DELIRIUM BOOKS

DIFFERENT BOOKS FOR DIFFERENT PEOPLE

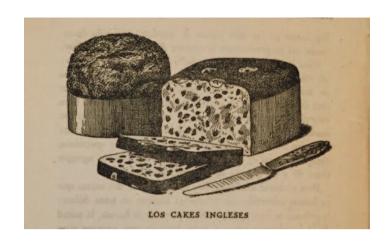
LITERATURA GASTRONÓMICA 50 LIBROS DE COCINA







Ayala, 10 - local 6 28001 Madrid 91 4353053



LAS CONDICIONES DE VENTA SON LAS HABITUALES EN EL COMERCIO DE LIBRERÍA ANTICUARIA TODOS LOS LIBROS ANUNCIADOS EN ESTE CATÁLOGO SON EDICIONES ORIGINALES DE ÉPOCA, NO FACSÍMILES

PRECIOS NETOS EN EUROS 4% DE I.V.A. NO INCLUÍDO

se ruega concertar cita previa telf. 91 435 30 53

DELIRIUM BOOKS SUSANA BARDÓN Ayala, 10 - local 6 28001 MADRID N.I.F.: 50843129 L

info@deliriumbooks.es www.deliriumbooks.es



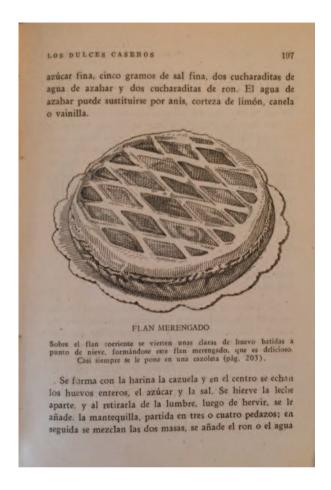
$[\sim 1\sim]$ ALBURQUERQUE, Fernando

—Los dulces caseros. (Mil recetas culinarias de repostería barata).

Madrid, Casa editorial Hernando, 1950.

8° mayor (16,7 x 12,2 cm.) 265 p. inc. port. Numerosas ilustraciones en texto. Cartoné editorial estampado en cromolitografía, lomo en tela roja.

Primera edición. Perteneciente a la colección de manuales populares La riqueza en la mano. Nos dice el autor en el prólogo: "Cuan grato, útil y conveniente resulta poderse uno mismo preparar unas galletas, unas pastas para el té, unos brioches, unas magdalenas o unas natillas y hasta un buen pudding inglés, con los mismos restos de la despensa. La repostería, incluso la casera, es industria y oficio adorables." Ejemplar en perfecto estado.

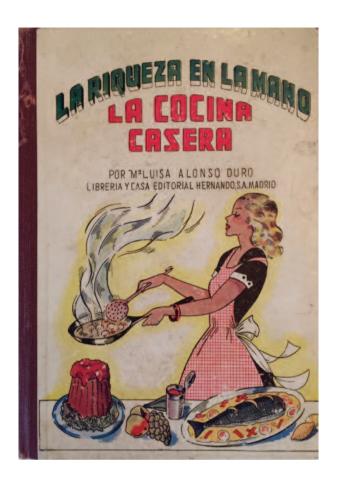


$[\sim 2\sim]$ ALBURQUERQUE, Fernando

—Los dulces caseros. (Mil recetas culinarias de repostería barata. Pasteles, bizcochos, dulces, flanes, tartas, roscones, churros, cakes y puddings, caramelos... y muchos dulces más). Segunda edición corregida.

Madrid, Casa editorial Hernando, 1959.

8° mayor (16,7 x 12,2 cm.) 273 p. inc. port. Numerosas ilustraciones en texto. Cartoné editorial estampado en cromolitografía, lomo en tela azul.



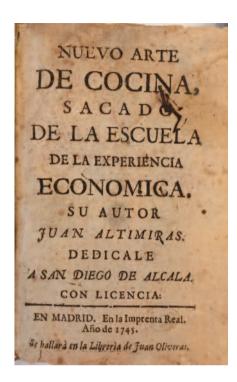
[~3~] ALONSO-DURO, María Luisa

La cocina casera.

Madrid, Casa editorial Hernando, 1952.

8° mayor (16,7 x 12,2 cm.) 205 p. inc. port. Numerosas ilustraciones en texto. Cartoné editorial estampado en cromolitografía, lomo en tela burdeos.

Perteneciente a la colección de manuales populares La riqueza en la mano. Nos dice la autora en el prólogo: "...esta Cocina Casera ha de ser de gran utilidad a todas las amas de casa y a las aficionadas a la culinaria que aspiren a aprender o perfeccionarse en el arte del bien guisar. Considero asimismo de interés exponer aquí algunos detalles o manifestaciones de la moda en el decorado y servicio de la mesa."





[~4~] ALTIMIRAS, Juan

—Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica, su autor... Dedícale a San Diego de Alcalá.

Madrid, en la Imprenta Real, 1745.

 8° (15 x 10,3 cm.) 16 h. inc. port. y una lámina grabada al cobre, 152 p. Pergamino de época, rotulación en lomo.

Primera edición, rara y muy buscada. La importancia del trabajo de Juan Altamiras estriba en que representa la cocina española justo antes de que se viera influenciada por la cocina francesa posteriormente a lo largo del siglo XIX. Juan Altamiras o de Altamiras, monje franciscano aragonés, escribió en el siglo XVIII su "Nuevo arte de cocina", en el que a diferencia de otros libros de la época, se centra en platos sencillos y sobrios propios de la cocina popular. Por ello, además de recetas, Altamiras incluye algunos métodos para aprovechar mejor los recursos e ingredientes en la cocina.



"A mitad del siglo XVIII Juan Altamiras, cocinero y fraile, seudónimo de fray Raimundo Gómez, franciscano nacido en La Almunia de Doña Godina según afirma Félix Latassa (1735 – 1805) en su Biblioteca Nueva de escritores aragoneses, que profesó en diferentes conventos aragoneses, pensaba en revolucionar la gastronomía con una no pequeña dosis de humor añadida a las recetas en un libro que sin duda puede conceptuarse como un pequeño manual de nuevas formas de preparar los alimentos y administrar la cocina en un convento zaragozano." [Academia Aragonesa de Gastronomía]

Fue obra de gran éxito que alcanzó veintinueve ediciones distintas, desde la primera en 1745 hasta la última en 1994.

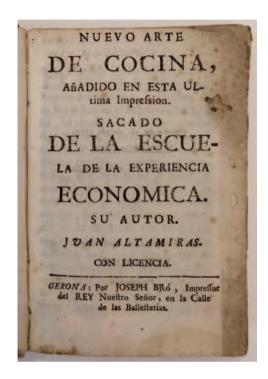
Mancha de tinta en portada, ejemplar algo amarronado. Palau, 8977.

1,400 €

$[\sim 5\sim]$ ALTIMIRAS, Juan

—Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica, su autor... Barcelona, Imprenta de María Ángela Martí Viuda, Plaza de San Jayme, 1767. 8° (14,7 x 10,2 cm.) 8 h. inc. port., 176 p. Pergamino de época, rotulación en lomo, guardas renovadas.

Anotación manuscrita del siglo XIX al pie de la última hoja con una receta para el aderezo de chorizo. Palau, 8982.



[~6~] ALTIMIRAS, Juan

—Nuevo arte de cocina, añadido en esta última impression, sacado de la escuela de la experiencia económica, su autor... Con licencia.

Gerona, por Jospeh Bro, 1770-

8° (14,8 x 10 cm.) 6 h. inc. port., 222 p., y 14 p. más de índice. Pergamino de época, rotulación en lomo.

Pequeños taladros de polilla en las tres primeras hojas, portada con mancha en margen lateral externo, resto en buen estado. Palau, 8983.

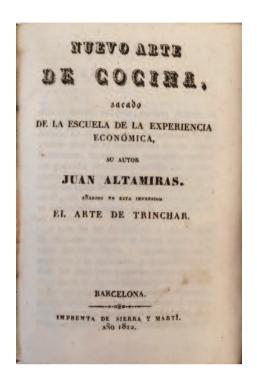
800 €

[~7~] ALTIMIRAS, Juan

—Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica, su autor... añadido en esta impresión el Arte de trinchar.

Barcelona, Imprenta de Sierra y Martí, 1822.

8° (14,4 x 9,8 cm.) 176 p. inc. port. Pasta española de época, lomo liso, tejuelo y hierros dorados. Palau, 8993.



[~8~] [ALTIMIRAS, Juan]

—Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica, su autor D. J. S. P. de B.

Barcelona, Librería de J. Solá, calle dela Bocaria, 1837.

8° (14,6 x 10 cm.) 128 p. inc. port. Encuadernación del siglo XX en pleno chagreen verde, plancha gofrada en ambos planos, filete y hierros dorados, lomo con nervios, hierros dorados y doble tejuelo rojo.

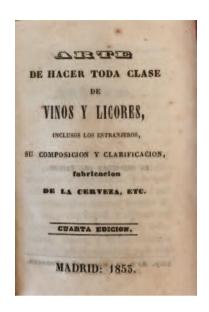
600 €

$[\sim\!9\sim]$ ALTIMIRAS, Juan

—Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica, su autor... Con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía que debe usarse en la mesa. Adornado con figuras.

Barcelona, Imprenta de D. Manuel Saurí, 1846.

248 p. inc. port., grabados en texto, 7 h. de índice. Holandesa de época. Manchas de oxidación. Palau, 8994.



[~10~] ANÓNIMO

—Arte de hacer toda clase de vinos y licores, inclusos los estranjeros, su composición y clarificación, fabricación de la cerveza... Cuarta edición.

Madrid, Imp. de Romeral y Fonseca, 1853. 16° (10,3 x 7,3 cm.) 118 p. inc. port., 5 h. Pasta española de época, lomo liso con tejuelo y hierros dorados.

Según el autor dice en el prólogo: "El libro está escrito por la experiencia y de una manera inteligible para todos... Podemos asegurar que todas las recetas se han examinado por las personas entendidas en la materia, y todas ellas dan buenos resultados..." Palau, 17802 cita una edición de 1850, pero no ésta.

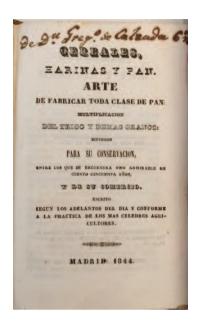
200€

[~11~] **ANÓNIMO**

—Cereales, harinas y pan. Arte de fabricar toda clase de pan, multiplicación del trigo y demás granos: métodos para su conservación, entre los que se encuentra uno admirable de ciento cincuenta años, y de su comercio, escrito según los adelantos del día y conforme a la práctica de los más célebres agricultores.

Madrid, Imprenta calle de Atocha, 1844.

8° (14,8 x 10 cm.) 107 p., 2 h. de índice. Encuadernación de época en pasta española, lomo liso, tejuelo verde: HARINA Y PAN.



[~12~] ANÓNIMO

—Común modo de guisar, que observavan (sic) en las casas de los regulares de la extinguida Compañía.

Sevilla, en la Imprenta de los Señores Hijos de Hidalgo y González de la Bonilla, en calle Génova, 1795.

8° (14,9 x 10,2 cm) 66 p. inc. port., y 3 h. sin num. de índice. Encuadernación del siglo XX en pleno tafilete habana, doble filete dorado y gofrado al centro, florones en las esquinas, lomo con nervios y hierros dorados.

800 €

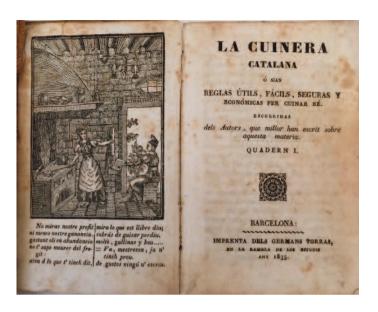
[~13~] **ANÓNIMO**

—La Cuinera Catalana, o sian reglas utils, fáciles, seguras y económicas per cuinar bé. Escullidas dels autors que millor han escrit sobre aquesta materia.

Barcelona, Imprenta dels Germans Torras, 1835.

8° (14,9 x 10,4 cm.)

3 partes en un mismo volumen. I: 85 p. inc. frontis grabado en madera y portada, (3) p. de índice. II: 93 p. inc. port., (3) p. de índice. III: 4 h. sin num. inc. port. y frontisgrabado en madera, 85 p., (3) p. de índice. Pergamino de época, rotulación en lomo.



Primera edición de este clásico texto catalán de cocina, el más célebre manual en la materia en lengua catalana. El primer cuaderno ofrece una introducción con las pautas que ha se seguir todo buen cocinero en la época, con numerosas recetas de sopas y cocidos, platos de verdura y parte de los platos de carne. El segundo cuaderno se centra en la limpieza y el orden de la cocina y ofrece recetas de carnes, rellenos, setas, salsas y huevos. En el tercer cuaderno se ofrecen normas de etiqueta y pautas para ser un buen anfitrión. Incluye recetas de pescado y algunas de postres, concretamente el manjar blanco (que para este autor equivale al mató de monja, que no es un requesón, sino una especie de flan que hacían las monjas de Pedralbes) y la crema catalana, que allí es, simplemente, «crema». Se publicó un cuarto cuaderno o apéndice, no presente en este ejemplar.

400 €

[~14~] **ANÓNIMO**

—Manual casero para la fabricación de licores, jarabes y pastas. Recetas útiles y corrientes para la preparación de licores, rpsiolis, ratafias, elixires, vinos generosos, jarabes, compota, mermelada, jaleas, confitura de frutas, pastillas y caramelos.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

 8° (n,6 x 7,8 cm.) 204 p. inc. port., 9 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Perteneciente a la Biblioteca Popular Calleja.



[~15~] ANÓNIMO

—Manual de la cocinera. Nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería prácticas. Con grabados intercalados en el texto. Contiene nociones del arte de trinchar y todo lo referente a la cocina, así española como extranjera; fórmulas de fácil ejecución para la preparación de los manjares; un pequeño tratado de pastelería y repostería; interesantes observaciones de economía doméstica y varios otros conocimientos útiles. Madrid, Saturnino Calleja, 1901.

8° (14,4 x 10,3 cm.) 190 p. inc. port. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Encuadernación deteriorada, con périda parcial del cromo.

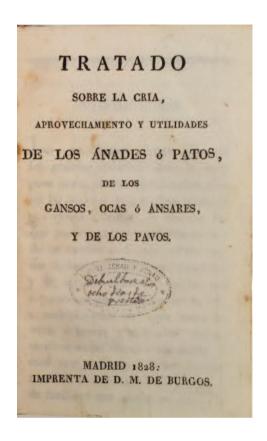
90 €

[~16~] **ANÓNIMO**

—Manual popular, ó, Arte de cocina y medicina doméstica: seguido del arte trinchar y servir una mesa, recetario para hacer las medicinas y aplicarlas, manual del planchado, lavado y quitamanchas, y finalmente todos los secretos que son necesarios en una casa. Cuarta edición.

Madrid, [Imprenta de R. Campuzano], 1846.

 $12^{\rm o}$ (10,2 x 7,9 cm.) 272 p. inc. port. Holandesa de época, lomo con hierros dorados.



[~1**7**~] **ANÓNIMO**

— Tratado sobre la cría, aprovechamiento y utilidades de los ánades o patos, de los gansos, ocas o ansares, y de los pavos.

Madrid, Imprenta de D.M. de Burgos, 1828.

8° (14,2 x 9,5 cm.) 74 p. inc. port. Cartoné del siglo XX. Muy buen ejemplar, muy limpio y en perfecto estado.

Primera edición de este completo manual para la producción avícola, en el que se ofrecen elementos básicos y prácticos para la producción y crianza, manejo de reproductores, nutrición y alimentación, matanza, conservación, despiece y preparación de las distintas aves. El último capítulo lleva por título: "Placeres que estas aves proporcionan en la mesa, y modo de prepararlas y servirlas en ella."

Palau, 339499.



[~18~] DOMENECH, Ignacio

— Guía práctica para la confección de toda clase de helados. 85 recetas. Mantecados, biscuit glacé, horchatas, granizados, copas, turrones, quesos, etc.

Madrid, Imprenta Helénica, 1916.

8° (19 x 10,3 cm.) 45 p., 1 h. de índice. Ilustraciones en texto. Rústica, cubiertas originales.

Completo recetario elaborado a principios del siglo XX por Ignacio Domenech, editor de varias revistas de contenido gastronómico y autor de más de una veintena de libros, lo que le convierte en uno de los autores gastronómicos más prolíficos de finales del siglo XIX y primera mitad del siglo XX, y en uno de sus grandes pioneros, con propuestas tan originales como este libro que contiene numerosas recetas para hacer helados y otros postres fríos. Ignacio Domenech fue "el primer cocinero español que incorporó a su quehacer la gastronomía como concepto que va más allá del simple cocinar y comer y el primero en divulgar, a través de sus recetarios y de la actividad periodística, los conceptos modernos del cocinar, una revolución silenciosa que se inició en Europa durante el último tercio del siglo xix y que trajo a España el primer tercio del siglo XX."

[~19~] GESNER, Matth.

—Scriptores rei rusticae veteris latini e recensione... cum ejusdem paef. et lexico rustico. Editio accurata.

Biponti, ex typographia Societatis, 1787.

8° mayor (20,3 x 11,8 cm.) 2 vols. I: 1 h., CLVI-248 p. inc. port. con grabado al cobre al centro. II: 1 h., 566 p. inc. port. con grabado al centro. (varios errores de paginación) Plena piel de época, lomo cuajado de adornos dorados, con nervios y doble tejuelo.

Buen ejemplar con bella encuadernación de época. Recoge los textos de Catón, Terencio Varrón, Columela, Palladio... relativos a la vida rural, los trabajos del campo en el más amplio sentido de la palabra: desde la práctica de la agricultura, la ganadería y la apicultura, hasta la cura de animales, pasando por la elaboración de distintos productos y conservas...

600€

[~20~] HERRERA, Gabriel Alonso de

—Labranza española, compendio de la agricultura de Alonso de Herrera. Repartido en seis tratados, que se darán siempre sueltos para la comodidad y auxilio de los labradores & c. Tratado segundo, cultivo de las vides, modos de beneficiar sus frutos, y reglas ciertas para hacer buen vino. Obsequio que hace al público D. Francisco Mariano Nipho.

Madrid, en casa de Francisco Nipho, 1769.

8° (14,9 x 10 cm.) 4 h. inc. port., 200 p. Pergamino de época, rotulación en lomo. La obra completa consta de 7 vols., éste es el relativo al cultivo de las vides, y producción de vinos. Buen ejemplar. Palau, 114102.

150 €

[~21~] MARTINEZ MONTIÑO, Francisco

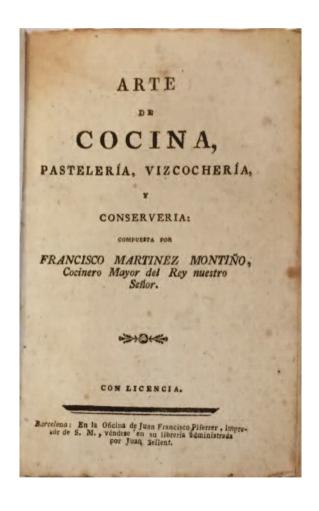
Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería. Compuesto por... Cocinero Mayor del Rey.

Barcelona, Juan Francisco Piferrer, (1807).

8° (16 x 10,3 cm.) 5 h. inc. anteport. y port., 465 p., 7 h. sin num. de índice. Pergamino de época, restaurado, guardas renovadas.

"... El texto de Montiño se publicó en Madrid en 1611, y las reimpresiones serán continuas durante todo el siglo XVII y buen aparte del XVIII. Es con diferencia el mejor

y mayor monumento a la cocina barroca española. Montiño escribe su texto espoleado por el libro de Granado, al que trata despectivamente. ... Montiño tiene razón. Granado no solo tomas las recetas de Nola, a quien jamás citó, sino que el grueso de la obra lo copia literalmente de Bartolomeo Scappi, cocinero secreto del papa Pío V que había publicado su obra en Venecia en 1570, y a quien tampoco cita..." [Santiago Gómez Laguna, Los libros de cocina en España: siglos XVI y XVII]. Palau, 155378.





[~22~] MARTINEZ MONTIÑO, Francisco

—Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería. Compuesto por... Cocinero Mayor del Rey. Decimosexta impresion.

Madrid, por la viuda de Barco Lopez, 1822.

8° (14,7 x 9,6 cm.) 4 h. inc. portada y lámina grabada en madera a toda plana, 462 p., 9 h. sin num. de índice. Pergamino de época, rotulación en lomo. Buen ejemplar. Palau, 155381.

450 €

[~23~] MATA, Juan de

—Arte de repostería en que se contiene todo genero de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrones y natas. Bebidas heladas de todos géneros... con una breve instrucción para conocer las frutas y servirlas crudas y diez mesas, con su explicación. Su author... repostero en esta Corte, natural del lugar de Matalavilla...

Madrid, por Antonio Marín, 1747.

4° (19,2 x 14,3 cm.) 12 h. inc. port., escudo de armas a toda plana grabado al cobre, 196 p. 9 (de 10) láminas calcográficas plegadas. Plena piel de época, lomo cuajado de adornos dorados, tejuelo rojo, greca gofrada en planos, cantos dorados [Brugalla, 1933]

Primera edición, muy rara del tratado más importante de repostería publicada en lengua española. Juan de Mata fue repostero mayor de los reyes Felipe V y Fernando VI. "Discípulo de las escuelas gastronómicas francesa e italiana y repostero jefe en la corte de los reyes españoles Felipe V y Fernando VI, la obra de Juan de la Mata titulada Arte de repostería es uno de los tratados de cocina de mayor repercusión publicados en lengua española. En este célebre compendio culinario el prestigioso cocinero castellano ofrece numerosas recetas populares del siglo XVIII, explicadas paso a paso y de manera detallada, para preparar toda suerte de dulces, pastas, compotas, mermeladas, confituras, conservas, jaleas, bizcochos, mazapanes, merengues, rosquillas, caramelos, chocolates y helados, así como una muy práctica serie de consejos y advertencias acerca de los utensilios necesarios en toda cocina, de las diferentes técnicas de pastelería y de la forma más apropiada de disponer y servir una mesa para atender a un gran número de comensales."

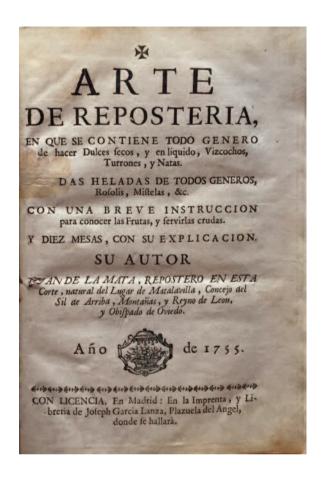
Ejemplar falto de un grabado.

Palau, 157655.

2,000 €







$[\sim 24\sim]$ MATA, Juan de

—Arte de repostería en que se contiene todo genero de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrones y natas. Bebidas heladas de todos géneros... con una breve instrucción para conocer las frutas y servirlas crudas y diez mesas, con su explicación. Su autor... repostero en esta Corte, natural del lugar de Matalavilla...

Madrid, en la Imprenta y librería de Joseph García Lanza, 1755.

4º (20 x 14, 8 cm.) 4 h. inc. port., 232 p. Pergamino del siglo XIX, tejuelo rojo en lomo, guardas renovadas.

Segunda edición, rara. Margen inferior mínimamente afectado por el fuego, sin tocar texto.

Palau, 157656.

2,000 €

[~25~] MATA, Juan de

—Arte de repostería en que se contiene todo genero de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrones y natas. Bebidas heladas de todos géneros... con una breve instrucción para conocer las frutas y servirlas crudas y diez mesas, con su explicación... Madrid, en la Imprenta de Josef Herrera, 1786.

4º menor (19 x 13,7 cm.) 2 h. inc. port., 208 p. Pergamino de época, restaurado. Cuarta edicion. Palau, 157658.

1,600 €

[~26~] MATA, Juan de

—Arte de repostería en que se contiene todo genero de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrones y natas. Bebidas heladas de todos géneros... con una breve instrucción para conocer las frutas y servirlas crudas y diez mesas, con su explicación... Madrid, Oficina de Ramón Ruiz, 1791.

4° (20 x 14,8 cm.) 4 h. inc. port., 232 p. Pergamino de época. Palau, 157659.

1,600 €

[~27~] PRÁGMATICAS Y REGULACIONES en materia de alimentos [~27a~] [FELIPE II y su Consejo]

—Prematica en que se ma(n)da guardar las leyes en que se prohibe matar terneras y terneros, y se acrecientan las penas contra los que las hizieren matar o mataren. Madrid, en casa de Pedro Madrigal, año de 1598.

 $\textbf{4}^{\rm o}$ (27 x 20 cm.) 4 h. sin num., escudo real grabado en madera en portada.

150 €

$[\sim 27b\sim]$ [FELIPE II y su Consejo]

—Prematica en que se prohibe matar corderos por tiempo de dos años. Madrid, en casa de Pedro Madrigal, año de 1598.

 $4^{\rm o}$ (27 x 20 cm.) 4 h. sin num., escudo real grabado en madera en portada.

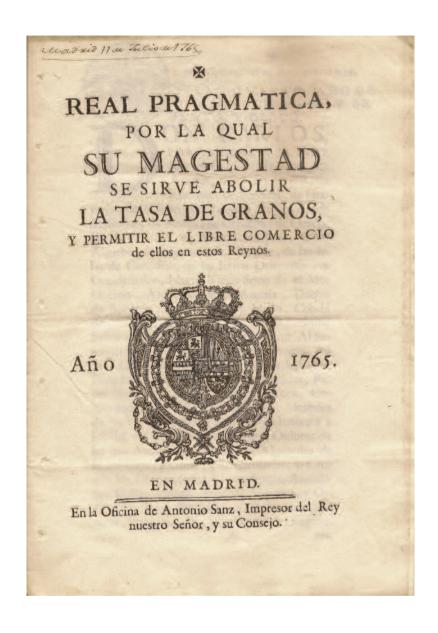
150 €

$[\sim 27c\sim]$ [FELIPE II y su Consejo]

—Prematica en que se prohibe matar corderos por tiempo de quatro años. Madrid, en casa de Pedro Madrigal, año de 1598.

 4° (27 x 20 cm.) 4 h. sin num., escudo real grabado en madera en portada.





[~27d~] [CARLOS III y su Consejo]

—Real Pragmática por la qual Su Magestad se sirve abolir la tasa de granos y permitir el libre comercio de ellos en estos Reynos.

Madrid, Antonio Sanz, 1765.

Fol. (30,3 x 20,5 cm.) 5 h. inc. port., escudo real grabado en madera en port.

100 €

$[\sim 27e \sim]$ [CARLOS III y su Consejo]

—Real Provisión de Su Magestad y Señores del Consejo por la que se declara que el comercio de granos ultramarinos debe quedar libre...

Madrid, Antonio Sanz, 1771.

Fol. (29 x 20,3 cm.) 4 h. inc. port., escudo real grabado en madera en port.

100 €

[~27f~] [CARLOS III y su Consejo]

-Real Provisión de los Señores del Consejo por la que se manda que en el abasto de carnes no se celebre más que un remate con señalamiento de dia...

Madrid, Antonio Sanz, 1784.

Fol. (28,3 x 19,7 cm.) 4 h. inc. port., escudo real grabado en madera en port.

100 €

$[\sim 28 \sim]$ PROLONGO, Pablo

—Memoria sobre la enfermedad de la vid, escrita por el licenciado en ciencias don... y premiada por la Sociedad Económica de Amigos del País de Málaga. Precedida del acuerdo de la Sociedad y del informe de la Comisión nombrada para examinarla. Málaga, Imprenta de D. Ramón Franquelo, 1853.

4º (20 x 14,2 cm.) XV-59 p. Cartoné del siglo XX. Raro estudio sobre la enfermedades en el cultivio de la vid. El CCPB sólo registra dos ejemplares. Colmeiro: "Versa sobre el Oidium Tuckeri, indicando los remedios empleados en Francia para combatirlos". Rasgado marginal interno en las primeras hojas.

Palau, 238686; Colmeiro, La Botánica y los botánicos, 168.

[~29~] [REMENTERÍA Y FICA, Mariano]

—Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas y ka cortesanía y urbanidad que se deben usar en la mesa. Traducido por D. ... Nueva 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...

Paris, Librería de Rosa, Bouret y Cia., 1850.

8° (14 x 8,8 cm.) IV h. inc. port., 356 p. Plena piel verde de época, plancha gofrada en planos enmarcada por hilo dorado, lomo liso, hierros dorados. Exlibris manuscrito de época: *Luz Olivera*.

"Manual escrito originalmente en francés por P. Cardelli en 1826 y traducido al castellano por Mariano de Remetería y Fica. La obra expone distinta formas de preparar cada uno de los alimentos (carnes, pescados, sopas, postres, etc.), así como recomendaciones referidas al servicio. El volumen se completa con técnicas de conservación de alimentos, botillería y un apéndice referido a los vinos. Dice el autor: "La sola intención es procurar a los lectores de nuestro Manual impresiones gustosas, buenas y sazonadas, para prolongar la masticación y facilitar y abreviarles la digestión". En la versión española se suprimieron algunos platos franceses y en su lugar se publicaron treinta y nueve especialidades de helados dentro del "Arte de la botillería". Este recetario es una traducción de la quinta edición de Manual del Cocinero y la Cocinera, libro que gozó de gran éxito en Francia y que, según recoge el editor en la versión española, formaba parte de la Colección enciclopédica de ciencias y artes. Además de un gran número de recetas, incluye algunos consejos sobre protocolo y servicio de la mesa y los alimentos." [Biblioteca virtual de la Real Academia de Gastronomía]

La primera edición en castellano se publicó en 1828. Palau no cita esta edición.

450 €

[~30~] RODRÍGUEZ-NAVAS, M.

— Cría de conejos. Alimentación, cebo, reproducción, compra y venta de conejos. Higiene y cría de gazapos. Conejeras y gazaperas. Liebres, sus clases, sus costumbres, condiciones para su explotación.

Madrid, Saturnino Calleja, 1902. 8º (15,3 x 10 cm.) 84 p. inc. port., 5 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía, lomo en tela roja. En perfecto estado. Perteneciente a la Biblioteca de Industrias Lucrativas.

[~31~] RODRÍGUEZ-NAVAS, M.

—Las féculas y sus aplicaciones. Fécula: procedimientos para su extracción. Sagú. Tapioca. Almidón de arroz, de trigo y de maíz. Dextrina, glucosa, gluten. Alcohol industrial procedente de fécula.

Madrid, Saturnino Calleja, 1902. 8° (15,3 x 10 cm.) 94 p. inc. port. Cartoné editorial estampado en cromolitografía, lomo en tela roja.

En perfecto estado. Perteneciente a la Biblioteca de Industrias Lucrativas.

30 €

[~32~] RODRÍGUEZ-NAVAS, M.

—Industria azucarera. Elaboración de azúcar de caña y de remolacha: jarabes, azúcar de cande, refinación de azúcares, utilización de los residuos de la fabricación de azúcar.

Madrid, Saturnino Calleja, 1902. 8° (15,3 x 10 cm.) 92 p. inc. port. Cartoné editorial estampado en cromolitografía, lomo en tela roja.

En perfecto estado. Perteneciente a la Biblioteca de Industrias Lucrativas.



[~33~] RODRÍGUEZ-NAVAS, M.

—Industria vinatera. La vid y su cultivo. La viña y sus mejoras. El vino: su historia; su utilidad, su composición, su elaboración, cuidados que requiere y correcciones que admite. Datos útiles para el viticultor y para el vinicultor.

Madrid, Saturnino Calleja, 1902. 8° (15,5 x 9,8 cm.) 143 p. inc. port., 7 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía, lomo en tela roja. En perfecto estado. Biblioteca de Industrias Lucrativas. Dividido en 8 capítulos abarca todos los aspectos relativos a la viticultura y elaboración de vinos. Desde las variedades de la vid, la preparación del terreno, técnicas de abono, injertos y cultivo, vendimia, extracción del mosto, análisis y composición de los vinos, clasificación de los mismos y análisis de la industria vinícola y producción en España.

35 €

[~34~] ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, Simón

—Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía por... Edición ilustrada hecha de Real Orden, en honra del autor y en memoria de la primera exposición vinícola nacional celebrada en España...

Madrid, Imprenta Estereotipia Perojo, 1879.

Gran fol. (50,2 x 34,1 cm.) XXV-IX p. inc. port., 149 p. 44 láminas en cromolitografía. Holandesa puntas del siglo XX. Ejemplar en buen estado. Algún desgarro restaurado al pie de dos láminas. Segunda edición, revisada y muy ampliada con respecto de la primera que tan sólo lleva dos láminas. Extensa obra dividida en tres partes en la que su autor analiza las variedades de vid común existentes en Andalucía. Para ello, en la primera parte, estudia sus características generales y en las otras dos secciones ofrece un exhaustivo listado de todas las clases de vides presentes en Andalucía, con los nombres más comunes recibidos en diferentes zonas y sus rasgos más destacados. Tras la tercera parte se añade una Memoria sobre el cultivo de la Vid dividida en XIII capítulos en los que se ofrecen todos los aspectos relacionados con la viticultura, preparación del terreno, cultivo, cuidado de las cepas, poda, enfermedades... Simón de Rojas (1777-1827) era "bibliotecario del Real Jardín Botánico de Madrid, individuo de las Reales Sociedades Económicas de Granada y Sanlúcar de Barrameda." Palau, 275997; Colmeiro, La botánica y los botánicos, p. 195.

3,800 €





$[\sim 35 \sim]$ ROSE, Mademoiselle

 $-Cien\ fiambres\ variados.$

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 206 p. inc. port., 8 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Perteneciente a la Biblioteca Popular Calleja. *Cien fiambres variados* ofrece a las amas de casa cien platos fríos, que bajo un aspecto agradable harán apetitosas las carnes, las legumbres y los pescados.

80 €

[~36~] ROSE, Mademoiselle

—Cien fórmulas para aderezar la carne de ternera. Cien fórmulas para preparar los platos de ternera. Recetas útiles y económicas.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 212 p. inc. port., 4 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía.

Perteneciente a la Biblioteca Popular Calleja.





[~37~] ROSE, Mademoiselle

—Cien fórmulas para aprovechar los sobrantes de las viandas. Condimentos variados, exquisitos y económicos.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 176 p. inc. port., 7 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía.

Perteneciente a la Biblioteca Popular Calleja. Se dice que la cocina de sobras es sin duda no solo la mejor cocina sino la más económica, porque con ella el cocinero saca partido de los sobrantes y bajo una forma apetitosa volverá a presentarlos en la mesa como otros tantos platos diferentes.

80 €

$[\sim 38\sim]$ ROSE, Mademoiselle

— Cien fórmulas para preparar salsas. Recetas exquisitas y variadas.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 157 p. inc. port., 15 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Perteneciente a la Biblioteca Popular Calleja.





[~39~] ROSE, Mademoiselle

—Cien guisos exquisitos de patatas. Fórmulas fáciles escogidas.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 145 p. inc. port., 6 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Biblioteca Popular Calleja.

80 €

[~40~] ROSE, Mademoiselle

—Cien maneras de preparar las legumbres. Fórmulas escogidas.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 173 p. inc. port. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Perteneciente a la Biblioteca Popular Calleja.

80 €

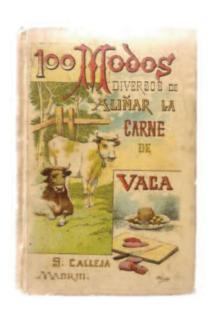
[~41~] ROSE, Mademoiselle

—Cien maneras de preparar huevos. Fórmulario escogido y práctico.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 162 p. inc. port. 13 h. sin num. de catálogo editorialCartoné editorial estampado en cromolitografía. Biblioteca Popular Calleja.





[~42~] ROSE, Mademoiselle

Cien modos diversos de aliñar la carne de vaca. Fórmulas selectas y prácticas.
 Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 206 p. inc. port. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Biblioteca Popular Calleja.

80 €

[~43~] ROSE, Mademoiselle

— Cien platos de caza. Cien maneras de preparar los platos de caza. Fórmulas prácticas y exquisitas. Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 219 p. inc. port., 2 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. El más raro de todos los volúmenes de la Bib. Popular Calleja. Ejemplar falto de una hoja sustituida en fotocopia.

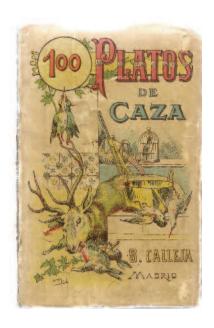
60 €

$[\sim\!\!44\sim]$ ROSE, Mademoiselle

—Cien platos distintos para vegetarianos. Versión castellana.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 219 p. inc. port., 2 h. sin num. de catálogo editorial. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Biblioteca Popular Calleja.





[~45~] ROURA, José

— Tratado sobre los vinos, su destilación y aceites, por el Dr. D. ... Director de la Escuela Industrial Barcelonesa y Profesor de Química. Nueva edición.

Barcelona, Tipografía de don Juan Oliveres, 1864.

8° (17,1 x 11 cm.) 2 h. inc. port., 113 p., 3 h. sin num. 2 láminas plegadas. Holandesa de época, lomo liso, hierros dorados. Marca de anterior propietario en anteportada: Ramón Noguer

250 €

$[\sim 46 \sim]$ STAFFE, Baronesa

— Tradiciones culinarias y arte de servir la mesa. La cocina. Sopas y potajes. Aderezos, salsas y condimentos. Carnes. Caza. Volatería. Pescados. Legumbres. Huevos. Entremeses azucarados. Hors d'oeuvre. Postres. Bebidas y licores. Repostería. Tomos I y II.

Madrid, Saturnino Calleja, s.a. (c. 1900)

8° (11,6 x 7,8 cm.) 2 tomos. I: 302 p. inc. port. II: 263 p. inc. port. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Biblioteca Popular Calleja.

[~47~] VALERIANO ORDOÑEZ LEGAREJOS

Química doméstica. Higiene de los alimentos. Método fácil para conocer cuándo están averiados, adulterados o falsificados. Consejos prácticos sobre el uso de aguas, alcoholes, azúcar, café, cerveza, conservas, chocolate, leche, manteca...

Madrid, Saturnino Calleja, 1876.

8° (11,6 x 7,8 cm.) 234 p. inc. port. Cartoné editorial estampado en cromolitografía. Biblioteca Popular Calleja.

80 €

 $[\sim 48 \sim]$

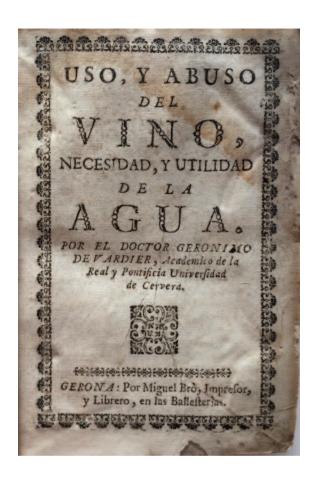
VARDIER, Gerónimo de

—Uso y abuso del vino, necesidad y utilidad de la agua. Por el doctor... Academico de la Real y Pontificia Universidad de Cervera.

Gerona, por Miguel Brò, 1770.

8° (14,3 x 10,2 cm.) 4 h. inc. port., 200 p. Pergamino de época, rotulación en lomo. EL CCPB tan solo registra tres ejemplares, ninguno de ellos en la BNE. Portada y tres primeras hojas algo sucias, con pequeños deterioros marginales sin afectar texto. La tabla del contenido muestra la división en en ocho capítulos, que abordan el origen del vino, su uso, su uso aprobado, uso reformado, uso prohibido, abuso y por último sobre la necesidad y utilidad del agua. "Gerónimo de Vardier, doctor i acadèmic de la Real i Pontificia Universitat de Cervera, fa en aquest llibre una defensa de l'aigua enfront del vi, des d'un punt de vista mèdic i moral. Divideix el llibre en 7 capítols: origen del vi, ús del vi, ús aprovat del vi, ús del vi reformat, ús prohibit del vi, abús del vi, i necessitat i utilitat de l'aigua. Afirma, per exemple, que només Noè va ser l'inventor del vi. També diu que "el vino mueve la embriaguez en las funciones de los espiritus, y acciones animales; en el mismo tiempo, que mueve, corrobora, aníma con elegancia de burlas, juegos, canciones, danzas: hace renacer despues, los males escondidos à qualquier sujeto, sacando al publico, lo que estaba encubierto; mas, turba, debilita, y quita los sentidos interiores, y exteriores, como tambien, los movimientos voluntarios; de manera, que ni los pies, las manos, la lengua, ni el entendimiento hagan su oficio". I és per això que el vi s'ha de barrejar amb aigua. Per últim, de l'aigua diu que és "por conclusion, la bebida de todas las Plantas animales, y minerales: sta es, el Vino catholico, para su conservacion, y aumeno". [Vinseum. Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, Villafranca del Penedés Palau, 351931.

1,800 €



$[\sim 49\sim]$ VILLENA, Enrique de

—Arte cisoria o tratado del arte de cortar del cuchillo...

Madrid, en la oficina de Antonio Marín, 1766.

4° (19 x 14,2 cm.) 12 h. inc. port. con orla, 197 p. enmarcadas en doble filete. Capitulares, cabeceras y grabados xilográficos en texto referentes a los útiles de trinchar. Encuadernación del siglo XX en plena piel color marfil, greca dorada en los planos con mosaico de rosetones en piel roja en las esquinas, florón dorado central con mosaico también, lomo con nervios con injertos en piel roja y verde, hierros dorados, estuche en piel roja con hierros dorados.

Estimada primera edición, ya que el manuscrito, que sirve de honor y de orgullo a la Biblioteca de El Escorial y que fue escrito en el año 1423, se mantuvo inédito desde entonces hasta el siglo XVIII. El Arte Cisoria, o tratado sobre como cortar debidamente los alimentos, expone todo un arte ejercitado durante siglos, y sujeto a todo un código: el arte cisoria, el arte de cortar alimentos a cuchillo. Pero Enrique de Villena no se para en la forma de cortar, sino que además ofrece la descripción precisa del variado instrumental necesario y más adecuado para cada corte. El arte de cortar los alimentos no sólo tiene íntima conexión con la medicina, sino también con la etiqueta y la urbanidad. Palau, 369452: "Es el libro más antiguo de cocina y etiqueta"

Salvá, 4069: "Precioso monumento del lenguaje de principios del siglo XV, en el cual los aficionados a la cetrería y caza encontrarán abundante miez de nombres de animales terrestres y aves".

Magnífico ejemplar, muy limpio y en buen estado.

Palau, 369452; Salvá, 4069.

4,200 €

[~50~] VILLENA, Enrique de

—Arte cisoria o tratado del arte de cortar del cuchillo...

Madrid, en la oficina de Antonio Marín, 1766.

Otro ejemplar de la obra anterior encuadernado en pergamino de época.

4,000 €



El presente catálogo se terminó de imprimir el día 10 de julio de 2015