOISIES PAR DES CHEFS DE CUISINE ET DES CUISINIÈRES EXPÉRIMENTES. le tout recueilli et annoté par Edmond Richardin. Préface d'André Theuriot.** Paris, Librairie Nilsson, [1901]. 8º. Frontis grabado por A. Robida. XII-756 páginas. Hojas de anuncios intercaladas en el texto. Encuadernado en tela editorial con estuche. Encuadernación magnífica. mente restaurada y con su estuche. Primera edición de este clásico recetario, destinado a personas que quieren emular una cocina de hotel y restaurante de lujo. Incorpora muchas recetas de la cocina antigua regional. Curioso. Raro encontrar este grueso volumen en buen estado y sin falta de ninguna página como es el ca. so. **60,-**
- 169 1901 ca. RICHARDIN, EDMUNDO: LA COCINA UNIVERSAL. COLECCIÓN DE FÓRMULAS PRÁCTICAS INÉDITAS, PARA PREPARAR EN Ca. SA LOS PLATOS MÁS RENOMBRADOS DE LOS GRANDES RESTAURANTES Y MAESTROS COCINEROS FRANCESES SEGUIDA DE 1300 RECETAS SENCILLAS Y FÁCILES ENTRE ELLAS CIENTA MANERAS DISTINTAS DE GUIAR HUEVOS.** Traducción de la obra de Edmundo Richardin 'L'Art du bien manger', reformada con escogidas fórmulas de las cocinas Italiana, Inglesa, Alemana, Rusa, Americana, Española, etc. por A. Blanco Prieto. Barcelona, El Eco de la Moda, [1901]. 8º. XIV-471 páginas. Ilustrado con grabados de carnes de matadero, aves y CAZA. Tela editorial impresa de estilo modernista. Primera edición en lengua ca. stellana. Incluye una 'ca. rta-prefacio', de Andrés Theuriot, fechada en Bourg-La-Reine, 12 de febrero de 1901, y una nota del editor A. Blanco Prieto. **45,-**
- 170 1907. ALI-BAB. GASTRONOMIE PRACTIQUE. Études culinaires suivies du Traitement de l'Obésité des Gourmands.** Paris: Ernest Flammarion, éditeur, 1907. 8º mayor. 314 páginas. Encuadernado en perca. lina original. Corte superior tintado. Muy buen ejemplar. Primera edición muy rara en su encuadernación original. Uno de los grandes clásicos de la cocina francesa. **300,-**
- 171 1908. CUNILL DE BOSCH, J.: LA CUYNA CATALANA. Aplech de fórmules pera preparar tota mena de plats ab economia y facilitat, propi pera servir de guia a les mestresses de ca. sa y a totes les cuynes en general per...** Segona edició. Barcelona: Llibreria de Francesch Puig, 1908. 4º menor. 233 páginas, 11 hojas. Cubiertas originales a color. Diseño modernista. Contiene 9 recortes de diarios y revistas, como por ejemplo 'En Patufet', relacionados con recetas y consejos de cocina. **70,-**
- 172 1908. CUNILL DE BOSCH, J.: LA CUYNA CATALANA. Aplech de fórmules pera preparar tota mena de plats ab economia y facilitat, propi pera servir de guia a les mestresses de ca. sa y a totes les cuynes en general.** Barcelona: Francesch Puig, 1908. 4º menor. 233 páginas, 11 hojas. Tela moderna conservando las cubiertas originales ilustradas por Opisso en color (en no muy buen estado). 2ª edición. **50,-**
- 173 1909. DOMENECH, IGNACIO: LOS ENTREMESOS Y LOS QUESOS MODERNOS.** (Más de 500 recetas). Entremeses españoles y extranjeros, frios y ca. lientes... Los entremeses y los quesos modernos. (Más de 500 recetas). Entremeses españoles y extranjeros, frios y ca. lientes... Madrid, Biblioteca. de El Gorro Blanco, [1909]. 8º menor. 174 páginas. Encuadernado en tela gris con tejuelo en el lomo. Ilustrado con láminas fotográficas dentro de texto. Buen estado. Primera edición muy rara. **60,-**
- 174 1910. LEBAUT, ARMAND: LA TABLE ET LE REPAS A TRAVERS LES SIÈGES. HISTOIRE DE L'ALIMENTATION, DU MOBILIER A L'USAGE DES REPAS, DU CEREMONIAL ET DES DIVERTISSEMENTS DE TABLE CHEZ LES PEUPLES ANCIENS ET LES FRANÇAIS, PRECEDEE D'UNE ETUDE SUR LES MOEURS GASTRONOMIQUES PRIMITIVES ET SUR LE ROLE DU REPAS DANS LA CIVILISATION.** Paris: Lucien Laveur, éditeur, sa. 4º. VII-718 páginas. Ilustrado con 116 dibujos y reproducciones intercalados en el texto. Encuadernado en media piel con nervios en el lomo conservando sus cubiertas originales. Muy buen estado. Edición original. **175,-**
- 175 1912. NIEVES: RAMILLETE DEL AMA DE Ca. SA. CONTIENE FÓRMULAS DE COCINA Y REPOSTERIA.** Barcelona, Lluís Gili, librero-editor, 1912. 19x11,5 cm. XV-375 páginas. Media tela y cartón editorial con dibujo en el plano. Muy buen ejemplar. Primera edición rara de este recetario. **50,-**
- 176 1913 ca. PARDO BAZAN, EMILIA [CONDESA DE]: LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA.** Madrid: Renacimiento [imprenta La Editora], sa. 8º mayor. VIII-412 páginas. Encuadernado en tela editorial. Muy buen estado. Primera edición en un magnífico ejemplar. Textos de la mejor literatura gastronómica. La señora Pardo Bazán escribió un buen libro de recetas de cocina, muchas de ellas comprobadas por sí misma (señaladas en el índice con un *), pero su manera de describir los platos, su preparación y degustación son en sí ya un placer. En el 'Prólogo', hace varias advertencias y termina con la siguiente: 'Va cundiendo una especie de algarabía ó jergonza insufrible, de la cual son muestras las minutas de fondas y banquetes. Librenos Dios de tal lengua franca. , semejante a la que se usaba en Liorna. también hay que defender el idioma nacional. Lo más femenino de este libro es la recomendación con que voy a terminar el prólogo. En las recetas que siguen encontrarán las señoras muchas donde entran la cebolla y el ajo. Si quieren trabajar con sus propias delicadas manos en hacer un guiso, procuren que la cebolla y el ajo los manipule la cocinera. Es su oficio, y nada tiene de deshonroso el manejar estos bulbos de penetrante aroma; pero sería muy cruel que las señoras conservasen, entre una sortija de rubíes y la manga ca. lada de una blusa, un traidor y avillanado rastro cebollero'. Así la Condesa de Pardo Bazán. Palau 212483. Simón Palmer 997, para la segunda edición. **170,-**
- 177 1913. RICHARDIN, EDMOND: L'ART DU BIEN MANGER, SUIVI DE L'ART DE CHOISIR LES VINS ET DE LES SERVIR A TABLE, D'UN CHAPITRE SPÉCIAL, ORNÉ FIGURES EXPLICA. TIVES SUR LE DÉCOUPAGE ET DE NOMBREUX MENUS ANCIENS ET MODERNES.** 2000 Recettes simples et faciles. Préface d'Andre Theuriot. Edition revue et augmentée. Paris: Éditions d'Art et de Littérature, 1913. 8º. XLVI-946 páginas. Ilustrado con reproducciones de Maestros de la pintura y dibujos de A. Robida, grabados por A. Lerondeau; frontispicios grabados por E. Deloche, y grabados en madera de Paul E. Colin y A. Ruquet comentados por Gustave Geffroy. Encuadernado en tela editorial impresa. Muy buen ejemplar. **150,-**
- 178 1913. CHAORI Y BAIBER: ARTE DE GUIAR BIEN EN FORMA PACTRICA. Y AL AICANCE DE TODAS LAS INTELIGENCIAS. COMPRENDE GUIOS DE TODAS CLASES APLICABLES A TODAS LAS COCINAS, EN FORMA DE DICCIONARIO, O SEA POR ORDEN ALFABÉTICO.** Madrid: Tip. 'La Itálica. ', 1913. 8º menor. 64 páginas. Cubiertas originales ilustradas en color. Encuadernado en tela moderna. Buen estado. Primera edición. **40,-**



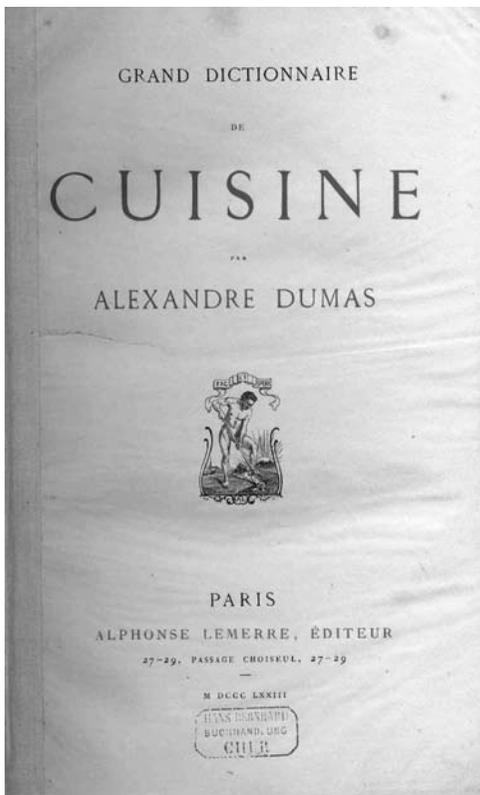
- 179 **1914. LA CUYNERA CATALANA. O SIA REGLAS ÚTILS, FÁCILS, SEGURAS Y ECONOMICA S PER CUYNAR BÉ. ESCULLIDAS DELS AUTORS QUE MELLOR HAN ESCRIT SOBRE AQUESTA MATERIA. NOVAMENT CORREGIT Y ARREGLAT EN EIXA 7A. IMPRESSIÓ.** Barcelona: Impremta Climent Oliveró, 1914. 8º menor. Frontis grabado, 348 páginas. Encuadernado en cartóné editorial ilustrado. **80,-**
- 180 **1914 ca. DOMENECH, IGNACIO: LA MEJOR COCINA DE CUARESMA. AYUNOS Y ABSTINENCIAS POR... CONTIENE 300 FÓRMULAS DE SOPAS, COMIDAS, SALSAS Y POSTRES DE CUARESMA.** Barcelona: Editorial Poliglota, [c. 1914]. 8º. XXXII hojas, 290 páginas. Encuadernado en tela verde con el título y autor estampados en dorado. Ilustrado con láminas de dibujos y fotografías fuera de texto. Buen estado. Primera edición. Todo un clásico. **60,-**
- 181 **1913 ca. DOMENECH, IGNACIO: LA PASTELERIA MUNDIAL Y LOS HELADOS MODERNOS. ES LA OBRA DE PASTELERÍA Y HELADOS MÁS COMPLETA QUE SE CONOCE EN ESPAÑA Y AMÉRICA.** Madrid: Imprenta Helénica, [1913]. 4º menor. 529 páginas. Ilustrado con grabados y fotografías. Encuadernado en cartóné editorial con ilustración encolada, lomo rehecho. Primera edición de esta enciclopedia de los postres. Contiene cerca. de 2000 fórmulas explicadas para confeccionar exquisitos y elegantes platos. **90,-**
- 182 **1914. RONDISSONI: LLIÇONS PRACTIQUES DE CUINA / LLIÇONS PRACTIQUES DE REBOSTERIA I CONFITERIA + REGLAMENT CLASSES ESPECIALS. (Conjunt de 63 fascicles).** Barcelona: Tip. Altés, 1914-22. 63 fascículos en 8º menor. 1914: (1) Núm. noviembre. 1916: (2) Núm. noviembre (2) diciembre. 1917: (2) gener, (2) febrer, (2) març, (2) abril, (2) maig, (2) Juny, (2) novembre, (1) desembre. 1918: (1) gener, (1) febrer, (1) març, (2) abril, (2) maig, (1) novembre-desembre. 1919: (1) gener, (1) febrer, (1) març, (1) abril, (1) maig, (1) juny, (2) novembre, (2) desembre. 1920: (1) gener-febrer, (1) març-abril, (2) maig-juny, (2) novembre, (2) desembre. 1921: (2) febrer, (1) març, (2) març-abril, (1) abril, (1) maig, (1) maig-juny, (1) juny. 1922: (2) gener, (2) febrer, (1) març. Cubiertas originales. Buen estado. Institut de Cultura i Biblioteca. Popular per la Dona. Muy raro. **350,-**
- 183 **1914. DOMENECH, IGNACIO; MARTI, F.: AYUNOS Y ABSTINENCIAS (COCINA DE CUARESMA) POR...** Madrid: Imp. Helénica, 1914. 8º. XXXII hojas, 290 páginas, 1 hoja. Encuadernado en tela marrón estampada, algo deslucida. Ilustrado con láminas fotográfica. s y dibujos fuera de texto. Buen ejemplar. Obra rara en comercio. **50,-**
- 184 **1915. DOMENECH, IGNACIO: LA NUEVA COCINA ELEGANTE ESPAÑOLA. TRATADO PRÁCTICO Y COMPLETO DE COCINA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y REFRESCOS POR...** Madrid: Imp. Helénica, 1915. 4º menor. 589 páginas, 1 hojas. Encuadernado en media piel y puntas con cartóné. Ilustrado con láminas de grabados, dibujos, etc., dentro del texto. Buen estado. Primera edición en un magnífico ejemplar. **90,-**
- 185 **1915. DOMENECH, IGNACIO: LA NUEVA COCINA ELEGANTE ESPAÑOLA. TRATADO PRÁCTICO Y COMPLETO DE COCINA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y REFRESCOS POR...** Madrid: Imp. Helénica, 1915. 4º menor. 589 páginas, 1 hojas. Cubiertas originales con ilustración en el plano, algo rozado. Ligera mancha de humedad en la cubierta trasera. Ilustrado con láminas de grabados, dibujos, etc., dentro del texto. Edición original, muy rara con sus cubiertas originales y sin cortar. **90,-**
- 186 **1916. DOMENECH, IGNACIO: GUIA PRACTICA PARA LA CONFECCIÓN DE TODA CLASE DE HELADOS. 85 RECETAS. MANTECa. DOS, BISCUIT GLACÉ, HORCHATAS, GRANIZADOS, COPAS, TURRONES, QUESOS, ETC.** Madrid: Imp. Helénica, 1916. 8º menor. 45 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales de estilo modernista. Ilustrado con dibujos dentro de texto. Buen estado. Primera edición. Raro. **50,-**

- 187 **1916 ca. DOMENECH, IGNACIO: 'ÀPATS'. MAGNÍFIC MANUAL DE CUINA PRÀCTICA. CATALANA, ADEQUAT A TOTS ELS GUSTOS I EL MÉS VARIAT I SELECCIONAT DE Catalunya. ESTÀ COMPOST PEL FAMÓS CUINER...** Barcelona: Quintilla i Cardona, sa. 4º menor. 256 páginas, 3 hojas. Encuadernado en tela. Frontales ilustrando los inicios de ca. pítulo. **50,-**
- 188 **1916. CARPINELL, ELADIA M.: CARMENCITA O LA BUENA COCINERA. MANUAL PRÁCTICO DE COCINA ESPAÑOLA, AMERICANA, FRANCESA, ETC. CON MULTITUD DE RECETAS ESPECIALES QUE NO SE HALLAN EN LOS TRATADOS PUBLICA. DOS HASTA EL DIA. REFORMADA CON MULTITUD DE RECETAS MODERNAS.** Barcelona: Gasso Hermanos, editores, 1916. 16º. 318 páginas. Ilustrado con grabados. Cubiertas originales deslucidas. **30,-**
- 189 **1917. DOMENECH, IGNACIO: EL COCINERO AMERICANO. RECETAS PRÁCTICAS CULINARIAS, ILUSTRADAS CON GRABADOS, DE TODOS LOS PAÍSES DE AMÉRICA. POR...** ... con un prólogo de D. Mario Roso de Luna. Madrid: Imp. Helénica. , 1917. 8º. XV hojas, 192 páginas. Cubiertas originales, ilustrado con dibujo a color en portada, falta una porción en la parte superior de 4ª de cubierta. Ilustrado con grabados dentro de texto. Edición original muy rara. Todo el tiraje fue destinado a los países hispanos de América. . **50,-**
- 190 **1918. CLERGUE, GRACE ET GERTRUDE: LA CUISINE DE ALLIES.** Préface de M. Gabriel Hanotaux. Recettes América. ines, Anglaises, Belges, Françaises, Italiennes, Japonnaises, Russes, Serbes, etc. Paris: L'Édition Française Illustrée, 1918. 8º menor. 128 páginas. Ilustrado con pequeños dibujos. Encuadernado en tela editorial con dibujos en color. Buen estado. Los derechos de autor de esta obra fueron destinados a la Francia devastada por la guerra. **50,-**
- 191 **1919. ALMANACH DE COCAGNE POUR L'AN 1920. Dédié aux vrais Gourmands. Et aux Francs Buveurs.** Paris: Editions de La Sirene, 1919. 8º menor. 223 páginas, 3 hojas. Ilustrado con grabados en madera. Cubiertas originales. Buen estado. Bello almanaque gastronómico ilustrado por Raoul Dufy, Laboureur, Friesz, Dunoyer de Segonzac, Lhôte, etc. Textos de Cocteau, Satie, Balzac, Ponchon, Baudelaire, Apollinaire, Nerval, Max Jacob, Mac Orlan, etc. **140,-**
- 192 **1920 ca. DOMENECH, IGNACIO: LA GUÍA DEL GASTRÓNOMO Y DEL MAÎTRE D'HÔTEL. ENCICLOPEDIA CULINARIA INTERNACIONAL. PARA CONSULTAR CON RAPIDEZ Y CONFECCIONAR CON PRONTITUD TODO LO CONCERNIENTE AL RAMO DE LA ALIMENTACIÓN.** Madrid: Imp. Helénica. , sa. 8º menor . 512 páginas. Encuadernado en tela gris estampada con ornamentos modernistas. Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto. Buen estado. Primera edición, muy raro [...] en las condiciones tan perfectas de este ejemplar. **60,-**
- 193 **1920. CARPINELL, ELADIA, M.: CARMENCITA O LA BUENA COCINERA. MANUAL PRÁCTICO DE COCINA ESPAÑOLA, Americana, FRANCESA, ETC. CON MULTITUD DE RECETAS ESPECIALES QUE NO SE HALLAN EN LOS TRATADOS PUBLICA. DOS HASTA EL DIA.** 12ª edición. Barcelona: Imprenta de Domingo Clarasó, 1920. 8º menor. 286 páginas. Retrato de la autora. Ilustrado con cenefas modernistas al principio de cada ca. pítulo. Encuadernado en media piel moderna con nervios y hierros dorados en el lomo. Muy buen estado. **40,-**
- 194 **1920. DOMENECH, IGNACIO: LA COCINA INFANTIL. PEQUEÑOS MÉTODOS PRÁCTICOS, PARA INCIAR A LAS NIÑAS EN LA ILUSTRACIÓN Y ENSEÑANZA DE LA COCINA, ECONOMÍA Y PORVENIR DE LAS FAMILIAS.** Portada y dibujos sobre temas y nombres culinarios del célebre dibujante J. S. Junceda. Madrid: Imp. Helénica. , 1920. 8º menor. 30 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales, ilustrada a color por el celebre dibujante J. S. Junceda. Profusamente ilustrado con divertidos dibujos, haciendo juegos de palabras ilustrados con los términos de cocina. Perfecto estado. Primera edición. **30,-**
- 195 **1920 ca. LA SEÑORA MARTIN. GOLOSINAS. Repostería ca. sera.** Barcelona: Ramón de S.N. Araluca Editor, s.a. 8º menor. 160 p. Encuadernación en media tela. **20,-**
- 196 **1920 ca. DOMENECH, IGNASI: LLAMINADURES.** Barcelona: Tip. Bonet, s.a. 8º mayor. 64 p., 4 h. Puntos de óxido. Rústica. algo rozada. Primera edición. **30,-**
- 197 **1921. CARPINELL, E,ADIA M.: CARMENCITA O LA BUENA COCINERA. Manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc. Con multitud de recetas especiales que no se hallan en los tratados publica. dos hasta el dia.** Barcelona: Bajada de Viladecols, 1921. 8º menor. 286 páginas (Faltan las páginas de la 1 a la 12). Cubiertas originales. Encuadernado en media piel moderna con nervios y hierros dorados. 13ª edición. **40,-**
- 198 **1921. ESCOFFIER, AUGUSTE: LE GUIDE CULINAIRE. AIDE-MEMOIRE DE CUISINE PRACTIQUE.** Paris: Ernest Flammarion, éditeur, 1921. 4º menor. XIII- 942 páginas. Corte superior dorado. Encuadernado en plena piel con nervios y hierros dorados en el lomo y estuche, firmada "Ca. mbras". Magnífico ejemplar en perfecto estado de conservación, muy raro en estas condiciones. EJEMPLAR DE LUJO. Uno de los libros mas usados en las cocinas, y que por lo tanto los ejemplares sufren el desgaste de su uso. Un ejemplar completo y bien conservado. Raro. Cuarta edición ampliada, con los prólogos de las ediciones anteriores. **280,-**
- 199 **1923. BALLESTER [y PONS], PEDRO: DE RE CIBARIA. COCINA, PASTELERIA Y REPOSTERIA MENORQUINAS.** Mahon: Imprenta de M. Sintet Rotger, 1923. 8º mayor. 394 páginas. Encuadernado en tela moderna conservando las cubiertas originales. Buen ejemplar. Primera edición, se reimprimió varias veces en la isla de Menorca. Muchas de las recetas están en lengua CATALANA. Contiene una larga entrada sobre la salsa 'mahonesa'. Simón Palmer 91. **50,-**
- 200 **1923. ALI-BAB: GASTRONOMIE PRÀTIQUE. ÉTUDES CULINAIRES SUIVIES DU TRAITEMENT DE L'OBÉSITÉ DES GOURMANDS.** Troisième édition entierement refondue. Paris: Ernest Flammarion, éditeur, 1923. 4º. 1107 páginas, 1 hoja. Encuadernado en tela editorial. Buen ejemplar. Uno de los grandes clásicos de la cocina francesa. **300,-**
- 201 **1923. MARTA: LA COCINERA CRIOLLA Y RECETARIO CURATIVO DOMESTICO.** Barcelona, Lluís Gili, Librero-Editor, 1926. 8º mayor. 427 páginas. Encuadernado en media piel y tela. En la portada tiene la anotación de 'onceava edición', recurso editorial para vender más ejemplares. El autor o autora escudada bajo el seudónimo de 'Marta', firma la introducción en Santa Fé (República. Argentina) julio de 1923. **50,-**

- 202 **1923. DOMENECH, IGNACIO: EL COCINERO AMERICANO. RECETAS PRÁCTICAS CULINARIAS, ILUSTRADAS CON GRABADOS, DE TODOS LOS PAÍSES DE AMÉRICA. POR.** Barcelona: Tipogr. Bonet, 1923. 8º. 236 páginas, 2 hojas. Cubiertas originales ilustrada en color. Lomo algo rasgado. Ilustrado con dibujos dentro de texto. **50,-**
- 203 **1926 ca. NIGNON: LES PLAISIRS DE LA TABLE OÙ, SOUS UNE FORME NOUVELLE, L'AUTEUR A DÉVOILÉ MAINS DÉLICIEUX SECRETS ET RECETTES DE BONNE CUISINE, TRANSCRIT LES PRÉCIEUX AVIS DE GOURMETS FAMEUX ET DE FINS GASTRONOMES, CONSEILLERS AIMABLES ET SÛRS EN L'ART DE BIEN-MANGER.** Préface de M. Robert de Flers. Paris: Chez J. Meymial, sa. 4º menor. 333 páginas. Ilustrado con dibujos de P.F. Grignon. Encuadernado en media piel y puntas con nervios en el lomo, conservando sus cubiertas originales. Buen estado. **100,-**
- 204 **1927. COUSIN, J.A.P.: VOYAGES GASTRONOMIQUES AU PAYS DE FRANCE: LE LYONNAIS, LES SAVOIES, LA PROVENCE, LA COTE D'AZUR, LA CORSE, L'ALGÉRIE, LA TUNISIE, LE MAROC.** Paris: Ernest Flammarion, éditeur, 1927. 8º. 356 páginas. Cubiertas originales con ilustración en color en el plano. **40,-**
- 205 **1927. ESCOFFIER, A.: LE LIVRE DES MENUS.** Complement indispensable du Guide Culinaire. Paris: Ernest Flammarion, éditeur, 1927. 4º menor. 164 paginas, 1 hoja. Un estado plegado. Encuadernado en media piel moderna con nervios y hierros dorados en el lomo. **140,-**
- 206 **1927. VISCONTI, ROBERTO: MANUAL PRACTICO DE CONFITERIA, REPOSTERIA Y PASTELERIA Y DE LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE TODAS CLASES.** Barcelona: Francisco Puig, 1927. 4º menor. 479 páginas. Conserva las cubiertas originales algo deterioradas. Encuadernado en media piel con nervios y hierros dorados en el lomo. Muy bella impresión sobre papel de ca. lidad. En la portada mención de 'cuarta edición'. [...] buen recetario de repostería y pastelería con inclusión de preparados salados. **90,-**
- 207 **1927 ca. LLIÇONS DE CUINA DE REGIMS per a diabètics, gastre-intestinal i infantil.** Sota la direcció dels especialistes Doctors J. Pi Sunyer, Tarruella i Roig Raventós. Professor : Josep Rondisoni. CURS 1927-1928. Barcelona: Institut de Cultura i Biblioteca. Popular de la Dona, s.a. 8º mayor. 144 p. Rústica. . **30,-**
- 208 **1928. VARILLE, MATHIEU: LE CUISINE LYONNAISE.** Lyon: Librairie de P. Masson, 1928. 4º menor. 4 hojas, 136 páginas, 1 hoja. Pliegos sin abrir. Frontispicio y viñetas dentro de texto. Cubiertas originales editorial. Muy buen estado. Edición limitada y numerada de 900 ejemplares sobre 'vélin blanc'. Muy raro en comercio. **175,-**
- 209 **1928. AGULLO I VIDAL, FERRAN: LLIBRE DE LA CUINA CATALANA.** Barcelona: Llibreria F. Puig i Alfonso, 1928. 8º. 290 páginas, 3 hojas. Cubiertas originales con ilustración en color montada. Dedicatoria autógrafa del autor. Primera edición de este magnífico recetario de cocina CATALANA publica. do en su lengua original. Incluye hojas de anuncios relativos a los placeres de la mesa. **50,-**
- 210 **1928. BYRON, MAY: LIBRO DE CONFITURAS. Manual para la conservación de frutas con azúcar. r y sin él.** Traducción del ingles por J.M.B. Barcelona: Lluís Gili, editor, 1928. 8º. 304 páginas. Encuadernado en cartón editorial ilustrado en color. Magnífico ejemplar. Contiene: Compotas, Jaleas, Mermeladas, Quesos, Pastas, Manteca. s; Frutas embotelladas, seca. s, con especias, en almíbar, en aguardiente y confitadas. Con más de quinientas fórmulas. **50,-**
- 211 **1929. NOLA, ROBERT: LIBRO DE GUIADOS. EDICIÓN Y ESTUDIO POR DIONISIO PÉREZ ('POST-THEBUSSEM') LIBRO DE GUIADOS. EDICIÓN Y ESTUDIO POR DIONISIO PÉREZ ('POST-THEBUSSEM').** Madrid: Compañía Iberoamericana de Publicaciones, 1929. 8º mayor. XLVIII-247 páginas, 4 hojas. Ilustrado con facsímiles. Cubiertas originales. Muy buen ejemplar. Los Clásicos Olvidados (Nueva Biblioteca. de Autores Españoles). **50,-**
- 212 **1929. MAZILLE, LA: LA BONNE CUISINE DU PERIGORD.** Paris: Flammarion, Éditeur, 1929. 8º. 490 páginas. Ilustrado con dibujos de Renée Maze. Cubiertas originales. Encuadernado en media piel moderna, con nervios y hierros dorados en el lomo, corte superior dorado. Perfecto estado. **60,-**
- 213 **1929. ESCOFFIER, A.: LA VIE A BON MARCHÉ. LA MORUE. 82 RECETTES POUR L'ACCOMMODER.** Paris: Ernest Flammarion Éd., 1929. 8º. VII hojas, 67 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales con ca. misa de protección. Buen estado. **30,-**
- 214 **1930. DOMENECH, IGNASI: EL CARNET DE CUINA DE L'EXCURSIONISTA. ES L'ÚNIC MEMORIAL DE CUINA QUE POT PORTAR-SE A LA BUTXACA O MOTXILLA DE TOT EXCURSIONISTA O DEPORTISTA... MÉS DE TRESCENTS RECEPTES EN DESDEJUNIS, BERENARS, ...** Barcelona: Quintilla i Cardona, 1930. 8º menor. 99 páginas. Cubiertas originales a color, protegido con una funda de tela especial para llevar dentro de la mochila. Ilustrado con profusión de grabados dentro de texto. Perfecto estado. **50,-**
- 215 **1930. AZCARAY, URSULA: EL AMPARO. SUS PLATOS CLÁSICOS. EXPLICADOS POR LAS MISMAS COCINERAS DE AQUELLA FAMOSA COCINA BILBAÍNA, LAS HIJAS DE DOÑA FELIPA EGUILEOR, SEÑORITAS URSULA Y SRA. DE AZCARAY Y EGUILEOR.** Bilbao: Escuelas Graf. de la Santa Ca. sa Misericordia, 1930. 8º mayor. 277 páginas. Portada con fotografía de las hermanas AZCARAY. Cubiertas originales ilustradas a dos tintas. Encuadernado en media piel con nervios en el lomo. Corte superior tintado. Muy buen ejemplar. Raro libro de recetas de un restaurante muy clásico de Bilbao. Primera edición rara. Simón Palmer 85, cita la tercera edición. **50,-**
- 216 **1930. ART DE BEN MENJAR. LLIBRE CATALÀ DE CUINA. ENTREPASSADES, SOPES, SALSES, OUS, ENTRANTS VARIATS, PEIXOS, CARN, VIRAM I CAÇA, VERDURES, PASTISSERIA I CONFITERIA.** 8º edición. Barcelona: La Renaixensa, 1930. 8º. 255 páginas. Encuadernado en media piel con nervios y tejuelo en el lomo. **40,-**
- 217 **1930. PYSBE: RECETAS DE BACALAO.** San Sebastian: Talleres Offset, 1930-40. 4º menor. 230 páginas, 2 hojas. Ilustrado con dibujos en color de Penagos y R. Garmendia. Encuadernado en piel editorial algo deteriorada en el lomo. Resto perfecto estado. **50,-**

- 218 1930. DOMENECH, IGNACIO: LOS HELADOS. 105 RECETAS. GUIA PRACTICA PARA LA CONFECCIÓN DE TODA CLASE DE MANTECA. DOS, SORBETES, CREMAS DE FRUTAS, BISCUIT GLACÉ, HORCHATAS, GRANIZADOS, REFRESCOS, COPAS, TURRONES, QUESOS Y OTROS HELADOS COMPUESTOS DE MANERA FÁCIL Y COMPRENSIBLE A TODOS.** Barcelona: Quintilla y Cardona, 1930. .8º. 46 páginas, 1 hoja. Ilustrado con dibujos intercalados en el texto. Cubiertas originales. Muy buen estado. **40,-**
- 219 1931. ROUSSET, HENRI: LES CONFITURES. TECHNOLOGIE MENAGERE ET INDUSTRIELLE. 257 recettes de gelées, confitures, marmelades, pates de fruits, sirops, pseudo-miels et fruits confits.** Paris: Desforges, Girardot et Cie., 1931. 8º. 214 páginas. Ilustrado con grabados intercalados en el texto. Cubiertas originales a dos tintas. Ejemplar como nuevo. Nouvelle collection des Recueils de Recettes Rationnelles. **35,-**
- 220 1933. NIGNON, E.: ÉLOGES DE LA CUISINE FRANÇAISE. PRESENTATION DE SACHA Guitry.** Paris: L'Édition d'Art H. Piazza, 1933. 4º menor. 444 páginas, 2 hojas. Ilustrado con dibujos y ornamentación en verde de Pierre Courtois. Encuadernado en media piel conservando las cubiertas originales. Muy buen estado. **50,-**
- 221 1935. SARRAU, J.: NUESTRA COCINA, AL USO DE FAMILIAS. Prólogo por Marta Harmel.** Madrid: Aca. demia Gastronómica. , [Imprenta de Gregorio Peña], 1935. 4º menor. 4 hojas, 688 páginas. Ilustrado con dibujos y fotografías en b/n. Encuadernado en tela editorial impresa estilo 'art déco'. Perfecto estado de conservación. Primera edición. Todas las recetas han sido comprobadas por el profesorado especializado y diplomado de París. **80,-**
- 222 1936 ca. DOMENECH, IGNASI: LE MÉNAGE. Ca. USERIES D'AUREO AVEC SES NIÈCES SUR L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE. LECTURES COURANTES A L'USAGE DES ÉCOLES DE FILLES PAR...** Sisenca edición. Barcelona: Quintilla i Cardona Editors, sa. 8º. 270 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales, dibujo a color. Ilustrado con dibujos dentro de texto. Buen estado. **40,-**
- 223 1936. DOMENECH, IGNACIO: EL CARNET DE CUINA DE L'EXCURSIONISTA. ES L'ÚNIC MEMORIAL DE CUINA QUE POT PORTAR-SE A LA BUTXACA O MOTXILLA DE TOT EXCURSIONISTA O DEPORTISTA... MÉS DE TRESCENTES RECEPTES EN DESDEJUNIS, BERENARS, ...** Barcelona: Quintilla i Cardona, 1936 . 8º menor. 99 páginas. Cubiertas originales a color. Ilustrado con profusión de grabados dentro de texto. Perfecto estado. **35,-**
- 224 1938. MONTAGNE, PROSPER: LAROUSSE GASTRONOMIQUE.** Avec la collaboration du docteur Gottschalk. Préface de A. Escoffier et de Ph. Gilbert. Paris: Librairie Larousse, 1938. 4º. 4 hojas, 1087 páginas. Ilustrado con 1850 fotografías en negro y 16 láminas en color fuera de texto. Encuadernado en tela editorial impresa. Muy buen ejemplar. El mejor diccionario de cocina del mundo. Publica. do en uno de los años difíciles de París. **210,-**
- 225 1940 ca. DOMENECH, IGNACIO: 160 PLATOS DE ARROZ. COMPOSICIÓN ORIGINAL DEL CÉLEBRE COCINERO... UNICO LIBRO DEDICADO EXCLUSIVAMENTE AL ARROZ Y A LO MUCHO QUE CON ÉL PUEDE COMPONERSE...** Barcelona: Quintilla y Cardona, sa. 4º menor. 78 páginas, 1 hoja. Encuadernado en tela roja estampada, con un dibujo a color en el plano. Ilustrado con láminas de dibujos y fotografías a color (tricromía), por el dibujante Sainz de Morales. Buen estado. **50,-**
- 226 1940 ca. DOMENECH, IGNACIO: LA GUIA DEL GASTRÓNOMO (VADEMECUM CULINARIO). ENCICLOPEDIA CULINARIA INTERNACIONAL. PARA CONSULTAR CON RAPIDEZ Y CONFECCIONAR CON PRONTITUD TODO LO CONCERNIENTE AL RAMO DE LA ALIMENTACIÓN...** Segunda edición reformada y aumentada. Barcelona: Quintilla, Cardona y C.ª Ed., [1940]. 8º. 509 páginas, 9 hojas. Encuadernado en tela, protegido por funda de cartón. Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto, y alguna a color fuera de texto. Buen estado. **70,-**
- 227 1940 ca. FERRER, G. BERNARD de: LAS 125 MEJORES RECETAS PARA PREPARARLAS.** Biblioteca. 'El Ama de Ca. sa'. Publica. ción quincenal. Barcelona: Editorial Molino, sa. 8º mayor. Conjunto de 14 fasciculos de 64 páginas cada uno. Buen estado. Contiene. Comidas de campo y para excursionistas. Arte de preparar y servir la mesa. Embutidos y condimentos variados. Niños y enfermos. Minutas recogidas. El arroz y el bacalao. Las legumbres. Las sobras. La CARNe. Las sopas. Los huevos. Las salsas. Los dulces y Los pescados. **50,-**
- 228 1940 ca. FERRER, G. BERNARD de: LAS 125 MEJORES RECETAS PARA PREPARARLAS.** Biblioteca. 'El Ama de Ca. sa'. Publica. ción quincenal. Barcelona: Editorial Molino, [c.1940]. 8º mayor. Conjunto de 15 fasciculos de 64 páginas cada uno. Buen estado. Contiene. Arte de preparar y servir la mesa. Minutas escogidas. Las legumbres. Las sobras. Las sopas. Las modernas ollas a presión. Los entremeses. 125 consejos para principiantes. 125 mejores maneras de preparar una comida en 30 minutos. Pasta italiana, hojaldres y pastelillos. Los combinados. Los postres. Platos fríos. Los helados y Los pescados. **50,-**
- 229 1940 ca. DIEGO, JUAN: ARTE DE COMER BIEN Y BARATO. Por...** Barcelona: Sociedad General Española de Librería, sa. 8º menor. 32 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales. Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto. **25,-**
- 230 1941. PUGA Y PARGA, MANUEL Mª (PICADILLO): LA COCINA PRACTICA Novena edición corregida y aumentada.** Madrid: Ediciones Españolas, 1941. 4º menor. 223 páginas. Cubiertas originales ilustradas en color por M. Viturro. Ejemplar algo fatigado. **35,-**
- 231 1943. EYZAGUIRRE, JOSE: EL LIBRO DEL BUEN COMER. Secretos de la cocina revelados por [...].** Buenos Aires: Editorial 'Saber Vivir', 1943. 4º. 12 hojas, 405 páginas. Ilustrado con facsímiles intercalados en el texto. Encuadernado en cartón editorial. Dedicatoria autógrafa del autor a Helena Rubinstein. Muy buen ejemplar. Magnífica. publica. ción muy bella de diseño, que incorpora en las primeras páginas diversos anuncios relacionados con la gastronomía, entre ellos un grabado de Mariano Andreu. **60,-**
- 232 1944. MENASCE, ROSETTE DE: LA MAIN À LA PÂTE. PETIT TRAITÉ DE CUISINE HUMORISTIQUE ET PRATIQUE.** Dessins de Claire Vincendon. Deuxième édition. Le Ca. ire: R.Schindler Ed., 1944. 8º mayor. 85 páginas, 2 hojas. Encuadernado en media tela y cartón impreso a color. Ilustrado con láminas de dibujos por la artista Claire Vincendon. Dedicatoria autógrafa del autor. **45,-**

- 233 1945. MESTAYER DE ECHAGUE, MARIA: CONFITERIA Y REPOSTERIA.** Madrid: Espasa-Ca. lpe, 1945. 4º menor. 552 páginas. Ilustrado con 10 láminas en color fuera de texto y dibujos interca. lados en el texto. Tela editorial impresa con ilustración en color en el plano. **45,-**
- 234 1945. GHERSI, I.; CASTOLDI, Dr. A.: NUEVO RECETARIO DOMÉSTICO. ENCICLOPEDIA MODERNA PARA EL HOGAR. COLECCIÓN DE 8355 RECETAS PARA TODAS LAS NECESIDADES DE LA VIDA PRACTICA** Ordenada por Lidia Morelli. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 1945. 8º. 1306 páginas. Ilustrado con 163 grabados interca. lados en el texto. Tela editorial. Muy buen estado. **50,-**
- 235 1946. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, L.: EL 'LIBRE DE TOTES MANERES DE CONFITS'. (UN TRATADO MANUAL CUATROCENTISTA DE ARTE DE DULCERÍA).** Barcelona: Boletín de la Real Aca. demia de Buenas Letras, 1946. 4º menor. De la página 97 a la 134 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales. Separata. **35,-**
- 236 1948. ARAGON, ENRIQUE DE [MARQUES DE VILLENA]: ARTE CISORIA. Arte de trinchar o cortar con cuchillo carnes y demás viandas. Prefacio y apéndice-glosario por Enrique Díaz-Retg.** Barcelona: Selecciones Bibliófilas, 1948. 8º mayor. 254 páginas, 4 hojas. Portada a dos tintas. Cubiertas originales. Encuadernado en media piel y puntas, con nervios y hierros dorados en el lomo. Corte superior dorado. Magnífico ejemplar. Nueva edición cuidadosamente reproducida del códice original de la Biblioteca. Escorialense. Edición limitada y numerada de 300 ejemplares sobre papel hilo. Simón Palmer 59. **120,-**
- 237 1950. L'ART CULINAIRE FRANÇAIS. LES RECETTES DE CUISINE, PATISSERIE ET CONSERVES DES MAÎTRES CONTEMPORAINS LES PLUS RÉPUTÉS. CUISINE RÉGIONALE ET CUISINE ÉTRANGÈRE. 3750 RECETTES ET CONSEILS.** Paris: Flammarion, 1950. 4º. 1046 páginas. Profusamente ilustrado con 216 fotografías en b/n y 500 en color. Tela editorial impresa. Corte superior tintado. Muy buen ejemplar. Con recetas de Ali-bab, E. Darenne, E. Duval, A. Escoffier, Ph. Gilbert, P. Montagné, H.P. Pellaprat, Urbain-Dubois, etc. **50,-**
- 238 1950. SARRAU, J.: MI COCINA CLASICA.** Madrid: Imprenta 'Prensa Española', 1950-51. 4º menor. Conjunto de 7 fascículos: Núm.1. Los niños se alimentan con.. Núm.5. Maca. rrones, tallarines, raviolis, ca. nalones y otras pastas. Núm.8. Pescados: Peces, crustáceos y moluscos. Núm.14. Verduras: Vegetales. Núm. 16. Las patatas soufles. Núm.22. Pastelería: Para desayunos y meriendas y Núm.20. Helados. **50,-**
- 239 1952. (GASTRONOMIA-FACSIMIL). AVILA, LOBERA DE : BANQUETE DE NOBLES CABALLEROS (1530).** Prólogo de Juan de Oriol y de la Madrid. Reimpresiones bibliográficas. Madrid, Ediciones Castilla, 1952. 4º menor. XVI-194 páginas. Pliegos sin cortar. Ilustrado con facsímiles. Cubiertas originales a dos tintas. Perfecto ejemplar. Edición numerada de 300 ejemplares, impresa sobre papel de hilo. Reproduce en facsímil la primera edición de este bello e importante libro gótico español. **100,-**
- 240 1956. SERRA SUÑOL, VICTORIA: SABORES, COCINA DEL HOGAR.** Sabores, cocina del hogar. Barcelona, Lluís Gili, editor, 1956. 8º. 315 páginas, 2 hojas. Ilustrado con dibujos intercalados en el texto. Encuadernado en media piel con nervios y hierros dorados en el lomo, conservando las cubiertas originales. Muy buen estado. En la portada mención de 'cuarta edición'. Buen recetario. Entre otras recetas muy españolas contiene la 'Paella Valenciana', págs 49-50. & Simón Palmer 1260. **35,-**
- 241 1959. DOMENECH, IGNACIO: LA NUEVA COCINA ELEGANTE ESPAÑOLA. EL MANUAL MÁS PRÁCTICO Y COMPLETO DE COCINA, PASTELERIA, REPOSTERIA, REFRESCOS, ETC., ETC.** Octava edición. Barcelona: Indedi Industria Editorial, 1959. 4º menor. 334 páginas. Encuadernado en media piel y puntas con cartoné. Ilustrado con láminas de dibujos y grabados a color, dentro y fuera de texto. **50,-**
- 242 SARRAU, J.: TAPAS Y APERITIVOS. ESPECIALIDADES DE BAR, COLMADO Y TABERNA.** 3ª edición corregida y aumentada. Madrid: Imprenta Peña, 1950. 8º. 222 páginas. Ilustrado con dibujos intercalados en el texto. Cubiertas originales ilustradas en color por Torras. Muy buen ejemplar. **40,-**
- 243 1964. MANUAL DE COCINA (RECETARIO).** Decimocuarta edición. Madrid: Samaran, 1964. 8º mayor. 773 páginas. Encuadernado en cartoné editorial con ilustración de Tauler a tres tintas. Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S. **45,-**
- 244 1965. COURTINE, ROBERT J. (*SAVARIN*). LA COCINA DEL MUNDO ENTERO.** Col. Enciclopedias Daimon. Revisión y adaptación de Juan Cabané. Traducción de Mª Rosa Sanfeliu. Barcelona: Eds. Daimon, 1965. 8º. 292 p. Dibujos b/n. Enc. en cartoné edit. con sobrecubierta ilustrada. **20,-**
- 245 1967. LE LIVRE DES CONFITURES ET DES CONFISERIES.** Préfacé par Lucien Henry. D'après Le Cuisinier Royal et Bourgeois, 1712. Paris: Robert Morel, éditeur, 1967. 8º mayor. XXXII-343 páginas. Ilustrado con 33 dibujos de Célestine Dablan. Cubiertas originales en cartoné recubierto de plancha de cobre. [Encuadernación metálica.]. Muy bella edición en tiraje limitado y no venal de mil ejemplares destinados a amigos del editor. **50,-**
- 246 1969. DALMAU, ANTONI: 200 PLATS CASOLANS DE CUINA CATALANA. RECUILL DE RECEPTES POPULARS PER...** 200 plats CASOLANS de cuina CATALANA. Recull de receptes populars per... Barcelona, Editorial Millà, 1969. 16x11,5 cm. 127 páginas. Cubiertas editorial. Ilustrado con dibujos dentro de texto. Buen estado. **25,-**
- 247 1969. DAVIS, IRVING [engravings by Nicole]: A CATALAN COOKERY BOOK. A COLLECTION OF IMPOSSIBLE RECIPES.** [Edited by Patience Gray With eleven engravings by Nicole]. Paris: Lucien Scheler, 1969. 4º mayor. 98 páginas. lustrado con 11 aguafuertes. Impreso en pliegos sueltos y protegido dentro de estuche de seda. Firmado a lápiz por el editor y la artista. Ejemplar 143/150. Magnífico libro de bibliofilia gastronómica tirada a un cortísimo número de ejemplares. Precioso. Al final contiene un 'Glossary' català-anglés. La artista que ilustra esta obra es la esposa del escultor Apel.les Fenosa. **500,-**
- 248 1970. LUJAN, NESTOR: NUEVAS RECETAS DE PICKWICK..** Colección dirigida por Juan Perucho. Barcelona: Editorial Taber, 1970. 4º menor. 362 páginas, 3 hojas. Ilustrado con reproducciones, facsímiles y dibujos en negro y color. Tela editorial con camisa (2). Primera edición. **50,-**



- 249 1973. DUMAS, ALEXANDRE: LE GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE.** Madrid: Rivadeneyra, 1973. 4º. 2 hojas, 566 páginas, 1 hoja. Encuadernado en tela impresa, lomo ligeramente rasgado. Profusamente ilustrado con reproducciones de dibujos a tinta, dentro del texto. Completísima y extensa obra. **50,-**
- 250 1975. RAYMOND, OLIVIER: LA CUISINE. SA TECHNIQUE, SES SECRETS.** Paris: Bordas, 1975. 4º menor. 744 páginas. Ilustrado con gran profusión de fotografías en negro y color. Encuadernado en media piel moderna, con nervios y hierros dorados en el lomo. Corte superior dorado. Perfecto estado. **50,-**
- 251 1976. OLIVER, RAYMOND: LA CUISINE POUR MES AMIS.** Paris: Albin Michel, 1976. 8º mayor. 220 páginas. Encuadernado en media piel, con nervios y hierros dorados en el lomo. Perfecto estado. **35,-**
- 252 1978 (1674). (FACSIMIL). L'ART DE BIEN TRAITER, DIVISE EN TROIS PARTIES. OUVRAGE NOUVEAU, CURIEUX, ET FORT GALANT, UTILE A TOUTES PERSONNES, ET CONDITIONS. EXACTEMENT RECHERCHÉ, & MIS EN LUMIERE, PAR L.S.R.** Paris: Jean du Puis, 1674. [Edición facsímil]. Luzarches (France): Daniel Morcrette, 1978. 8º menor. 2 hojas, 414 páginas, 1 hoja. Encuadernado en plena piel con hierros dorados en los planos, lomo, cantos y contra cantos con la flor de lys y cortes dorados. Perfecto estado. Edición limitada y numerada de 250 ejemplares. **50,-**
- 253 1980. DOMENECH, IGNACIO: LLAMINADURES.** Pròleg del mestre pastisser A. Escribà. Barcelona, José J. de Olañeta Ed., 1980. 8º mayor. VIII hojas, 63 páginas, 4 hojas. Cubiertas editorial a color, reproduciendo un cartel publicitario (de la firma Amatller). Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto. Buen estado. **35,-**
- 254 1980. DOMENECH, IGNACIO: LA TECA. La veritable cuina CASOLANA de Catalunya. Conté la manera d'organitzar tota classe d'àpats senzills o d'etiqueta, ...** 12ª edición. Barcelona: Edicions Març 80, 1980. 8º. 270 páginas, 1 hoja. Cubiertas editorial. **25,-**
- 255 DOMENECH, IGNACIO: LOS ENTREMESES Y LA HORA DEL TÉ. (LAS MERIENDAS). ES EL MANUAL MÁS PRÁCTICO Y MÁS MODERNO DE ESTE TEMA DE ARTE CULINARIO, EN EL QUE FIGURAN 500 RECETAS DE DIFERENTES ENTREMESES...** Segunda edición. Barcelona: Quintilla, Cardona y C.ª Ed., sa. 4º menor. 160 páginas. Cubiertas originales con camisa en color. Ilustrado con dibujos, y fotografías en color fuera del texto. Buen estado. **20,-**
- 256 MONREAL CAMPOS, J.: GUIA PRACTICA DE COCINA. SOPAS - PURÉS - POTAJES - MENESTRAS - SALSAS - FRITOS - RELLENOS - ASADOS - REPOSTERIA - HELADOS Y BEBIDAS. POR...** Sevilla: Imp. Bergali, s.a. 8º menor. 63 páginas. Cubiertas originales a color. Pliego en rama. Buen estado. **20,-**
- 257 DOMENECH, IGNACIO: LA MANDUCA O UN TESORO EN PLATITOS DE GUSTO.** 3ª edición. Portada a todo color y dibujos en el texto de Víctor Aguado. Barcelona: Quintilla, Cardona y C.ª Editores, s.a. 8º. 255 páginas. Cubiertas originales con camisa, dibujo a color por Víctor Aguado. Ilustrado con dibujos dentro del texto. Perfecto estado. **35,-**
- 258 ROSE, MADEMOISELLE: 100 FAÇONS DE PREPARER LES OEUF.** Paris: Ernest Flammarion Éd., s.a. 8º menor. 158 páginas, 1 hoja. Encuadernado en media piel y cartóné, conservando las cubiertas originales. Buen estado. **35,-**
- 259 DOMENECH, IGNACIO: LA NUEVA COCINA ELEGANTE ESPAÑOLA. EL MANUAL MÁS PRÁCTICO Y COMPLETO DE COCINA, PASTELERIA, REPOSTERIA, REFRESCOS, ETC., ETC.** Obra ilustrada con profusión de grabados, en láminas a todo color, en el texto. Séptima edición corregida y aumentada. Barcelona: Quintilla y Cardona Ed., s.a. 4º menor. 335 páginas. Cubiertas originales, con ligeros puntos de óxido. Ilustrado con láminas de dibujos y grabados a color, fuera de texto. **35,-**
- 260 DOMENECH, IGNACIO: LA TECA. LA VERITABLE CUINA CASOLANA DE CATALUNYA. CONTÉ LA MANERA D'ORGANITZAR TOTA CLASSE D'ÀPATS SENZILLS O D'ETIQUETA, ...** Sisena edición. Barcelona: Quintilla i Cardona Editors, s.a. 8º. 270 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales, dibujo a color. Falto del lomo. Ilustrado con dibujos dentro de texto. **20,-**
- 261 BEETON: MRS. BEETON'S COOKERY BOOK. WITH SECTIONS ON MARKETING.- LAUNDRY WORK.- GARVING - TABLE NAPKINS - LA-BOUR-SAVING - HOUSEHOLD HINTS - TRUSSING - TABLE DECORATION. WITH 8 PLATES IN COLOUR AND 150 ILLUSTRATIONS. NEW AND REVISED EDITION.** London: Ward, Lock & Co., s.a. 8º. 384 páginas, 1 hoja. Encuadernado en tela impresa. Profusamente ilustrado con láminas de dibujos, fotografías, etc., dentro y fuera de texto, alguna de ellas a color. **45,-**

- 262 DOMENECH, IGNACIO: LUISITA Y ROSINA.CONVERSACIONES FAMILIARES DIALOGADAS. REFERENTE A COCINA Y REPOSTERÍA. VERDADERO Y ÚNICO MÉTODO PRÁCTICO PARA INICIAR A LAS NIÑAS A LA ENSEÑANZA Y DEBERES DEL FUTURO HOGAR... ORIGINAL DE... TOMO SEGUNDO.** Barcelona: Tip. Bonet, s.a. 8º menor. 167 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales cartoné, con dibujo a color. Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto por los artistas: Freixas Saurí, Junceda y Serra y Massana. Buen estado. **45,-**
- 263 s. XX. GRILLON DU FOYER, LE: LA CUISINE FAMILIALE.** Préface de Paul Bouillard. Paris: Éditions du 'Petit Echo de la Mode', s.a. 8º. 444 páginas, 2 hojas. Encuadernado en media piel moderna, con nervios y hierros dorados. Ilustrado con viñetas de Maitrejean y Pierre Grach. Tela editorial impresa. **50,-**
- 264 DOMENECH, IGNACIO: LLAMINADURES PER EL CELEBRAT CUINER I REPOSTER... PETIT LLIBRET PER A TOTA CLASSE DE DOLÇOS DE CUINA, MERENGUES, REFRESCOS, GELATS, MERMELADES, PUDINGS, PASTES I AMANIDES DE FRUITES, ETC. ETC.** Barcelona: Tipogr. Bonet, s.a. 8º. 64 páginas, 3 hojas. Cubiertas originales a color, con pequeños rotos en la parte trasera. Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto. **25,-**
- 265 s. XX. [RECETAS DE COCINA PARA SCOUTS GIBALTAREÑOS] FAVOURITE RECIPES IN ENGLISH AND SPANISH.** Gibraltar: Girl Guides Associations, sa. 8º mayor. 5 hojas, 143 páginas. Encuadernado en media tela y cartoné editorial ilustrado. Muy buen estado. Tiraje muy corto. Curioso conjunto de recetas culinarias inglesas y españolas, publicado por el movimiento juvenil 'Scout' gibraltareño. hacia mediados del siglo XX. Muy raro dada la condición de libro para adolescentes y de uso en las excursiones. **50,-**
- 266 LA CUYNERA CATALANA. Llibre de de cuyna o sia reglas útiles, faciles, seguras y economicas per cuynar bé. Escullidas dels Autors que millor han escrit sobre aquesta materia.** Barcelona: Llibreria del Successors de Font [imp. de la V. Torras], [1850]. 8º menor. 378 páginas. (faltan las dos primeras hojas y la última de índice) Encuadernado en media piel de la época con pérdida de la punta posterior. Completo de texto. Edición antigua de este clásico recetario de cocina CATALANA. Ejemplar falto de las dos primeras hojas y la última es una muestra de como se presentan en comercio normalmente los ejemplares. **60,-**
- 267 S. XX. URBAIN-DUBOIS: NOUVELLE CUISINE BOURGEOISE POUR LA VILLE ET POUR LA CAMPAGNE.** Paris: E. Dentú, Éditeur, s. XX. 8º. CLII-640 páginas. Ilustrado con gran profusión de grabados intercalados en el texto. Encuadernado en media piel moderna con hierros dorados y en seco, en el lomo. Corte superior dorado. Perfecto estado. Un gran recetario para tener a mano. Este ejemplar pertenece al tiraje de la 19ª edición. **60,-**
- 268 S. XX. ROSE, MADEMOISELLE: CENT FAÇONS D'ACCOMMODER ET PRÉPARE LES POTAGES, POISSONS, LE MOUTON, LE GIBIER, LES LÉGUMES, LES RESTES, OEUFS, PLATS FROIDS, POMMES DE TERRE, ENTREMETS SUCRÉS, VÉGÉTARIENS, VOLAILLES, FRUITS, PLATS MAIGRES, UN PLAT EN QUELQUES MINUTES ET PLATS CÉLEBRES DE FRANCE.** Paris: E. Flammarion, editeur, s.XX. 16 volúmenes en 8º menor. 92 páginas cada uno. Cubiertas originales editorial ilustradas y en color. Muy buen estado de conservación. Colección completa muy rara, más en un estado tan bueno de conservación. **650,-**
- 269 DOMENECH, IGNACIO: LLAMINADURES PER EL CELEBRAT CUINER I REPOSTER... PETIT LLIBRET PER A TOTA CLASSE DE DOLÇOS DE CUINA, MERENGUES, REFRESCOS, GELATS, MERMELADES, PUDINGS, PASTES I AMANIDES DE FRUITES, ETC. ETC.** Barcelona: Tipogr. Bonet, s.a. 8º. 64 páginas, 3 hojas. Cubiertas originales a color. Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto. Buen estado. **25,-**
- 270 DOMENECH, IGNACIO: 'MI PLATO'. COCINA REGIONAL ESPAÑOLA POR EL RENOMBRADO COCINERO... NUEVO MANUAL DE COCINA FAMILIAR MUY INTERESANTE PARA TODOS Y QUE CONSTITUYE UN HERMOSO RAMILLETE PARA LAS AMAS DE CASA, ...** Portada a todo color del excelente dibujante Luis Lleó Arnau. Barcelona: Quintilla Cardona y C.ª Editores, s.a. 8º. 127 páginas. Cubiertas originales, ilustradas a color por el dibujante Luis Lleó Arnau. Buen estado. **25,-**
- 271 S. XX. OLIVEIRA BELLO, A.M. de: CULINARIA PORTUGUESA.** Prólogo de Albino Forjaz de Sampaio. Lisboa: Edição do Autor, s.a. 8º mayor. 383 páginas. Ilustrado con un retrato, dos estados plegados, y una doble lámina con el despiece del lenguado. Plena piel editorial con letras doradas en el lomo. Edición original de corto tiraje en edición privada del propio autor. Contiene un buen capítulo sobre vinos y sus mejores añadas. **60,-**
- 272 s. XX. URIOL, SALCEDO DE; PAZ, MARIA DE LA: LA FUTURA AMA DE CASA. CONSEJOS PRACTICOS Y FÓRMULAS CULINARIAS NO MENOS PRACTICAS.** Madrid: Librería y Editorial Rivadeneyra, s.a. 8º menor. 201 páginas, 1 hoja. Encuadernado en cartoné editorial ilustrado en color. Buen estado. **25,-**
- 273 s. XX. GRILLON DU FOYER, LE: LA CUISINE FAMILIALE.** Préface de Paul Bouillard.Paris: Editions du 'Petit Echo de la Mode', s. a. 8º. 444 páginas, 2 hojas. Encuadernado en media piel moderna, con nervios y hieros dorados. Muy buen estado. **45,-**
- 274 S. XX. LA COCINA MODERNA PERFECCIONADA. TRATADO COMPLETO DE COCINA, PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOTILLERIA COMPRENDIENDO TODOS LOS ÚTILES DE COCINA, Y CUANTO SE REFIERE A LA PEQUEÑA Y A LA GRANDE COCINA ESPAÑOLA, EXTRANJERA Y Americana. ECONOMIA DOMÉSTICA Y FLORICULTURA DE VENTANAS Y BALCONES.** 13ª edición. Madrid: Saenz de Jubera, Hnos. editores, s. XX. 4º. 565 páginas. Portada a dos tintas. Ilustrado con numerosos grabados intercalados en el texto. Encuadernado en tela editorial impresa. **35,-**
- 275 s. XX. PARABERE, MARQUESA DE: ENTREMESSES, APERITIVOS Y ENSALADAS.** Barcelona: Ediciones Hyma, S.XX. 8º mayor. 244 páginas. Cubiertas originales ilustradas en color de Bocquet. **25,-**

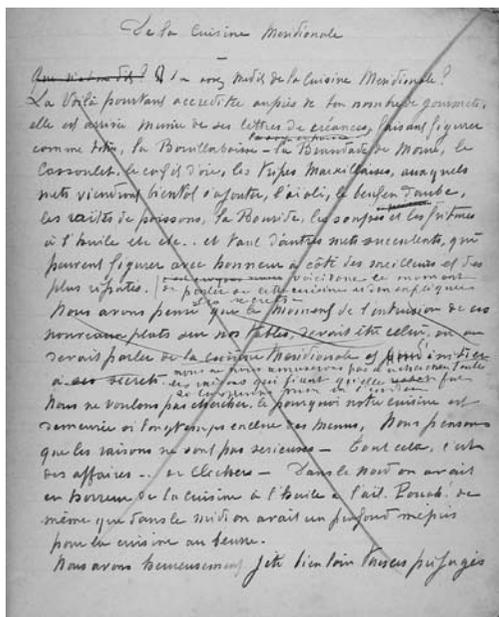
MANUSCRITOS Y AUTOGRAFOS

- 276 1783. SCARBOROUGH, RIC[ARDO]. [MANUSCRITO DE RECETAS EN INGLÉS]. PRESCRIPTIONS 1783. LONDON. [RECUEIL DE RECETTES ANGLAISES POUR ALCOOL ET CRÈMES. [Londres], 1783. 8º mayor. 24 páginas. Letra cursiva inglesa. Encuadernado en pergamino de la época. Protegido con estuche. Ejemplar de la colección 'Raymond Olivier', exlibris de piel encolado. Contiene además recetas de licores y ginebras. Raro. Adjudicado en la venta Pierre Bergé, 17 diciembre 2007. **1.250,-**
- 277 1819. (MENU-AUTOGRAFO). GRIMOD DE LA REYNIERE, ALEXANDRE BALTHAZAR LAURENT (1758-1838): 2 CARTAS AUTÓGRAFAS DE GRIMOD DE LA REYNIERE A MADAME GIRODES. FECHADAS EN EL CHATEAU DE VILLERS-SUR-ORGE (LINAS, SEINE ET OISE) 27/10/1819, Y 27/11/1819. Un pliego de dos hojas de papel satinado escritas por tres caras, firma autógrafa. [2] Una hoja de papel verjurado con membrete y encabezamiento del propio Grimod grabado en madera, texto y firma autógrafa. Conserva sobre franqueado. Interesantes cartas de lectura muy difícil sobre todo la de su propia mano [2] con una caligrafía en la que casi no existen rasgos curvilíneos. Raras. **250,-**

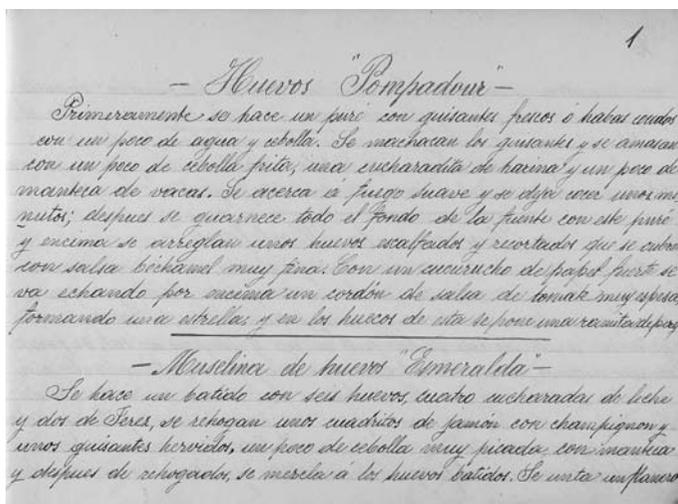


- 278 1823. (FARMACIA, ALQUIMIA Y COCINA, EN LENGUA CASTELLANA Y CATALANA). [ANÓNIMO]: STROMATA SEU VARIETATES SINE ORDINE DESCRIPTAE VALDE UTILES AC OPORTUNAE... 1823. [Girona], 1823. 8º mayor. 105 folios sin numerar. Dibujos dentro del texto y a página completa. Cubiertas de cartón de la época. Importante y curioso manuscrito de formulas químicas y farmacéuticas, destilados, textos sobre Alquimia y farmacia, algunos de carácter irónico, otros relacionados con la gastronomía: vinagres, chocolate, café, azúcares, etc. Muy ilustrado con dibujos a pluma y algunos con color de aguada, cuatro a plena página, hacen las veces de portadas a sus partes respectivas, otros son viñetas (cestas de frutas), otro es una mesa de cocina con sus utensilios y dos gatos, uno lleva cogida una butifarra; varios son relacionados con la destilería, un grabado de la Santa Cena, con un curioso texto debajo. Al final y a plena página un Alquimista en su sala rodeado de todos los instrumentos propios, vasijas, alambiques, horno de fusión, toneles, grandes libros, y un gran pez disecado y colgado. Aunque casi todo él es escrito en castellano, abundan las expresiones catalanas y también algunos cortos textos en esa lengua. El latín solo es usado para los nombres de componentes y poca cosa más. Muy interesante y único manuscrito. **1.100,-**

- 279 1845. (RECETARIO). PER FER MELINDRUS, CARCUIÑOLIS, PANALLETS, TORRONS DE MEL, PER FER BOMBONS AB LICOR A DINS, PER FER TORRONS DE NEU.** Puigcerdà: 1845. 8º mayor. 60 p., y algunas hojas con anotaciones de cuentas. Encuadernado en pergamino y cartón de la época. Esta familia que recoge las recetas de pastelería y otros, tenía relación con otras de Martinet, la Seu d'Urgell, Puigcerdà. **200,-**
- 280 1877. (RECETARIO). ALIBÉS Y VILA, CARME: LLIBRE DE COCINA DE DOÑA CARME ALIBÉS.** [Vic], 1877. 8º mayor. 102 páginas, 1 h. con dibujo de Inmaculada Concepción. Libreta pautada con cubiertas originales de lomo de piel. Etiqueta al plano: Librería de Ramon Anglada / Vich, Plaza Mayor. Muy buen estado de conservación. Muy buena redacción literaria de este recopilatorio de recetas de platos, postres y licores. Caligrafía muy nítida y bonita. Contiene 63 platos de viandas, 16 de postres, 6 de diversas confituras, 6 de jarabes. **300,-**
- 281 1902. (RECETARIO). [MANUSCRITO]. CUISINE [ESCARGOTS, BOEUF BRAISE, POULET BOURGEOISE, PERDRIX A LA CRÈME, ETC]. [RECETAS DE PASTERIA FRANCESAS Y EN LENGUA ALEMANA, PROBABLEMENTE 'ALSACIANAS'].** [Strasbourg], 1902. 8º mayor. 194 páginas escritas, en un volumen encuadernado de papel rallado. Lomo de tela con ligeros desperfectos. Bello e interesante conjunto de recetas de cocina y pastelería de origen Alsaciano. La redacción del manuscrito es debido a la misma mano. Una tarjeta de visita de un personaje de Strasbourg, nos confirma la procedencia. Recetario en francés y en alemán. **140,-**
- 282 1900- 1960. 3 LIBRETAS DE RECETAS EN FRANCÉS. TRES CUADERNOS CONTENIENDO RECETAS DE COCINA MANUSCRITAS Y ALGUNAS RECORTADAS DE PERIÓDICOS. CONJUNTO DIVERSO.** Barcelona- Francia: 1900- 1960. [1] pequeña libreta con recetas escritas a pluma y añadidos encolados de recortes de periódicos y noticias referentes a cocina, probablemente de un antiguo cocinero. c. 1900.- [2] Libreta de papel pautado. Recetas de cocina de Madame ... Barcelona 1922. [3] Libreta con cuadrículas, escrita a bolígrafo, principios de los años 60. Contiene además de las recetas manuscritas en sus páginas, multitud de recortes y otras recetas sueltas incluidas dentro de ella. Conjunto interesante. **60,-**
- 283 1910 ca. (CATALUNYA-MANUSCRITO). LLISTA DE MENJARS.** [Barcelona?], sa. 8º mayor. 12 páginas. Cubiertas de cartulina. Curiosa y bonita lista en un tamaño estéticamente de 'Lista a una columna'. Conté: 22 Primeros Platos; 42 Entrantes de carne; 21 de Pescado, 37 de otros Entrantes; 8 Sopas; 32 de Verduras. **25,-**
- 284 1913. (GASTRONOMIA-AUTOGRAFO). CURNOSKY [MAURICE EDMON SAILLAND] (1872-1956): CARTA AUTÓGRAFA FIRMADA 'CURN', FECHADA JENVIER [19]13. A SU PADRE.** Un pliego de dos hojas escritas por tres caras. **110,-**

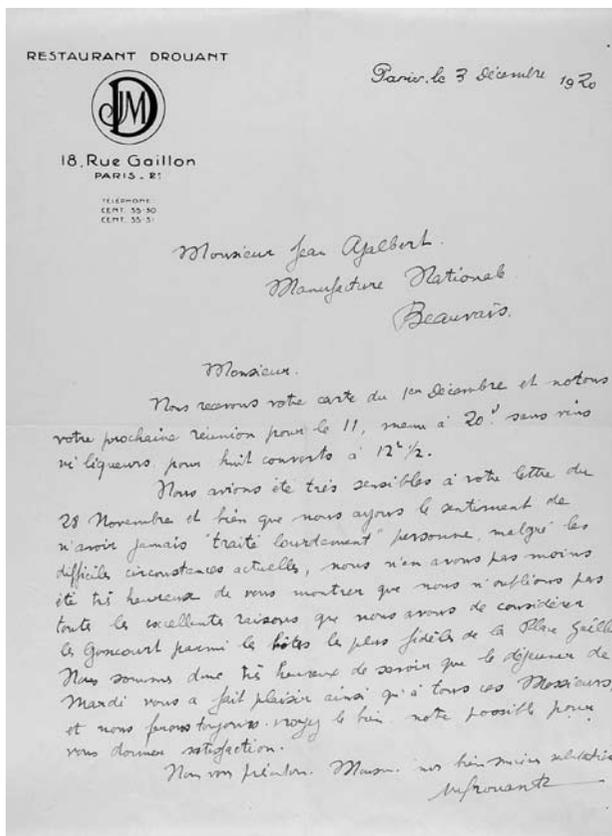


285



286

- 285 1920. (MANUSCRITO COCINA PROVENZAL). MARSYAS, JACQUES: LA CUISINE MERIDIONALE ET QUELQUES RECETTES CULINAIRES DE VERS PAYS PAR [...].** Paris, J. M. Mayan, Passage Elysees des Beaux Arts, 1920. 8º mayor. 118 páginas. Libreta pautada con cubiertas de cartulina. Caligrafía cursiva de fácil lectura. Contiene excelentes recetas de platos mediterráneos: La Bouillabaisse Marseillaise; Soupe de Langouste; Soles grillées; Thon Martigues, Thon Marsyas (el autor) [añade a lápiz azul: BON]; Huitres frites; Rizzotto; Macaroni (diversas recetas, inclusive a la 'Provençale') Canneloni Marsyas ; les Tomates (diversas recetas); etc. Muy interesante !!! Manuscrito preparado para dar a la imprenta, suponemos es inédito. **280,-**
- 286 1920. 3 LIBRETAS DE RECETAS DE COCINA. CONJUNTO DE TRES CUADERNOS CON RECETAS DE COCINA EN LENGUA CASTELLANA. C. 1920 - 1940.** León: 1920. 8º mayor. [1] 148 páginas. [2] 36 hojas sin foliar. [3] 200 páginas. [1] María Rodríguez de Martínez. Recetas de Cocina. Empiezan el 19 de abril de 1938. [León].- [2] De la misma autora, libreta de papel cuadrículado. [3] 'Libro rallado', manuscrito probablemente de la misma mano. Buen conjunto de unos centenares de recetas de cocina y pastelería. **100,-**



287

- 287 1920. (AUTOGRAFO). DROUANT [PROPIETARIO DEL RESTAURANT DROUANT]: CARTA AUTÓGRAFA CON FIRMA. FECHADA EN PARÍS EL 3 DE DICIEMBRE DE 1920.** Una hoja con membrete del restaurante. El restaurante de los premios Goncourt. En esta carta el propietario Mr. Drouant responde a la que le fue enviada reservando mesa para la cena del fallo de los premios, también aprovecha para disculparse porque parece ser que se ha tratado mal a alguno de los comensales en la cena anterior. Raro documento autógrafo. **140,-**

- 288 1922. (AUTOGRAFO). ALFONSO XIII.: BANQUETE A S.M. EL REY D. ALFONSO XIII. LA JUNTA DE LA EXPOSICIÓN DE BARCELONA. 8 DE JUNIO DE 1922.** Barcelona, 1922 14x9 cm. Un pliego de dos hojas, impreso por tres caras. Firmas autógrafas de Alfonso XIII; el marqués de Comillas; el marqués de Alella. Menú que se ofreció a S.M. D. Alfonso XIII. Compuesto de diversos platos a la francesa (inclusive el texto en francés). Se sirvieron los siguientes vinos: Jerez Gozalez Byass. Rhin Johannisberg 1912. Chambertin 1904. Champagne Moët Brut Imperial 1906. Sirvió el Restaurant Martín (tres-llets 5, Barcelona). **40,-**

- 289 1929. CURNONSKY [MAURICE EDMON SAILLAND] (1872-1956). CARTA AUTÓGRAFA FIRMADA 'CUR' FECHADA EN 1929, ENVIADA A PAUL REBOUX [HENRI AMILLET DIT (1877-1963), ESCRITOR]. EN CARTE PNEUMATIQUE.** 1929. Escrita por las dos caras interiores. Carta Pneumática. Curnosky, conocido como el 'Príncipe de los gastrónomos', publicó muchos libros de cocina y cientos de artículos en revistas y periódicos. Se le considera el padre del turismo de motor, ya que inició las Guías

Michelin.

80,-

- 290 1930. (AUTOGRAFO). CURNONSKY [MAURICE EDMON SAILLAND] (1872-1956): TARGETA POSTAL FIRMADA 'CUR'.** Fechada en Nice el 1/03/1930. Curnosky, conocido como el 'Príncipe de los gastrónomos', publicó muchos libros de cocina y cientos de artículos en revistas y periódicos. Se le considera el padre del turismo de motor, ya que inició las Guías Michelin. **80,-**
- 291 1936. (AUTOGRAFO). CURNONSKY [MAURICE EDMON SAILLAND] (1872-1956): [AUTÓGRAFO]. CARTA AUTÓGRAFA FIRMADA 'CUR' DEL 11/10/1936. A CHRISTIAN SCHEWABEL.** París: 1936. 7x11,5 cm. un pliego de dos hojas en 'Carta Pneumatique' sello franqueado. Perfecto estado de conservación. Escritas las dos caras interiores. Curnosky, conocido como el 'Príncipe de los gastrónomos', publicó muchos libros de cocina y cientos de artículos en revistas y periódicos. Se le considera el padre del turismo de motor, ya que inició las Guías Michelin. **200,-**
- 292 1940. AUGER, GUSTAVE: MANUSCRITO DE RECETAS DE PASTELERIA. CON CIENTOS DE RECETAS ENCABEZADAS CON EL NOMBRE DEL HOTEL (EN LONDRES) QUE LAS ENCARGABA.** Londres: 1940. Folio. Libreta de uso particular del maestro de pastelería Gustavo Auger, francés afincado en Londres durante los años de la Guerra, y después otra vez en París. Se incluye una factura del pastelero parisino Ad. Beucher, fechada en 7 de febrero de 1948. **90,-**
- 293 1961. (AUTOGRAFO). SALVADOR DALÍ. [CARTA DE MENÚ] CENA HOMENAJE A SALVADOR Y GALA DALÍ. 12 DE AGOSTO DE 1961.** Figueras: Hotel Restaurante Durán, 1961. Gran folio. Una hoja de 48x60 cm plegada en dos, con grabado en negro y al dorso impreso a dos caras el menú de la cena homenaje. Muy buen estado de conservación. Carta del menú-homenaje a los Dalí, con la FIRMA AUTÓGRAFA DE DALÍ, y la fecha 1961. Impreso daliniano muy raro, en la cena se sirvieron: Gazpacho cortijero / 'Ilomillo amb mongetes' / 'Llagosta i Pollastre estil de Port-Lligat' / 'Botifarra dolça de l'Empordà' / Flaones de Sant Pau' / Vinos y champaña Pereleda / Café / Licores / **500,-**
- 294 1993. (MENU). [RESTAURANT DROUANT]. MENU DEL RESTAURANT DROUANT DEDICADO POR LOS MIEMBROS DEL JURADO DEL PREMIO GONCOURT. 1993.** París: 1993. Una doble hoja con ilustración en color de 'Du Janerand', dos hojas en el interior con el menú. Ejemplar con las firmas autógrafas de los comensales: Michel Tournier, François Nourissier, Hervé Bazin, François Mallet Joris, Edmonde Charles-Roux, Enmanuel Robles, y Robert Sabatier. **210,-**
- 295 2004. (FACSIMIL). NOLA, RUPERTO DE: LIBRO DE COZINA DE ...** Valencia: Vicent Garcia Ed., 2004. 8º mayor. Aprox. 300 p. con la reproducción del texto cuyo original se encuentra custodiado en la Biblioteca Nacional. Enc. en pergamino. Edición numerada y limitada a 3000 ejemplares con acta notarial. Presentado en un estuche. **100,-**

EFIMERA Y COLECCIONISMO GASTRONOMICO. COCTELERIA.

- 296 1762-1777. DIDEROT- D'ALEMBERT. BOULANGER [PANADERO].** Paris: Briasson, Panckoucke, 1762-1777. Folio mayor. 1 hoja de descripción, 1 lámina. En la parte superior de la lámina se representa el obrador con sus trabajadores realizando sus tareas, en la parte inferior los utensilios que se usan en 'Panadería'. **30,-**

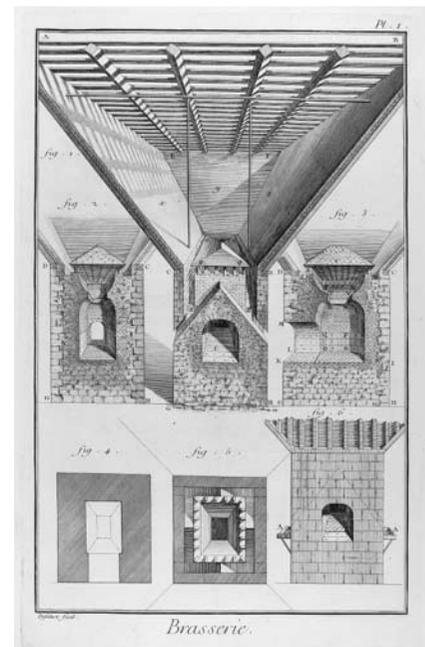
- 297 1762-1777. DIDEROT- D'ALEMBERT: CONFISEUR [CONFITERO].** Paris: Briasson, Panckoucke, 1762-1777. 39x26 cm. 2 hoja de descripción, 5 láminas. En la parte superior de cada lámina, se representa el obrador con sus trabajadores realizando sus tareas, en la parte inferior los utensilios que se usan en 'Pastelería'. **70,-**

- 298 1762-1777. DIDEROT- D'ALEMBERT: BRASSERIE [FABRICA DE CERVEZA].** Paris: Briasson, Panckoucke, 1762-1777. Folio mayor. 1 hoja de descripción, 5 láminas. Interesante descripción gráfica del proceso de la elaboración de la cerveza. **60,-**

- 299 1762-1777. DIDEROT- D'ALEMBERT: BOUCHER [CARNICERO].** Paris: Briasson, Panckoucke, 1762-1777. Folio mayor. 1 hoja de descripción, 2 láminas. En la parte superior del primer grabado se recrea la escena del interior de un matadero, en una ca. sa noble. Debajo las herramientas que se utilizan. La segunda lámina reproduce el fuego y la prensa, con los utensilios necesarios para preparar las manteca. s. **50,-**



297

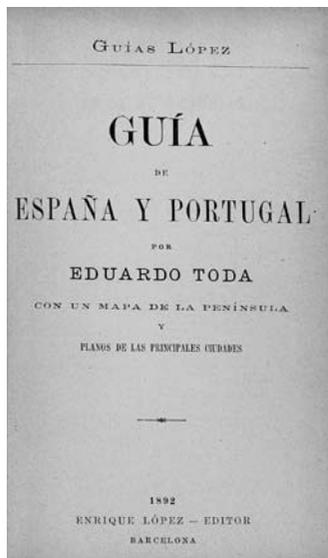


298

- 300 **1808. (IMPUESTO SOBRE LOS GÉNEROS COLONIALES Y OTROS). CONDE DE EZPELETA, CAPITÁN GENERAL DE CATALUÑA. BANDO. DESEOSOS DE ALIVIAR A ESTE HONRADO Y JUSTO PUEBLO EN LOS CRÍTICOS MOMENTOS DEL DIA POR QUANTOS MEDIOS Y Ca. MINOS LES DICTA SU AMOR A LA Ca. USA PÚBLICA. Y SU ENTENDER EN EL ASUNTO [...] Y ES COMO SIGUE: (...) O DE LAS DEMAS CLASES, Ca. NELA, CLAVO, NUEZ, PIMENTA NEGRA, CAFÉ, PIMENTA DE TABASCO, AZUCAR BLANCO, ARROZ, SAL, TRIGO, HARINA, (ETC). BARCELONA 5 DE AGOSTO DE 1808.** Barcelona: [sin indica. ciones de imprenta], 1808. Gran folio. Una hoja de papel verjurado, texto a línea tirada. Incremento del impuesto de introducción por las Aduanas o puertas de Barcelona, producido por la ca. restía y gastos de guerra. **70,-**
- 301 **1852. (MENU). RAIMOND OLIVIER. GRAND VÉFOUR [PARIS]:** Un pliego de dos hojas en gran folio. Un grabado a toda página firmado 'Gautier-Constant 52'. El interior en blanco de la ca. rta contiene un dibujo original a tinta firmado y dedicado por R. Olivier el 29.10.[19]52. 'Souvenir du Palais Royal. Y un texto musica. I también autógrafo de Ray Ventura. **140,-**
- 302 **1876. DESGRANGES, POISLE: GUÍA DEL BUEN SIRVIENTE Y DEL BUEN AMO, QUE INDICA LAS OBLIGACIONES RECÍPROCAS QUE DEBEN LLENAR. CONTIENE CONSEJOS MUY ÚTILES Y LOS CONOCIMIENTOS INDISPENSABLES Á LOS SIRVIENTES EN GENERAL, ASÍ COMO LAS LEYES Á QUE ESTÁN SOMETIDOS.** Madrid: Saturnino Ca. lleja Ed., 1876. 12º. 253 páginas. Cubiertas cartoné impreso, ligera mancha de humedad en la primera hoja de cubierta. **45,-**
- 303 **1880. (MENUS MANUSCRITOS). COLECCIÓN DE 38 MENUS MANUSCRITOS, SOBRE PAPEL VERDE O CREMA, ENCOLADOS A LAS HOJAS DE UNA LIBRETA DE VIAJE (PEQUEÑO CUADERNO DE DIBUJO). ESCRITOS A PLUMA Y CON UN DIBUJO ALUSIVO CADA UNO, MUCHOS DE ELLOS FECHADOS EN EL VERANO DE 1880, EN LA POBLACIÓN DE DOUY-LA-RAMÉE (DEP. SENA Y MARNE).** Douy-La-Ramée, 1880. 12º. Libreta de tela gris con 55 hojas de papel grueso de hilo, especial para notas y dibujos de viaje. Bello y curioso conjunto de menús familiares cada uno de ellos decorado con un exquisito dibujo a pluma de pájaros, pescados, escenas de pesca. o CAZA, etc. Todos ellos con el común denominador de estar fechados en el verano de 1880 e Douy-La-Ramée, en el ca. stillo de Fontaines les Nonner, Puisieux (Seine y Marne), cerca. de Meaux. Ex-libris grabado por Paul Roux en 1875. Encolado. **420,-**

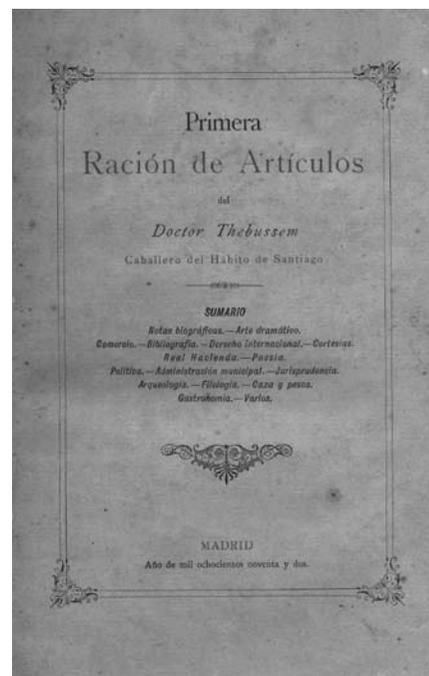


- 304 **1890-1920. LOTE DE 45 MENÚ DE FORMATO PEQUEÑO PARA CADA COMENSAL. FRANCESES, SUIZOS, BELGAS EN SU MAYORIA. Y ALGÚN HOLANDÉS. DIVERSOS ESTILOS PREDOMINANDO LOS MODERNISTAS Y NEOCLÁSICOS. 1890-1920. IMPRESOS EN COLOR Y DORADO. MUY BELLOS Y EN BUEN ESTADO.** **170,-**
- 305 **1892. TODA, EDUARDO: GUÍA DE ESPAÑA PORTUGAL.** Barcelona: Enrique López, Editor, 1892. 8º. 482 +243 páginas. Ilustrada con un mapa de la Península y planos de las principales ciudades. Tela editorial. Buen ejemplar. Una de las primeras guías de Viajes por España. **50,-**



- 306 **1898-1997 ca. (LOTE). CONJUNTO DE DE 8 LOTES: CATALANA DE GAS Y ELECTRICIDAD, 1927; BECEROLAS CATALANAS, 1898; DOMENECH: LA COCINA INFANTIL, 1920; LA CUINERA CATALANA, 1904; RECETARIO DE COCINA, RIERA-MARSA; DUPRÉ, M. DIE BERÜHMTE FRANZÖSISCHE KÜCHE; AUDABRAM. EL CUARTO TERCIO: DEL RUEDO A LA COCINA, 1997; RECETARIO GASTRONOMICO: CURIOSIDADES DE YANTARES EXTRAÑOS Y FORMAS DE PREPARARLOS Y TRES REMEDIOS ANTIGUOS, 2001. .** **50,-**
- 307 **1900-1940. (LOTE) COLECCIÓN DE 12 MENUS PUBLICITARIOS DIFERENTES (7 VIRGENES): CHAMPAGNE ROEDERER, VINS KEBIR, BISCUITERIE NANTAISE, SAUTERNES CHATEAU Ca. ILLOU, CHOCOLAT GALA PETER, MARQUISE DE SEVIGNÉ... 1900/1940. LITOGRAFIADOS EN COLOR. .** **60,-**

- 308 1907. THEBUSSEM [PARDO DE FIGUEROA, MARIANO: PRIMERA [a quinta] RACION DE ARTICULOS:** Madrid: Succ. de Rivadeneyra, 1892-1907. 5 volúmenes en 4º. I: XIX-574 páginas. Sumario: Notas biográfica. s. Arte dramático. Comercio. Bibliografía. Derecho internacional. Cortesías. Real Hacienda. Poesías. Política. Administración municipal. Jurisprudencia. Arqueología. Filología. CAZA y pesca. Gastronomía. Varios. II: XVI-416 páginas. Sumario: Epístolas droapianas. Artículos Cervánticos. III: XII-473 páginas. Sumario: Apellidos. CARTAS. Heráldica. Genealogía. Gastronomía. Filología. Política. Tauromaquia. Correo. Arqueología. Costumbres. Varios. IV: XII-280 páginas. Sumario: Filología. Tauromaquia. Gastronomía. Filatelia. Correos. Historia. Bibliografía. Varios. Ca. rta de D. Juan A. de Balenchana. V: Sumario: Gastronomía. Correos. Cervánticos. Gramática. Crítica. literaria. Historia. Varios. Carta de Don Manuel de Foronda. Cubiertas originales. Encuadernado en media piel con nervios. Muy buen ejemplar. Colección muy rara completa y en buen estado. **1.000,-**
- 309 1907. BAEDEKER, KARL: PARIS ET SES ENVIRONS. MANUEL DU VOYAGEUR.** Leipzig: 1907. 8º menor. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**
- 310 1909. (MENU). HOTEL MAJESTIC, PARIS. [ILUSTRA:] C. : RESTAURANT MAJESTIC. RÉVEILLON 1909.** Paris: L. Vauclain, graveur, 1909. 4º mayor. Cuatro hojas cosidas con cinta de seda rosa. Cubiertas litografiadas y coloreadas a mano. Anagrama del hotel grabado en oro. Ca. rta del restaurante para la cena del 24 de diciembre de 1909. Rara y bella. **70,-**
- 311 1909. BAEDEKER'S: ITALY FROM THE ALPS TO NAPLES. HANDBOOK FOR TRAVELLERS.** Leipzig: 1909. 8º menor. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**
- 312 1910. BAEDEKER, KARL: BELGIQUE ET HOLLANDE Y COMPRIS LE LUXEMBOURG. MANUEL DU VOYAGEUR.** Leipzig: 1910. 8º menor. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**
- 313 1912. BAEDEKER, KARL: SUD-OUEST DE LA FRANCE. DE LA LOIRE A LA FRONTIÈRE D'ESPAGNE. MANUEL DU VOYAGEUR.** Leipzig: 1912. 8º menor. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**
- 314 1913. BAEDEKER, KARL: LA SUISSE ET LES PARTIES LIMITROPHES DE LA SAVOIE ET DE L'ITALIE. MANUEL DU VOYAGEUR.** Leipzig: 1913. 18º menor. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**
- 315 1914. RICHARDIN, EDMOND: LA GÉOGRAPHIE DES GOURMETS AU PAYS DE FRANCE.** Préface de Paul Marguerite. Paris: Touring-Club de France, 1914. 8º. 142 páginas. Ilustrado con gran profusión de grabados. Cubiertas originales en tela editorial. Muy buen ejemplar. Publica. do por el 'Comité de Tourisme Gastronomique', esta és una de las primeras guías gastronómica. s de nuestro vecino país. **80,-**
- 316 1920 ca. EL FILOSOFO Y EL FAISAN (FABULA DE SAMANIEGO 279).** Original a lápiz, tñinta y aguada sobre cartoné. 15x32 cm. En un primer plano una pareja de faisanes con sus polluelos. **70,-**





317



318

- 317 1920 Ca. HOSTALIZAS Y OTRAS RAICES COMESTIBLES.** Técnica. mixta impreso y aguada sobre cartóné. 22 dibujos de hortalizas: nabo, zanahoria, rábanos, ajos, cebollas, ... 20x24,5 cm. Se acompaña de otro original a tinta. **50,-**
- 318 1920 Ca. HORTALIZAS.** Lápiz y aguada sobre cartóné. 22 tipos de hortalizas: apio, judías, espárragos, alca. chofas,... numerados. En el reverso la nomenclatura. 35x26 cm. **50,-**
- 319 1920. ALMANACH de COCAGNE pour l'an 1920. / 1921 / 1922.** Dedié aux vrais Gourmands, et aux Francs Buveurs. Paris: aux éditions de la Sirène, 1920-1923. 8° menor. I: 223 páginas, 3 hojas. Ilustraciones y láminas dentro de texto. II: 232 páginas, 2 hojas. Ilustraciones dentro de texto. III: 211 páginas, 2 hojas, 2 hojas finas de publicidad de las ediciones. Profusamente ilustrado. Todos ellos con sus cubiertas originales. Edición limitadas y numeradas, el primero del tiraje de 95 ejemplares sobre papel velin de Rives, el segundo, del tiraje de 50 ejemplares sobre 'velin pur fil Lafuma'. El tercero, del tiraje de 25 ejemplares sobre 'vergé d'Arches'. Preciosos almanaques gastronómicos, con recetas y bellas ilustraciones de los mejores artistas que corrían por París en aquellos años, 'Bois gravés et dessins inédits de: Matisse, J. Marchand, R. Dufy, Lewitzka, Lesieutre, de Segonzac, Laboureur, Friesz, Marquet, Laprade, Signac, Charbonnier, Latapie, Suzanne Valadon, etc'. El volumen perteneciente al año 1922, tiene una dedicatoria autógrafa de Bertrand Guégan (editor) a Louis Forest, creador del 'Club des Cent'. **500,-**



- 320 1920 Ca. AVES.** Tinta y aguada sobre cartóné. Representadas 27 especies de aves, muchas de ellas comestibles: pollo común, gallina, pavo, pichón, faisán, oca, , ... 27,5x20 cm. **75,-**

- 321 1920 Ca. HUEVOS DE AVES.** 2 originales a lápiz y aguada sobre cartóné: 26x16,5 y 29,5x21,5 cm. Cada uno de los originales con 60 tipos de huevos numerados. En el reverso su denominación y tamaño. **150,-**

322 1920 ca. . HONGOS. Aguada y tinta sobre cartóné. 27x21 cm. 23 dibujos de setas comestibles y venenosas. En el reverso los nombres en latín de cada una de las especies. **75,-**

323 1920 ca. (CUADERNO DE RECETAS). ANÓNIM. VARIAS MANERAS DE GUIJAR QUE CONTIENE EL TOMO Nº 2. 68 RECETAS. [Barcelona ?], sa.4º menor. 68 folios, 2 hojas de índice. Texto meca. nografiado sobre papel reciclado. Tela moderna. Las recetas que contiene son variadas pero predominan las de pesca. do. Hasta el folio 25, las recetas son en lengua catalana, después siguen en ca. stellano, con algunas excepciones (postres). [fol.7:] Baca. llà de la reina. [fol.21:] Com es cou i com es talla una llagosta. [26:] Arroz con sípia y moluscos. [58:] Filetes de llenguado a la Maria Teresa. **60,-**

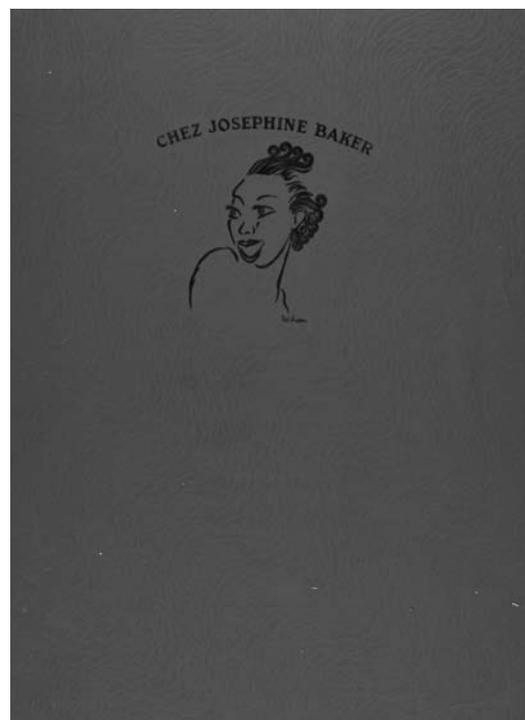
324 1924. CONJUNTO DE 5 LOTES: H. VON KAPSENBERG: QUE COMER PARA ADELGAZAR; DR.VANDER: COCINA MODERNA PARA UNA ALIMENTACIÓN SANA, 1948; F. AGULLO VIDAL: LLIBRE DE LA CUINA CATALANA, 1928; J. RONDISONI: CLASSES DE CUINA POPULAR, 1924; EL COCINERO PRACTICO: NUEVO TRATADO DE COCINA, REPOSTERIA Y PASTELERIA. . **40,-**

325 1927. MICHELIN. GUIDE MICHELIN. FRANCE. EST LE VADEMECUM DE TOUT AUTOMOBILISTE, QU'IL VOYAGE POUR SES AFFAIRES OU POUR SON PLAISIR. 24E ANNÉE. 1928. Paris: Établissements Ca. sterman, 1927. 4º. 186 páginas. Mapas y planos en negro y color. Encuadernado en tela roja editorial. Buen ejemplar. **70,-**

326 1927. (MENU). LOTE DE 2 CARTAS DE MENÚ DE RESTAURANTES DE PARIS: RESTAURANT DAGORNO. DINER DE REUNION D'AMIS DU 10 NOVEMBRE 1934. FOLIO. Ilustradas en color por Georges Redon. Buen estado de conservación. **60,-**

327 1928. (VIAJES-GASTRONOMIA). MICHELIN. GUÍA MICHELIN. ESPAÑA PORTUGAL 1929. EDICIÓN IX. Madrid, Michelin et Cie., 1928. 20x11 cm. 766 páginas. Mapas y planos. Tela editorial de color amarillo, estampada. Buen ejemplar. Una de las primeras guías de Viajes por España, de la famosa Michelin. **40,-**

328 [1928]. (GASTRONOMIA-MENU). JOSEPHINE BAKER. CHEZ JOSEPHINE BAKER. MENU / Ca. RTE DES VINS. [Paris, [1928]32x24 cm. Un pliego de dos hojas. Las ca. ras exteriores de la ca. rta en terciopelo rojo con estampación grabada en negro del rótulo del restaurante y el rostro de la artista, firmado: W.Sasson (?). Muy buen estado de conservación. Uno de los esca. sos ejemplares que se conservan de la 'ca. rta de platos y vinos' que se servían en el Night Club de Paris, que abrió Josephine Baker en 1931. Once platos, desde Ca. viar a 'Poulet froid', de 'Spaguetti' a 'Oeufs au bacon'. Para beber: Krug, Bollinger, Charles Heidsieck, G.H. Mumm, Roederer, Veuve Cliquot ... **140,-**



- 329 1931. DOMENECH, IGNACIO: EL ARTE DEL COCKTELERO EUROPEO. MÁS DE 400 RECETAS DE COCKTAILS Y LAS MEJORES BEBIDAS EXÓTICAS EUROPEAS MÁS MODERNAS, POR...** Cuarta edición, notablemente corregida y aumentada... El arte del cocktailero europeo. Más de 400 recetas de cocktails y las mejores bebidas exóticas. s europeas más modernas, por... Barcelona: Tip. Bonet de Quintilla y Cardona, 1931. 8º mayor. 142 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales editorial, con arreglo en celo-tip de la época. , en el lomo. Ilustrado con láminas de dibujos dentro de texto. Primera edición. Obra muy estimada fuera de nuestro país, y rara en comercio. **45,-**
- 330 1932. ALMANACH DES GOURMANDS. LE PARFAIT MANUEL DES GOURMANDS. MENUS ET RECETTES PRATIQUES. LES CONSEILS DE CATHERINE. NOS PROVINCES À TABLE. CARICATURES. ÉCHOS. CONTES, INTERVIEWS, CHRONIQUES. TOUT L'ART DU BIEN-MANGER.** Paris: Arthème Fayard et Cie., Éditeurs, 4º. 384 páginas. Ilustrado con gran profusión de dibujos interca. lados en el texto. Tela moderna conservando sus cubiertas originales. Único año que apareció de este magnífico y curioso almanaque DEDICADO a los 'amantes de la buena mesa'. Muy ilustrado y con publicidad de los mejores restaurantes de París que funcionaban a principios de los años 30. **90,-**
- 331 1932 ca. . GALLETAS Y BIZCOCHOS DE LUJO BIRBA. CAMPRODON.** Barcelona: I.G. Seix Barral, sa. 4º menor. 4 hojas sin numerar, ilustradas en color. Cubiertas originales ilustradas en color. Buen estado. **30,-**
- 332 1933. CURNONSKY; CROZE, AUSTIN DE: LE TRÉSOR GASTRONOMIQUE DE FRANCE. RÉPERTOIRE COMPLET DES SPÉCILITÉS GOURMANDES DES TRENTE -DEUX PROVINCES FRANÇAISES.** Préface de M. Fernand Payen. Paris: Librairie Delagrave, 1933. 8º mayor. 283 páginas. Ilustrado con 32 mapas. Cubiertas originales. Muy buen ejemplar con su papel glaseado de protección. **50,-**
- 333 1935. RONDISSONI, J. [WALT DISNEY]: MENAGE. (REVISTA) 2º ÉPOCA. ENERO 1935.** Barcelona: 1935. 4º menor. 128 páginas + anuncios. Cubiertas originales ilustradas en color por Walt Disney. Curioso número de la revista de cocina 'Menage', con la portada dibujada por el artista Walt Disney, ex profeso para ella. El ratón Mickey Mouse con una sartén en la mano está esperando que una gallina ponga un huevo, la gallina mira la sartén con horror. **30,-**
- 334 1936 ca. . GUÍA [DEL NEUMÁTICO] MICHELIN. ESPAÑA PORTUGAL 1936 - 1938.** Madrid: Suc. de Rivadeneyra, sa. 8º mayor. 624 páginas. Mapas y planos. Tela editorial de color amarillo, estampada. Perfecto ejemplar. Una de las primeras guías de Viajes por España, de la famosa Michelin. Cuando se hizo imprimir esta edición (XI) nadie pensaba que los dos años que debía durar la información de esta guía serían los más crudos de la Guerra Civil Española, muchos de los periodistas que la cubrieron, algunos tan famosos como Ernest Hemingway, la llevaban en sus mochilas. Los restaurantes ya están marca. dos con estrellas. Muy rara. **50,-**
- 335 1936. J. RONDISSONI: CONJUNTO DE 7 LOTES DE LA REVISTA MENAGE. BARCELONA, DICIEMBRE DE 1934, (2) ABRIL, MAYO, JUNIO Y AGOSTO-SEPTIEMBRE DE 1936 Y JUNIO DE 1940.** Barcelona: diciembre de 1934, (2) abril, mayo, junio y agosto-septiembre de 1936 y junio de 1940. **30,-**
- 336 1945. ANDRIEU, PIERRE: ALCOOL, FLAMME DE L'ESPERIT. Illustrations de Van Rompaey.** Paris, Maurice Ponsot, éditeur, 1945. 29x23 cm. 3 hojas, 172 páginas. Pliegos sin coser. Ilustrado con dibujos de Van Rompaey en color. Cubiertas originales de editorial. Buen estado. Edición limitada y numerada de 780 ejemplares. Ejemplar 319/645 sobre 'Ingres vergé'. Buen libro sobre los vinos y licores de Francia. Y elogio de los bares, clubs y coctelerías. **75,-**
- 337 1946. ALMERICH, LUIS: BODAS DE DIAMANTE DE LA CASA TORRES. 1870-1945. UN COMERCIANTE OCHOCENTISTA JAIME TORRES VENDRELL SU FUNDADOR.** Villafranca. del Panadés / Barcelona: Oliva de Vilanova, 1946. 4º menor. 24 páginas. Texto a dos tintas. Ilustrado con dibujos interca. lados en el texto y XX láminas fotográfica. s. Cubiertas originales. Muy buen estado. **30,-**
- 338 1948. CONJUNTO DE 13 LOTES: V MOSTRA DE CUINA BARCELONINA. FESTES DE LA MERCÉ 1984; BACALAO DE NORUEGA (RECETARIO); EL PESCADO (RECETARIO); GUÍA DE LA VANGUARDIA BCN 92: ESTABLECIMIENTOS SINGULARES; GUÍA DE LA VANGUARDIA BCN 92: GASTRONOMIA; SUS MANOS Y MAIZENA (EL SECRETO DEL EXITO); COCINA CON SALSAS A BASE DE TOMATE SOFRITO: MAGGI; (RECETARIO:); KNORR ES SABOR; MAIZENA EN LA COCINA MODERNA; COMO HACER BUEN CAFE CON LAS CINCO REGLAS DE ORO; 53 MANERAS PARA HACER SADOWICHES CON PAN BIMBO; LECHE Y QUESO PROGRAMA DE EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN; RINCON DE PEPE MURCIA (RECETARIO).** **30,-**
- 339 (CARTAS DE RESTAURANTE, PARIS AÑOS 50-60). [LOTE DE 6 CARTAS DE MENÚ DE RESTAURANTES DE PARIS]. RESTAURANT LUCAS CARTON.- MAXIM'S.- LUCAS-LE MADRID.- RESTAURANT LE CENTRAL.- TALLEVENT.- L'OASIS LA NAPOULE.-** 45x30 cm. aprox. Ilustradas en color. Buen estado de conservación. **90,-**
- 340 1948. (VIAJES-GASTRONOMIA). GUIDE AUTOMOBILE OFFICIEL DE LA SUISSE. 1952-53.** Berne: Éditions Hallwag, 1948. 8º mayor. XX-652 + 272 páginas. Mapas y planos. Encuadernado en tela editorial. Muy buen estado. **50,-**
- 341 1951. ALASÁ DOMINGO, ANTONIO: EL ROMESCO. EL GRAN GUIISO MARINERO TARRACONENSE. PÓRTICO DE JOSÉ PLA.** Tarragona: Publica. ciones del Sindica. to de Iniciativa de Tarragona, 1951. 8º mayor. 14 hojas sin numerar. Texto y dibujos a dos tintas. Ilustrado con xilografías de Antonio Gelabert. Cubiertas originales ilustradas por el artista. Muy buen estado. **30,-**
- 342 1952. EUROPE EN AUTOMOBILE.** Berne: Edité par l'Europe en Automobile, 1952. 4º menor. Páginas sin numerar. Mapas, fotografías y planos. Encuadernado en tela editorial. Muy buen estado. **25,-**
- 343 1955. MICHELIN. GUIDE MICHELIN. FRANCE.1956.** Paris: Imp. Lahure, 1955. 8º mayor. 885 páginas. Planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**

- 344 1955. MICHELIN. GUIDA MICHELIN. 1956. ITALIA DALLE ALPI A SIENA.** Milano, Istituto Grafico Bertieri, 1955. 26x12 cm. 175 páginas. Planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**
- 345 1957. AMTLICHES KURSBUCH INDICATEUR OFFICIEL. ORARIO UFFICIALE.** Berne: Division de l'exploitation de la Direction générale de CFF, 1957. 8°. 96 + 320 + 224 páginas. Cubierta editorial. Muy buen estado. **25,-**
- 346 1958. AMADES, JOAN; SOLDEVILA; ...: GUIA DEL GOLOSO. ESTA OBRA HA SIDO POSIBLE GRACIAS A LA ORIENTACIÓN Y ENFOQUE DEL...** Barcelona: Talleres Gráficos de Imprenta Juvenil, 1958. 8°. 126 páginas, 3 hojas. Encuadernado en media piel y cartóné. Profusamente ilustrado con láminas de dibujos de los dibujantes: Conti, Cesc, Jip, ...dentro de texto, y láminas fotográfica. s fuera de texto. Buen estado. **45,-**
- 347 1958. MICHELIN. GUIDE MICHELIN. FRANCE.1959.** Paris: Imp. Lahure, 1958. 8° mayor. 917 páginas. Planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **20,-**
- 348 1958. (MENU). DUMAINE, ALEXANDRE. HOTEL DE LA COTE D'OR À SAULIEU LE JEUDI 26 JUIN 1958 À UNE HEURE DE RELEVÉE.** Paris: Jean Filibert, Maître-Imprimeur de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 1958. Folio. Ilustrada en color con una acuarela de Uzelac de la obra 'A la recherche de l'lvresse'. Buen estado de conservación. **30,-**
- 349 1959. ECRITEAU DES DÉLICES FROUMAGIÈRES ET AUTRES JOYEUSÉTÉS VINESQUES DU BON PAYS DE FRANCE.** Paris: Édite par le Comité National de Propagande des Produits Laitiers, 1959. 4° mayor. 6 hojas sin numerar con dibujos interca. lados en el texto a dos tintas y una lámina plegada. Cubiertas originales ilustradas. Perfecto estado. **20,-**
- 350 1961. CHICOTE, PEDRO: EL BAR EN EL MUNDO Y PEQUEÑA HISTORIA DE MI MUSEO.** Madrid: Editorial Aguilar, 1961. 8°. 272 páginas. Ilustrado con 40 dibujos de Jesus Bernal. Encuadernado en media piel moderna con nervios y hierros dorados en el lomo. Dedicatoria autógrafa del autor. Perfecto estado. **30,-**
- 351 1961. LOTE COMPUESTO DE DOS OBRAS: LES DISCIPLES DE BRILLAT-SAVARIN FIDÈLES AUX TRADITIONS DE LA CUISINE LYONNAISE EN FRANCE ET DANS LE MONDE. LES APHORISMES DU MAITRE. LYON, JANVIER 1961. 83 PÁGINAS. ILUSTRADO.- PROGRAMME DU CENTENAIRE DE BRILLAT-SAVARIN (1755-1826) CERCLE PIERRE DUPONT. LYON, AU PALAIS DU CONSERVATOIRE, 1926. 2 HOJAS. . **40,-****
- 352 1962. MICHELIN. GUIDE MICHELIN. ESPAGNE. 1963.** Paris: Imp. Schneider Frères et Mary, 1962. 4°. 186 páginas. Mapas y planos. Buen ejemplar. **10,-**
- 353 1965. ARMENGOU, J.M. CATALUÑA HOY. GUIA TURÍSTICO AUTOMOVILISTA.** Barcelona: Imprenta R. Plana, editada por su propio autor, 1965. 8°. 432 páginas. Ilustrada con planos de las principales rutas. Cubiertas editoriales algo rozadas. Buen ejemplar. **55,-**
- 354 1970-1980 Ca. LOTE DE 35 MENUS DE REPUTADOS RESTAURANTES CON AUTOGRAFO DE SUS FAMOSOS COCINEROS: EL BULLI (Ferran Adrià); RACO DE CAN FABES (Sant Celoni); SALVADOR (Madrid); REKONDO; SANT PAU (SANT POL DE MAR); EL ESPEJO; FOUQUET'S; LA BODEGA (LLAVANERES); ARZAK; BOIX (Martinet); BERMEO; ROSER.LOLI.PAQUITA; ... Todas enmarcadas y en perfecto estado de conservación. **100,-****



348



350



351

- 356 **1976-1993. MICHELIN. CONJUNTO DE 12 GUIAS MICHELIN DE ESPAÑA Y PORTUGAL: 1976, 1978, 1980, 1982, 1983, 1985, 1986, 1987, 1989, 1990, 1992 Y 1993.** 8º mayor. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernados en tela roja editorial. **80,-**
- 357 **1978-1994. MICHELIN. CONJUNTO DE 10 GUIDES MICHELIN. FRANCE: 1978, 1979, 1982, 1983, 1985, 1988, 1989, 1990, 1991 Y 1994.** 8º mayor. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernados en tela roja editorial. **70,-**
- 358 **1985. MICHELIN: GUIDA MICHELIN. ITALIA 1986.** Paris: Michelin et Cie., 1985. 4º. 695 páginas. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **10,-**
- 359 **1993. MICHELIN: MICHELIN DEUTSCHLAND. 1994.** Paris: Michelin et Cie., 1993. 4º. 975 páginas. Mapas y planos de sus principales ciudades. Encuadernado en tela roja editorial. Muy buen ejemplar. **10,-**



360 **2001. (MENU). PAUL BOCUSE [ILUSTR.:] VAVRO. Ca. RTE PRIMTEMPS 2001. + MENU GOURMAND.** Collonges: L'Auberge du Pont de Collonges, 2001. Gran folio. Pliego de dos hojas y una hoja suelta, impreso en color y oro las cubiertas. Ca. rta de primavera de uno de los mejores (?) restaurantes del mundo. FIRMA AUTOGRAFA del gran cocinero Paul Bocuse. **70,-**

361 **[GRABADOS]. CONJUNTO DE CINCO GRABADOS DE ÉPOCa. QUE REPRESENTAN 'COCINAS' Y QUE RELACIONAMOS A CONTINUACIÓN:** 1. 'de Kok'. grabado al cobre de 8,7x7,5 cm. Extraído de un libro de cocina holandés de la segunda mitad del s. XVII. 2. 'Reform Club. The Kitchen'. Grabado al acero, coloreado a mano. 12,5x18 cm. Dibujo de G.B. Moore y buril de W. Radclyffe. Londres, hacia 1850. 3. 'Gasthof in Spain'. Grabado al acero de 9x14 cm. Impreso en Alemania sin ninguna indicación. hacia 1840. 4. 'The Cook Die Köchin'. Grabado al acero de 16x12 cm. Coloreado a mano. Dibujo de G. Metz, y buril de Krause. Dresden & Leipzig, hacia 1850-1860.5. [Una cocina del siglo XV]. Grabado en madera de 11x9,5 cm. Es copia de finales del siglo XIX, de un dibujo o de un boj del siglo XVI. Viene de la tradición del 'Llibre del Coch', de Robert de Nola. **170,-**

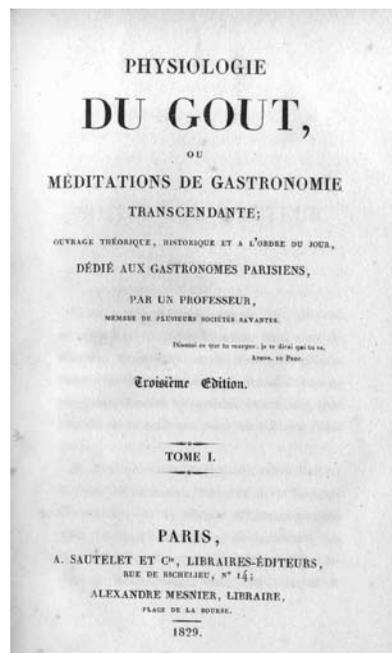
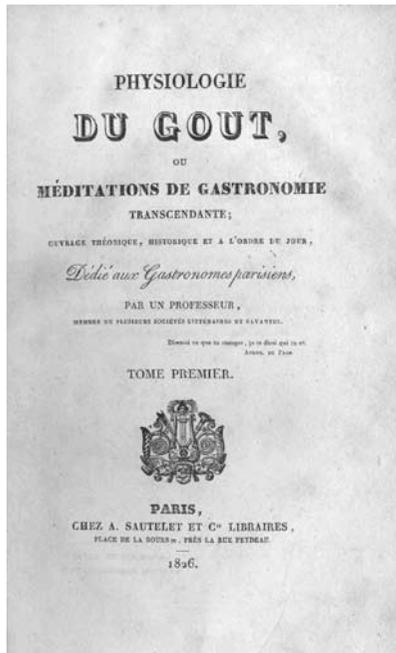
362 **MENÚS RESTAURANTES Y PRIVADOS 1887-1900. CONJUNTO DE 7 MENÚS DE RESTAURANTES Y PRIVADOS, DECORADOS CON LITOGRAFÍAS EN COLOR O IMPRESIÓN GRABADA.** [1]. 7 de agosto de 1887. Litografía en color, redacción manuscrita. [2]. 28 Avril 1888. Impreso a dos tintas y oro. Incluye tarjeta de invitado. [3] 22 fevrier 1892. Impresión grabada y redacción manuscrita.

[4] May 25th, 1896. The Grand Hotel, London. Impresa. [5] 25.6.1997. Savoy, Londres. Con grabado al aguafuerte (vista del Támesis). [6] 25 decembre 1898. Impresión grabada. [7] 1900. Anagrama grabado y tirado en dorado, impresión del texto. Muy buen estado de conservación. **100,-**

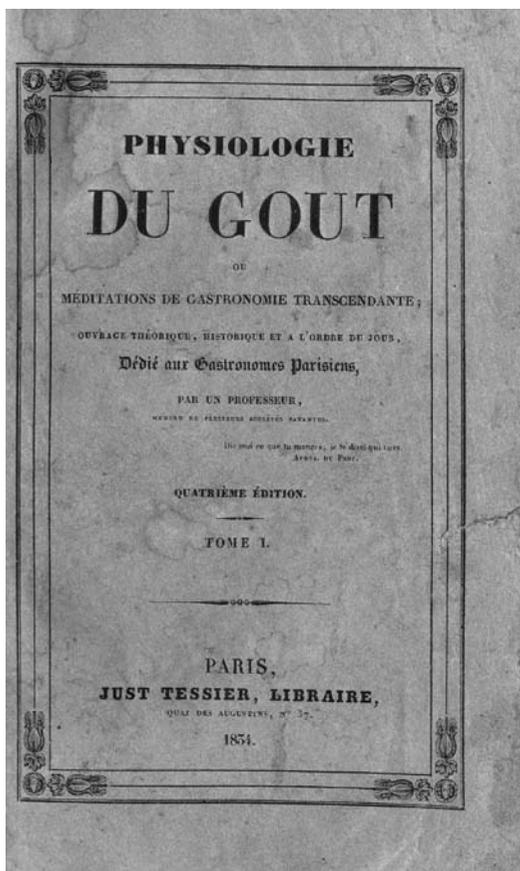
- 363 **CONJUNTO DE 6 LOTES: L'ART CULINAIRE. REVUE UNIVERSELLE ILLUSTRÉE N° 7.- AVRIL 1913; J. SARRAU. MI COCINA CLÁSICA LA PATATAS SOUFLES Y OTRAS ESPECIALIDADES DE PATATAS; HELADORA 'ELMA' PARA LA PREPARACIÓN DE TODA CLASE DE HELADOS; PETIT RECUEIL DE PÂTISSERIE MÉNAGÈRE; GUIDE POUR LA FABRICATION DES CONSERVES CHEZ SOI + SOBRE ORIGINAL; LA COCINERA MODERNA. LIBRITO PARA APRENDER A GUIJAR CON TODA REGLA Y LIMPIEZA.** **30,-**
- 364 **CONJUNTO DE 12 LOTES: RECETARIO DE COCINA CORBERO; RECETARIO 'TURMIX BERRENS' (BATIDORAS-TRITURADORAS)15º Y 20ª EDICION; M. NEBOT. PASTELILLOS, EMPANADAS Y PIZZAS; ANA Mª CALERA. LOS ASADOS; MANUAL DE COCINA PARA BACHILLERATO, COMERCIO Y MAGISTERIO. SECCIÓN FEMENINA DE F.E.T. Y DE LAS J.O.N.S.; R. PERERA DE CAPO. COCINA VEGETARIANA COMPATIBLE; BERNARD DE FERRER. COMIDAS PARA EXCURSIONISTAS; BERNARD DE FERRER.COMO PREPARAR UNA COMIDA EN 30 MINUTOS; BERNARD DE FERRER. COMIDAS DE CAMPO Y PARA EXCURSIONISTAS; BACALAO DE NORUEGA. (RECETARIO); 232 RECETAS SEB MAGEFESA.** **40,-**
- 365 **CONJUNTO DE 8 LOTES: COCINAR SIN AGUA Y SIN GRASA, SERVICIO DE COCINA SUPER BRA; M. VIDAL. LA COCINA CON OLLA A PRESIÓN; Ca. FETERA SEB MAGEFESA; (RECETARIO DE SUNBEAM) OLLA FREIDORA; COCINAR EN EL HORNO. EL LIBRO DEL HOGAR MOULINEX; (RECETARIO) FREIDORA LACOR MODERNA; RECETARIO MAGEFESA 118 IDEAS: 232 RECETAS SEB MAGEFESA (OLLA A PRESIÓN).** **30,-**
- 366 **CONJUNTO DE 8 LOTES: COMER A LA ITALIANA: DICCIONARIO GASTRONOMICO; CONSEJOS UTILES PARA EL AMA DE CASA: SPAR ALIMENTACIÓN; 11 RECETAS EN TARGETONES ILUSTRADOS EN COLOR DE: NESCAFE Y LA LECHERA CON SU SOBRE ORIGINAL; BACALAO DE NORUEGA I.(RECETARIO); (RECETARIO): KNORR. RINCO DE PEPE. MURCIA (RECETARIO EN TARGETONES); CONSEJOS PARA EL HOGAR MODERNO: PRODUCTOS NETOL; RECETARIO DE COCINA: COOPERATIVA LECHERA DEL CADI. SEO DE URGEL. .** **40,-**
- 367 **CONJUNTO DE 6 LOTES: RECETAS CULINARIAS ROYAL; VIR. ONTTNV'B DRFUL=MOIFBURF; LA EXCELENCIA DE LAS RECETAS ESPAÑOLAS: GALLETAS ARTIACH; RECETARIO DE COCINA COLMADOS SIMÓ, 1943; UNA SELECCIÓN DE RECETAS PRÁCTICAS PARA LA COCINA: CALDO MAGGI; SUS MANOS Y MAIZENA (EL SECRETO DE SU EXITO) RECETARIO. .** **40,-**
- 368 **finales del XIX. (MENU). TAVERNE OLYMPIA. [ILUSTR.:] WILLETTE, ADOLPH. TAVERNE OLYMPIA. MENU DE SOUPER.** Paris, finales del XIX. 13,5x20 cm. Litografía en colores. Texto impreso al dorso. Muy recortado de márgenes. **60,-**

EDICIONES DE LA "PHYSIOLOGIE DU GOÛT" DE BRILLAT-SAVARIN.

Anthelme Brillat-Savarin. [Príncipe de los gastrónomos]. Este ilustre personaje nacido en Belley en 1755 y muerto en París en 1826, es probablemente el hombre que más ha contribuido a hacer del acto de comer, un placer del intelecto. Un solo libro, "Physiologie du goût" escrito con el conocimiento máximo de causa y publicado por vez primera en 1828 (sin nombre de autor) lo elevaría a la categoría de inmortal. Le han seguido cientos de ediciones y ha merecido ser traducido a todas las lenguas, alguien lo clasificó como Biblia de los Gastrónomos. Su lectura y los consejos en forma de "aforismos" acompañaron a los amantes de la buena mesa durante más de 150 años. No fue hasta la revolución gastronómica conocida como "nouvelle cuisine" en los años 70, nacida en el seno de una escuela de cocina y entre los que figuraba el maestro Paul Bocuse, que la cocina clásica "francesa" dejó de necesitar la literatura de afirmación y rotundidad que transmitía la "Fisiología del gusto". Una pasión como puede sentirse la creación culinaria acompañada de la lectura y porqué no el atesoramiento de libros, es lo que ha hecho posible esta colección que presentamos. Sirva de homenaje a quién la ha hecho posible. Brindemos por la salud de los magníficos cocineros de nuestro país, los clásicos y los innovadores.

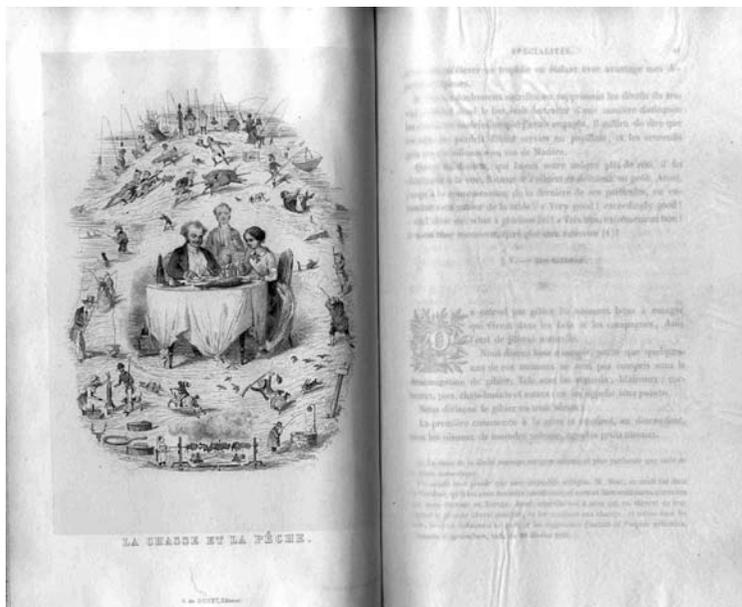


- 369 1828. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOÛT, OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE [...]** DEUXIÈME EDITION. Paris: A. Sautelet et Cie [Imprimerie de David], 1828. 2 volúmenes en 8º mayor. I: 412 páginas. II: 440 páginas. Media piel de la época. con restauraciones, cortes marbledos. Puntos de óxido. Segunda edición de esta magnífica. y 'trascendental' obra para la cultura gastronómica. [...] Primera edición que lleva incorporada una vida del autor escrita por el barón Richerand: 'Notice sur l'auteur'. Vicaire 112. Oberlé 145. **650,-**
- 370 1826. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOÛT, OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE,** ouvrage théorique et à l'ordre du jour, Dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur [...]. Paris, Sautelet et Cie., 1826. 2 volúmenes en 4º menor. I: 1 hoja (portadilla), XIV páginas, [5]-390 páginas; II: 442 páginas. Encuadernación de la época. en holandesa lomo de piel y cartoné, guardas de papel pintado originales. Ligeros puntos de rozaduras en los extremos de los lomos. Ejemplar con todos los márgenes y con el papel muy limpio. PRIMERA EDICIÓN del libro más importante de la literatura gastronómica. de todos los tiempos. Se imprimieron 500 ejemplares e inmediatamente fue vendida toda la edición. Ejemplar de primer tiraje, como corresponde a los que tienen la letra E situada en horizontal en la palabra 'Bourse' de la portada del vol. I. La edición se presentó en diciembre de 1825, desgraciadamente Brillat-Savarin no pudo ver el éxito de venta de su libro, pues falleció el 2 de febrero de 1826, su libro se convirtió en un clásico. Vicaire 116. Oberlé 144. **2.800,-**



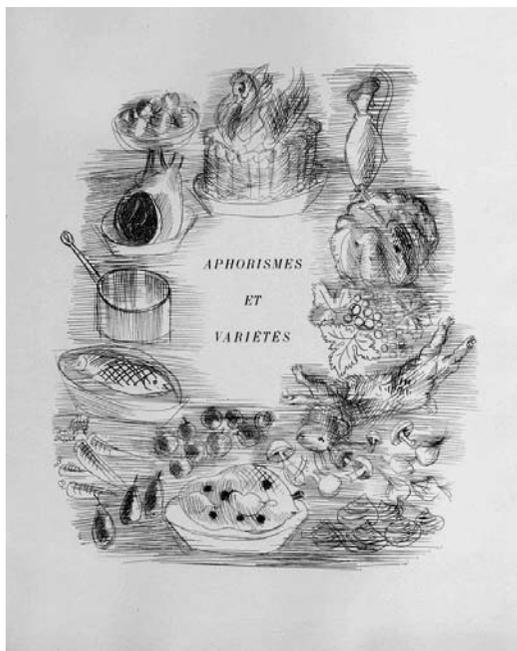
- 371 1829. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT, OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE; OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET A L'ORDRE DU JOUR, DÉDIÉ AUX GASTRONOMES PARISIENS, PAR UN PROFESSEUR MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS SAVANTES.** Paris: A.Sautelet et Cie., 1829. 2 volúmenes en 8°. I: 2 hojas, 432 páginas, 1 lámina litográfica. entre las páginas 350-351. II: 2 hojas, 432 páginas, 1 lámina litográfica. como frontispicio. Encuadernaciones firmadas 'Brugalla 1950', en marroquén limón, con rueda dorada recuadrando los planos, nervios y hierros dorados, con aplicación de mosaico en el lomo, rueda dorada 'racimo de uvas' en el contra-plano y cortes dorados. Algunos puntos de óxido en el papel. Magnífico ejemplar. Tercera edición ilustrada de este gran libro. Edición muy rara en comercio de esta importante obra de literatura gastronómica. Publicada por el mismo editor de la primera edición, la segunda incluye por vez primera una 'notice sur l'auteur' que escribió el barón Richerand, que se añade a la edición que presentamos, y esta lleva por vez primera dos láminas con sendas litográficas de Henri Monnier. Magnífico ejemplar. Vicaire 117. Oberlé 148. **1.700,-**
- 372 1834. BRILLANT-SAVARIN, ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT, OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE [...] QUATRIÈME ÉDITION.** Paris: Just Tessier [imprimerie de H. Fournier], 1834. 2 vol. en 8° mayor. I: 2 hojas, 384 páginas. II: 2 hojas, 412 páginas. Conserva las cubiertas originales (falta la posterior del primer volumen). Ejemplar con todos sus márgenes. Encuadernado en media piel con nervios y hierros en el lomo y dos tejuelos. Precioso ejemplar de esta cuarta edición de la Biblia de los gastrónomos. Este ejemplar había pertenecido (dos exlibris encolados) al Abbé L. Cresp, Chanoine du Chapitre Abbaye de Saint-Denis; y Charles Cresp. Oberlé 149. **650,-**
- 373 1838. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT, OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET À L'ORDRE DU JOUR.** Dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés savantes. Paris, Charpentier, Éditeur [imprimerie de madame Porthmann], 1838. 17x10,5 cm. VIII-493 páginas. Encuadernado en media piel con nervios y hierros dorados en el lomo. Muy buen ejemplar. Primera edición en este formato 'de bolsillo', y de la colección Charpentier, quinta del total. Vicaire 117. No en Oberlé. **280,-**
- 374 1839. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT, OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET À L'ORDRE DU JOUR.** Dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés savantes. Bruxelles: Société Typ. Belge, 1839. 8° menor. 470 páginas. Viñetas, frontales y finales de ca. título. Encuadernado en medio pergamino con tejuelo rojo en el lomo. Buen ejemplar. Rara edición publicada en Bruselas el mismo año que la segunda edición de Charpentier. Sería la séptima edición del total. No en Vicaire. No en Oberlé. **100,-**
- 375 1940. BRILLANT-SAVARIN, ANTHELME; DUFY, ROUL [ilustrador]: APHORISMES ET VARIETES.** Gravures originales à l'eau-forte par Raoul Dufy. Paris: pour les Bibliophiles du Palais, 1940. Folio. 128 páginas, 20 grabados originales de Raoul Dufy. Conserva sus papeles de seda de protección. 8 hojas (Table des matières et des gravures, colophon, [liste] Le Bibliophiles du Palais, Sociétaires, Liste des ouvrages publiés par les bibliophiles du Palais). En pliegos sueltos con cubiertas y estuche original. Perfecto ejemplar. Edición limitada, numerada y nominativa de solo 200 ejemplares. Preciosa edición de artista de este libro de consejos y estética. gastronómica. con unas bellas interpretaciones en aguafuertes por el pintor fauvista Raoul Dufy. **1.100,-**
- 376 1841. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT. OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET À L'ORDRE DU JOUR.** Dédié aux gastronomes parisiens par un professeur. Precedée d'une Notice par M. Eugène Barest. Paris: Lavigne, libraire-éditeur, 1841. 2 tomos en un volumen en 12°. I: 2 hojas, XI-176 páginas. 8 Láminas grabadas. II: 1 hoja, 185 páginas. 8 láminas. Encuadernado en media piel de la época., con hierros dorados en el lomo. Buen estado aunque con puntos de óxido. Primera edición ilustrada. Contiene 16 láminas grabadas en madera por diferentes artistas. La 'noticia' sobre el autor y su obra de Eugène Barest, es en primera edición. Completa de láminas es muy rara. Vicaire 118, solo menciona 7 láminas. Oberlé 150. **175,-**
- 377 1842. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT, OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE.** [...] Sui-vi de La Gastronomie, poème en quatre chants par Berchoux. Paris: Charpentier [imprimerie de M. V. Dondey-Dupré], 1842. 8°. 476 páginas. Media piel con nervios de la época. Buen ejemplar. Correcta edición con índices al final. **120,-**
- 378 1848. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT.** Illustré par Bertall. Notice Bio. Alphonse Karr. Paris: Gabriel de Gonet, 1848. 4° menor. 2 hojas, XXIII-416 páginas. Láminas grabadas sobre papel china y encoladas. Ilustraciones grabadas en madera dentro de texto. Conserva los papeles de seda de protección. Encuadernación de la época. en media piel con nervios. Ligeras restauraciones. Primera edición con estas ilustraciones. **280,-**

- 379 1852. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET À L'ORDRE DU JOUR. DÉDIÉ AUX GASTRONOMES PARISIENS PAR UN PROFESSEUR.** Precedée d'une Notice par M. Eugène Barest. Paris: Alphonse Pigoreau, 1852. 2 tomos en un volumen. 14,5x8,5 cm. I: 2 hojas, XI-176 páginas. 8 láminas. II: 1hoja, 185 páginas. 8 láminas. Encuadernados en media piel de la época. , con nervios y hierros dorados en el lomo. Buen estado. Bella edición ilustrada con 16 láminas grabadas en madera. El segundo volumen lleva por equivocación la fecha de 1815. Rara edición. **80,-**
- 380 1864. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT PRÉCÉDÉE D'UNE NOTICE PAR ALP. KARR.** Dessins de Bertall. Paris: Furne et Cie. Libr.-Ed., 1864. 4º. 4 hojas, 459 páginas. Media piel de la época. y cartoné. Profusamente ilustrado con dibujos y grabados del artista Bertall, dentro y fuera de texto. Magnífico ejemplar en gran formato. Las láminas grabadas sobre papel china y encoladas, conserva sus papeles de seda protectores. **250,-**
- 381 1869. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: FISIOLÓGÍA DEL GUSTO Ó MEDITACIONES DE GASTRONOMÍA TRANSCENDENTAL. OBRA TEÓRICA. , HISTÓRICA Y Á LA ORDEN DEL DIA. DEDICADA Á LOS GASTRÓNOMOS PARISIENSES.** Madrid: Lib. de Alfonso Duran [tipografía de Gregorio Estrada], 1869. 8º. 3 hojas, 368 páginas. Cubiertas de papel impreso originales. Estuche. Ejemplar sin cortar. Primera edición en lengua castellana. La traducción se debe al conde de Rodalquilar. Muy raro conservando su formato original de cubiertas originales sin encuadernar. **400,-**
- 382 1869. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: FISIOLÓGÍA DEL GUSTO O MEDITACIONES DE GASTRONOMÍA TRANSCENDENTAL.** Madrid: Alfonso Duran, 1869. 8º. 3 hojas, 368 páginas- Encuadernación de piel de la época. Sello de antigua biblioteca. Ejemplar correcto. Primera edición en lengua castellana. Traducción del conde de Rodalquilar. Rara. **175,-**
- 383 1879 ca. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT.** Preface de Monselet. Paris: Lib. des Bibliophiles, E. Flammarion, successeur, sa. 2 volumenes en 8º. I: Frontis con retrato grabado del autor, XXXIX-276 páginas. II Frontis grabado, 327 páginas. Edición ilustrada con láminas grabadas fuera de texto. Encuadernado en media piel de la época. , con nervios y hierros dorados en el lomo. Corte superior dorado. Vicaire 120. **175,-**
- 384 1889. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT.** Paris: Librairie de la Bibl. National, 1889-90. 2 volúmenes en 12º. I: 192 páginas. II: 191 páginas. Encuadernados en plena piel con hierros dorados en el lomo y filete dorados en los planos, con boîte de protección, firmada 'Jordi 1971'. Conserva cubiertas originales. **EJEMPLAR DE LUJO.** **250,-**



- 385 1900 ca. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour. suivi de La Gastronomie par Berchoux et L'art de diner en Ville par Colnet. Nouvelle édition revue avec soin.** Paris: Garnier Freres, Libraires-éditeurs, sa. 8º mayor. VIII-492 páginas. Media piel con nervios y hierros en el lomo, conservando sus cubiertas originales. Muy buen ejemplar. **200,-**
- 386 1926. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: LA PHYSIOLOGIE DU GOUT ou Méditations de Gastronomie Transcendante.** Ouvrage théorique, historique et a l'ordre du jour. Dédicé aux gastronomes parisiens par... Illustration de Pierre Noury. Tome I [II]. Paris: Les Arts du Livre, 1926. 4º menor. I: XLII hojas, 252 páginas, 1 hoja. II: 4 hojas, 300 páginas, 2 hojas. Cubiertas originales con sobrecubierta de plástico. Ilustraciones de Pierre Noury, dentro de texto. Edición limitada y numerada de 566 ejemplares. **50,-**

- 387 1939. BRILLAT-SAVARIN, J.A.: FISIOLOGIA DEL GUSTO (Meditaciones Gastronómicas).** Buenos Aires: Losada, 1939. 8º mayor. 362 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales con camisa. Muy buen ejemplar. Primera edición publicada por Losada. Muy buena traducción. **40,-**
- 388 1945. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: PHYSIOLOGIE DU GOUT ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens.** Avec des images de Sylvain Sauvage. Paris, Éditions Littéraire et Artistiques, 1945. 4º menor. I: 4 hojas, 259 páginas. II: 226 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales protegidas por estuche de cartoné. Profusamente ilustrado con dibujos a color del artista Sylvain Sauvage. Pliegos en rama, ejemplar sin cortar. Edición limitada y numerada de 740 ejemplares en papel de hilo. **150,-**
- 389 1947. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: LA PHYSIOLOGIE DU GOUT ou Méditations de Gastronomie Transcendante. Ouvrage Théorique, Historique et à l'Ordre du Jour dédié aux Gastronomes Parisiens.** Avec des Illustrations de Joseph Hémard. Tome I [et II]. Bruxelles: Editions 'La Boetie', 1947. 4º menor. I: XVII hojas, 178 páginas, 3 hojas. II: 170 páginas, 3 hojas. Cubiertas originales a color con sobrecubierta de protección. Ilustrado con láminas de dibujos a color realizados por el artista Joseph Hémard. Pliego en rama. Tiraje limitado y numerado de 4.800 ejemplares. **70,-**
- 390 1948. BRILLAT-SAVARIN, J.A.: PHYSIOLOGIE DU GOÛT. NOUVELLE ÉDITION PUBLIÉE D'APRÈS L'ÉDITION ORIGINALE.** Belley: Lib. Gustave Adam, 1948. 8º mayor. 477 páginas, 1 hoja. Cubiertas originales con sobrecubierta de protección. Ilustrado con láminas fotográficas fuera de texto. Edición muy cuidada. **35,-**
- 391 1949. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: THE PHYSIOLOGY OF TASTE OR, MEDITATIONS ON TRANSCENDENTAL GASTRONOMY BY....** A new translation by M.F.K. Fisher with profuse annotations by the translator and illustrations by Sylvain Sauvage. New York: The Limited Editions Club, 1949. 4º. XVI hojas, 471 páginas, 1 hoja. Holandesa media piel y cartoné impreso de editorial, lomo algo rozado, con estuche. Profusamente ilustrado con las bonitas ilustraciones del artista Sylvain Sauvage. Papel de hilo. Edición numerada y limitada de 1.500 ejemplares. **150,-**
- 392 1951. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME; REYNIERE, GRIMOD DE LA: LA PHYSIOLOGIE DU GOUT ou Méditations de Gastronomie Transcendante.** Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. I [II, y III. Variétés Gourmandes suivies du Traité des excitants modernes par H. de Balzac]. Lausanne: Henry Kaeser, 1951. 8º. I: XI hojas, 276 páginas, 4 hojas. II: 4 hojas, 272 páginas, 3 hoajs. III: XI hojas, 269 páginas, 3 hojas. Tiraje a dos tintas: negro y magenta. Pliego en rama. Tiraje limitado y numerado de 2.000 ejemplares en papel de hilo. **50,-**
- 393 1951. BRILLAT-SAVARIN, J.A.: PHYSIOLOGIE DU GOUT ou Méditations de Gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. I y II.** Lausanne: Henry Kaeser, 1951. 8º. I: XI hojas, 276 páginas, 4 hojas. II: 4 hojas, 272 páginas, 4 hojas. Cubiertas originales con sobrecubierta de protección. Tirado a dos tintas: negro y magenta. Bella edición por en su diseño y tiraje en papel especial. **50,-**
- 394 1953. BRILLAT-SAVARIN, J.A.: FISIOLOGIA DEL GUSTO.** Traducción del francés por el Conde de Rodalquilar. Notas prologales por Emiliano M. Aguilera. Barcelona: Rafael Salvá, 1953. 8º. XII hojas, 352 páginas. Cubiertas tela editorial con camisa. Perfecto ejemplar. Colección 'Obras maestras'. **50,-**



- 395 1955. BRILLAT-SAVARIN: APHORISMES de Brillat-Savarin.** Gravures de Bertall. Paris: Imp. Jacques Haumont, 1955. 8º mayor. 16 páginas sin numerar. Cubiertas originales. Ilustrado con grabados de Bertall procedentes de los grabados al boj originales. En papel de hilo. Tiraje limitado y numerado de 205 ejemplares en papel de hilo. **50,-**
- 396 1959. BRILLAT-SAVARIN, J.A.: PHYSIOLOGIE DU GOUT OU MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE. OUVRAGE THÉORIQUE HISTORIQUE ET A L'ORDRE DU JOUR DÉDIÉ AUX GASTRONOMES PARISIENS...** Paris: Le Club Français du Livre, 1959. 8º mayor. XVI hojas, 442 páginas, 4 hojas. Tela editorial con sobrecubierta de papel glaseado. Ilustrado con un retrato del autor Brillat-Savarin. Esmerada edición en un perfecto ejemplar. **40,-**
- 397 1968. BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME: LA PHYSIOLOGIE DU GOUT ou Méditations de Gastronomie Transcendante.** Illustrations de Bertall. Paris: Chez Jean de Bonnot, 1968. 8º mayor. 7 hojas, 459 páginas, 1 hoja. Encuadernado en piel con nervios y hierros dorados en el lomo. Profusamente ilustrado con dibujos dentro de texto por el artista Bertall. Edición facsímil muy cuidada e impresa en tiraje limitado. **70,-**
- 398 1913. BRILLAT-SAVARIN, J.A.: PHYSIOLOGIE DES GESCHMACKS. IN GEKÜRZTER FORM ÜBERTRAGEN VON EMIL LUDWIG.** Leipzig: In Inseln-Verlag, 1913. 8º mayor. XIII-161 páginas. Grabados dentro de texto. Cubiertas originales en media piel de editorial. Cuidada edición en alemán. **45,-**