

EMPORIUM

Liana Marabini

Libri e manoscritti antichi e rari



Art. 10

Catalogo

De Gustibus

Maggio 2020



La Libreria Emporium di Liana Marabini è un' affiliata di Liamar Multimedia srl

La Libreria fa parte delle seguenti organizzazioni:

ILAB-LILA - International League of Antiquarian Booksellers - <https://ilab.org/home>

ALAI - Associazione Librai Antiquari d'Italia - <http://www.alai.it>

SLAM - Syndicat de la Librairie Ancienne et Moderne - <https://slam-livre.fr>

CONDIZIONI DI VENDITA

- Tutti gli ordini e le richieste vanno effettuati via e-mail: contact@emporium-art.com
- I prezzi sono in Euro, l'IVA è inclusa. Spese postali, assicurative e bancarie non incluse. Gli ordini nazionali ed internazionali vengono spediti a carico del Cliente per posta aerea o corriere, gli addebiti saranno specificati nella fattura. Sopra i 500 euro di spesa, l'invio è gratuito.
- Tutti i libri sono completi e in buone condizioni se non diversamente indicato.
- Qualsiasi articolo è restituibile a nostre spese per un rimborso totale in contanti in caso di difetti non menzionati o bibliografici, a condizione che le inesattezze vengano rilevate e segnalate entro 10 giorni dalla ricezione e purché il libro venga restituito nello stesso stato come quando è stato venduto.
- Il pagamento è dovuto anticipatamente, con assegno (solo per gli ordini nazionali), bonifico o carta di credito.
- Consegna secondo le condizioni commerciali dell'Associazione dei librai antiquari.

Tutto il materiale offerto nel presente Catalogo rimane di proprietà della Libreria Emporium fino al completo pagamento da parte dell'acquirente.

COORDINATE BANCARIE

Banca: Unicredit - C.so Matteotti 138 - 18038 Sanremo (IM) - Italia

IBAN: IT 21 A 02008 22700 000104604978 // SWIFT/BIC: UNCRITM1D05



Il Quattrocento

1. MANOSCRITTO MINIATO - **Raffigurante i dodici mesi dell'anno**, con i segni zodiacali corrispondenti e i lavori agricoli tipici: la vendemmia, la mietitura, la raccolta dei legumi, la pesca, la tosatura delle pecore, la caccia ecc.

S.l., s.d. (Francia settentrionale, seconda metà del XV secolo).

Legatura del XX secolo in legno di sicomoro e astuccio in legno dipinto in oro a caldo, pp 14, testo su due colonne, gotico in rosso e azzurro, bordi decorati con fregi, foglie, fiori e frutta. L'interno è in pelle velina delicatissima, è stata usata la pelle di un vitello mai nato. Per qualche libro molto prezioso, soprattutto nei secoli XIV e XV, veniva usato questo tipo di pelle, che si otteneva dai vitellini di mucche che morivano incinte. La delicatezza e la precisione dei dipinti sono impressionanti: benché minuscole, le figure hanno tutti i dettagli e i volti dei personaggi sono espressivi.

38.000 €



Il Cinquecento

2. CERVIO, Vincenzo - **Il Trinciante**, Ampliato, et ridotto a perfezione dal Cavalier reale Fusoritto da Narni, già Trinciante dell'Illustr.mo & Rev.mo Signor Cardinal Farnese. Con diverse aggiunte fatte dal Cavalier Reale, & dell'istesso in questa ultima Impressione, aggiuntovi nel fine un breve Dialogo detto il MASTRO DI CASA, per governo d'una Casa di qual si voglia Principe con li Officiali necessarii, utile & giovevole à ogni Cortigiano.

Roma, Gabbia, 1593.

Legatura piena pergamena antica, cm 22,3 x 15,5, antico timbro a frontespizio, illeggibile; dedica manoscritta in grafia antica al colofon. Tre opere in una, pp. (Viii) 162, 4 xilografie a piena pagina: due raffiguranti gli utensili da intaglio, una che rappresenta una scena di pesca e una che presenta un tavolo apparecchiato; iniziali, testate e finalini decorati. Ottima copia, con ampi margini, della seconda edizione (assai rara) di questo manuale rinascimentale di grande successo sulla scultura di cibo per banchetti e cerimonie, che ha continuato a essere ristampato per tutto il XVI e il XVII secolo.

Vincenzo Cervio (1510 ca.-1580 ca.) trascorse gran parte della sua vita nella famiglia del cardinale Alessandro Farnese, incaricato di vari uffici tra cui quello del trinciante.

Pubblicato per la prima volta nel 1581 a Venezia, "Il trinciante" è un compendio della sua conoscenza

dell'arte di trinciare tutti i tipi di cibo: pavone, airone, piccione, cinghiale, prosciutto, pesce vario, granchio, frutta e verdura.

Una figura importante "onorata da tutti i principi e signori", il vero trinciante opera esclusivamente secondo il metodo italiano, tenendo il cibo alto su una forchetta e tagliandolo "nell'aria". Le bellissime xilografie illustrano le varie forme e dimensioni degli strumenti necessari per il compito e delineano la suddivisione anatomica della carne di cervo che deve essere scientificamente seguita dal trinciante.

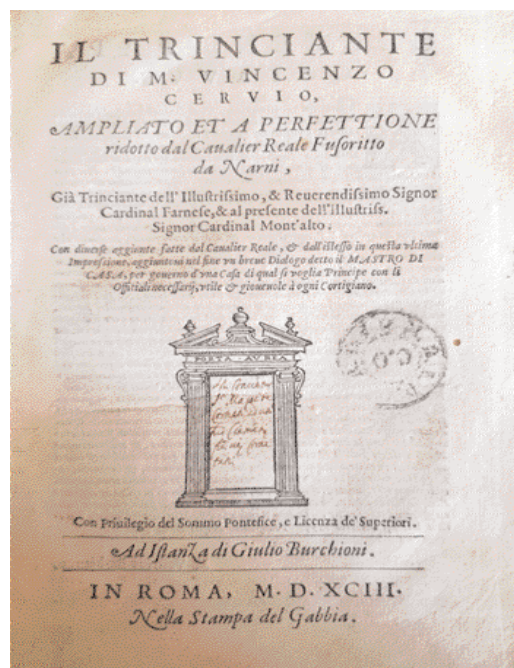
Questa opera fornisce interessanti descrizioni di occasioni conviviali, come banchetti nuziali e pranzi frequentati da principi, prelati e vari signori del tempo, progettati per suscitare nei loro partecipanti la "maraviglia" così cara al Rinascimento.

Oltre a menu lunghi e complessi tra cui "limoncelli" e "pizze di Genova", Cervio descrive e talvolta visualizza con illustrazioni coreografie culinarie eccezionali come la creazione temporanea e la rapida scomparsa di un laghetto nel giardino dove i ricchi ospiti possono godersi la cattura di pesci e rane per il loro pranzo. L'autore descrive anche le statue fatte di marzapane e l'esposizione di piatti disposti su tavoli.

Questo manuale accattivante e vivido, molto più approfondito rispetto ai suoi predecessori, fornisce una vivace ricostruzione delle circostanze della vita reale che hanno ispirato argomenti comuni di pittura conviviale dell'epoca.

Brunet I, 1755 - BM STC It., P 166 - Vicaire, p. 159. Not in Bitting (menziona solo l'edizione 1604), Simon o Oberlé.

8.000 €



3. CRESCENTIO (Pietro) - **D'Agricoltura**, Dove si contiene il modo di coltivare la terra, seminare, & inserir gli arbori: Con la proprieta' delle herbe, & di tutti i frutti, et la natura di tutti gli animali. Con la sua Tavola, nuovamente corretto, & alla pristina sua forma ridotto.

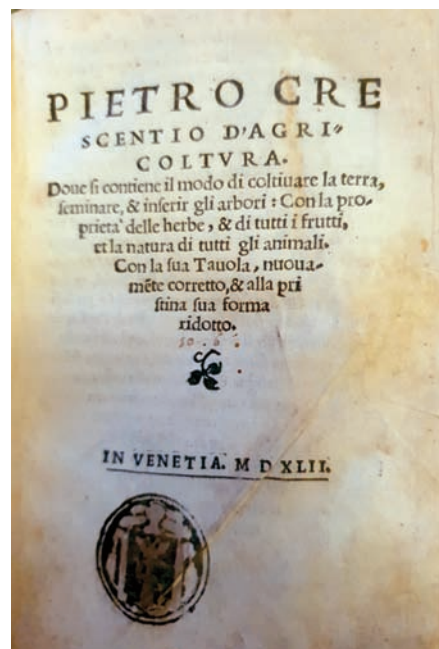
In Venetia, 1542 (al colofon) - Stampato in Vinegia, per Bernardino Bindoni.

Legatura coeva in pergamena avorio, dorso con tassello di pelle rossa un sbrecciato, titolo dorato e anno ed editore manoscritti ad inchiostro, cm. 15 x 10,5, pp. 2 b + 752 n.n. + 2 b. Pagine numerate a mano a matita. Margini superiori corti, antico ex libris a timbro sul frontespizio. Libro completo, ma le pagine tra la 391 e la 397 sono rilegate in disordine, senza mancanze di testo, cosa segnalata con grafia cinquecentesca in basso alle pagine in oggetto da antico proprietario. Qualche piccolo lavoro di tarlo, senza pregiudizio per il testo. Capilettera animati e decorati. Tavola delle materie alla fine.

Terza edizione in volgare di questo classico dell'agricoltura, pubblicato per la prima volta nel 1495 (incunabolo).

Pietro de' Crescenzi, noto anche come Pier Crescenzio, o Crescentio (Bologna, 1233 – 1320), è stato uno scrittore, giurista e agronomo italiano. Studioso di filosofia, di medicina, di scienze naturali, di giurisprudenza, è considerato il maggiore agronomo del Medioevo occidentale.

Teorizzò, nel *Ruralium Commodorum libri XII* (subito volgarizzato in toscano), tecniche agronomiche e di coltivazione dei giardini, la cui applicazione determinerà elementi caratteristici del paesaggio



agrario moderno in Italia. Ha previsto norme per i giardini “dei re e dei signori”, ma anche “delle persone mezzane”: i primi cinti di mura, con fontana e “selva d'alberi”; i secondi cinti di siepi, alberi da frutto, ma non privi di una “pergola ombrosa”.

Crescenzi studiò filosofia e scienze all'Università di Bologna, che era già celebre in quei tempi. Si laureò in diritto sotto il celebre Azzone Soldanus.

Crescenzi è giudice bolognese al tempo di Dante Alighieri. Come tutti i dottori in diritto laureati a Bologna gode di vaste possibilità di impiego: come podestà le città italiane preferiscono un giudice estraneo, libero da legami locali che ne minaccino l'imparzialità. Crescenzi è giudice in città diverse e viaggiando conosce l'agricoltura delle regioni d'Italia. Quando si ritira in pensione, descrive in un'ampia opera la summa agronomica del Medioevo latino: *Liber ruralium commodorum*, ovvero “Libro dei benefici agricoli”.

“De Agricoltura” è considerata la Bibbia agraria del Medioevo; in questo trattato viene dedicato ampio spazio anche alla viticoltura.

Bibl. Bacchica II add. 3 - Bibl. Gastronomica 411.

1.400 €

4. DI CARLO (Stefano) - **Seminario, over plantario de gli alberi**, che si piantano, con i loro nomi, e de i frutti parimente. Aggiuntovi l'arbusto, il fonticello, e l'spinetto, del'istesso autore. Tradotti in lingua Italiana, per Pietro Lauro Modonese.

In Venegia, Apresso Vincenzo Vaugris, a'l segno d'Erasmus, 1545.

Prima edizione originale in italiano.

Legatura recente in pergamena antica, titolo in oro e occhio decorato, cm. 16,7 x 11,3, ff 1 b. + 67 + 4 nn (“tavola di tutto ciò che l'opera contiene”) + 1 b., au total 142 + 2 b. Celebre marca tipografica di Valgrisi al frontespizio ed all'ultima carta con “Serpente attorcigliato a bastone a forma di tau sostenuto da mani uscenti da nuvole”. Capilettera decorati. Ottimo stato.

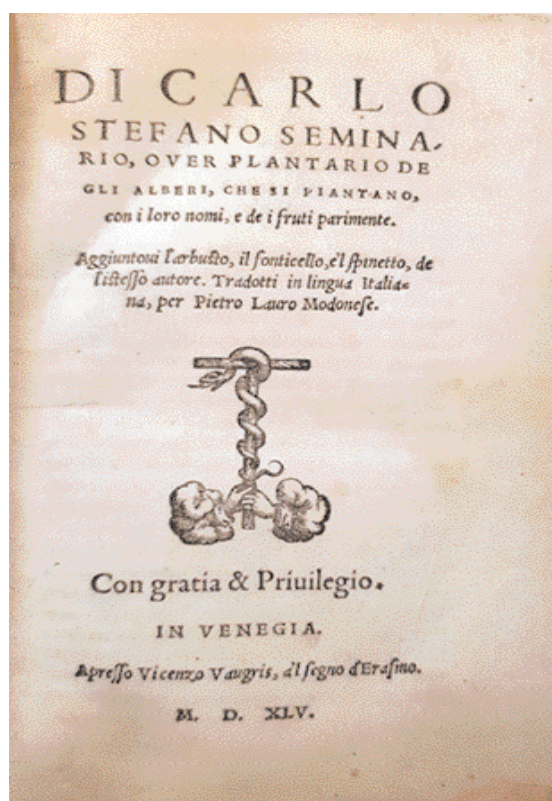
Si tratta della prima traduzione italiana, fatta dal noto letterato modenese Pietro Lauro, di questa importante opera botanica del grande medico ed anatomista francese Charles Estienne nel quale l'autore in brevi capitoli consacrati alla coltivazione degli alberi da frutto (è qui presente anche il “pomi d'oro”, i ciliegi e l'“Opio”), la cura, la nomenclatura, lo sfruttamento dei frutti fonda il suo sistema di orticoltura. Uno dei capitoli è interamente dedicato alla coltura dell'olivo ed alla preparazione dell'olio di oliva.

Terzo figlio di Henri Estienne, uno dei più grandi stampatori nel XVI secolo, lasciò un profondo segno nell'agricoltura cinquecentesca e seicentesca. Ispirandosi ai classici greci e latini pubblicò alcune delle opere più importanti in tema botanico e di orticoltura della sua epoca come il “Seminarium”, il “Re Vinetum Ortensia” o il “Praedium Rusticum”.

Nell'opera qui presentata, in prima edizione italiana, l'autore descrive le piante più adatte e migliori da piantarsi negli orti, la disposizione da tenersi ed il modo migliore di allevarle e accudirle con notizie utili anche sul come proteggerle dalle intemperie e dagli animali. Prima edizione italiana, non comune dato l'uso manualistico che ne veniva fatto, in queste buone-ottime condizioni di conservazione.

BL.N.G. 769 (copia senza indice).

1.200 €



Il Seicento

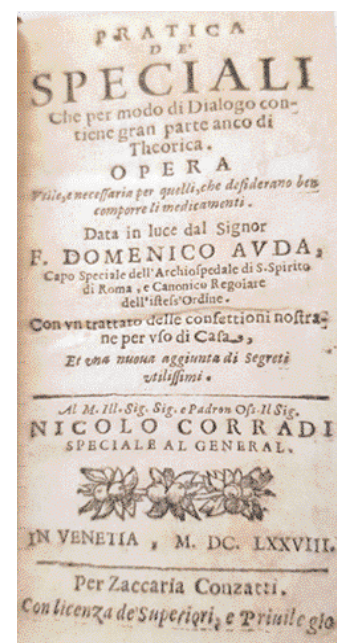
5. AUDA (Fr. Domenico) - **Pratica de' speciali**. Che per modo di dialogo contiene gran parte anco di Theorica.

In Venezia, Zaccaria Conzatti, 1678. **Prima edizione.**

Legatura piena pelle marrone, dorso con 4 nervi, titolo e decorazioni dorate, cm. 13,3 x 7,3, pp 302.

Interessantissima opera in cui si trovano ricette ormai perdute nel tempo, unguenti, pozioni, pillole di questo interessante volume scritto da un Frate, “capo speciale dell’Arciospedale Santo Spirito di Roma”. Segue un “Trattato delle confetioni” con frontispizio proprio, dove troviamo varie ricette di gelatine, marmellate, frutta candita e altre preparazioni culinarie. Infine, c’è anche una “Aggiunta di segreti” dove l’Autore condivide con i lettori ricette per fare crescere i capelli, per depurare il fegato, per cicatrizzare le ferite, ma anche rimedi per le malattie veneree.

Paleari 614, Westbury 184, Oberlé 733.



950 €

6. APICIUS - **Apicii Caelii de oponsiis et condimentis, sive arte coquinaria, libri X.**

Tiguri (Zurigo),: In Off. Froschouiana, 1542. **Prima edizione.**

Legatura pergamena antica, tracce di lacci di chiusura, titolo manoscritto al dorso in inchiostro nero, cm 21,5 x 14,5, ff 123 (246 pp). Capilettera decorati e animati. Ottimo stato.

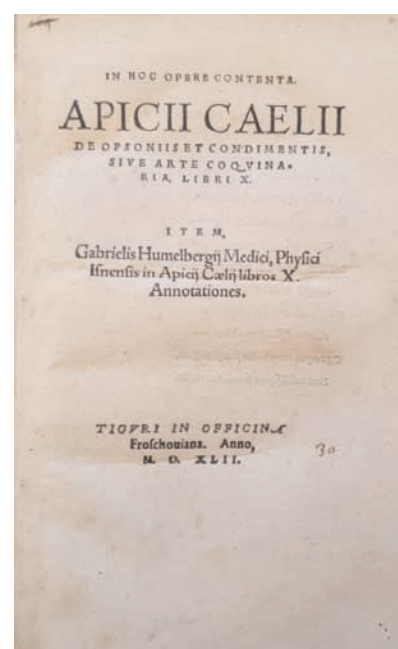
Marco Gavio Apicio (in latino: Marcus Gavius Apicius) è stato un gastronomo, cuoco e scrittore romano vissuto a cavallo fra il I secolo a.C. e il I secolo d.C.

Descritto come amante dello sfarzo e del lusso dagli storici, i suoi scritti costituiscono una fonte ineguagliabile di **storia della cucina romana**.

Questa opera, dedicata principalmente ai condimenti, rispecchia un'abitudine alimentare molto ben radicata nella gastronomia dell'Antica Roma. I commensali di Roma antica disponevano di numerosi prodotti provenienti da ogni parte dell'impero. Le classi più elevate potevano così organizzare sontuosi banchetti con cui intrattenere e spesso stupire i propri ospiti. Il ricco apparato di piatti, sia semplici sia elaborati, prevedeva carne, pesce e verdura generosamente condite da salse dolci e salate.

A dispetto delle tecniche di preparazione del cibo, sono i condimenti i veri protagonisti della cucina romana: la salsa base di pesce (*garum* o *liquamen*), il mosto cotto e rappreso (*defrutum*), il miele, verdure, spezie, venivano usate in abbondanza come condimenti, sia singolarmente che mescolate tra loro, generando un'infinità di gusti diversi (molti dei quali disgustosi al palato del commensale moderno). I vari frammenti di Apicio testimoniano l'importanza del condimento: in particolare del *garum*, utilizzato ovunque come ai giorni nostri viene impiegato il comune sale da cucina; nei diversi appunti del cuoco le ricette che prevedono questa salsa sono ben venti.

Di fatto, la composizione e la modalità di preparazione del *garum* appaiono tuttora di natura incerta: questo è dovuto probabilmente al fatto che, essendo così popolare, nessun cuoco aveva la necessità di scriverne la ricetta.



Si tratta di un **prontuario di cucina** per gente facoltosa, sensibile ai piaceri della tavola e sazia al punto da doversi stuzzicare di continuo l'appetito; non mancano le semplici ricette popolari, dalle marinate di pesci o di verdure alle farinate d'orzo o di spelta, ma si passa via via ai pesci, al pollame, alla selvaggina, ai funghi, alle lumache, ai vini melati o aromatici, per giungere alle portate esotiche o inusitate: gli arrostiti di cigno, di pappagallo, di struzzo, di fenicottero, di porcospino, fino alle dolci prelibatezze del ghiro cotto nel miele. Ogni vivanda viene irrorata con forti salse di aceto, miele e spezie a profusione, quasi a soverchiare il sentore di carni troppo frolle.

Gassner, 23 - Vicaire 31 - Bulletin du Bibliophile 1523 - Baron 2472,3.

1.900 €

7. SCAPPI (Bartolomeo) – **Opera di Bartolomeo Scappi**

mastro dell'arte del cucinare con la quale si può ammaestrare qualsivoglia Cuoco, Scalco, Trinciante, o Mastro di Casa. Divisa in sei libri.

Nel :

- Primo si intende il ragionamento che fa l'Autore con Giovanni suo discepolo.

- Secondo si tratta di diverse vivande di carne, si di quadrupedi come di volatili.

- Terzo si parla della statura, e stagione di ogni sorte di pesci.

- Quarto si mostra le liste del presentar le vivande in tavola di grasso, & magro.

- Quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di paste, & altri lavori.

- Sesto si ragiona de' convalescenti, e molte altre sorte di vivande per gli infermi.

Con le Figure che fanno di bisogno nella Cucina. Aggiuntovi nuovamente il Trinciante, & il Mastro di Casa. Dedicato al Mag. M. Matteo Barbini, Cuoco e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.

Venetia (Venezia), Alessandro de' Vecchi, 1622.

Legatura in pergamena antica avorio, titolo manoscritto al dorso, cm 20 x 15, ff 3 n.n., 1 bianco, 320; 4 n.n., 39; Il Mastro di Casa è numerato in pagine, non in fogli: 22 pagine. Le incisioni sono 27 a piena pagina. Ci sono anche 4 frontespizi incisi con la stessa immagine. Più di 1000 ricette con indicazioni su prodotti, forniture e specialità regionali. Questa è la quarta edizione di questo libro, la prima è datata 1570 (ristampe: 1605, 1610, 1622 e 1643).

Bartolomeo Scappi, cuoco al Palazzo pontificio per oltre 30 anni, scrisse "L'Opera" su incoraggiamento di Pio V, che finanziò la pubblicazione nel 1570. E' stupefacente il binomio tra l'unico Papa anoressico della storia, che aveva il cuoco più raffinato del Rinascimento.

B.I.N.G. 1781 - Bitting 419 - Westbury 203 - Vicar 773 - Oberlé 75 (altra edizione) - Simon G. 1356.

6.500 €

8. VASSELLI (Gio. Francesco) - **Il Maestro dei Convitti**. Dedicato all'Illustrissimo Senato di Bologna.

Bologna, Dozza, 1647 - **Prima edizione.**

Legatura in piena pergamena antica, dorso con 3 nervi, titolo manoscritto in inchiostro nero al dorso, esemplare in barbe, cm 21,5 x 15,5, pp 14 n.n., 117 et 15 n.n. Stemma della città di Bologna in xilografia, iniziali ornate e fregi xilografici n.t. al frontespizio, diversi finalini decorati. Qualche restauro, ma nell'insieme un buon esemplare.

Rarissima prima ed unica edizione di questa importante illustrazione della tradizione gastronomica e conviviale bolognese, censita in sole tre biblioteche italiane. Vasselli aveva maturato una lunga

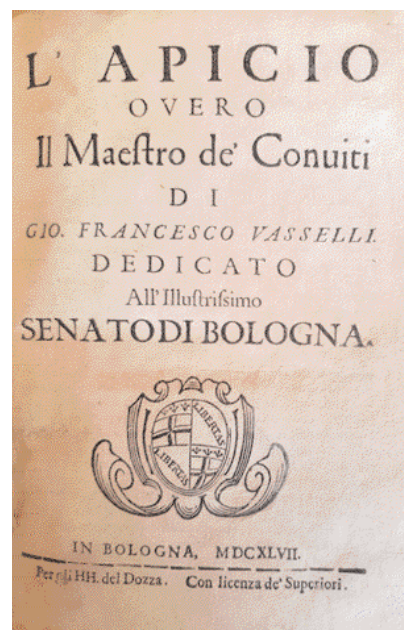


esperienza di scalco al servizio di principi e nobili della città, per i quali aveva inscenato splendidi banchetti, alcuni dei quali descritti nell'Apicio, in un susseguirsi di portate, invenzioni e trionfi barocchi. Numerose sono le ricette, spiegate in stile chiaro e attento.

L'opera contiene la descrizione di tre cene e dieci banchetti che hanno avuto luogo nei palazzi delle grandi famiglie bolognesi. L'ultima delle tre cene è descritta come "fatta di Carnevale dal signor Cornelio Malvasia in Bologna a 24 dame". Una cosa estremamente interessante per un ricettario di quel secolo è il fatto che nelle ricette del Vasselli abbondano le insalate, realizzate spesso con fiori freschi. Un capitolo è dedicato alle ricette di aceti aromatici: "Modi diversi per aromatizzare vari sorti d'aceto, e farlo odoroso", utilizzando fiori di sambuco, fiori di gelsomino della Catalogna, cannella fina, ambra o granello di ginepro.

Paleari Henssler, 747 - Westbury 222 - Vicaire 857 - B.I.N.G. 1977 - Drexel 635 - Manca a Piantanida e a Bitting

7.500 €



9. RAMBALDI (Angelo) - **Ambrosia arabica ovvero Della Salutare Bevanda Cafè.**

Bologna, Longhi, 1691. **Prima edizione.**

Legatura rigida in carta settecentesca, cm. 13,5 x 7,5, pp. 69.

È rarissimo questo piccolo libro che analizza le qualità del caffè come rimedio più che come piacevole bevanda. L'autore è medico e come lui stesso afferma nell'introduzione: «...descrivo nudamente, e senza abbigliamento Retorico l'innumerabili virtù del Cafè, bevanda usitata frà Turchi...»

L'autore enumera i numerosi benefici del caffè come rimedio per i problemi di salute: polmonite, tosse, vertigini, la perdita della vista e persino... l'insonnia.

Angelo Rambaldi è un medico bolognese di cui si hanno poche notizie. Affermava di essere un appassionato consumatore di caffè da 36 anni e sentiva di poter testimoniare anche il suo carattere afrodisiaco, contro il pensare comune che indicava invece con il suo consumo indicava all'inibizione dei sensi. Nel testo sono anche indicate tecniche per la torrefazione e la preparazione della bevanda.

Paleari Henssler, 614 - Westbury, 184.

1.800 €



10. ANONIMO del XVII secolo - **Discrizione del Paese di Chucagna** / Dove Chi Manco Lavora Più Guadagna.

Bassano, RemondiniS.d., (fine del XVII secolo).

Rara incisione colorata a mano, cm 40 x 53,5. Foglio: cm 44 x 58. Sotto il titolo a destra "in Bassano per il Remondini", sulla lastra in basso al centro "1606", che non è la data, ma la numerazione progressiva del rame. Buoni margini. Bruniture e difetti minori.

Quest'opera illustra il "Paese ideale". Si percepisce il desiderio di fuggire dal proprio stato sociale verso la felicità materiale, dove ogni bisogno è soddisfatto. La città di Cuccagna è dominata dalla grande montagna di formaggi da cui rotolano i maccheroni, è attraversata da fiumi da cui scorre il vino e i laghi portano a riva pesci già cotti, diamanti e perle piovono dal cielo, insieme a capponi arrostiti e selvaggina. Chi lavora viene condotto in prigione. Un Eden paradossale. (*L'illustrazione di questa incisione si trova sulla copertina del presente catalogo.*)

Catalogo Remondini, 1785, n. 576, p. LXXXVIII. Infelise/Marini (Stampe popolari profane), 2.

5.000 €

11. COLMENERO de LEDESMA (Antonio) - **Chocolata Inda**. Opusculum de qualitate & natura Chocolatæ (...) in latinum translatum.

Nuremberg, Wolfgang Endter, 1644. **Edizione originale della traduzione latina.**

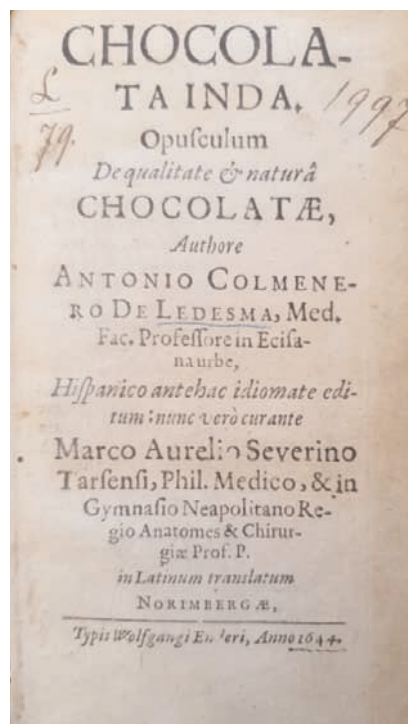
Legatura in pergamena antica, titolo manoscritto al dorso, tagli neri, cm. 12,8 x 13, ff 10 nn, pp 73, ff 3 nn . Ex-libris incollato al primo piatto, piccole note manoscritte in grafia seicentesca sul foglio bianco e al frontespizio, 2 belle incisioni f.t. di cui la prima pieghevole, che rappresenta un carro-conchiglia gigante trainato da cavallucci marini. Il pellerossa che lo guida, munito di un tridente, offre ad un europeo che porta la corona, una scatola di cioccolatini sulla quale sta scritto "Chocolata Inda".

Questo trattato è apparso per la prima volta nel 1631 a Madrid, in spagnolo. La versione latina è opera di Johann Georg Volckhamer di Norimberga.

Sabin 14543 - Medina (BHA)1056 - Müller (Kaffee) 52 - Palau 56906 - Vicaire 190 - Oberlé «Fastes» 730 - European Americana 644/43. Manca a B.I.N.G.

Rilegato a seguito c'è un'altra opera:

VOLCKHAMER (Pubblicato da Joh. Georg) - **Opobalsamii Orientalis Theriacis** confectionem Romæ revocati Examen... **Edizione originale**, frontespizio, ff 3 nn, pp 224, ff 4 nn.



6.200 €

12. DUFOUR (Philippe Sylvestre) - **Tractatus novi de potu caphe**; de chinensium the; et de chocolata.

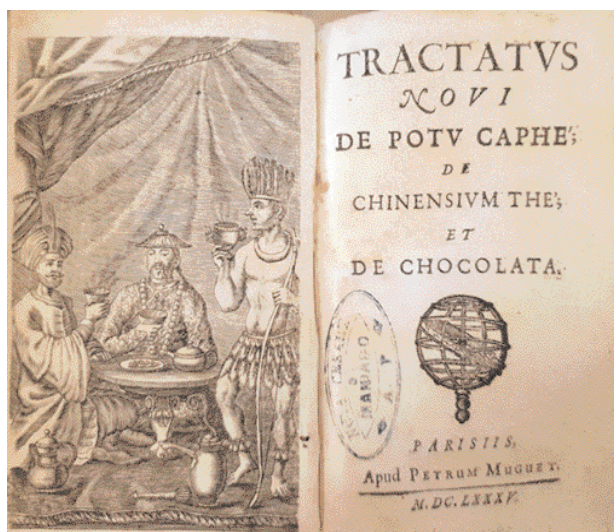
Paris, Petrum Muguet, 1685. **Prima edizione latina.**

Legatura coeva piena pergamena, cm 15 x 8,5, pp 10 nn (incluso frontespizio e titolo) + 202 pagg. + 4 nn (Index), dorso con nervi e titolo manoscritto al dorso. Il contropiatto sinistro è coperto integralmente da un commento manoscritto in grafia antica. Ex libris a timbro sbiadito sul frontespizio. Qualche piccolo lavoro di tarlo all'interno dell'ultimo piatto, senza importanza.

Prima edizione latina considerevolmente aumentata rispetto alla prima versione francese. Vi si trovano aggiunte a tutti e tre i trattati, per la prima volta, un dialogo di Bartolomeo Marradon, autore a sua volta di un trattato sul tabacco. Dufour (1622-1687) era un mercante di spezie, instancabile viaggiatore, che ha intrattenuto corrispondenza con Chardin in Persia, Tavernier in Giappone, col cavaliere d'Arvieux in Aleppo, Bonnetcorse al Cairo e Lamoignon a Parigi. Fu anche amico di Jacob Spon (1647-1685) che tradusse quest'opera e forse contribuì alla stessa stesura. Il capitolo sul cioccolato descrive le varie qualità e il modo di consumarlo in Messico, Perù e Cile ed esamina le varie spezie additive usate dagli Indiani, come la vaniglia.

La tavola collocata in antiporta raffigura un Persiano, un Cinese e un Indiano d'America intenti ad assaggiare le bevande.

Pritzel 2461 - Vicaire 294 - Bitting, pp. 134-135 - Mueller "W. Bibliographie des Kaffee, des Kakao, der Schokolade, des Tee und deren Surrogate", p. 68 - Hunersdorff 1, 442.



1.200 €

Il Settecento

13. FRANKE (Johannes) - **Veronica Theezans id est collatio** Veronicae europææ cum thée cinitico.

Lipsiæ & Coburgi (Lipsia e Coburgo), Pfottenhauer, 1700.

Legatura editoriale cartone marmorizzato, cm. 13,5 x 8, pp: frontespizio + 7 n.n. + 158 + 5 ff + 3 tavole fuori testo. Tracce di antico timbro (biblioteca scomparsa) al frontespizio. Annotazioni manoscritte in bella grafia settecentesca alla fine della prefazione e sull'ultima pagina, f.t. Capolettera e testatina decorate all'inizio della prefazione.

Questa è la seconda edizione di questa rarissima opera sul tè. Franke, famoso erborista di Ulm, analizza qui le virtù della veronica, paragonata al tè cinese. Il frontispizio è molto suggestivo: un gentiluomo europeo con un ramo di veronica e un mandarino cinese con un ramo di tè.

La veronica è una pianta un po' dimenticata ai nostri giorni, ma nel passato gioiva di grande importanza officinale grazie alle sue qualità stimolanti, diuretiche e aperitive.

Vicaire 374 (altra edizione) - Pritel 3022 - Mueller 83 - Oberlé 736.

A seguito troviamo rilegato insieme un'altra opera dello stesso autore:

FRANKE (Johannes) - **Polycresta Herba Veronica ad botanices**, philosophiæ juxta et medicæ cynosuram elaborata...

Ulmæ, Gassenmayer, 1690.

Edizione originale rara, pp 272 + 8 ff n.n.

Il grande erborista descrive le proprietà della veronica e la paragona al tè cinese. Qualche anno dopo riprenderà e svilupperà questo tema e pubblicherà l'opera descritta precedentemente.

Pritel 3021 - Oberlé 736.

1.350 €

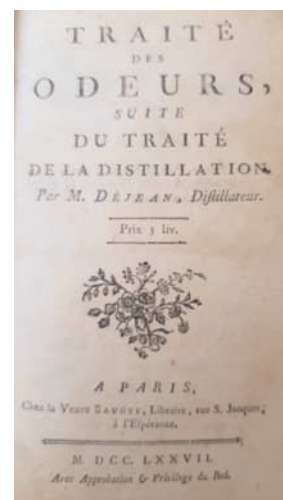


14. DEJEAN (pseudonimo di Antoine Hornot) - **Traité des odeurs, suite du Traité de la distillation.**

Paris, chez la Veuve Savoye, 1777. Seconda edizione (la prima è del 1764).

Legatura piena pelle marrone, dorso con nervi e occhiello, lettere dorate a dorso, cm 17,5 x 11, tagli marmorizzati, pp 491. Esemplare in ottimo stato.

Si tratta di una raccolta di preziose ricette di profumi, creme e unguenti destinati a migliorare e preservare la bellezza del viso e del corpo, ma ci sono anche delle ricette di cere per i guanti e le scarpe, di smacchiatori. Un capitolo è dedicato ai deodoranti per gli ambienti: l'autore suggerisce delle tablette da bruciare. Interessantissimo il capitolo sugli aceti: di sambuco, di rosa, di garofano, di dragoncello ecc. L'autore dedica un intero capitolo ai prodotti per la pulizia dei denti, dove troviamo delle ricette fatte con polveri di pietra



pomice, di corallo, di corna di cervo bruciate e macinate, di ossa sbricciolate, di polvere di conchiglie e amoniaca...

Blake 222 - Wellcome II 443 - Caillet 5259 (Secondo Caillet il nome dell'autore è uno pseudonimo di Antoine Hornot) - Neu 1997. Vicaire 258. La NUC nota solo tre copie. 550 €

Il più bel libro illustrato veneziano del Settecento

15. TASSO (Torquato) - **La Gerusalemme liberata**

Venezia, Giambattista Albrizzi, 1745.

Grand in-folio, rilegatura italiana d'epoca in vitello bruno, 2 ff frontespizio, +10 ff. preliminari + 508 pp., dorso con sei nervi ornati, occhiello in marocchino rosso, piatti abbondantemente ornati, blasone centrale incoronato rimasto vuoto, dentelle interne e sui tagli, taglio dorato.

Prima edizione illustrata dal pittore veneziano **Giovanni Battista Piazzetta**: frontespizio, vignetta al titolo, ritratto di Maria Teresa d'Austria, 20 grandi figure incorniciate, 20 grandi testatine, 20 finalini, 21 lettere ornate e una grande vignetta fuori testo. Esemplare su carta fine di Olanda con grandi margini, con il ritratto di Maria Teresa d'Austria rappresentato più vecchio che in altre copie pubblicate più tardi lo stesso anno (prova che si tratta della prima tiratura delle incisioni).

12.000 €



16. **Trattato de' fiori, che provengono da cipolla**, In cui si contiene tutto ciò, ch'è necessario per ben coltivarli.

Cremona, Lorenzo Manini, 1782.

Seconda edizione (la prima è del 1773), legatura originale in carta decorata, cm 17 x 10,7, pp 106, incisione sul frontespizio, bell'esemplare in barbe.

Interessante piccolo trattato sulla coltivazione delle bulbose decorative: tulipani, ranuncoli, giacinti, anemoni, gigli, ma anche belladonna (dalla quale venivano estratti i veleni). Il libro è diviso in quattro parti: giacinto (con capolettera decorato), tulipano, ranuncolo, il resto dei fiori da bulbo.

Nicoli 321 - Lastri 129.

550 €

17. LEMERY (Niccolò - in realtà Louis) - **Trattato degli alimenti** E la maniera di conservarli lungamente in sanità con la differenza, e scelta che si dee far di loro in particolare, con l'uso, e natura de' medesimi, secondo i principj Chimici, e meccanici. Traduzione dal linguaggio Francese nell'Italiano.

Venezia, Giuseppe Corona, 1734.

Legatura in piena pergamena coeva, quattro nervi sul dorso, titolo manoscritto in grafia settecentesca sul dorso, cm. 17 x 11,5, pp 8 nn (incluso il frontespizio) + 224, tagli spruzzati, testatine, capilettera. Ottimo stato.

Anche se in questa traduzione il suo nome non viene mai menzionato, l'autore dell'opera è Louis Lemery (nato a Parigi nel 1677), figlio del celebre chimico Nicolas Lemery, che sembra l'autore del libro, ma non lo è. La prima edizione in francese di questa opera è stata pubblicata nel 1702.

Nella prima parte, il libro descrive il funzionamento dell'organismo umano, poi descrive gli alimenti e le bevande in uso al tempo di Luigi XIV con i loro effetti. L'autore sostiene che la carne di vipera è buona in brodo o in gelatina. L'ultima parte del libro parla dei vini, delle droghe (coca, oppio, betel), dell'aceto, dell'idromele, della birra (capitolo lungo e interessante), della grappa. È molto bello anche il capitolo sulla cioccolata, il caffè e il tè.

Westbury, 131 - Paleari Henssler, 425 - B.I.N.G., 1109.

280 €

18. MEISNER (Leonhard Ferdinand) - **De caffè, chocolatæ, herbæ thee ac nicotianæ Natura**, Usu et Abusu Anacrisis medico-historico-diætica

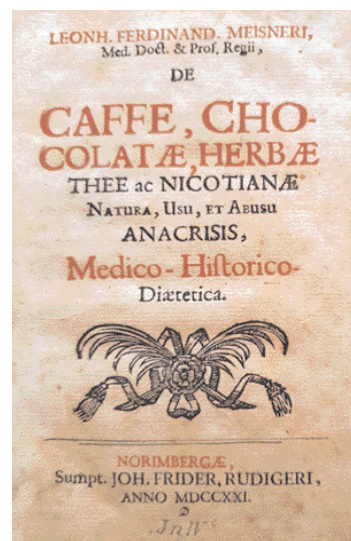
Norimbergæ : Sumpt. Joh. Frider. Rudigeri, 1721. **Prima edizione** in libreria.

Cartonato ricoperto con una carta tipografica molto rara tedesca del XVIII secolo, pp. 124 e 4 tavole f.t. di cui 3 ripiegate. Titolo stampato in rosso e nero. Macchie sul primo foglio bianco, sull'antiporta e sul frontespizio, per il resto una copia molto pulita. Un'incisione al frontespizio ed un capolettera decorato alla prefazione.

Ex-libris inciso da J. Striedbeck incollato al primo piatto interno: è del celebre medico di Strasburgo Philippe Henri Boecler (1718-1759).

Questo libro era stato pubblicato sotto forma di tesi un anno prima. Meisner descrive il caffè, il tè, il cioccolato ed il tabacco: botanica, cultura, torrefazione, preparazione, utilizzo, abuso, pericoli ecc. Le 4 tavole illustrano le 4 piante, sono firmate da Birckart (1677-1748) incisore strasburghese stabilito a Praga nel 1711. Verso il 1720 era incisore alla corte di Margrave di Baden-Baden.

Sabin 47414, Müller (Kaffee) 144, Vicaire 581, Arents III523, Oberlé «Fastes» 740, EA 721/126 per questo esemplare. Manca a B.L.N.G.
6.000 €



19. ZECCHINELLI (Sanctes) - **De inutili usu cicutæ** epistola Cum Observationibus id probantibus Patavii (Padova), Conzatti 1770.

Legatura recente in pergamena d'epoca, titolo dorato al dorso, cm. 18 x 12,3, pp. 32, bel marchio tipografico, testatina animata, capilettera e finalini decorati.

Rarissima piccola raccolta di osservazioni mediche (6 in tutto) sopra l'utilizzo della cicuta per il trattamento di altrettante malattie. L'autore, chirurgo e professore di medicina all'Università di Padova, esprime dubbi sulla reale utilità dell'estratto di cicuta, che considera sopravvalutata, riferendosi soprattutto alle opere mediche di Anton Storck, grande sostenitore della cicuta in medicina.

Manca a tutte le bibliografie consultate e a tutte le collezioni conosciute.
1.200 €

20. NEBBIA (Antonio) - **Il Cuoco maceratese**, che insegna a cucinare ogni sorta di vivande, tanto di grasso che di magro; imbandir Mense secondo la nuova moda, e d'ultimo buon gusto; e finalmente il modo facile di fare allievi di sotto Cuochi, ed il dover di questi verso il loro rispettivi Officiali. Utile e vantaggioso Non meno a' Giovani Servitori, e Donne di cucina, ma anche a tutti quei, che intendono applicare a simil mestiere.

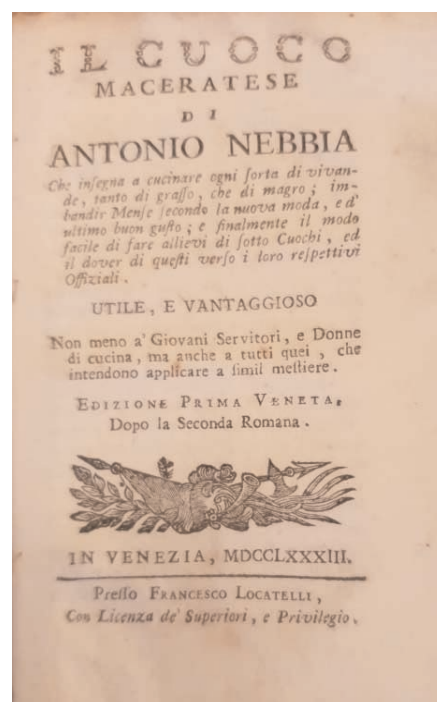
Venezia, Francesco Locatelli, 1783. **Prima edizione** veneta, rarissima.

Legatura cartone avorio, cm 17,8 x 10,3, pp 180, marca tipografica al frontespizio, finalino decorato. Esemplare in barbe.

Antonio Nebbia (1723 - 1786) ha lavorato per anni presso molte famiglie gentilizie.

Nel 1779 ha pubblicato per la prima volta un ricettario dal titolo "Il Cuoco Maceratese".

Il libro ricalcava l'impostazione della cosiddetta *Grande Cuisine*, che, dopo la Francia, stava conquistando il gusto della vecchia Europa. La rivoluzione sociale e politica dell'Illuminismo influenza anche la cucina. Per la prima volta Nebbia sviluppa una gastronomia



per le nuove classi sociali e fissa le regole moderne dell'alimentazione. Il libro ebbe uno straordinario successo e venne venduto in tutta Italia per oltre un secolo fino all'avvento dell'Artusi.

“Il Cuoco Maceratese” è anche un manuale di cucina completo, che secondo le intenzioni dell'autore avrebbe dovuto insegnare a cucinare “ogni sorta di vivanda”. Le ricette sono redatte in modo chiaro, con grande professionalità e una notevole esperienza. È molto interessante anche l'aspetto di «non spreco» che scaturisce dalle ricette: Nebbia aggira i condizionamenti dell'indigenza materiale e utilizza e ricicla tutto il possibile alimentare. Cucinare rappresenta per lui la vera economia della vita quotidiana e per questo “Il Cuoco Maceratese” testimonia bene il costume di un'epoca. Per la storia della gastronomia Nebbia rappresenta un punto fermo, non solo per la cucina regionale, ma per la nuova consapevolezza di alimentazione nazionale.

Westbury 159 - Paleari-Hennsler 1781 - Auction Lambert 146 - B.ING 1346.

750 €

Il più importante libro inglese di ricette del XVIII secolo

21. [GLASSE (Hannah)] - **The Art of Cookery made plain and easy**; Which far exceeds any Thing of the Kind yet published... By a Lady. London, printed for the Author... 1758.

Legatura piena pelle rossa con filetti dorati, dorso con nervi e decorazioni dorate, titolo in oro al dorso, tagli dorati, cm. 20 x 13, pp VI + 24 n.n. + 384 + 22 n.n. Pagina iniziale bianca con una ricetta manoscritta in grafia settecentesca, ex-libris “P.J.Orsi” al primo piatto, qualche annotazione interna nella stessa grafia antica della pagina iniziale.

La prima edizione è del 1747, questa è la sesta, molto aumentata e arricchita con ricette.

Nell'edizione del 1751 è menzionato per la prima volta il tartufo in gelatina; l'edizione del 1758 (la nostra) menziona per la prima volta le "salsicce di Amburgo", la salsa ketchup e le verdure in agro-dolce, mentre l'edizione del 1774 del libro includeva una delle prime ricette in inglese per un curry in stile indiano. Glasse ha criticato l'influenza francese della cucina britannica, ma ha incluso nel libro piatti con nomi francesi e influenza francese. Altre ricette utilizzano ingredienti importati tra cui cacao, cannella, noce moscata, pistacchi e muschio.

Il libro era popolare nelle Tredici Colonie d'America e il suo fascino sopravvisse alla Guerra d'indipendenza americana, con copie di proprietà di Benjamin Franklin, Thomas Jefferson e George Washington, attualmente conservate alla Library of Congress di Washington.

1.300 €

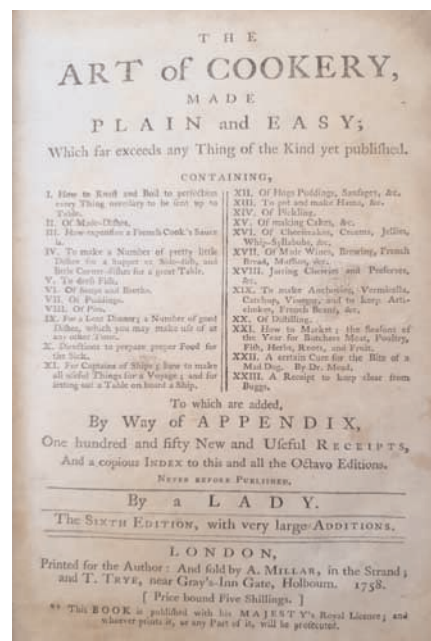
22. [GRENAN (Bénigne) et Charles COFFIN]. **Éloges des vins de Bourgogne et de Champagne**, ou deux odes latines, l'une pour le vin de Bourgogne, l'autre pour le vin de Champagne, avec la traduction en vers françois.

Paris, Jacques Estienne, 1712.

Legatura in carta decorata di stile settecentesco, cm 19 x 12, pp. 16, testatine decorate molto belle.

Contiene due odi latine nel contesto del "Wine Quarrel". Ognuna è accompagnata dalla sua traduzione in versi francesi. Quella di Vinum burgundum, di Bénigne Grenan (1681-1723), è opera di Bernard de La Monnoye. Quello della Campania vindicata, di Charles Coffin (1676-1749), è firmato D.E.A.E.S. *Manca alla Collezione Fritsch.*

380 €



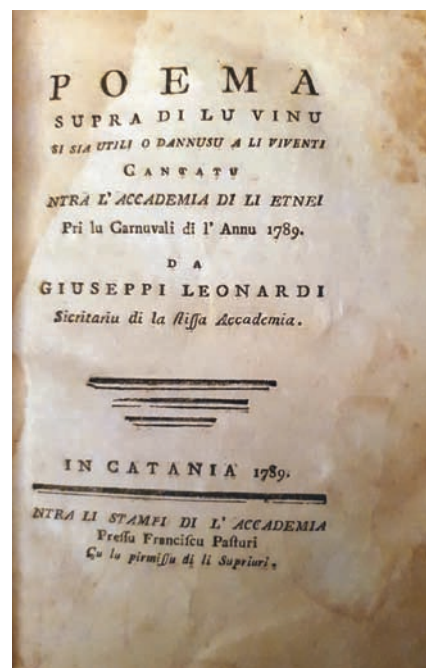
23. LEONARDI (Giuseppe) - **Poema supra di lu Vinu**, si sia utili o dannusu a li viventi Cantatu ntra l'Accademia di li Etnei Pri lu Carnivali di l'Annu 1789.

Catania, Francesco Pasturi 1789. **Prima edizione.**

Legatura mezza pelle blu novecentesca, titolo in oro al dorso e decorazioni dorate, cm. 20 x 14, pp. 304 (le pp 135,136,137,138 sono in facsimile). Incisione a piena pagina sull'antiporta. Bellissima carta spessa, con filigrane. Alla pag. 69 c'è un'annotazione manoscritta in grafia antica, f.t. Qualche macchia. Alla fine è rilegato insieme al libro un poema dedicato al vino, manoscritto in grafia settecentesca, su 5 pp n.n. + 3 bianche. Nel complesso una bellissima copia.

Esemplare di eccezionale valore storico e antiquario, questo poema in dialetto siciliano è stato scritto da alcuni membri dell'Accademia degli Etnei di Catania, che lo hanno dedicato al mecenate principe Vincenzo Paternò-Castello VI principe di Biscari, che era il figlio del fondatore dell'Accademia stessa, il principe Ignazio Paternò-Castello (1719 – 1786, che è stato un archeologo e mecenate). Il componimento è una "Cicalata", cioè una lezione o discorso umoristico, in rima oppure in prosa, che si teneva nelle Accademie durante le feste, nel nostro caso durante il carnevale del 1789, ed è un inno alle qualità del vino, al gusto, agli effetti benefici di questa bevanda divina. Il poema percorre con grande humour i sentieri della storia, da Noè a Maometto. Sono molto interessanti le traduzioni di termini ed espressioni e le annotazioni a piè di pagina.

750 €



24. **LOI concernant la liberté de la vente du sel.** Donnée à Paris, le 31 octobre 1790.

Paris, de l'Imprimerie Royale.

Legatura muta in carta avorio, cm 24 x 18,6, pp. 4, testatina decorata molto bella, certificazione manoscritta e firme sull'ultima pagina.

È un documento che stabilisce le regole della vendita del sale, molto raro, perché emanato dalla Stamperia reale, che ne ha stampati nel 1790 i "campioni" destinati a tutti i distretti di Francia. Si tratta perciò del documento originale, che veniva poi copiato a mano o ristampato da una stamperia locale in ogni distretto e distribuito ai tribunali, le municipalità e i corpi amministrativi. Questi originali non circolavano, ma venivano conservati nell'archivio centrale del distretto, perciò sul mercato se ne incontrano ogni tanto le copie. (Attualmente sul mercato c'è una delle copie, emanata dal distretto di Tolone, stampato da Mallard). Gli originali restano estremamente rari.

Questo è l'unico esemplare attualmente sul mercato.

380 €



L'Ottocento

25. **Il cuoco milanese e la Cuciniera piemontese.** Manuale di cucina indispensabile per ogni cetto di famiglie

Francesco Pagnoni, 1863.

Legatura coeva carta illustrata molto bella, cm 15,5 x 9,8, pp. 350. Antica firma di appartenenza sul primo foglio bianco. In ottimo stato.

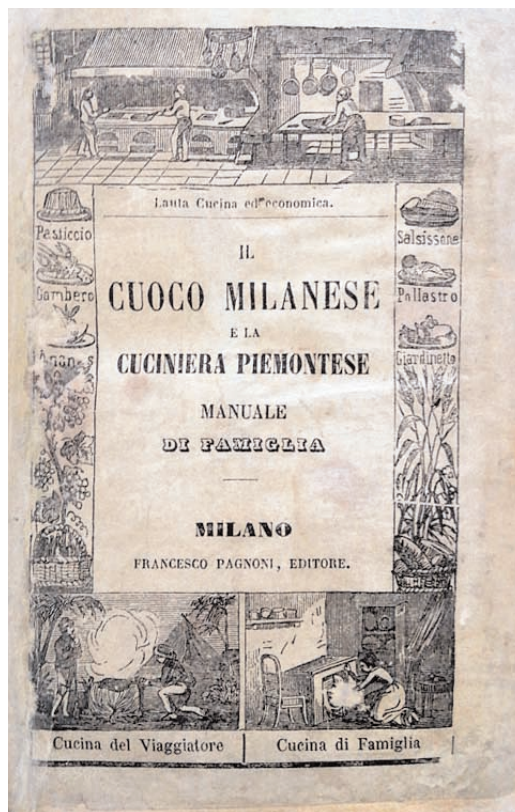
La prima edizione di questo importante manuale gastronomico è stata pubblicata nel 1850. L'autore

è anonimo, cosa frequente nel periodo: quasi tutti i manuali intitolati “Cuoco” e “Cuciniera” pubblicati nel Settecento e Ottocento sono di autori anonimi. Ma sono in realtà dei *spin off* del “Cuoco piemontese perfezionato a Parigi” (1766) che a sua volta è la traduzione di “La cuisinière bourgeoise” di Menon del 1746.

Pubblicati in decine di edizioni da diversi editori del Nord Italia, questi volumi, avevano un'unica vera finalità: quella di offrire un prodotto editoriale in apparenza diverso da quelli dei concorrenti, così da soddisfare una richiesta sempre crescente di manuali gastronomici da parte della piccola e piccolissima borghesia.

Questa opera è fondamentalmente cosmopolita nella sua ricchezza di riferimenti oltre che alla cucina milanese, piemontese e lombardo-veneta anche a quelle di Inghilterra, Svizzera, Germania, Austria, Spagna. Cenni su zuppe, minestre, purè, sughi, salse, condimenti e ripieni, ragù, carne e selvaggina, frittiture, pesce, verdure e legumi, funghi, tartufi, uova, creme, pasticceria, sciroppi, conservazione degli alimenti, caffè, tè, cioccolata, ecc. Gli ultimi capitoli concernono l'arte dello scalco.

B.I.N.G. 624 (per la prima edizione), Paleari Hensler 1182-1187. Vanossi, Bibliogr. Gastronomica Italiana, 225. Westbury, 69. Manca al Vicaire, al Bitting, al Melzi e al Passano.



850 €

26. [MANOSCRITTO] - **Il Libro di Cassa del Priore del Taro**, dal 1830 al 1884.

Legatura originale pergamena con occhielli di pelle cucita a mano al dorso, titolo manoscritto sulla copertina, cm 30 x 10, ff 135 più un fascicoletto di 8 ff nn alla fine.

Comprende le spese per gli acquisti, i prestiti, le estinzioni dei debiti. Ci sono anche pagamenti vari per frutta, verdura, carni, vino, spese per il giardino ecc.

Nel manoscritto si alternano 15 grafie diverse. *(Foto sulla quarta di copertina del presente Catalogo).* 750 €

27. SANGIORGIO (Paolo) - **Della coltivazione della barbabietola come pianta da Zucchero** di Strauvogl. Milano, Silvestri, 1811. **Prima edizione.**

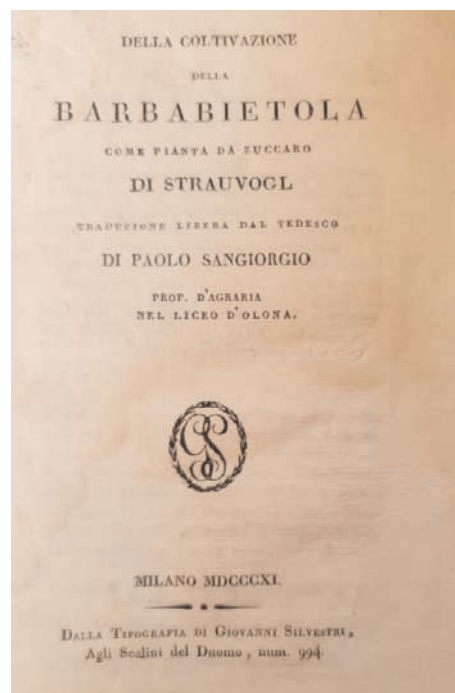
Legatura muta in carta coeva, cm 22,5 x 14,5, pp 52. Esemplare in barbe, pagine non tagliate.

In questo trattato viene descritto il mondo delle barbabietole: le varietà, la semina, le colture, il raccolto, l'utilizzo industriale e come prodotto alimentare.

La traduzione dal tedesco è di Paolo Sangiorgio, professore di agraria al Liceo di Olona (oggi Olgiate Olona, in provincia di Varese).

Manca a tutte le bibliografie consultate.

250 €

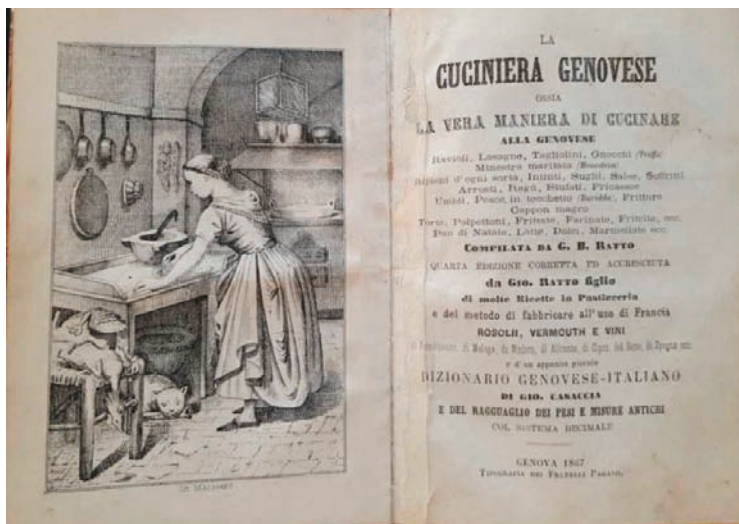


28. RATTO (G.B. [Giobatta]) - **La cuciniera genovese** ossia la vera maniera di cucinare alla genovese, ravioli, lasagne, tagliolini, gnocchi (troffie) [...] Compilata da G.B.Ratto. Quarta

edizione corretta e accresciuta da Gio. Ratto figlio di molte Ricette in Pasticceria e del metodo di fabbricare all'uso di Francia Rosolii, Vermouth e Vini di Frontignano, di Malaga, di Madera, di Alicante, di Cipro, del Reno, di Spagna ecc. e di un apposito piccolo Dizionario genovese - italiano di Gio. Casaccia e del Ragguaglio dei pesi e misure antichi col sistema decimale.

Genova, Fratelli Pagano 1867.

Legatura mezza pelle marrone, dorso con nervi e dorature, cm 16 x 11,5, pp. XXXII, 260, litografia di Massoero all'antiporta, copia in ottimo stato.



Importantissimo ricettario, la cui prima edizione, pubblicata nel 1863, è da ritenersi il primo saggio completo della cucina del territorio genovese.

Nella sua prima edizione il volume raccoglieva 481 ricette, per diventare nella quarta (la nostra) 654; non tutte potevano essere definite correttamente e filologicamente genovesi.

L'intento dell'Autore, oltre ad elencare le ricette legate alle tradizioni della città e del suo hinterland, era mettere insieme una *summa* nella quale si poteva constatare come i genovesi avevano recepito quella tranche di cucina universale che in Italia (ma anche in tutta Europa) era ormai comunemente diffusa e indicata come internazionale.

Ratto si dichiara come autore solo dalla terza edizione in poi, mentre il figlio lo affianca a cominciare con la quarta.

L'Autore iscrive la propria "Cuciniera" in quel filone di ricettari che – dall'età apiciana e poi medievale/rinascimentale – non solo istruiscono circa l'esecuzione dei piatti, ma anche circa la selezione, la lavorazione e la "manutenzione" dei diversi alimenti, riservando adesso grande attenzione alla cucina e agli utensili. I progressi dell'agricoltura facevano giungere in città – metropoli "patrizia" e aperta – idonee quantità di ottimi prodotti: verdure, frutta, formaggi, pesce e carne. Ma l'opera di Ratto è tanto più importante anche per il fatto che a fine dell'Ottocento, gli chef di cucina non disponevano ancora di tutte quelle attrezzature oggi indispensabili all'igiene ed alla sicurezza degli alimenti. In questo senso è un pioniere.

Sui due autori, Gio Batta e Giovanni Ratto, padre e figlio, le cronache del tempo ci hanno lasciato poco. Possiamo, indirettamente, arguire che erano persone di una certa cultura e che godevano di una discreta agiatezza, essendo iscritti nelle liste elettorali cui si accedeva per censo. Gio Batta Ratto compare come autore della "Cuciniera" soltanto nella terza edizione: il figlio diventa coautore dalla quarta. Sappiamo che Gio Batta Ratto subentrò nel 1838 nella conduzione della Tipografia Gesignana e vi rimase sino al 1847. Giovanni, a sua volta, fu libraio ed editore specializzato nel settore musicale.

1.200 €

29. MOLESCHOTT (Jacopo) - **Dell'alimentazione.** Trattato popolare. Traduzione italiana del Dott. Giuseppe Bellucci.

Milano, Treves, 1871.

Legatura mezza pelle marrone recente, cartonato, conservata la copertina originale, cm 20 x 13, pp. IX + 1 nn. + 220.

Pubblicato per la prima volta nel 1850, il "Trattato dell'alimentazione per il popolo" di J. Moleschott fu tradotto in italiano da Giuseppe Bellucci, nel 1871, per l'editore Treves.

Interessante trattato divulgativo per la comprensione della natura degli alimenti, della loro origine e fabbricazione, dell'influenza sull'organismo umano. È stato pubblicato per la prima volta nel 1850.

Sono molto interessanti i capitoli sull'acqua, sulla birra, sullo zucchero. L'autore, che sostiene che l'alimentazione corretta si pone alla base della costituzione e del perfezionarsi della cultura dell'Uomo, dà ottimi consigli anche per l'alimentazione dei bambini. E *dulcis in fundo* c'è un capitolo di "Norme pel nutrimento degli artisti e dei dotti" (Sic). 120 €

30. [LEGATURA] - **Paroissien Romain contenant les Offices de tous les Dimanches** et des principales fêtes de l'année, le commun des Saints, le Chemin de la Croix, une Messe de Communion etc. Dijon, Péliou et Marchet Frères, 1867.

Bellissima **legatura in madreperla** con morsetto in bronzo splendidamente decorato e lavorato, perfettamente funzionante, cm 10,5 x 8, pp. 576, tagli dorati, due bellissime litografie una a colori e l'altra in b/n., pagine incorniciate in rosso.

900 €



31. [UTRECHT-FRIEDEL] - **Le Confiseur royal** ou l'Art du Confiseur dévoilé aux gourmands; contenant la manière de faire les confitures, marmelades, compotes, dragées, pastilles, etc; des instructions sur la distillation, la composition des liqueurs, crèmes huiles et la manière de faire les ratafias et les fruits à l'eau de vie; divers articles concernant l'office et la pâtisserie; Les crèmes d'entremets, Macarons, Biscuits, etc; la manière de préparer le Chocolat, le Café, le Thé, les Sirops, la Limonade, le Punch, les Glaces et les Sorbets. Par Madame Utrecht-Friedel. Sixième édition Paris, Tardieu-Denesle, 1821.

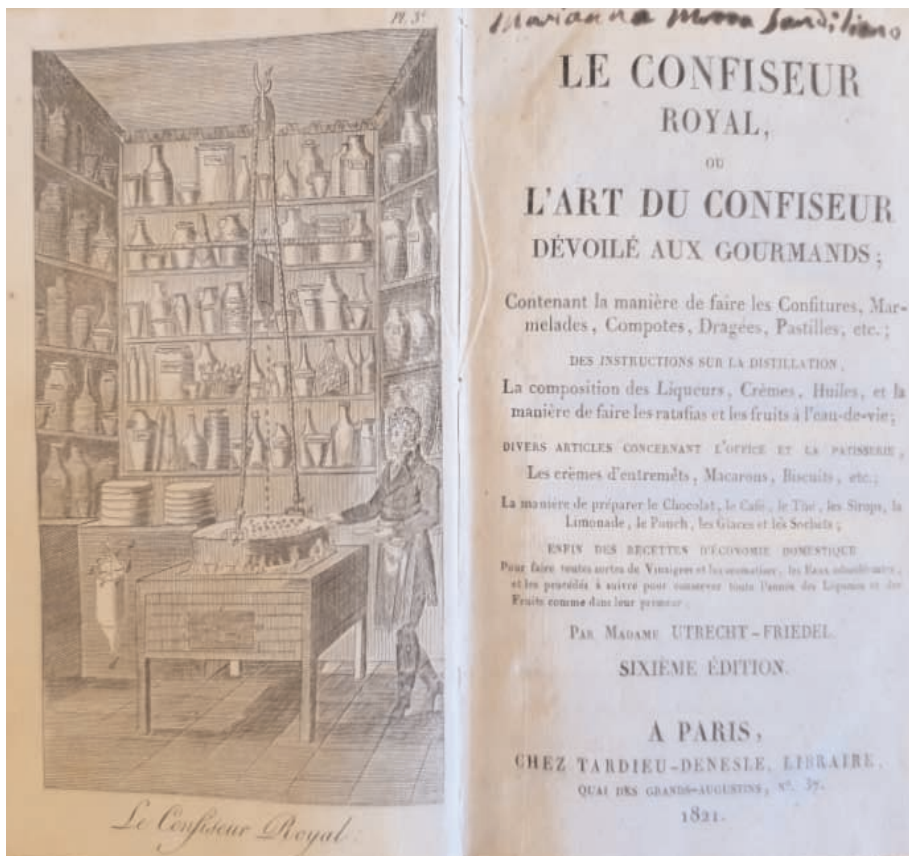
Legatura originale cartone marmorizzato, dorso pelle marrone, titolo dorato a dorso, cm 16 x 10,5, pp X + 348 + 2 tavole + 2 bianche. Firma di appartenenza in antica grafia in alto al frontespizio.

Ottima copia, ben completa delle tre tavole f.t., una al frontespizio e le altre due alla fine dell'opera.

Louise Béate Augustine Friedel era la vedova di un famoso pasticcere della fine del XVIII secolo che lavorava a Berlino: P.J. Friedel.

Barbier III, 853-854 - Vicaire 852 - Cagle, 195 - Bitting, 472 - Horn, 609 - Mueller, 209 - Oberlé, Fastes, 175-176.

650 €



32. BONAPARTE (Carlo, Principe) – **Iconografia della fauna italica** per le quattro classi degli animali vertebrati.

Roma, Salviucci, 1832-1841.

3 vollumi in-folio, legatura d'epoca, mezza pergamena ad angoli, dorso liscio con dorature. Bell'esemplare. Cifra dorata sulla legatura e stemma non identificato sul foglio di guardia.

Vol. I: MAMIFERI E UCCELLI; Vol. II: AMFIBII; Vol. III: PESCI.

Edizione originale illustrata con 180 bellissime litografie colorate a mano e gommate, raffiguranti mammiferi, uccelli, serpenti, pesci, ecc. Questo libro rimane uno dei più completi dedicati alla fauna selvatica italiana. Charles Bonaparte, il figlio maggiore del secondo matrimonio di Lucien Bonaparte, partì da giovane negli Stati Uniti dove iniziò il suo lavoro di zoologia che lo avrebbe occupato per tutta la vita. Successivamente divenne corrispondente dell'Institut de France. Nel 1848, prese parte all'insurrezione romana e venne a stabilirsi a Parigi nel 1850.

Nissen, ZBI, 459.

25.000 €



Il Novecento

33. **Manuale pratico di fabbricazione ad uso dei Liquoristi, Confettieri, Cantinieri, Fabbriche Gazzose, Profumieri ecc. ecc.**

Milano, R. Subinaghi & C., 1911

Brossura editoriale con illustrazione dello stabilimento di Affori al piatto posteriore, cm 10 x 17,5), pp. 48.

Numero di questa pubblicazione bimestrale curata dalla ditta milanese R. Subinaghi & C. con notizie relative alla preparazione di liquori, sciroppi, vermouth, elenchi di essenze, polveri, droghe macinate, tabelle con le quantità di zucchero contenute in sciroppi, dosi per la preparazione del vermouth o del vino chinato, elenco degli olii composti per liquori, colori per confetti e pasticceria, prodotti per enologia ecc.

120 €

34. VIALA (P.) & VERMOREL (V.) - **Ampélographie, traité général de Viticulture**

Paris, Masson, 1901-1910. **Prima edizione.**

7 volumi in foglio (35 x 25 cm.), mezza pelle verde, dorso con 5 nervi, titolo in oro, copertine conservate (legatura del periodo, dorsi leggermente scoloriti). Pagine: VIII, 729/408/392/374/358/476/408 e 570 tavole f.t.

Importante opera magnificamente illustrata di 570 grandi tavole f.t., di cui 500 a colori dipinte da A. Kreyder e J. Troncy (litografate dalle stamperie di Champenois), e 840 figure in nero nel testo.

Prima edizione di questo monumento dedicato alla viticoltura di tutto il mondo, pubblicata sotto la direzione di due eminenti ampelografi (Viala e Vermorel) che hanno fatto appello a specialisti di tutto

il mondo per avere le informazioni necessarie alla compilazione dell'opera. A questi si deve aggiungere un gran numero di viticoltori, ingegneri agricoli, enologi, insegnanti di agricoltura francese, specialisti nelle regioni vinicole.

Qui vengono descritti i vitigni di tutti i paesi del pianeta e di tutte le regioni francesi; vi si trovano note sui vini provenienti da vigne estremamente piccole costituite da vitigni molto rari, ignorati dal grande pubblico, ma che si possono bere in Svizzera, in Romania, a Bologna, nel Var o in Valle d'Aosta.

Questo lavoro di riferimento include un importante studio della vite in generale (Volume I), descrizioni molto numerose e meticolose di vitigni provenienti da vigneti di tutto il mondo (Volumi II a VI) e un Dizionario Ampelografico (Vol. VII) dove troviamo 24.000 nomi e sinonimi per 5.200 varietà di uva.

Buona copia, nonostante qualche piccola macchia.

Oberlé (Une bibliothèque Bachique, n. 276) - Simon Vinaria 60 - Nissen 2059 - Crahan 110.

15.000 €



35. BACON (Francis) - **Of Gardens.**

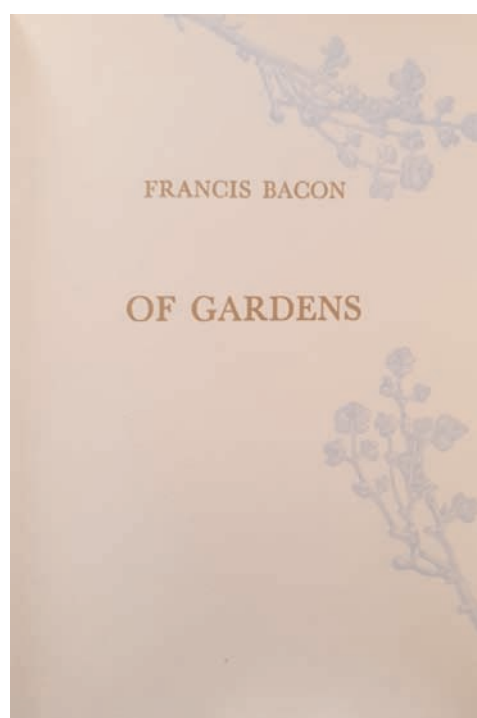
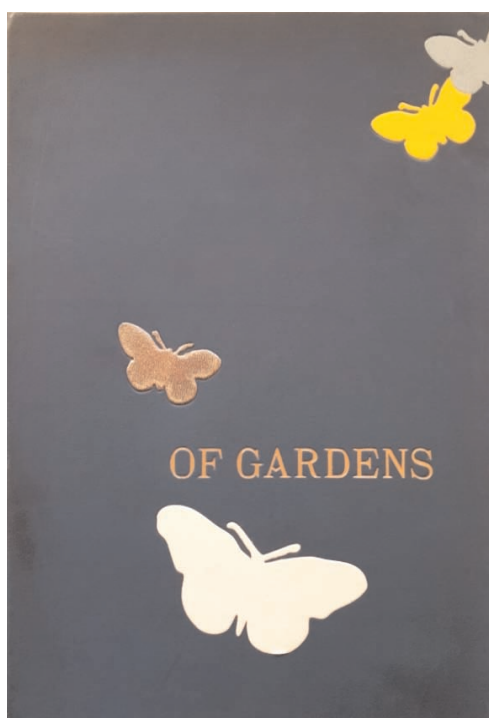
Bologna, Giuseppe Zanasi, 2006. Libro d'artista, illustrato a matita colorata da Giovanni Grasso Fravega.

La legatura in pelle blu con intarsi in pelle (farfalle colorate) è firmata dal maestro riminese Luigi Castiglioni. Piatti e dorso con titoli in oro a caldo, cm 25,5 x 17,5, pp 46 non numerate, di cui 2 tavole ft. Carta preziosa, in barbe. Contenitore in plexiglas.

Il testo è un breve saggio di Francis Bacon, qui riprodotto in lingua originale (in argento) e in traduzione italiana (in nero).

Il libro, stampato in soli 20 esemplari (il nostro porta il n. 5), è illustrato da interventi a matite colorate nel testo (frontespizio) di Giovanni Grasso Fravega e da due tavole fuori testo, a stampa dello stesso artista.

950 €

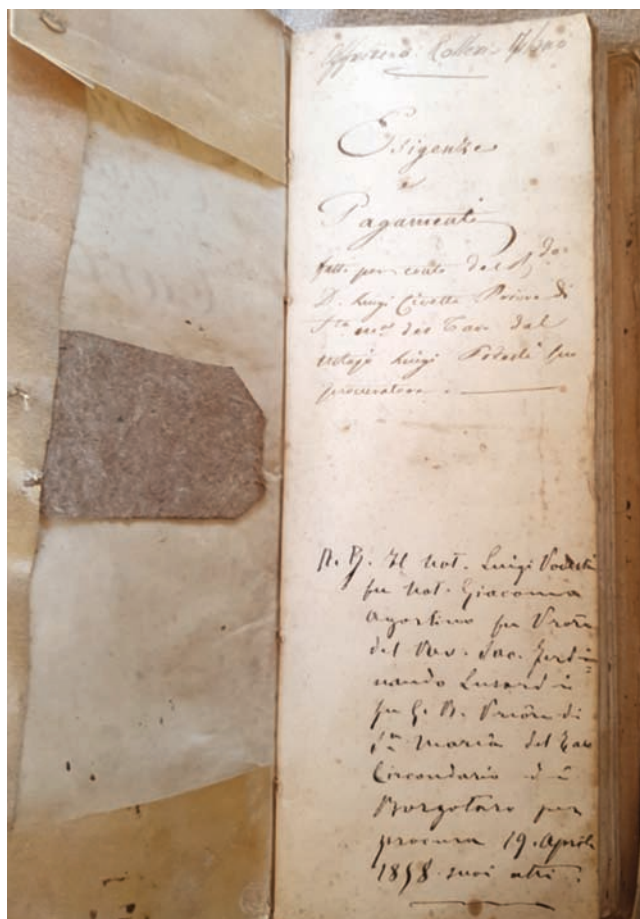


EMPORIUM

Libri e manoscritti antichi e rari

Gastronomia - Enologia - Arte - Religione - Scienze naturali

Vendita - Acquisto - Consulenze



Art. 26

Libreria EMPORIUM

Un'affiliata di Liamar Multimedia srl

Corso Nizza 88/A

18039 Ventimiglia (IM)

ITALIA

P.IVA: 01649060082

C.F.: 01649060082

Tel. +39-348 70 18 824

E-mail: contact@emporium-art.com

Internet: <http://www.emporium-art.com>

Fatturazione elettronica: Liamar Multimedia srl

Codice destinatario: KRRH6B9