

ALDE



vendredi 6 juin 2014

Livres de gastronomie



42

Expert

HENRI-PIERRE MILLESCAMPS

LIBRAIRIE ANCIENNE MILLESCAMPS

7, rue Saint-Front 24000 Périgueux

Tél. 05 53 09 53 25

millescamps.books@wanadoo.fr

EXPOSITION À LA

LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

22, rue Guynemer 75006 Paris

Tél. 01 45 48 30 58 - Fax 01 45 48 44 00

www.giraud-badin.com

du jeudi 29 mai au jeudi 5 juin de 9 h à 13 h et de 14 h à 18 h
(jusqu'à 16 h le jeudi 5 juin)

EXPOSITION PUBLIQUE SALLE ROSSINI

le vendredi 6 juin de 10 h à 12 h

Agriculture - Botanique - Poissons : n^{os} 1 à 66

Gastronomie - Cuisine - Art de la Table : n^{os} 67 à 349

Médecine - Santé - Diététique : n^{os} 163 à 181

Pâtisserie : n^{os} 202 à 216

ALDE

*Maison de ventes spécialisée
Livres – Autographes – Monnaies*

Livres de gastronomie

Vente aux enchères publiques

Le vendredi 6 juin 2014 à 14 h

Salle Rossini

7, rue Rossini 75009 Paris

Tél. : 01 53 34 55 01

Commissaire-priseur

JÉRÔME DELCAMP

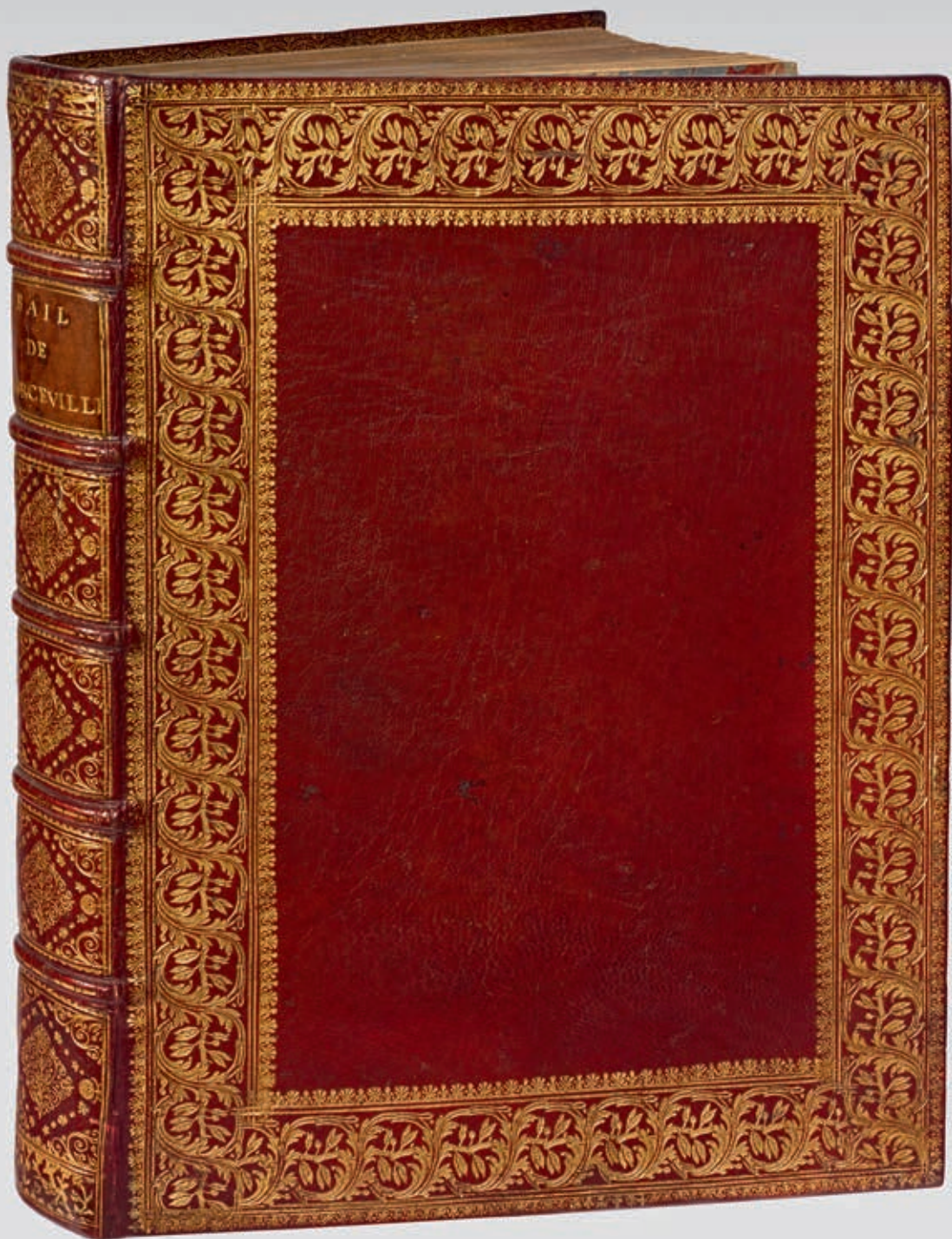
ALDE

MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES

1, rue de Fleurus 75006 Paris

Tél. 01 45 49 09 24 - Facs. 01 45 49 09 30 - www.alde.fr

Agrément 2006-587



Agriculture – Botanique - Poissons

- 1 ALLETZ (Pons-Augustin). L'Agronome, ou dictionnaire portatif du Cultivateur... *Paris, Libraires Associés. 1799. 2 volumes in-8, basane racinée, dos lisses fleurons et lyres dorés, pièces rouges (reliure de l'époque). XXXII - 448 - (4) - 460 p. 150 / 200*

Cette édition, l'avant dernière en date et la plus rare est entièrement remaniée par Bastien, donnant un texte très différent de celui de l'édition de 1764. Sur le plan culinaire, ce livre a une grande importance ; outre qu'il enseigne « à se passer de cuisinier » indiquant, sous forme de dictionnaire, les plats de facile exécution, il offre un grand ensemble de recettes et permet de choisir parmi les différents apprêts d'un même mets.

Bertrand Guégan le classe avec raison parmi les grands traités classiques de l'Ancien Régime.

- 2 ALMANACH du Cultivateur et du Vigneron. *Paris, Pagnerre, Librairie Agricole, 1844-45-46. 3 années reliées ensemble, in-16 carré, demi basane ardoise, dos lisse, filets dorés (reliure de l'époque). 158 p. 28 figures et 1 f., 160 p. - 37 figures, 160 p. - 32 figures. 80 / 100*

Tête de collection très rare de cet almanach publié par Jacques Alexandre Bixio (1808-65) qui fut représentant du peuple et devint ministre de l'Agriculture dans le premier cabinet de Napoléon III ; il se retira en 1852. (Grand-Carteret 2353 ; sans description) ; Viala et Vermorel VII-376, ne cite que 2 autres formes d'Almanachs, qui sont différents et plus récents). 2 signatures de Roger de la Fresnaye.

Joint : BOSSON (A.) - *Études agronomiques sur les Géorgiques de Virgile*. Paris, A. Lévy, 1869 ; in-12, plein chagrin vert lierre, dos à nerfs, fleurons dorés ; double filets sur les plats, dentelle dorée intérieure (reliure de l'époque) ; XIX-426 p. Dans le second livre (les arbres) : « De la vigne, de sa culture et de ses produits ». Envoi autographe signé de l'auteur à Victor Duruy, Ministre de l'Instruction Publique. Très bel exemplaire en reliure pleine.

- 3 ANGRAN DE RUENEUVE. Observations sur l'agriculture et le jardinage... *Paris, Prudhomme, 1712. 2 volumes in-12, veau brun, dos à nerfs, fleurons dorés (reliure de l'époque). 10 f. non chiffrés, 384 pages et 11 f. non chiffrés - 2 f. non chiffrés, 406 pages et 13 f. de tables non chiffrés. 150 / 200*

Unique et rare édition.

L'ouvrage concerne presque entièrement les arbres fruitiers et le jardinage. Dans le tome 2 les pages 184 à 300, qui sont consacrées à la vigne et au vin avec beaucoup de détails très curieux sur les façons de procéder à cette époque, donnent des détails très intéressants.

Bon exemplaire papier très blanc, quelques légères perforations de vers marginales.

- 4 AZALIS-ALLUT (Louis-César). Œuvres agricoles, recueillies et publiées par son fils le Docteur Frédéric Cazalis et précédées d'une notice biographique sur l'auteur par M. H. Marès. *Paris, Masson. Montpellier, Gras, 1865. In-8 de XXVI - 474 p., demi chagrin vert moderne (dos ancien orné plaqué). 200 / 300*

ÉDITION ORIGINALE. Portrait.

L'auteur, né à Nîmes en 1785 est mort à Montpellier en 1863. Tout le début de l'ouvrage (376 p.) concerne la vigne et l'œnologie (greffes, tokai, collections de vignes, dégénération des vignes, décuvage des vins rouges, tailles, vendanges, vins doux) dans le domaine d'Aresquiès qu'il dirigea pendant 50 ans. Le reste concerne les oliviers, pistachiers, grenadiers, la tétragone, les chênes-lièges...

- 5 BAIL DES FERMES ROYALES UNIES fait à M^e Jacques Forceville le 6 septembre 1738 pour 6 années, à commercer pour les Gabelles, Cinq Grosses Fermes, Aydes, Entrées, Tabac, Papier et Parchemins timbrez des provinces... Et pour les Domaines de France et d'Occident... *Paris, de l'Imprimerie Royale, 1739. Grand in-4, maroquin grenat, dos à nerfs, compartiments très richement ornés de fers et palettes dorés, très large « dentelle du Louvre » sur les plats accompagnée de 2 petites dentelles, 2 filets sur les coupes et dentelle dorée intérieure, tranches dorées (reliure de l'époque). 15 f. n. ch. - 340 p. 2 000 / 3 000*

RARISSIME RECUEIL à usage interne, non livré au commerce, imprimé sur grand papier et magnifiquement relié, utilisant la célèbre et très belle « dentelle du Louvre ».

C'est un panorama complet à cette date reconstituant l'historique et le rôle des Fermes très important pour le sel.

SUPERBE EXEMPLAIRE dans une belle reliure réalisée dans les Ateliers Royaux du Louvre.



6

- 6 BARTHÉLÉMY DE GLANVILLE. Le Propriétaire des choses tres utile et proffitable aux corps humains. [Paris, Philippe le Noir, Jehan Petit, 5 mai 1528]. In-folio, demi-basane ancienne, (reliure solide mais défraîchie). 264 ff. et 23 bois.

1 500 / 2 000

Le texte est complet, mais la page de titre illustrée manque (remplacée par un fac-similé de l'édition de 1522). Mouillure. Défauts dans quelques marges, parfois des cernes (plus étendus du feuillet 50 au feuillet 71).

De très nombreuses pages concernent les aliments et les boissons ; des sens de l'odorat et du goût, la langue (qui « cherche la viande »), le dîner et le souper, les « arbres aromatiques », les épices, les fruits, la vigne et les vins (« vin artificiel »), analyse des saveurs, les liqueurs, le miel, les laits et fromages, longue analyse des différents œufs, les « eaux artificielles » (des plantes). Illustré de 23 bois et nombreuses initiales.

Ex-libris armorié du XVIII^e siècle du marquis de Chaumejon de Fourille (Rietstap, 698, pl. LXX) à Tours.

- 7 BARTHÉLÉMY DE GLANVILLE. Le Propriétaire des choses tres utile et proffitable aux corps humains. [Paris, Philippe le Noir, Jehan Petit, 20 mars 1522]. In-folio, cartonnage XIX^e siècle papier marbré à la cuve. 264 pages illustrés de 19 bois.

500 / 600

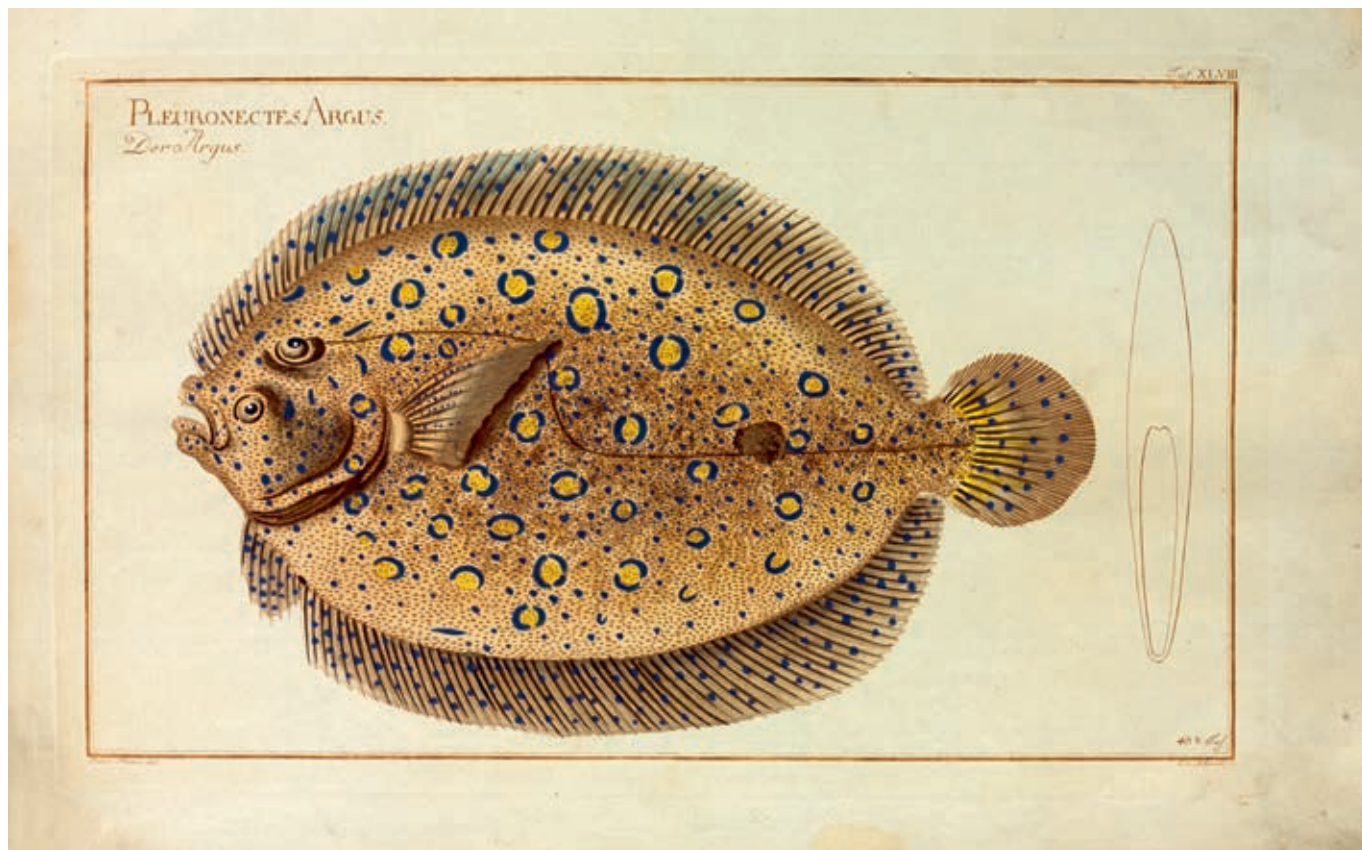
Cette édition n'est citée nulle part.

Le texte de cette encyclopédie populaire a été compilé vers 1240 par Barthélémy de Glanville, dit l'anglais, moine franciscain qui fut professeur de théologie à Paris. La traduction est de Jean Corbichon, revue par Pierre Forget.

Plusieurs chapitres concernent la gastronomie : le quatrième livre traite des aliments et de leurs propriétés, des viandes et des boissons. Le XVII^e livre intitulé « des arbres et des plantes » contient des passages importants concernant le vin, la vigne et le raisin.

Le présent exemplaire est incomplet de 15 feuillets : titre, à¹, 2, 8, à¹, 5, s⁵, L¹ à 6, AA⁶ et BB¹, 2, et 8, marges réparées.

- 8 BAUMANN (F. J). Catalogue des arbres fruitiers les plus recherchés et les plus estimés qui peuvent se cultiver dans notre climat, avec leur description, celle des fruits... *Colmar, Jean-George Neukirch, 1788*. In-12, demi basane verte, filets et fleurons dorés (reliure vers 1830) - 4 f. - 152 p. 150 / 200
Rarissime catalogue d'un pépiniériste de Bollwiller. Les notices sont excellentes et très étendues, donnant des références aux auteurs antérieurs.
Bel exemplaire.
- 9 BERTHOLON (Abbé Pierre). De l'électricité des végétaux, ouvrage dans lequel on traite de l'électricité de l'atmosphère sur les plantes, de ses effets sur l'économie des végétaux, de leurs vertus médico et nutritivo-électriques... avec l'invention d'un électro- végétomètre. *Paris, Didot Jeune, 1783*. In-8, basane fauve racinée, dos à nerfs, fleurons dorés, pièce de maroquin rouge, tranches rouges (*reliure de l'époque*). XVI-468 p. et 1 f. non chiffré de privilège. 400 / 500
UNIQUE ÉDITION.
L'ouvrage, qui avait été examiné par *Chaptal*, lequel en avait fait « un rapport des plus avantageux... », paraît sous le privilège de la Société Royale de Montpellier, daté du 5 juin 1783. Un tableau dépliant et 3 belles planches dépliantes gravées sur cuivre par *L. Legrand*.
Cet ouvrage fut alors considéré par beaucoup comme l'expression d'une pure folie, alors que tout le monde s'intéressait à l'électricité : Gardini, De Tressan, De Saussure, Buffon, Lacépède, Franklin (ami de l'auteur), Lalande, L'abbé Nollet.... et surtout Erasme Darwin, à qui on peut comparer Bertholon, tant pour son indépendance que pour son imagination intuitive et parfois débordante.
Avec beaucoup de recul, on s'aperçoit que le présent travail contient, dans une étude d'ensemble très charpentée, de très troublantes prémonitions : analogie des animaux et des plantes (respiration, transpiration) ; neige et bonnes récoltes, influence des brouillards, expérience d'électricité artificielle sur les plantes (germination, croissance, mouvements des tiges et des racines, odeurs, saveurs, couleurs) ; comparaison des lieux et des végétations ; destruction des insectes nuisibles...
Excellente prise en compte des très nombreuses THÉORIES ANTÉRIEURES alors exprimées, avec les noms des « découvreurs ».
Table très détaillée. Les nombreux travaux de Bertholon sur ce sujet, qui furent considérés comme extrêmement ridicules, se trouvèrent dès le siècle suivant être à l'origine d'études essentielles dans le domaine scientifique moderne. Bien entendu personne n'a jamais songé à lui rendre le moindre hommage.
Muset-Pathay (358) ; Decaine (597).
- 10 BEURET (L.) et Raymond BRUNET. Étude géologique, agricole et économique du département de la Dordogne. (*Tirage à part de l'Annuaire de l'Institut Agronomique*), 1896. Grand in-8, demi-chagrin orangé à coins, dos à nerfs, couverture conservée (*Faki*). 132 p. 150 / 200
TRÈS RARE, 3 planches dépliantes, dont une grande carte en couleurs (remontée). Châtaigniers, noyers, truffes et vignes en Périgord ; vignes du Bergeracois.
Bel exemplaire ; c'est le 2^{ème} ouvrage de R. Brunet et le 1^{er} concernant les vins.
- 11 BIDET (Nicolas). Traité sur la nature et la culture de la vigne ; sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner... *Paris, Savoye, 1759*. 2 volumes in-12, veau marbré, dos à nerfs, fleurons dorés, pièces de couleurs, tranches marbrées (*reliure de l'époque*). XXIV-534 p. et 5 f. - 304 p. 400 / 500
Seconde édition ; totalement différente de la première de 1756 et qui ne traite que de la Champagne, Bidet possédait un vendangeoir à Ay.
Le texte est ici revu par *Duhamel du Monceau* ; il traite de tous les vignobles de France ; c'est le premier grand traité de ce genre, couvrant toutes les parties de la culture et de la récolte des raisins, des caves, des bouteilles, de la médication et de la vente des vins.
RARE ÉDITION de cet ouvrage fondamental (manque à R. Viel, Bitting...). 15 très belles planches gravées et dépliantes.
Bel exemplaire ; ex-libris *Pierre Orsi*.
- 12 BLANCHON (Alphonse). Culture des champignons et de la truffe. *Paris, Rousset, 1906*. In-12 carré broché (2 f. - 163 p.). 80 / 100
ÉDITION ORIGINALE ; culture de la morille, du pied bleu, du palomet, de la truffe ; conservation, truffières artificielles, recettes culinaires.
Joints : GOT (Armand). *Sa Majesté la Truffe. Livre d'Or de la reine des festins*. Bordeaux, édition de la Truffereine (1966). In-12, carré (190 p. et 1 f.) couverture illustrée, il manque le faux-titre. ÉDITION ORIGINALE, illustrations.
(et) - *Recettes culinaires offertes par le syndicat des cultivateurs de champignons de France*. Paris, s.d. (v. 1929). In-12 oblong broché (95 p.). Carnet présenté par ESCOFFIER. Cette petite pièce publicitaire est rare.



13

- 13 BLOCH (Marcus Elieser). *Allgemeine Naturgeschichte der Fische*. Berlin, 1782-1794. 6 parties (sur 12) avec 212 (sur 216) planches gravées. 12 000 / 15 000

Exemplaire composite constitué de :

- 2 volumes in-4. (Première et seconde parties) 1782-1783, cartonnage allemand de l'époque (abîmé). 9 ff.-258 pp. et 4 ff.-192 pp., 72 planches.

- 2 volumes. (un in-4, un in-4 à l'italienne) 1782-1784 : 3 premières parties, reliées toile grise. Volume de texte : T.1, 9 ff.-258 pp. ; T.2, 4 ff.-192 pp. (manquent pages 73 à 88 remplacées par des feuillets blancs) ; T.3, iv ff.-232 pp. – Volume de planches : 108 planches non-pliées.

- 3 volumes in-4 (parties 4 à 6), 1785-1787, reliés basane fauve de l'époque, dos très ornés, pièces de titre. (Usure d'usage). T.4 : 4 ff.-136 pp., planches 110 à 144 ; T.5, 4 ff.-160 pp., planches 145 à 180 ; T.6, 14 ff.-146 pp., planches 181 à 216. (104/108 planches. Manque les planches 109, 113, 133 et 136).

ENSEMBLE COMPRENANT 284 PLANCHES EN COULEURS, LE PLUS SOUVENT AQUARELLÉES ET REHAUSSÉES DE DORURES ET D'ÉCAILLES D'ABLETTE.

PREMIER TIRAGE DU PLUS BEL OUVRAGE CONSACRÉ AUX POISSONS, légendé en 4 langues, le recueil parut en livraisons successives. Publié grâce aux largesses du roi de Prusse et ensuite fait à compte d'auteur. Les planches gravées furent financées par les donateurs de la noblesse allemande. Ce recueil devint une cause nationale.

Le présent exemplaire fut composé par le grand cuisinier Émile Bernard (1826-1897) qui devint le chef de cuisine de l'empereur Guillaume de Prusse de 1864 à 1885 ; il possédait une des plus belles collections de livres de cuisine en toutes langues réunies de son temps.

- 14 [BOTANIQUE]. Ensemble de 5 ouvrages en 5 volumes. 200 / 300

GUILLEMIN (J.-B.-A.). *Considérations sur l'amertume des végétaux, suivies de l'examen des familles naturelles où cette qualité physique en dominante*. Paris, Didot Le Jeune, 1832. In-4, broché, couverture muette (59 p.). ÉDITION ORIGINALE composée avec la collaboration du grand Botaniste P. de Candolle. C'est la plus grande étude consacrée à une des bases trop souvent absente de la cuisine occidentale ; les amers : les algues, l'aloès mexicain, les lauriers, les gentianes, le houblon, les jasmins, la racine de colombo, la sauge, le romarin, la chicorée, les absinthes... (Légères rousseurs).

CROUY (Léon). *Étude Botanique, Chimique et Pharmacodynamique de la Tanaisie commune*. Lons-Le-Saunier, Declume 1928. Grand in-8 broché (76 p.). Cette plante très commune dont les vertus sont connues depuis le IX^{ème} siècle, peut servir de condiment pour les viandes grillées et les gâteaux de Pâques. 3 planches, bibliographie (80 ouvrages).

TANRET (Georges). *Contribution à l'étude de la Gentiane*. Paris, Baillière, 1905. Grand in-8 bradel, percaline or, couverture conservée (176 p.). ÉDITION ORIGINALE. Emploi en Corse contre le paludisme.

JAVILLIER (Maurice). *Contribution à l'étude la Présure chez les végétaux*. Paris, Joanin 1903. Grand in-8, bradel percaline or, pièce verte, couverture conservée (110 p.). Consacrée aux caille-laits (chardon, artichaut, figues, champignons...).

GUILLARD (F.). *Les Piments des Solanées, étude historique et botanique*. Lons-Le-Saunier, Declume 1901. Grand in-8, bradel toile rouge, pièce verte, couverture conservée (3 f. - 123 p.). ÉDITION ORIGINALE sur les Capsicums. 25 figures et une planche en couleurs.

ENSEMBLE DE 5 THÈSES FONDAMENTALES ET RARES.

- 15 [BOUCHERIE]. Arrest du Conseil d'Etat du Roy qui permet aux entrepreneurs de la fourniture de la viande aux Invalides de faire vendre toute sorte de viande de boucherie au public. *Paris, Imp. Royale, 1725*. In-4 de 3 pages non rognées, beau bois gravé. 150 / 200

Joint : *Livret d'ouvrier boucher*. In-12, couverture muette ancienne. 6 pages imprimées donnant la police des manufactures et ateliers (22 germinal an XI) au nom de Bonaparte 1^{er} Consul. 7 f. manuscrits établissant les emplois successifs de J. P. Masius, ouvrier boucher à Namur du 8 novembre 1832 au 7 juillet 1841 ; cachets et signatures (Namur, Bruxelles, Luxembourg). Type de document excessivement rare et recherché. Il est curieux de retrouver utilisés en Belgique en 1841 tous les arrêtés établis par Bonaparte en Germinal an XI.

- 16 [BOUCHERIE]. Ensemble de 4 ouvrages en 4 volumes. 80 / 100

Concours d'animaux de boucherie en 1855 à Bordeaux, Nantes, Nîmes, Lyon, Lille et Poissy. Paris, Imprimerie Impériale, 1855. In-4, demi chagrin fauve, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos conservés (227 pages). Nombreuses et belles lithographies (bœufs, moutons, porcs). Bel exemplaire.

BAUDIER (Marcel). *Le Commerce du bétail et de la viande en France*. Charleville, Anciaux, 1914. Grand in-8 broché (1 f. - 331 p.). Unique édition de cette thèse d'un grand intérêt : les races, les foires et marchés aux bestiaux, les abattoirs régionaux et tueries particulières, l'étal du boucher, la fin des « réjouissances » (le quart d'os), La Villette, prix de la viande selon les morceaux ; la viande congelée et l'industrie frigorifique ont du mal à être acceptées.

PAQUAY (l'abbé Jean). *Les Corporations de Métiers à Tongres - Le métier des bouchers*. S.l.n.d. In-8 broché, couverture muette (paginée 17-70).

GOULET (M.). *Manuel de boucherie*. Paris, Baillière, 1925. Petit in-12, percaline et jaquette illustrée de l'éditeur (264 p. et publicité). Édition originale.

- 17 [BOUCHERIE]. Mémoire concernant le commerce de la viande de boucherie, par un magistrat du Parlement de Dauphiné. *Grenoble, Faure, s.d (1770)*. In-12, demi-veau fauve, dos lisse très orné de fleurons et palettes dorées, pièce de maroquin rouge (*reliure de l'époque*) - 125 p. 500 / 600



UNIQUE ÉDITION d'un livre inconnu mais de grande importance dans le domaine de l'économie politique.

Dans presque toutes les villes où les bouchers formèrent une communauté, la ville de Grenoble le 20 mars 1769 obligea 14 bouchers solidairement à fournir la ville en viande de boucherie. Bien entendu cette fourniture a été mauvaise et les prix non respectés, souvent auprès des pauvres, mais cette denrée est surtout nourriture de riches. C'est une erreur de faire régler le montant du prix par des magistrats, puisque les cours sont essentiellement variables. Il faut au contraire une liberté du commerce et une réciprocité des échanges. Les campagnes sont vouées à la misère et à l'inaction ; au lieu de rechercher l'amélioration de la culture nous avons par le défaut de débouché provoqué la disette et la haine du peuple par une police arbitraire, par le despotisme le plus oppresseur et le plus désastreux. « Les bouchers savent se tirer d'affaire sur la qualité, et vous les avez mis à portée de le faire, puisque par le privilège de leurs lois, ils sont à l'abri de la concurrence... vous avez taxé au-dessous du vrai prix ; il est de toute nécessité que vous soyez mal

servi ». Le boucher exposé aux amendes s'indemnise en fournissant mal, ou en vendant au-dessus de la taxe ; pire il achète le moins cher possible et c'est le cultivateur qui est ruiné. « L'âme du commerce est la liberté, mais les denrées les plus importantes sont des matières privilégiées... »

L'auteur expose que Grenoble est une ville où tout est tarifé, le pain, le vin, la viande et même le gibier qui appartient aux riches : « on distinguait soigneusement le piqué du bardé, les prix étaient réglés pour les bécassines et les mauviettes... une poignée de cerise était l'objet de l'attention du magistrat ». Le vin est un des premiers articles sur lequel on se soit éclairé dans cette ville... Le prix était encore trop bas pour les médiocres (p. 60-67) cet exemple sert de pivot à son étude sur la liberté sociale. « La province de Dauphiné posséda longtemps un très grand commerce de bestiaux, mais il succomba sous les droits de douane, traite et péage... »

Dans le siècle dernier les taux de la viande à Grenoble influent sur toute la vallée du Grésivaudan. De même la taxation du pain ; le corps des boulangers est composé d'environ 60 maîtres qui sont jaloux de s'attirer des pratiques. La liberté assurerait des fournitures bien supérieures. « Il y a quelques années qu'on ne trouvait pas un charcutier à Grenoble... un seul homme satisfaisait toutes les demandes... aujourd'hui on en compte treize qui travaillent beaucoup... » Toutes les combines sur le suif (le suif d'olive venant de Lyon), les chandelles, les têtes de bétail. Ce grand texte d'économie politique veut faire, à cause de ses erreurs, de Grenoble un exemple. C'est dans l'esprit de Quesnay, « la situation des campagnes renferme tous les intérêts... c'est du sort des paysans que dépend la fortune publique... »

TRÈS BEL EXEMPLAIRE. Cachet violet sur la première garde blanche de la bibliothèque princière de la

famille de *Starhkemberg*, au château d'Eferding ; étiquette collée sur le cachet avec les grosses initiales « O.B » (*Österreich Bibliothek*, laquelle fut conduite ensuite en vente publique).

- 18 BREMOND (Hippolyte Marie-Léon). Recherches sur quelques condiments azotés d'extrême Orient. *Bordeaux, Gounouilhoul, 1919*. Grand in-8, broché, (83 p.). 200 / 300

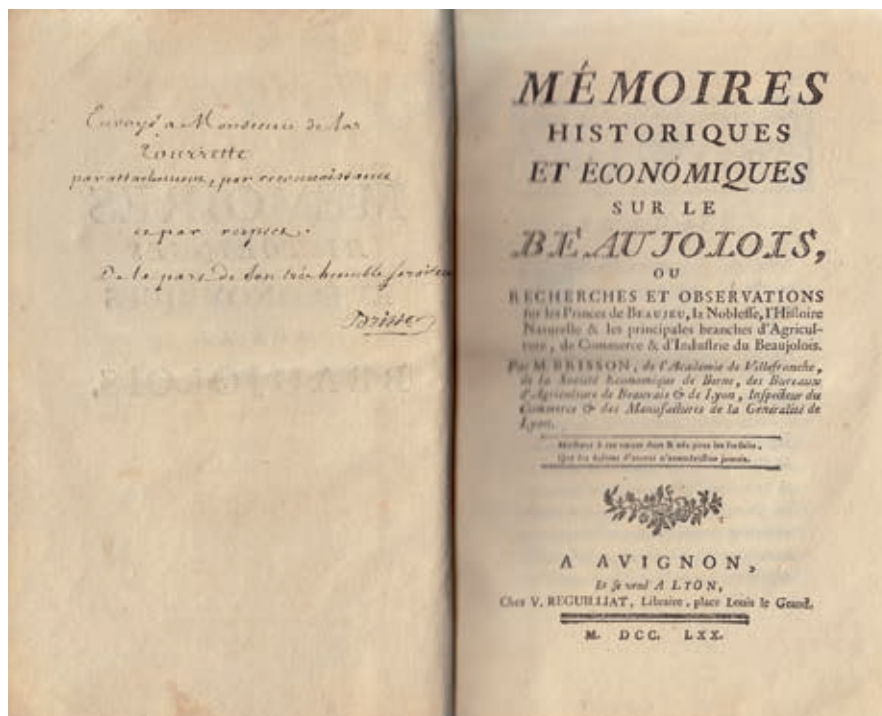
UNIQUE ÉDITION DE CETTE PRÉCIEUSE THÈSE DE PHARMACIE.

C'est le seul document sérieux rédigé en français qui concerne les condiments essentiels que sont, d'une part les dérivés des produits marins (nuoc mam, mam tôm, prâhoc, padec) et d'autre part ceux qui proviennent du soja (saumure chinoise, shoyu). Bibliographie.

C'est le développement de quelques articles donnés par le pharmacien de l'Institut Pasteur de Saïgon Rosé, qui fut le premier à étudier ces produits et qui grâce à ses travaux scientifiques a permis le sauvetage du nuoc mam traditionnel ; c'est lui qui engagea l'auteur dans les recherches ici exposées. Sans cette thèse nous n'aurions plus de documents historiques et chimiques sur la composition de ces préparations, base d'une culture très ancienne, et qui ont ensuite envahie le monde entier d'une façon industrielle.

Très rare.

- 19 BRISSON. Mémoires historiques et économiques sur le Beaujolais... *A Avignon et se vend à Lyon, chez V. Reguillat, 1770*. Grand in-8, de XVI-272 p., demi vélin à petits coins, pièce de maroquin rouge, plats de papier granité à l'éponge, tranches rouges (reliure de l'époque). 800 / 1 000



DÉDICACE DE L'AUTEUR au verso du faux titre « envoyé à Monsieur de la Tourette par attachement, par reconnaissance et par respect. De la part de son très humble serviteur Brisson ».

RARISSE ÉDITION du seul ouvrage ancien décrivant l'histoire, l'histoire naturelle, l'agriculture ; le commerce et l'industrie de cette région.

Les 74 premières pages sont d'ordre historique ; tout le reste concerne les ressources du pays. L'auteur, qui écrit bien et mène très bien son étude, fait un bilan de ce qu'il a vu exprimant à tout moment ses idées personnelles sur les réformes à accomplir. Une excellente étude des sols : les « terres à soleil », les « verchères », le travail constant des paysans dans une terre ingrate, leurs cultures : la truffe (« pomme de terre ») ; leur nourriture ; liste des plantes locales.

L'auteur étudie de façon très avertie les VINS DU PAYS. L'exploitation... « toute aux frais du vigneron, qui partage ensuite par moitié avec son maître le vin qu'on a recueilli... ». C'est le premier livre sur « LE BEAUJOLAIS », l'ouvrage de *Brac Fils* qui était paru quelques mois avant celui-ci n'avait pas cette ampleur.

- 20 BÜRGER (Jean). Agriculture du Royaume Lombardo-Vénitien... *Paris, Bouchard-Huzard, 1842*. In-8 de VIII-360 p., demi chagrin vert, dos à nerfs, filets et fleurons dorés (*reliure vers 1860*).
200 / 300

RARE ÉDITION de cette traduction française due à Victor Rendu à qui le Comte de Gasparin procura le texte allemand.

Le célèbre auteur de « L'Ampélographie Française » (1857), dont c'est le premier ouvrage où l'on parle du vin, s'est attaché à confronter les théories du Dr Bürger et les procédés utilisés en Provence, lesquels sont souvent de meilleure application ; ses notes sont d'un intérêt considérable et la préface se termine par une promesse de jeunesse : « il y a souvent plus d'utilité pour soi et pour les autres à traduire de bons ouvrages qu'à publier ses propres écrits ».

L'ouvrage est entièrement consacré aux cultures méridionales (Italie, Corse, Afrique du Nord) : oliviers, orangers et fruitiers, mûrier... et à la fabrication du fromage Parmesan (fromage de Lodi, fromaggio Lodisano). Tout le chapitre II concerne la culture de la vigne : vignes dans les arbres, alternance avec les blés, vignes en hautaines de Saint Gaudens ; comparaisons des vins, expériences de Stancovich en cuves closes, le piccolo, il n'y a pas de vins vieux en Italie, plus le vin est âgé moins il vaut, donc pas de provisions ni de caves, prix des vins de 1818 à 1828. C'est un « reportage » qui montre déjà une très grande connaissance des vins en Europe. 2 planches gravées au trait.

Bel exemplaire comportant des notes intéressantes au crayon, de l'époque.

- 21 CHANCRIN (E.) et R. DUMONT. Larousse Agricole. *Paris, Larousse, 1921-1922*. 2 volumes grand in-4, XXXII-852 p. - 2 f. 832 p., reliure éditeur demi chagrin vert, grand décor à froid ornant dos et plats.
100 / 120

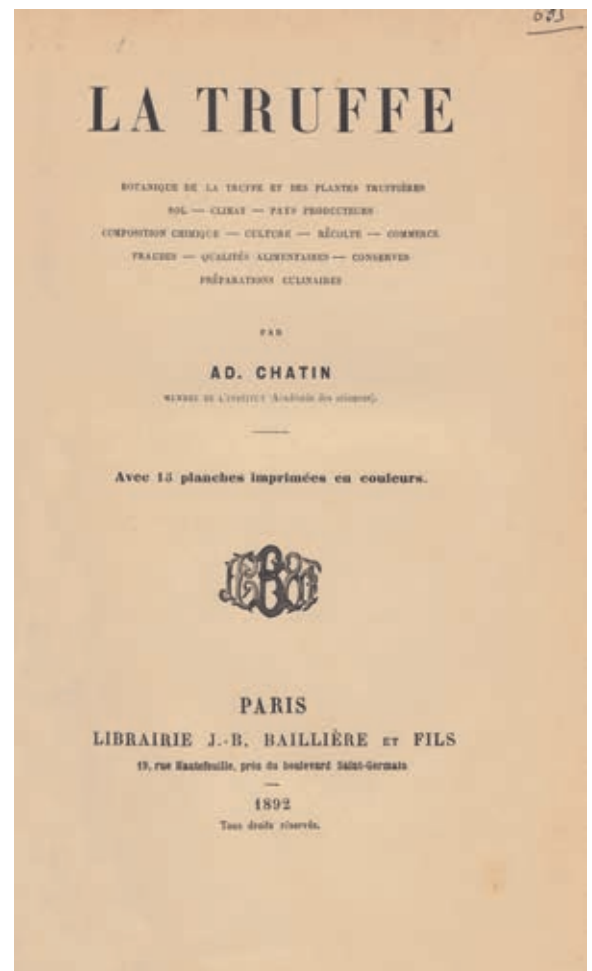
49 tableaux, 40 planches en couleurs (photographies et dessins), 5216 figures.

- 22 [CHARCUTERIE]. CAUDERLIER. Le livre de la fine et de la grosse charcuterie... *Gand, Hoste, (v. 1930)*. Petit in-8 carré (4 f. - 438 p.).
50 / 60

Joint : HENNEQUIN (G.). *Le charcutier, le boucher, l'équarisseur...* Paris, Malfère, 1935. In-12, broché. (396 p.). 41 figures.

LALOUE (Paul). *La Charcuterie des Ménages*. Paris, Garnier 1943. In-12, cartonnage éditeur, 236 p. ; 44 figures. (Défaiçhi).

- 23 CHATIN (Adolphe). La Truffe. *Paris, Baillière, 1892*. Grand in-8, demi basane lie de vin, filets dorés (*reliure de l'époque*). XII - 370 p. et 3 f. de publicité de l'éditeur.
1 000 / 1 200



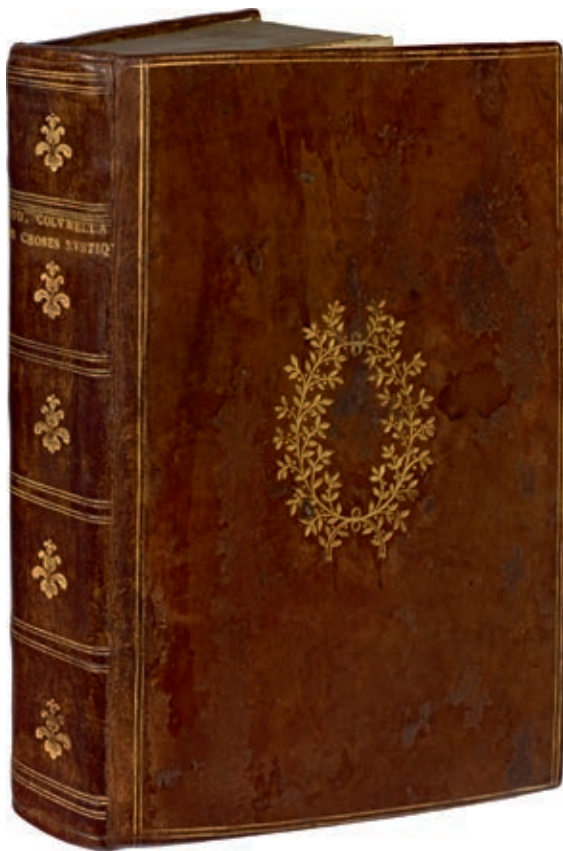
ÉTUDE FONDAMENTALE TRÈS RECHERCHÉE (toutes les espèces, sols et plantes favorables, les mouches, culture, récolte, commerce, qualités, fraudes, 12 recettes ; importante bibliographie).

.../...

L'auteur, grand botaniste, doué d'un sens pénétrant et d'un grand talent d'écrivain, fut en 1897 Président de l'Académie des Sciences. Son livre est une « somme » très agréable à lire ; 15 planches en « chromo » dessinées par E. Boudier (rousseurs claires, comme toujours).

Bel exemplaire comportant un BEL ENVOI à son collègue et ancien élève Battendier. Note autographe de ce dernier, (2 pages in-12, texte dense placé page 55) sur la « tuber uncinatum ».

- 24 COLUMELLE. Les Douze Livres de... des Choses Rustiques. Traduits de Latin en François, par feu maitre Claude Cotereau chanoine de Paris. A Paris, par Jacques Kerver, 1551. In-4, veau fauve, dos plat, nerfs en tête et en queue, fleurons aldins azurés et filets dorés, médaillons dorés formés de branches et fruits de laurier, double filets dorés, tranches dorées (reliure de l'époque). 10 f. non chiffrés, 681 p. (en réalité 677 car mal chiffrées) et 5 f. non chiffrés.
1 000 / 1 200



ÉDITION ORIGINALE DE LA TRADUCTION FRANÇAISE de « de Re Rustica », traité composé vers l'an 42 par Columelle, né à Cadix, grand propriétaire terrien sous le règne de l'Empereur Claude. Après de nombreux voyages en Espagne, en Italie, en Afrique et en Asie, il rédigea cette œuvre de grande expérience. Dans la préface, il exprime son grand regret de l'âge florissant de la république romaine devenue décadente.

L'ouvrage est composé de douze livres, traitant de tous les aspects de la vie rurale. Les livres III et IV (120 pages) sont consacrés à la vigne et au vin ainsi que certaines pages du livre V^{me}. On y trouve en outre de précieux détails sur : les fromages, l'art de confire les herbes, de faire sécher les fruits au soleil, celui de saler la chair de porc, de faire des moutardes, de l'usage du miel (« l'eau de miel » pour servir les compotes). 17 pages donnent des recettes de conserves. D'autres traitent des légumes, de la basse-cour, de l'olivier, de la châtaigne, de l'huile, des fruits, des sauces...

Cette traduction, dédiée au Cardinal du Bellay, par Claude Cotereau, né à Tours en 1499, qui fut jurisconsulte, puis chanoine de Notre-Dame de Paris. Il fut l'ami d'Étienne Dolet, dont il publia les œuvres. Cette édition fut conduite par son ami Jean Brèche, avocat tourangeau. Belle impression de Kerver, illustrée d'un superbe titre encadré d'un grand bois avec des puttis, grappes de raisins, fruits et légumes ; belles lettres ornées aldines ou sur fond pointillé et bois au verso du dernier feuillet et quelques bois dans le texte.

Très légers cernes angulaires à 3 cahiers ; restauration sans manque à la page 173. Dos restauré. Bel exemplaire cependant.

(Brunet II-168, Vicaire 192, Cioranescu 6997, Simon G. 324, Bacch. II-609, Index Aureliensis 143-256).

- 25 [COLUMELLE]. Libri de Rustica. M. CATONIS, Libr. I ; M. TERENTII VARRONIS, Libr. III ; - L. Iunii COLUMELLAE, Libr. XIII ; - Eiusdem de arboribus liber separatus ab alijs, quare aut. in factum fuerit : ostenditur in epistola ad lectorem. PALLADII, libr. XIII... Georgii Alexandrini enarationes priscarum dictionum... S.l., [anno 1528]. Gros volume petit in-8, veau glacé brun foncé, dos à 4 gros nerfs, filets et hachures à froid. Plats ornés de jeux de filets et de cadres inscrivant au milieu 3 bandes verticales de décors gravés en creux sur bois, ornées de visages inversés, tranches teintées (reliure de l'époque). XXXVII feuillets (les 8 premiers en italiques, les autres en lettres rondes comme tout le texte) et 391 feuillets. 1 800 / 2 000

Cette rarissime édition, faite d'après l'impression, aldine de 1514, est très mal connue. On ne la retrouve que dans le catalogue Huzard de 1842 (T. II - c'est la plus grande réunion des « Rei rustica scriptores ») où elle est imparfaitement décrite. C'est certainement l'édition décrite au numéro 396 et peut-être même cet exemplaire-là. Elle sortirait des presses de Jacobus Masochi à Tiguri (Zurich) ; ce serait la première édition faite en Suisse et la première exécutée hors de l'Italie.

Ces célèbres recueils des « Scriptores » présentent en éditions savantes les œuvres des quatre grands agronomes latins : - CATON, traitant du vin cuit, des vins grecs, du vin de paille, du potage carthaginois, de la bouillie de froment, du gâteau au vin doux, des fricandeaux de Pouzzoles, de la Vigne... - VARRON, de l'économie rurale... - COLUMELLE, est le plus

important en volume ; ses douze livres contiennent le plus important traité de Viticulture de l'Antiquité et des considérations précieuses sur tous les aliments... - PALLADIUS, le célèbre architecte, traite de l'art de conduire la vigne et de faire le vin, les hydromels, la confiture de verjus, le miel, les olives raves, le cognac, l'huile verte...

Les erreurs de pagination sont nombreuses : pas de 68, mais 2 fois 71, 99 chiffré 91, 225 deux fois, 284 folioté 271, 296 pour 266, 324 non paginé, 356 folioté 350, 358 pour 350 et 359 pour 356, 366 non paginé. De petits bois gravés (p. 135, 152, 159 à 163).

EXEMPLAIRE D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE, très pur et grand de marges, dans sa première reliure, qui est très belle (dos très bien restauré ; une minuscule piqûre de ver traverse le dernier tiers du volume).

- 26 DAUREL (Joseph). Les raisins de cuve de la Gironde et du Sud-Ouest de la France. Description et synonymie. Paris, Féret, 1892. Grand in-4, broché (42 p.). 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de cette rare ampélographie. 16 superbes planches en chromolithographie ; 5 phototypies.

(Des rousseurs claires au texte).

- 27 DENAÏFFE. Ensemble de 2 ouvrages en 2 volumes. 60 / 100

Les Haricots. IV - 493 p. 272 figures, certaines en couleurs, 10 tableaux dépliantes.

Les pois potagers. VIII-288 p., 129 illustrations dont de nombreux et très beaux « chromos ». 2^{ème} édition revue et augmentée ; l'auteur était producteur de graines, dans les Ardennes. Rare.

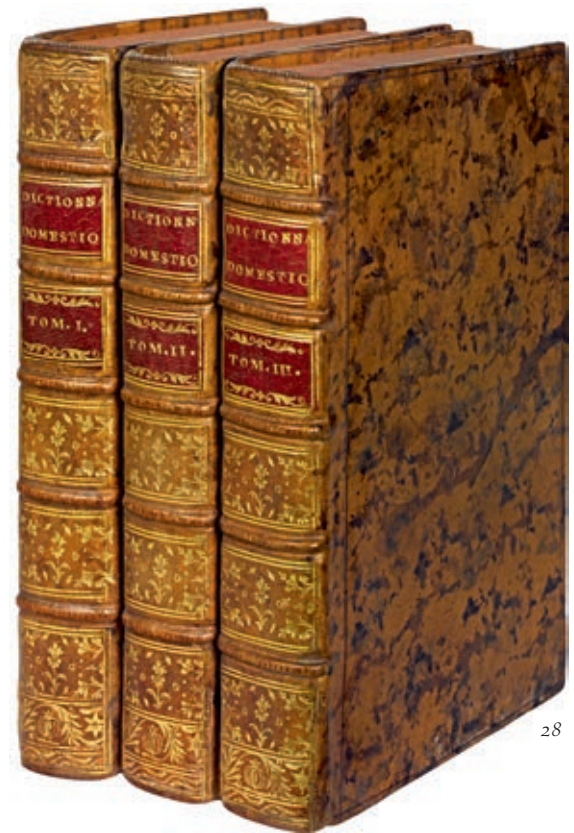
Deux volumes in-8, brochés, publiés chez Baillière (1906).

- 28 DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF contenant toutes les connaissances relatives à l'économie domestique et rurale... dans lequel on trouve les instructions nécessaires sur la chasse, la pêche... l'office, la cuisine... par une société de gens de lettres. Paris, Vincent, 1765. 3 volumes in-8, basane racinée, dos à nerfs, compartiments ornés de petits fers dorés, pièces de maroquin rouge, tranches rouges (*reliure de l'époque*). XII-538, 2 f. - 592, 2 f. 639 p. 200 / 300

Seconde édition de cet excellent dictionnaire rédigé par Auguste Roux, Jean Goulin et Aubert de la Chesnaye-des-bois (Barbier).

On y trouve toutes les définitions des termes de cuisine, chasse, pêche, jardinage, viticulture et de tout ce qui touche à la vie à la campagne alors en usage, et c'est dans ce sens qu'il est maintenant précieux.

Cet ouvrage, qu'il ne faut pas confondre avec le « dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation » (1767 et éditions suivantes). Vicaire



28

(276-77) qui ne s'est pas donné la peine de comparer les textes associe les 2 ouvrages et leurs auteurs ; Quérard et Musset-Pathay sont à l'origine de toutes les erreurs sur ces 2 ouvrages.

Très bel exemplaire (ce qui est rare).

- 29 DUBRUNFAUT (Augustin). Art de fabriquer le sucre de betteraves... Paris, Bachelier, 1825. In-8, demi-veau rouge à petits coins, dos plats à 4 nerfs, dentelle dorée, fleurons à froid, tranches jonquille (*reliure de l'époque*). XVI - 559 p. 200 / 300

RARE ÉDITION (Vicaire ignore cet ouvrage). 6 planches dépliantes et 1 tableau.

Dubrunfaut, célèbre professeur de chimie industrielle, auteur d'un traité de distillation (1823 - 2 vol.), abandonna en 1833 l'enseignement pour mettre ses théories en pratique.

Bel exemplaire dans une jolie *reliure de l'époque* (quelques très légères rousseurs).

- 30 DUCHESNE (E. A.). Traité du maïs ou blé de Turquie. Paris, Madame Huzard, 1833. In-8, demi-veau havane, dos à nerfs plats très ornés de beaux fleurons, pièce noire (*reliure de l'époque*). 366 p. et 1 f. de catalogue. 600 / 800

UNIQUE ÉDITION, TRÈS RARE (catalogue Huzard, 1589).

Frontispice colorié et 2 planches. Les pages 243 à 345 sont consacrées à l'utilisation culinaire du maïs : pains, gâteaux, potages, boissons, pâtes, chocolat, cruchade, tortillas, flamusses de Bourgogne, gaudes, miques, milhas... Bibliographie.

Bel exemplaire.

- 31 ESPARRET (J.M). *Traité pratique de l'éducation du lapin domestique d'après la méthode de la Trappe. Paris, Librairie Agricole, 1848.* In-16, veau noisette, filet et fleuron brunis, jeux de filets et fleurons sur les plats (*reliure de l'époque*). 2 f. 222 p. 50 / 60

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE (lapin sauvage, lapin domestique, gérance d'une garenne... par un trappiste) ; très joli exemplaire.

- 32 [FERMES]. *Ordonnances de Louis XIV. Paris, Imprimerie Royale, 1750-1751.* 6 pièces en 1 fort vol. in-4, maroquin vieux-rouge, dos à nerfs richement cloisonné et fleuronné, les plats sont ornés de la très grande dentelle du Louvre accompagnée de 2 roulette fleurdélisées, très grandes armes dorées, 2 filets dorés sur les coupes, dentelle dorée intérieure, tranches dorées (*reliure de l'époque*). 3 000 / 4 000

Recueil vraisemblablement édité tel quel par l'Imprimerie Royale, et donnant l'essentiel de la réglementation sur la fiscalité indirecte : gabelles, aides, droits divers, ainsi que sur leur affermement.

1) *Ordonnance de Louis XIV, Roy de France et de Navarre, sur le fait des gabelles. Donnée à Saint-Germain-en-Laye au mois de mai 1680. Registrée en la Cour des Aides de Paris le 11 mai 1680.* Paris, Imprimerie Royale, 1750, [4]-107 pp. (Le sel : achat, transport, mesurage, greniers, prix, etc.)

2) JAQUIN (Jacques) : *Conférences de l'Ordonnance de Louis XIV, Roy de France et de Navarre, sur le fait des entrées, aides & autres droits, pour le ressort de la Cour des Aides de Paris. Avec celles des Rois prédécesseurs de Sa Majesté. Enrichies d'explications & décisions importantes.* Paris, Imprimerie Royale, 1751, [6]-434 pp. (Droits d'entrée dans Paris et ses faubourgs sur le vin, vente au détail, droits sur l'eau de vie, le cidre, etc. – Précieux recueil sur le commerce du vin, avec une table très détaillée pp. 417-434).

3) *Ordonnance de Louis XIV, Roy de France et de Navarre, sur le fait des aides & autres droits y joints dans la province de Normandie. Donnée à Fontainebleau au mois de juin 1680. Registrée en la Cour des Aides de Rouen le 26 février 1681.* Paris, Imprimerie Royale, 1750, [4]-108 pp. (Droits d'entrée des vins à Rouen, Le Havre, Dieppe, hôteliers, taverniers, etc.)

4) *Ordonnance de Louis XIV, Roy de France et de Navarre, servant de règlement sur plusieurs droits de ses fermes, & sur tous en général. Donnée à Versailles le 22 juillet 1681. Registrée en la Cour des Aides de Paris le 21 août 1681.* Paris, Imprimerie Royale, 1750, [4]-64 pp. (Tabac, or, argent, poissons, droits de sortie sur les vins hors du royaume des provinces de Picardie et Champagne).

5) *Ordonnance de Louis XIV, Roy de France et de Navarre, sur le fait des cinq grosses fermes. Donnée à Versailles au mois de février 1687. Registrée en la Cour des Aides le 8 mars suivant.* Paris, Imprimerie Royale, 1750, [4]-47 pp.



6) *Tarif général des droits des sorties et entrées du Royaume, et des provinces esuelles les bureaux ne sont établis ; ordonnés être levés sur toutes les marchandises & denrées. Arrêté au Conseil royal le 18 septembre 1664. Avec l'édit du Roy, portant réduction & diminution des droits de sorties & entrées sur les denrées & marchandises ; suppression de la nouvelle imposition d'Anjou, des tabliers établis pour la levée d'icelle, des droits appelés de massicault [droits sur la pêche des poissons en Normandie], & autres : et règlement pour la perception desdits droits. Donné à Vincennes au mois de septembre 1664. Paris, Imprimerie royale, 1750, 128 pp. (Toutes les marchandises, par ordre alphabétique, dont l'eau de vie, dents d'éléphants, dragées, fromages, futailles, légumes, porcelets, vins (d'Anjou, du Maine, de Thouars), etc. et les importations huile, liège, poivre, raisins, saumons, thé, vins (Espagne, Canaries, vin de Ré, madère..), tapis, etc.)*

Bel exemplaire sur papier de Hollande à grandes marges, relié dans les ateliers du Louvre pour un Fermier général. Riche reliure de présent. L'œuvre de Louis XIV présentée comme un monument, une institution dont il faut conserver l'exemple et les termes.

De la bibliothèque Ludovic Froissart (1977, n° 284), avec ex-libris.

- 33 FRANCOEUR (Louis Benjamin). *Élèmens ou Technologie, ou description des procédés des Arts et de l'Économie Domestique, pour préparer, façonner et finir les objets à l'usage de l'homme... Paris, Colas, 1833. In-8, basane racinée, dos plat, grands fleurons et filets dorés (reliure de l'époque). 2 f. - VIII - 462 p. et 1 f. 100 / 120*

ÉDITION ORIGINALE ; chimie, minéraux, meubles, vêtements, tissus, reliure, machines, légumes, outils, nourritures et boissons (tous aliments et toutes les préparations, fromages, pâtes, conserves, soupes, miel, huiles).

Ce manuel très condensé est explicatif dans les moindres détails, prodigue en analyses et conseils judicieux dans un langage remarquablement concis et rapide. Index détaillé. 7 planches dépliantes gravées sur cuivre par Millet.

Bel exemplaire.

- 34 GALLO (Agostino). *Le Dieci Giornate della vera Agricoltura e piaceri della Villa... in dialogo. In Viegia, per Giovanni Bariletto, 1566. Petit in-8 carré, relié vélin, tranches teintées (8 f. non chiffrés - 208 f. - 8 f. non chiffrés de table). 500 / 600*

Troisième édition de ce célèbre traité (la première date de 1550). Grande et belle marque gravée sur bois, imprimée sur le titre et à la fin. Belle impression italique, sur beau papier (Westbury, p. 110, A.3).

L'auteur est né à Brescia en 1499 ; il mourut en 1570. À la fois érudit et empirique, il est considéré comme



le « restaurateur de l'agriculture en Italie » ; son plus grand titre de gloire est bien celui d'introducteur de la culture du riz dans son pays.

L'ouvrage contient un MANUEL DE VITICULTURE et d'ŒNOLOGIE (p. 4 à 76) ; les chapitres qui concernent le jardinage, les légumes et les condiments sont très importants. La traduction française de Belleforest étant aussi rare que désastreuse, on ne peut que se reporter au texte italien.

Exemplaire en très bon état (une réparation dans le blanc du titre) ; note ancienne (XVII^e siècle) d'inscription au catalogue de la bibliothèque générale des jésuites.

- 35 HENDERSON (Robert). *A treatise on the breeding of swine and curing bacon... Leith, A. Allardie, 1814 In-8, demi-veau fauve à coins, dos à nerfs, filet doré, pièce verte (reliure de l'époque). VIII- 139 p. 200 / 300*

Seconde édition « enlarged and improved » de ce manuel écrit par un fermier de Broomhill, près d'Annam, en 1811.

Beau frontispice gravé par R. Anderson d'après D. Henderson et 1 pl. (qq. rouss., 2 petits défauts aux charnières).



36

- 36 HOUËL (L.). Plantes et fleurs comestibles de l'Indochine. *Haïphong, imprimerie Van-Minh, 1911*. In-8, demi maroquin grenat à coins, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture (*Faki*). 150 p. - 4 f. 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME.

Bel exemplaire (2 marges rognées).

Joint : DECAISNE (J.). *Histoire et Culture de l'Igname de Chine*. Paris, Duverger 1854. Couverture muette jaune (24 p., 4 illustrations). Édition originale très rare. Envoi autographe signé à Stanislas Julien qui avait fourni la documentation chinoise. (rousseurs).

- 37 LABARRAQUE (A. G.). L'art du Boyaudier. *Paris, Madame Huzard, 1822*. In-8, veau tabac, dos lisse, filets et fleurons dorés, dentelle sur les plats, tranches dorées (*reliure de l'époque*) - 138 p. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE DU SEUL OUVRAGE FRANÇAIS CONSACRÉ AUX « BOYAUX ».

Comparaison des boyaux animaux ; utilisation alimentaire, cordes de violons et de raquettes, remarquable monographie, exemplaire sur vélin.

Très rare.

- 38 [LAIT - BEURRE - FROMAGE]. Ensemble de 5 ouvrages en 6 volumes. 200 / 300

ROLET (Antonin). *L'industrie du Beurre en France et à l'Étranger*. Paris, Renner, Laveur, 1909. 2 volumes petit in-12, (2 f. - 271 - 187 p.). Rare ouvrage, le plus complet et le plus précis sur le sujet par cet ingénieur, agronome d'Angers.

CHABERT (P.) et C.M.F FROMAGE. *D'une altération du lait de vache désigné sous le nom de lait bleu*. Paris, Marchand, 1805. In-8, broché, 34 p. Édition originale rare de ces « ordonnances vétérinaires », rédigées par deux professeurs de l'école d'Alfort.

TENDRET (Lucien). *Le beurre*. Mâcon, Protat, 1895. In-12, broché. 29 p. Édition originale rarissime, elle ne fut pas livrée au commerce. Inconnu de tous les bibliographes, même à Henri de Rothschild dont le répertoire est monumental.

SCHATZMANN (R.). *Le chauffage des caves à fromages*. Bulle, « La Gruyère » 1884. In-8, 11 p. Édition originale.

VILERROY (Félix). *Laiterie, beurre et fromages*. Paris, Maison Rustique 1863. In-12 broché. 392 p., 59 figures sur bois.

- 39 LARDIER (J. S.). Essai sur les moyens de régénérer l'Agriculture en France, et plus particulièrement dans les départements du Midi. *Marseille, Ant. Ricard, 1820-21*. 7 parties en 4 volumes in-8 de 111 f. non chiffrés 154-291 et 8 p. de tables. 140-204-155 et 4 p. de tables - 1 f. non chiffré 588 et 4 p. de tables - 507 p., demi-basane fauve, dos lisse, pièces de titres et tomaisons vert foncé, coins de vélin (*reliure de l'époque*). 1 000 / 1 200

UNIQUE ÉDITION DU PREMIER LIVRE DE L'AUTEUR (né vers 1753, sur lequel on ne sait rien, sinon qu'il était provençal). Ce RARISSIME traité n'est connu d'aucun bibliographe (*Giraud de St-Fargeau*, toujours bien documenté, l'ignore).

Cet ouvrage est antérieur à celui de de Musset-Pathay ; Decaisne ne le possédait pas ; Quérard, en 1830 (10 ans après ! indique « 5 livraisons en 2 volumes » (cela ne fait que 2 volumes sur 4). Il est aussi cité dans la bibliographie de Viala et Vermorel, qui n'ont manifestement pas vu cet ouvrage (T. VII p. 396) : « Les vignes provençales ».

L'ouvrage tel qu'il se présente ici fut certainement constitué, par l'auteur lui-même, de parties séparées (cependant personne n'a jamais rencontré aucun de ses éléments). C'est cependant et suprêmement le meilleur traité d'Agriculture et d'Arboriculture appliqué à la Provence. L'auteur étant particulièrement doué, possédé par son travail et clair dans ses comptes-rendus, l'ouvrage est d'une lecture très attachante, privilège de ces Français d'autrefois aussi cultivé que cultivateur.

Bien entendu, ce grand manuel concerne les fruits et légumes (la tomate étant encore absente), l'olivier : les engrais, semis et plantations (ce sont les points

forts de l'auteur qui publia en 1825 un traité entièrement consacré à ces sujets fondamentaux). Dans ces volumes, quelques détails obligatoires concernent la vigne, mais le tome III (le plus gros) est majoritairement consacré à « L'art de faire le vin dans les départements du Midi », vignobles, travaux des vignes, vins en bouteilles, bouchons, caves, celliers, cuves, vinaigres, maladies des vins..., avec des détails qui ne se trouvent que là.

UNE AMPÉLOGRAPHIE PARTICULIÈREMENT PRÉCIEUSE, décrit 27 variétés de cépage, avec les noms locaux. Cela n'aurait pas dû permettre au *Comte Odart*, de répéter dans ses préfaces, toujours incisives et totalement fausses, de faire allusion, sans citer d'auteur : « il serait cependant injuste de passer sous silence un ouvrage recommandable dont un chapitre contient la description d'un grand nombre de cépages, ou plutôt le dénombrement annoté de 92 espèces (*Lardier* en décrit 75) quoi qu'il se soit aidé des renseignements des frères *Audibert* (leurs catalogue fut publié seulement en 1848 !), possesseurs d'une très belle collection et de phrases latines, de *Garidel* et de celles d'un botaniste du temps présent *Gouffé* ; il m'est impossible d'admettre que ces descriptions soient d'une grande utilité pour un propriétaire de vignes... Cet ouvrage, qui n'en n'est pas moins fort important pour l'horticulture, est le nouveau *Duhamel* (du Montceau)... ». Il conclut allègrement : « ainsi donc, le sujet étant neuf pour nous, la tâche était difficile... ».

3 planches lithographiées par *Buisson* d'après *Grive* au début du tome premier.

Exemplaire sur beau papier vergé.

- 40 LEBEAUD. Manuel de l'Herboriste... *Paris, Eymery, 1825*. In-12, broché, couverture rose illustrée (XXIII - 359 p.). 120 / 150

ÉDITION ORIGINALE ; ce pharmacien, mort du choléra à Paris en 1832 a publié un manuel de distillateur-liquoriste.

Joint : *Productions Agricoles du réseau d'Orléans. Développement du Trafic des Denrées Agricoles, Procédés de Culture, Expéditions, Exportations, etc...* S.l.n.d. [Paris, Imprimerie Barreau (v. 1912)]. 140 pages et 3 f. ; in-4, bradel percaline verte, pièce brune. Très rare. Animaux vivants, viandes, laiterie, produits de la basse-cour et de la mer ; etc. Importante étude sur les anciens emballages (cageots, paniers, « fleins », barils, sacs, tarifs et délais des transports, billets de la Compagnie ; Les Halles de Paris, les marchés anglais, allemands et belges. Illustrations pour les vins de Bordeaux, de Loire ; les pressoirs, 4 cartes, graphiques ; et 24 figures, nombreuses photographies.

LECLERC (Henri). *Les fruits de France et les principaux Fruits des Colonies*, XIX - 376 p. - *Les légumes de France*, 318 pp.. Paris, Legrand (v. 1930), 2 volumes in-8, toile verte, pièce verte, couverture et dos conservés.

- 41 LELIEUR (Comte). La Pomone Française, au traité des arbres fruitiers taillés et cultivés. *Paris, Cousin, 1842*. Grand in-8 de 2 f. - 543 pages et 1 f. d'errata, demi-basane maroquinée bleue, palettes dorées (*reliure de l'époque*). 100 / 120

Seconde édition (la première date de 1817).

L'auteur a travaillé pendant 25 ans à établir celle-ci qui concerne tous les arbres fruitiers. L'ouvrage commence par un traité de la vigne qui contient de curieuses pages sur l'introduction de la vigne et de quelques vigneron de Bourgogne à Philadelphie, où l'auteur pendant 10 ans (à partir de 1801) a cultivé la vigne : « cette contrée doit produire un jour d'excellents vins ». L'auteur de Ville-sur-Arce (Aube, près de Bar-sur-Seine) fut administrateur des parcs, pépinières et jardins de Napoléon I^{er}.

L'ouvrage n'a que 15 belles et grandes planches dépliantes bien que la dernière soit chiffrée XVII (ceci est expliqué au début de l'errata).

- 42 LA MANIÈRE D'ENTER et planter en jardin. (*s.l.n.d. XV^e siècle*). In-16, en feuilles, 4 f. et un titre d'essai différent, avec la marque de 2 superbes grands bois (le greffage, la chasse au sanglier). 150 / 200

C'est une réimpression figurée « fabriquée » par le génial faussaire PILINSKI vers 1840, sur du papier ancien (tirage à quelques exemplaires).

Une partie du texte concerne la vigne : greffage, un « muscadet, pour garder raisins »... Quant on plante ou bien qu'on greffe, il est bon de dire une prière (texte latin) selon la doctrine de *Pierre de Croissans*. Très bel exemplaire, avec une épreuve d'essai d'un second titre (lithographie de *Froment*), demeuré tel que « fabriqué » ; errata manuscrit. Cartonnage de protection.

Bel exemplaire.

Reproduction page 2

- 43 MOULS (L'abbé X.). Les huîtres. *Paris, et Bordeaux, Féret, 1866*. Petit in-8 (2 f. 100 p.). 100 / 120

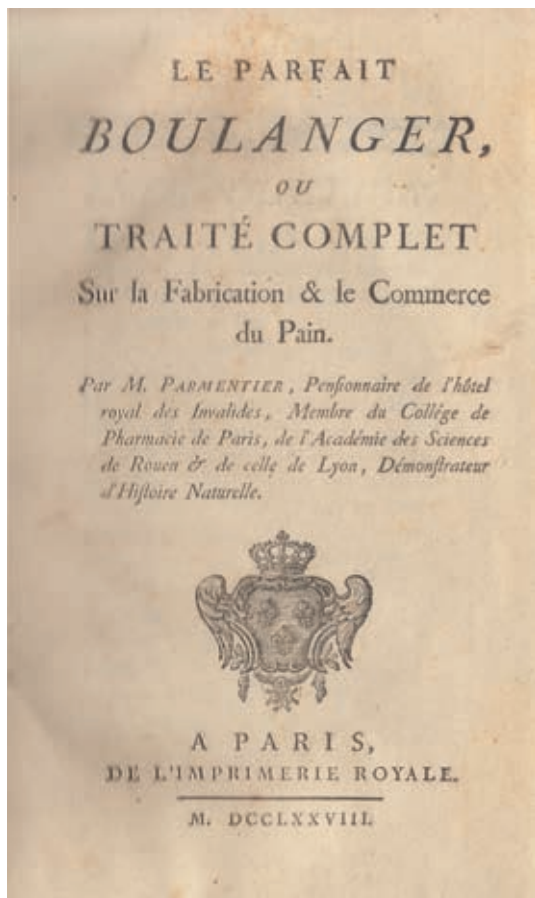
ÉDITION ORIGINALE (mention de « 3^{ème} édition ») ; rare.

L'auteur, au nom prédestiné (ou presque) était Curé d'Arcachon.

Joint : RYDON (John). *Oysters with love*. London, Owen 1968. In-8 cartonnage et jaquette de l'éditeur (144 p.).

- 44 MOUSSET (Pierre-Joseph). Les Pommiers. *Imprimerie Cadart, 1879*. Très belle eau-forte (190 x 260) tirée sur papier fort de Hollande teinté, grandes marges ; en haut, le ramassage des pommes avec paysage, en bas, une cidrerie, avec très grande cuve et énorme pressoir en bois. 40 / 50

RARISSIME, seule gravure connue de *Mousset*, élève de *Villar*, débuta au salon de 1880, il est mort (très jeune) à Paris le 30 mai 1894.



47

- 45 OBERTHUR (J.). Poissons et fruits de mer de notre pays ; pêche, histoire naturelle, cuisine. Paris, La Nouvelle Édition, 1944. Grand in-4, demi chagrin bleu à coins, dos à nerfs, couvertures et dos conservés (Faki). 3 f.-328 p. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE tirée à petit nombre sur vélin et numérotée.

Précieux ouvrage, très complet et très précis sur tous les poissons de nos côtes. Recettes et très nombreuses illustrations ; bel exemplaire.

- 46 [OUTRE-MER]. Ensemble de 3 ouvrages en 3 volumes. 80 / 100

DELTEIL (A.). *La vanille, sa culture et sa préparation*. Paris, Challanel, 1884. Grand in-8, bradel, papier marbré rouge, pièce rouge. Première édition parisienne, rare et bien plus complète que celle que l'auteur avait publié à La Réunion en 1872 ; 2 planches dépliantes lithographiées par Perrin. Rousseurs claires.

KOPP (A.). *Les ananas ; culture, utilisation*. Paris, Lechevalier, 1929. Grand in-8, bradel percaline or, pièce verte ; couverture et dos conservés. 2 f. non chiffré - 284 p., 77 illustrations.

PEYRE (P.) et R. ESCALLIER. *Les fraisiers de l'ancien et du nouveau monde*. Paris, Jouve, 1940. In-8 broché (146 p.). Rare.

- 47 PARMENTIER (Antoine Augustin). *Le Parfait Boulanger, ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*. Paris, Imprimerie Royale, 1778. In-8, veau havane marbré, dos lisse richement orné de grenades et fleurons dorés, pièce de maroquin rouge, tranches marbrées bleues (reliure de l'époque). LIII p. 1 f. et 639 p. 1 000 / 1 200

UNIQUE ÉDITION du second grand traité français de boulangerie (après l'ouvrage de Paul-Jacques Malouin : « Description des arts du meunier, du vermicellier et du boulanger » (1767) qui lui servit de guide avec les conseils de Brocq).

L'ouvrage traite de l'origine et de la nature du blé ; composition, conservation, les moutures différentes et qualité de farine ; du levain, du pétrissage, des pâtes, de la cuisson des différents pains (épeautre, seigle, méteil, orge, maïs, sarrasin, pommes de terre) ; le commerce du pain.

Parmentier fit ensuite ouvrir l'école pratique de boulangerie sous sa direction. Il avait publié, une année auparavant, un abrégé de son livre : « Avis aux bonnes Ménagères... sur la manière de faire leur pain ». (Vicaire 656, Balland 17, Shraemli I-377, Bitting 357, Cagle 374).

- 48 PASQUIER (J. Ph. Adolphe). *Essai médical sur les huîtres*. Paris, Didot, 1818. In-4, bradel papier peigné vert, pièces rouges (49 pages). 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE, thèse rarissime d'un chirurgien marseillais dédiée au duc d'Orléans.

Histoire de l'huître dans le monde, pêche, huîtres vertes, vins qui les accompagnent, choix et qualité selon les variétés, expériences, anecdotes, thérapeutique des huîtres. Huîtres vertes, analyse chimique, les huîtres à table, condiments, vins p. 37 ; le vin durcit l'huître ; exemples de gros mangeurs d'huîtres et anecdotes.

Jointes : LOCARD (Arnould). *Les huîtres et les mollusques comestibles : moules, praires, clovisse, escargots...* Paris, Baillière, 1890. In-12, demi chagrin bleu, dos à nerfs, fleurons dorés (reliure de l'époque) - 383 p., 97 figures. Excellent ouvrage, très documenté et très complet, fait par un éminent malacologiste.

CADART (Jean). *Les escargots, biologie, élevage, histoire, gastronomie, commerce*. Paris, Lechevalier, 1955. In-12 broché (2 f.-420 p., 39 figures).

- 49 [POISSONS]. Ensemble de 5 ouvrages en 5 volumes. 150 / 200

Arrêt de la Cour de Parlement qui fait défenses à toutes les femmes faisant le regrat de la marchandise de poisson de mer, sec et salé, d'en exposer en vente ailleurs que dans les places, halles et marchés de la ville de Paris. Paris, Simon, 1770. 4 pages, in-4.

MÉLANDRI (A.). *Le Lamento du coquillage*. Paris, Ollendorff, 1884. In-8 bradel, percaline grise, couverture et dos conservés (16 p.). Édition originale, monologue dit par Coquelin Cadet (fils de pâtissier)

illustrant la vie brève du coquillage « avalé en moins d'une seconde ». Couverture et illustrations de Maloch.

GOURRET (Paul). *Les Pêcheries et les Poissons de la Méditerranée (Provence)*. Paris, Baillière, 1894. In-12, broché. 360 p., 109 figures. (Très légères rousseurs).

JEANDEL (René). *Le fumage des denrées alimentaires*. Paris, Foulon, 1944. Grand in-8 broché. 86 p. Édition originale de cette thèse sur le « boucanage » et le « saurissage ».

DIEUZEIDE (R.) et NOVELLA (M.). *Essai sur la technique du fumage du poisson*. Alger, Imbert, 1951. Grand in-8, broché. 55 p.

- 50 [POMMES de TERRE]. Ensemble de 2 volumes et une brochure. 200 / 300

ROZE (Ernest). *Histoire de la pomme de terre...* Paris, Rothschild, 1898. In-4, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, ébarbé, tête dorée, couverture et dos conservé (2 f. non chiffrés - XII - 464 p.). UNIQUE ET RARE ÉDITION DE CET OUVRAGE FONDAMENTAL ; table très détaillée. 158 figures (plants, documents anciens ; une très belle planche double en couleurs (la célèbre aquarelle du musée Plantin, 1588 ; montrant la pomme de terre, sa tige et ses fleurs, telle qu'elle était lorsque Charles de l'Écluse l'introduisit en Hollande et en Italie à l'époque).

VILLE (Georges). *La maladie des pommes de terre*. Paris, Maison Rustique 1868. In-4 de 32 pages, édition originale (engrais, expériences de cultures). - DESTAINVILLE (Henri). *La pomme de terre, sa vulgarisation par le gouvernement révolutionnaire...* Troyes, Grande Imprimerie, 1917. Grand in-8 de 16 p. - KLEINHOLT (V.). *Cause et caractères de l'altération des pommes de terre ; moyens de les préserver de la maladie*. Metz, Rousseau-Pallez, 1856. Grand in-8 de 11 pages. - PAYEN. *Note relative à l'altération des pommes de terre*. Paris, Imprimerie Bachelier 1845. In-4 de 5 pages. - Deuxième note (6 pages) - Troisième note (6 pages) - Quatrième note (4 pages). - MARTIUS (Dr. Fr. Ph. v.). *Die Kartoffel-Epidemie der Letzen Jahre oder die Stockfäule und Mäude der Kartoffeln...* München, 1842. In-4 de 1 f. et 70 pages. Édition originale de cette importante étude historique et scientifique, avec de nombreuses citations. 3 BELLES PLANCHES COLORIÉES.

Bien reliés en un volume in-4 ; demi basane fauve, pièces vertes ; toutes les couvertures imprimées. Ensemble de monographies très rares sur les 2 maladies (alors confondues) qui n'ont pu être ni bien définies, ni bien traitées. Ces fléaux, qui avaient décimé toutes les récoltes de 1830 à 1874, en Allemagne, France, Belgique, Hollande, Angleterre, ont presque subitement disparu.

Petit traité de friture. Recette complète des pommes de terre soufflées. Explication scientifique du soufflage. Paris, H. Jardin, (1908). In-8 brochure de 16 p. Rare publicité pour la « bassine Gosteau » (11 illustrations). Les 2 volumes et une brochure.

- 51 PRÉVOST et MALBRANCHE. - Des diverses espèces de rhubarbes cultivées en France, considérées sous le rapport de leurs propriétés alimentaires et l'ornementation des jardins. Rouen, Imprimerie Berdalle, 1852. In-8 de 24 pages, couverture verte. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE ; 12 lithographies.

Envoi ; ex-libris et fiche de Léon Lambert.

Jointes : COLLIN (Eugène). *Recherches sur l'origine et la nature de la rhubarbe de Chine*. Anvers, Jos, Dirix, 1882. In-12, broché (22 pp. Édition originale très rare de cette étude sur cette drogue Thibétaine.

ABRIAL (Cl.). *Culture de la Rhubarbe Française*. Lons-Le-Saunier, Declume, 1925. In-8 broché (14 p.) 2 planches.

- 52 ROBERTI (Conte Giovanni Battista). La Fragole, Poemetto dedicato all'illustrissimo ed Eccellentissimo Signore Giovanni Mocenigo. Edizione seconda. In Bologna, nelle Stamperia di Lelio della Volpe, 1752. Petit in-8, cartonnage de papier bulle souple, lié de 2 cordons de peau, entièrement non rogné (88 p.). 300 / 400

Seconde édition, la première imprimée à Bologne (l'édition originale est de Venise, 1752).

Cette œuvre du père Jésuite Roberti, né et mort à Bassano (1719-1786) est une belle évocation des plaisirs de la campagne et surtout des fruits selon les saisons : les fraises, le raisin... C'est une petite part de son œuvre philosophique (15 volumes in-16), une distraction de jeunesse qui eut un grand succès et dont il a dit plus tard : « j'ai été trop indulgent pour les ornements dont je les ai parés ».

Le volume est en effet paré de 7 très jolies vignettes très bien gravées sur cuivre (paysans musiciens, cueillette des fraises...).

BEL EXEMPLAIRE, demeuré tel que paru. Inscription manuscrite sur le 1^{er} feuillet blanc « Questo libro appartiene a Giuseppa Rühle de Rhue... nella contrada della Raffavella N.508, Milano ». Sur la couverture signature également de l'époque « Robert Guerino » et cachet ex-libris estampé.



Westbury (cette édition, n° 189), cat. de la fondation Bing p. 1455. Il n'existe pas de traduction de ce texte rare.



53

- 53 RONDELET (Guillaume). La première partie de l'Histoire entière des Poissons composée premièrement en Latin... Maintenant traduite en français sans avoir rien omis... avec leurs portraits au naïf. *A. Lion, par Macé Bonhomme, 1558*. La Seconde Partie... Deux parties reliées en un volume in-4, veau brun glacé, dos à six nerfs, sept fleurons aldins dorés, guillochages à froid en tête et en queue, plats ornés d'un fleuron central et de quatre fleurons d'angles à l'orientale dorés, double filet doré, titre doré en haut du premier plat, tranches dorées (*reliure pastiche*). 6 f. - 418 p. f.n.ch. (table), 2 f. - 181 p. et 5 f. (table). 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE DE LA SEULE TRADUCTION FRANÇAISE, faite par Laurent Joubert.

Deux beaux portraits (les mêmes) de l'auteur, attribués à *P. Vase* ; très belles lettres ornées et 439 bois gravés d'excellente qualité représentant avec vérité tous les poissons alors connus ; ils sont attribués à *Georges Reverdi* par *Baudrier* (T. X p. 239) et par *Brun* (p. 294).

Cette édition est bien plus prisée que l'édition latine de 1554-55 parue chez le même éditeur et qui n'a que 24 illustrations.

C'est le premier grand livre français consacré aux poissons et à leur utilisation culinaire. C'est un des PLUS BEAUX LIVRES DU XVI^e SIÈCLE, alliant un contenu de première importance, une impression de qualité et une magnifique illustration.

Brunet (IV-1373) donne une collation inversée ; Dean (III-309) ; Nissen (3474).

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, très grand de marges (ce qui est rare pour ce livre) dans un pastiche très réussi de *reliure de l'époque* au décor « à l'orientale ».

- 54 ROTHSCCHILD (D^r Henri de). Bibliographia Lactaria. Bibliographie générale des travaux parus sur le lait et l'allaitement jusqu'en 1899. *Paris, Doin, 1901*. In-4 broché (XII - 584 pages).

150 / 200

Édition originale très rare (550 exemplaires).

Brevet d'inventions et 8375 ouvrages sont décrits depuis 1538 ; index. Préface d'E. Duclaux.

Joint : *Second supplément*. Paris, Doin, 1902. Grand in-8 broché (106 p.) 1578 numéros. Énorme travail de ce grand collectionneur de livres et d'autographes (né à Paris en 1872) sur le lait, le beurre, les fromages, les boissons, la diététique du lait.

- 55 SAVIGNY (G. B. de). Le Porc, races, élevage, engraissement, maladies, charcuteries. *Paris, Librairie des Publications Populaires, 1906*. In-12, demi chagrin fauve, dos à nerfs (288 p.). 50 / 60

Nombreuses figures. L'auteur s'appelait Benjamin Ranaudel. Ex-libris P. Orsi.

Joint : HERMEL (B. ET L.). *Réussir en charcuterie*. Paris, Tissot (1936). In-12, cartonnage de l'éditeur (286 p.). Édition originale de ce célèbre manuel contenant de nombreuses recettes.

- 56 [SEL]. JULLIEN (J. J.). Le sel, impôts. *Paris, Librairie sociétaire... et phalanstérienne, 1847*. Suivi de : A. DEMESNAY. *Développements de l'impôt sur le sel*. Paris, Dusacq, 1847, (140 p.), et de : *De la production et de la vente du sel dans le midi de la France*. Aix, Tavernier 1850 (112 p.). 3 ouvrages reliés en un volume in-8 demi basane vert foncé, fleurons dorés (*reliure de l'époque*). IV-156 p., cerne clair. 80 / 100

3 textes rares définissant la production et la vente du sel en France.

Joint : MOLLAT (Michel). *Le rôle du sel dans l'histoire*. Paris, PUF, 1968. Grand in-8 broché (334 p.). Cartes dépliantes.

- 57 SERRES (Olivier de). Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs, dans lequel est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour dresser, gouverner, enrichir et embellir la Maison Rustique. *Paris, Madame Huzard, an XII (1804-1805)*. 2 volumes in-4, cartonnage de papier coulé vert, rose et gris, pièces bleu foncé, étiquettes de rangement, tranches jaunes (*reliure vers 1830*). Tome I : CXCII - 672 planches, portrait et 1 planche gravée page 589. Tome II - XLIV - 948 p., frontispice et 16 planches. 400 / 500

SEULE ÉDITION CRITIQUE DE CE MAÎTRE LIVRE ; c'est de loin la meilleure car le texte est très correct, établi d'après les 23 éditions anciennes que possédait le grand libraire J. B. Huzard.

Elle est illustrée du célèbre portrait d'Olivier de Serres dessiné par un de ses fils, ici gravé par B. Roger ; d'un frontispice et de 17 planches gravées sur cuivre ; de 2 grands bandeaux gravés par Ponce d'après Maréchal et Marillier ; de jolis culs-de-lampe gravés sur bois.

Le tome premier est précédé de la liste des souscripteurs menée par le Consul Bonaparte. Le tome second est précédé d'une liste de nouveaux souscripteurs menée cette fois par l'Empereur et surtout d'une remarquable bibliographie des éditions des œuvres d'Olivier de Serres bâtie par Huzard ; table des matières très détaillée rédigée par Morin.

Ce livre, reconnu mondialement comme un chef d'œuvre fut le livre de chevet d'Henri IV ; comme les Essais de Montaigne, son contemporain, c'est une des premières grandes conquêtes de l'esprit de clarté du monde moderne. Toute personne qui aime la terre ou qui veut la comprendre se plonge avec délices dans cette lecture si agréable. De très nombreux chapitres ou passages concernent la nourritures et les boissons des hommes.

PRÉCIEUX EXEMPLAIRE, légué à la « Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale » (cachets et inscriptions dorés au dos des volumes) par le Comte Ch. Ph. de Lasteyrie (1759-1849). Ce célèbre agronome, industriel et philanthrope, fut le propagateur de toutes les méthodes nouvelles dans ces domaines en France. Il constitua une bibliothèque pour cette société dont il eut, sous tous les régimes, beaucoup de mal à faire accepter ses dons.

Brunet V-312, Vicaire 789 (erreurs), Bitting 430.

- 58 SERRES (Olivier de). Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs... Dernière édition revue et augmentée par l'Auteur. Icy représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien Dresser, Gouverner, Enrichir et Embellir La Maison Rustique. Rouen, Jacques Hérault, 1663. In-4, vélin ivoire, attaches « à l'espagnole » de boutons de peau au 1^{er} plat et bélières fixées au second plat, tranches mouchetées (reliure de l'époque). 7 f. non chiffrés - 908 p., 1 f. blanc et 13 f. de tables non chiffrés. 800 / 1 000

C'est la dernière des « éditions de Rouen » (la 1^{ère} datant de 1623) et l'avant dernière édition ancienne de ce grand texte, la dernière, 1675, ouvrant un espace d'un siècle d'abandon (1600-1803).

Huzard, fervent collectionneur des œuvres d'Olivier de Serres ne la possédait pas ; dans sa bibliographie (1805), il la cite d'après le catalogue Baillièrre (Rouen, An IX). Ce doit être la même que celle qui fut imprimée par David Berthelin.

Elle est intéressante, car le langage a changé depuis 1600 et l'esprit a bien évolué : l'indication de « Maison Rustique » dans le titre témoigne de la concurrence que l'ouvrage de Charles Estienne et Jean Liébault (né en 1554 et dont les éditions se sont

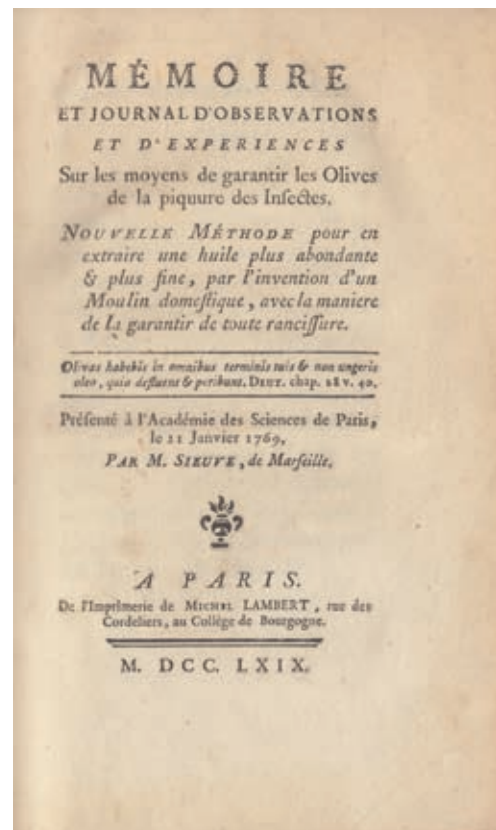
succédées jusqu'en 1702) ont pu faire à l'œuvre du grand Olivier de Serres.

Cette édition comporte de très nombreuses erreurs de pagination mais le texte est parfaitement en ordre. Les « lieux » 1, 3, 5 à 8 débutent par de grands bandeaux gravés sur bois populaires, inspirés de ceux qui ornent la 1^{ère} édition, montrant des paysans au travail. Une planche double (non chiffrée) est placée entre les pages 144 et 145 ; 15 bois à pleine page (parterre, jardin médicinal...) ; les quelques bois d'ornements proviennent de plusieurs ateliers normands. Cet ouvrage monumental et d'intérêt universel se retrouve assez bien situé en édition populaire.

TRÈS BON EXEMPLAIRE EN CONDITION D'ÉPOQUE, ce qui est très rare, compte tenu que ces éditions clandestines faites en Normandie se passaient de privilège et furent souvent détruites. Intéressant vélin de l'époque, fermé avec des liens « à boutons ».

Deux petits manques de papier réparés en marges (avec quelques mots refaits à la plume page 531-532).

- 59 SIEUVE (Lazare). Mémoire et journal d'observations et d'expériences sur les moyens de garantir les olives de la piquure des insectes ; nouvelle méthode pour en extraire une huile plus abondante et plus fine, par l'invention d'un moulin domestique avec la manière de la garantir de toute rancissure. Paris, Lambert, 1769. In-8, veau marbré, dos à nerfs, fleurons dorés, pièce verte, tranches mouchetées (Faki). 2 f. - 126 p. et 1 f.. 400 / 500



ÉDITION ORIGINALE RARE, il existe peu d'ouvrages anciens sur le travail des olives (inconnu à Vicaire) ; l'auteur était négociant à Marseille et avait inventé le « Moulin à dégriter les olives ».

Trois grandes planches dépliantes gravées par Bénard d'après L. Goussier.

Bel exemplaire.

- 60 SONNINI (C.S). *Traité de l'arachide, ou pistache de terre... Paris, Calas, 1808*. In-8, broché, couverture muette de l'époque. (VIII- 87 p.). 80 / 100

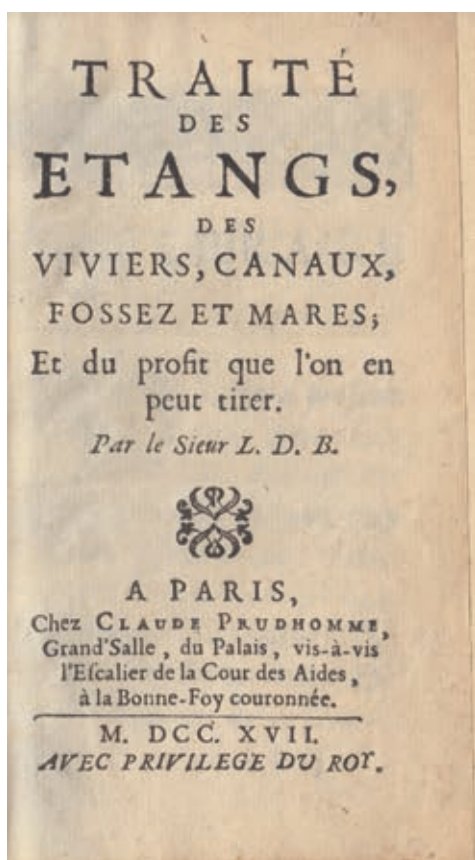
ÉDITION ORIGINALE du premier ouvrage français consacré à l'arachide et à ses dérivés.

2 belles planches dépliantes gravées. 4 p. de catalogue de l'éditeur.

Huile d'arachide, graines grillées (cacahuètes), crèmes et ratafias, faux café.

Joint : PHILIPPAR (F). *Rapport sur une Culture de Pistache de terre ou Arachide*. Paris, M^{me} Bouchard-Huzard, 1842. In-8, couverture bleue. ÉDITION ORIGINALE. Culture dans les landes de Gascogne, l'huile est utilisée dans les chocolats ; légères rousseurs.

- 61 TRAITÉ DES ÉTANGS, des viviers, canaux, fosses et mares, et du profit que l'on peut en tirer. Par le frère L.D.B. *Paris, Claude Prudhomme, 1717*. Petit in-12, veau granité, dos à nerfs, fleurons dorés. 7 f. non chiffrés, 120 p. et 4 feuillets. 400 / 500



ÉDITION ORIGINALE RARISSIME.

Ce traité est surtout précieux par les détails qu'il donne sur la construction des étangs et des viviers et sur les poissons d'eau douce (alors l'unique ressource poissonnière de la majeure partie de la France).

Description ; gardon, tanche, perche, brochet, carpe, alevin. Mœurs des poissons, de la pêche, de la vente (prix, qualités) ; les marchands, la loutre « que l'on peut manger en carême n'est point si poisson qu'on le dit ! ». Le libraire au lecteur : « a pris soin de donner au public tout ce que j'ay crû luy faire plaisir... J'ay profité de l'occasion d'une personne qui... a bien voulu travailler à ma prière à ce petit traité ».

Bel exemplaire (quelques traces claires à 5 feuillets et infimes restaurations en marge du dernier feuillet).

- 62 [VÉGÉTAUX]. Ensemble de 3 ouvrages 3 volumes. 200 / 300

PAILLIEUX (A.). *Le Soja*. Paris, Maison rustique, 1881. 127 p., couverture conservée. Reliés à la suite : - BLANCHARD (M). *Le Soja en France*. Paris, Challamel, 1941. 200 p., 17 planches, couverture conservée. - TRABUT (L.). *Le Soja*. Alger, 1918 (16 p.). - BORDAS (Jean). *Le Soja et son rôle alimentaire*. Paris, Hermann, 1937. (38 p., bibliographie, couverture conservée). - LI-YU-YING & GRANDVOINET (L.). *Le Soja...* Paris, Challamel, 1912. (150 p ; 2 planches en couleurs, couverture conservée.) Emploi alimentaire à base de soja. En un volume grand in-8, reliure demi-chagrin, dos à nerfs, tête dorée. Bel exemplaire.

MAURIZIO (D^r A). *Histoire de l'Alimentation Végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris, Payot, 1932. In 8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, fleurons dorés, tête dorée, couverture et dos conservés (663 pages). ÉDITION ORIGINALE de la traduction en français par le D^r F. Gédon de ce travail d'importance capitale (les plantes primitives de ramassage, les graines et les pains, les bouillies... table détaillée). On a relié à la suite l'édition originale allemande (Zurich 1916 - VII - 238 pages). Les deux éditions sont illustrées (mortiers, grils, meules, fours etc...). Très bel exemplaire.

CHATIN (Ad.). *Note sur le Cresson de Fontaine et sur sa Culture*. Paris, Imprimerie Martinet, 1858. Grand in-8, bradel au papier coulé vert, étiquette rouge (10 p.). ÉDITION ORIGINALE. Bel exemplaire.

- 63 VILLENEUVE (Comte L. de). *Essai d'un manuel d'Agriculture, ou exposition du système de culture suivi pendant dix-neuf ans dans le domaine d'Hauterive, Commune de Castres, département du Tarn. Toulouse, Douladoure, 1819*. In-8, broché, couverture muette, étiquette imprimée (1 f.- XII à 399, 1 planche dépliant gravée sur cuivre). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE.

Un chapitre sur les pommes de terre, un autre sur le maïs et surtout deux chapitres très importants sur la vigne, le vin, le vinaigre. L'auteur était maire de

Castres (frère de Villeneuve-Bargemont et de Villeneuve-Trans). Ses expériences concernent la vigne de FRONTON (Haute-Garonne) et de Saint-Simon, Lugnaux, Gaillac et Albi... (p. 262 à 296).

Très bel exemplaire, tel que paru.

- 64 VILLIERS (A.) et E. COLLIN. Traité des altérations et falsifications des substances alimentaires. *Paris, Doin, 1900*. Grand in-8, demi basane verte, dos lisse, filets dorés (*reliure de l'époque*, 2 f. - III - 113 p.).

50 / 60

ÉDITION ORIGINALE.

Céréales, farines, cacao, thé, condiments, truffes, boucherie, laitages, graisses, sucres, vins, vinaigres, eaux. C'est le premier grand manuel de détection et d'analyse basé sur des recherches personnelles, enrichi de 634 figures. Usures d'usage à la reliure.

Joint : LECOQ (Raoul). *Quand, pourquoi et comment malter les aliments. Histoire du malt*. Paris, Vigot, 1925-26. 2 volumes, grand in-8 broché (48 pages). ÉDITION ORIGINALE RARE (les cervoises, bières et soupes ; 2 vignettes).

LECOQ (Raoul). *Le Malt et la pratique du maltage*. Paris, Vigot, 1933. Grand in-8, broché (95 pages).

MATHIEU (René). *Le Malt*. Paris, Revue Française de Puériculture, 1935. (Tirage à part paginé 35-50). Un volume et 3 brochures.

- 65 VILMORIN (Jacques Lévêque de). L'hérédité chez la betterave cultivée. *Paris, Gauthier-Villars, 1923*. Grand in-8, bradel, demi-percaline chagrinée, couverture conservée (*reliure de l'époque*). 4 f. et 153 p.

50 / 60

ÉDITION ORIGINALE de cette thèse fondamentale et très rare ; bibliographie, nombreuses figures et planches en noir et en couleurs.

Cachet « hommage de l'auteur » et LETTRE D'ENVOI SIGNÉE.

Joint : JOULIÉ (H.). *Études et expériences sur le Sorgho à sucre...* Paris, Giraud, 1864. In-8 broché (3 f. - 200 p.). ÉDITION ORIGINALE RARE ; étude chimique du sucre de canne; comparaisons entre les sucres, formations des matières sucrées dans les végétaux, dosage de l'eau et des cendres.

- 66 VOYAGE AGRONOMIQUE, précédé du Parfait Fermier... *Paris, Panckoucko, 1735*. 2 volumes petit in-8, demi-basane fauve mouchetée à coins, dos lisse, fleurons dorés (pièces beiges et pièces de toison avec couronne dorées, tranches vertes (*reliure de l'époque*), XLVIII - 270 pages et 2 feuillets - 364 pages.

200 / 300

Ce livre est l'œuvre du fécond traducteur A. F. J. de Fréville, auteur de nombreux ouvrages d'éducation ; ici, le tome 2 est consacré aux légumes, particulièrement en Angleterre et spécialement à la pomme de terre. C'est une traduction TRÈS libre de l'œuvre de Jetho Tull (1680-1740).

Ce dernier consacra sa fortune à son domaine de « Prosperious Farm », dans le Comté de Berk où il tenta diverses expériences agricoles, si souvent malheureuses qu'elles le conduisirent à la prison pour dettes. Voltaire, qui avait suivi ses méthodes à Fernay, fut contraint d'y renoncer. Cependant, tout est loin d'être mauvais dans les expériences de Tull.

Ces 2 volumes, qui ont pour faux titres « État général de la culture anglaise » se trouvent on ne sait pourquoi classés *souvent* comme une traduction de l'œuvre d'Arthur Young alors que celui-ci n'en reconnut jamais la paternité, bien au contraire.

Joli exemplaire relié à l'époque en Angleterre ; nom doré de « Glayre » en pied du dos des volumes.

* * * * *

Gastronomie – Cuisine - Art de la Table

- 67 ALI-BAB (Henri Babinski). *Gastronomie pratique, Études culinaires...* Paris, Flammarion, 1912. In-4, basane souple aubergine, titre doré, tête dorée (reliure de l'éditeur). 2 f. - 636 p. 200 / 300

Seconde édition « revue et considérablement augmentée ». Portrait de l'auteur par E. Cader, reproduit EN couleurs.

Cette seconde édition originale (la première, parue en 1907 n'a que 314 p., de petit format) est rédigée par Madame Delahaye, collaboratrice assidue du « maître ». Entièrement repensée et enrichie de très nombreuses recettes. Elle est d'une grande rareté, la reliure est peu adaptée au format du livre et les exemplaires ont été mis en lambeaux.

Exemplaire miraculeusement préservé, demeuré frais (dos un peu déformé et légèrement passé).

- 68 ALI-BAB. *Gastronomie Pratique*. Paris, Flammarion, 1928. Grand in-4, pleine basane verte, laquée, dos à nerfs, fleurons dorés, pièces rouge (reliure de l'époque). 1282 p. 150 / 200

5ème édition en partie augmentée et entièrement remaniée.

- 69 [AMÉRIQUE DU SUD]. PRACTICO (Manual). La Cocina en el Hogar. Buenos Aires, imprenta Mercatoli, 1930. In-8 carré, demi-chagrin jaune, dos à nerfs, ébarbé, tête claire, couverture et dos conservés (279 p.). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE de cet excellent manuel de cuisine argentine, imprimé sur un très beau papier.

Ex-libris Rougier de Vaulgran (Raymond Oliver).

Joint : GORI (Clara). *La Cocinera Uruguaya*. Montevideo, Claudio Garcia, 1920. In-12 carré, bradel percaline cuivre, pièce brune, couverture illustrée et dos. 242 p. et 2 feuillets de publicité, (244 p., les p. 223-224 étant comptées 2 fois).

- 70 AMUSEMENS RAPSODI-POÉTIQUES contenant : Le Galetas, Mon Feu, les Porcherons poème en VII chants et autres pièces. A. Stenay, chez J. B. Meurant, 1773. In-12 de 5 f - 201 p., demi-basane havane mouchetée, filets et bouquets dorés, pièce orangée, plats de papier rose (reliure provinciale de l'époque). 200 / 300

Recueil demeuré anonyme. CET EXEMPLAIRE POSSÈDE UNE 5^e FEUILLE PRÉLIMINAIRE QUE N'ONT PAS LES AUTRES. Il rectifie d'une part, les « fautes à corriger » et d'autre part, le début de la table.

Il débute par des poèmes de circonstance et se termine par « LES PORCHERONS » (p. 124 à 200). Ce poème fut autrefois attribué à Cailleau, à l'Écluse (dont c'est assez bien le style), et même à Restif. Recueil inconnu de Lacombe, Vicaire et autres

bibliographes, décrivant la vie et les mœurs, avec une verve grossière et souvent érotique, de tous ces gens qui s'encanaillaient dans les guinguettes en particulier au lieu-dit « les Porcherons ».

C'était un hameau situé à 500 mètres des limites de l'ancien Paris (vers le coin de l'actuelle rue Saint-Lazare et de la rue de Clichy, où s'élève maintenant l'église de La Trinité). Deschamps signale que c'est le seul ouvrage cité imprimé à Stenay.

Joints : *Pierrot sentinelle perdue, suivie des Valets Gourmands et de l'amant barbare... faisant partie du nouveau Théâtre des Boulevards... Dédié aux amateurs*, par C. O. D. XXX. Paris, Tiger (vers 1810). In-16 broché, couverture muette (108 pages). Très curieux frontispice gravé sur cuivre. Pièces très grossières destinées au peuple parisien où l'on trouve quelques réflexions fort pertinentes : « j'ai vu cette voix-là quelque part » et « je l'ai croustillé à la sauce piquante ».

Traité du Vin et des propriétés d'icelui (De vino et eius proprietate). Fac-similé du texte latin de 1480 et traduction d'André Berry, précédés d'un avant-propos par le Dr. A. Gottschalk. Paris, La Tourneelle, 1939. In-8 broché (63 p.). ÉDITION ORIGINALE de la seule traduction française de cet incunable peut-être du à Philippe Béroalde l'aîné (vendanges, tromperies, corruption des vins, vinaigre) ; bois ancien et ornements de V. Le Campion.

FLEURET (Fernand). *Le sixième livre des « Hautzfaitz et dictz de Pantagruel »... où est parlé de Comte de Champagne et plus explicitement de la dive bouteille...* [Paris, Moët et Chandon, 1933]. In-12 carré, cartonnage éditeur, (49 pages). Illustrations en deux couleurs de Lucien Boucher.

- 71 APICIUS. Les dix livres de cuisine... Paris, Bonnel, 1933. In-8, broché (LXXVIII - 323 p.). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE de la cuisine traditionnelle française, faite par Bertrand Guegan, de cette somme de la cuisine de l'antiquité.

Tirage à 679 exemplaires, vélin numéroté.

- 72 APPERT (François). Le livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales. Paris, Barrois, 1813. In-8 demi cuir de russie tabac, filets et fleurons dorés (Vogel), XXXXVIII - 176 p., 1 planche dépliant. 120 / 150

Première édition sous ce titre, 3^{ème} édition très augmentée par le célèbre confiseur inventeur du procédé de conserves en boîtes.

SIGNATURE AUTOGRAPHE DE L'AUTEUR.

Reliure signée d'un des meilleurs relieurs de l'époque ; Vogel a du commencer son travail en 1814, selon Ramsden.

(Quelques rousseurs et brunissures.)

- 73 APPERT. Le Conservateur, contenant 1)- Le livre de tous les Ménages, 5^{ème} édition, revue par MM. Prieur Appert et Gannal. 2) - Anciens procédés de Conservation des fruits, des légumes et des viandes, confitures, fruits à l'eau de vie, liqueurs, ratafias, sirops, parfums (par Fayot, l'ancien secrétaire de Carême), conservation des viandes par le procédé du à M. Gannal. 3) - Monographie des vins par MM. Joubert, Bouchard et Louis Leclerc. Paris, Dentu, 1842. In-8, demi-basane fauve, dos à nerfs, percaline verte (*reliure moderne*). 1 f. (titre) XVI - 474 pages, 5 planches dépliantes. 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil, publié dans la « collection Carême » ; c'est la première édition posthume du traité d'Appert, mort à Massy en 1841, entièrement revue par son gendre.

La classification des vins de Bordeaux est l'œuvre d'André Joubert et Louis Leclerc. Table des matières détaillée.

Bel exemplaire. Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

Vicaire 202 (repris en 1858 même pag.).

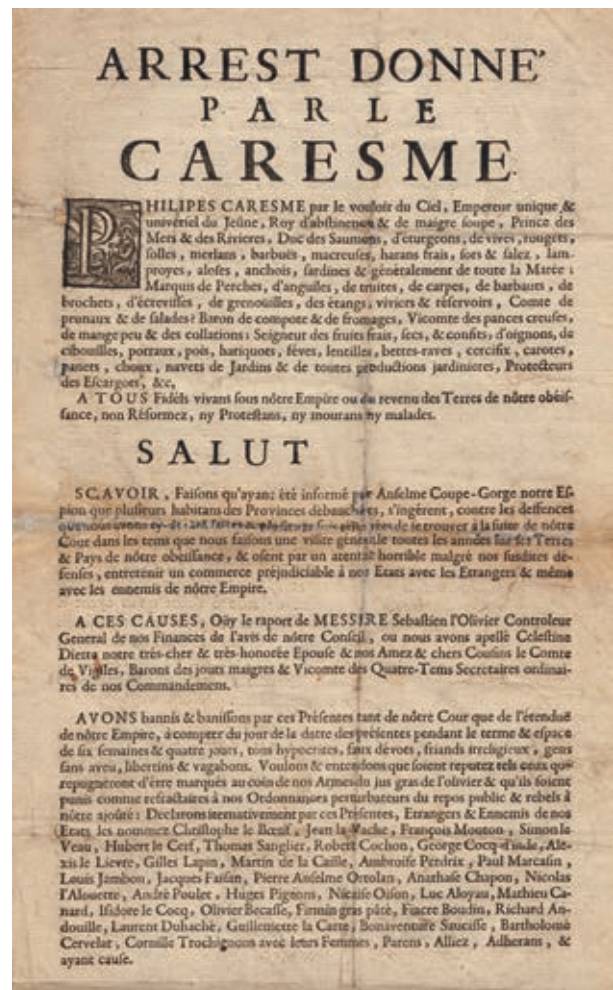
- 74 ARCHAMBAULT. Le Cuisinier Économe, ou éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office... Paris, Librairie du Commerce, 1825. In-8, demi-veau fauve à coins, dos lisse, fleurons à froid, filets et fleurons dorés, pièce orangée, tranches jaunes (*reliure de l'époque*). VIII - 420 p. 150 / 200

3^{ème} et dernière édition ; elle est revue, corrigée et ornée de 5 planches (services des tables) présentées sur 3 feuilles et comporte une notice sur les vins par M. Jullien.

L'auteur est mort pendant la confection de la 1^{ère} édition (1821) après 40 ans de pratique tant en cuisine qu'en restauration.

- 75 ARREST DONNÉ PAR LE CARESME. S.l.n.d (vers 1730-1740). Feuillet imprimé in-folio de 2 pages. 300 / 400

« Philipès Caresme par le vouloir du ciel, Empereur unique et universel du jeûne, Roy d'abstinence et de maigre soupe, Prince des mers et des rivières, Duc des saumons... Baron de compote et de fromage, Vicomte des pances creuses... Salut... Déclarons normativement par ces présentes, Etrangers et Enemis de nos Etats les nommez Christophe le Bœuf, Jean la Vache, François Mouton... Thomas le Sanglier, Robert Cochon... Alexis le Lièvre, Gilles Lapin, Martin de la Caille. - Mathieu Canard... Fiacre Boudin, Richard Andouille, Laurent Duhaché... Bonaventure Saucisse... Faisons très expresses inhibitions et défense à tous nos sujets d'avoir aucun commerce avec eux pendant le susdit terme de six semaines et quatre jours... Si donnons mandement par tous Maîtres d'hôtel,

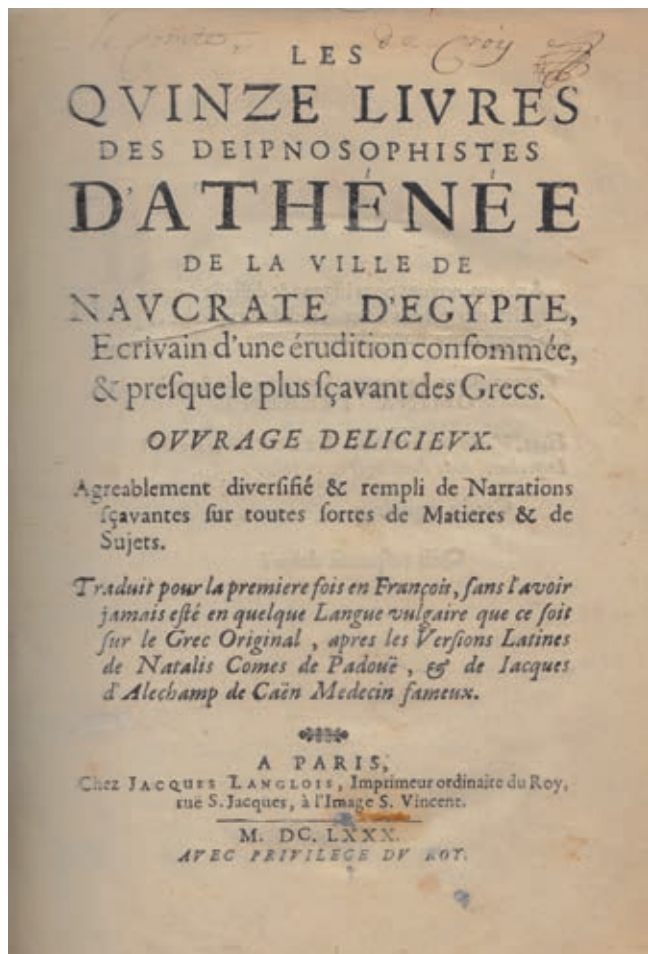


75

Intendant de table et de cuisine, Traiteurs, Rôtisseurs, Aubergiste, Marmitons, Galopins et autres Officier de haute et basse cuisine... à se retirer dans les Cantons du Mardy Gras et ripailles du Carnaval, à peine d'être jetté à la voirie ou noyé dans l'eau salé ou pendu et séché à la fumée ou haché comme chair en pâté... Car tel est nostre plaisir. Donnée au Camp de la purée, le sombre jour du Mercredi lendemain du Goulou Mardy Gras, l'année qui suit la précédente... scellé du gras Sceau de Beurres frais... ».

SEUL EXEMPLAIRE CONNU DE CETTE PIÈCE POPULAIRE livrant un texte dense et fortement amusant du fait de l'accumulation de termes de cuisine, parodiant un Arrêt royal ; elle semble être d'origine provinciale : la lettre ornée est un bois religieux très primaire. Le sens satirique n'échappe à personne, brocardant la noblesse, « médecins et autre gens de pareils étoffe... tous hypocrites, faux dévots, friands irréligieux... fidels vivant sous notre Empire... non Réformez, ny Protestants... ».

La feuille a été à l'époque repliée et conservée dans une poche, destiné à être lue en public à l'occasion de quelques réunions de joyeux compères. De ce fait une ligne est illisible, malgré quelques restaurations.



76

- 76 ATHÉNÉE. Les quinze livres des deipnosophistes d'Athénée de la ville de Naucratis d'Egypte... ouvrage délicieux... traduit pour la première fois en français... Paris, J. Langlois, 1680. In-4, veau brun, dos à nerfs, compartiments ornés de fleurons dorés (reliure de l'époque). LXXII - 1090 p. 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE de la première traduction d'Athénée en français, faite par l'abbé de Marolles.

C'est le plus grand livre que nous ait laissé l'Antiquité en ce qui concerne la table. Personne antérieurement ne s'était lancé dans une traduction, à cause de la complexité du texte. Dédiée au Duc de Montausier, elle ne fut soi-disant tirée qu'à 25 exemplaires (mention faite dans la dédicace).

Marolles n'ayant pu trouver d'éditeur, fut contraint de vendre sa bibliothèque et de publier son livre à ses frais. Page LXII très beau portrait gravé par Nanteuil, daté de 1657, de l'abbé de Marolles. Deux curieux bois gravés p. 737 et 986. Vicaire 51 (description fantaisiste ; Simon 146).

Bel exemplaire en condition d'époque.

Signature autographe sur le titre du Comte de Croÿ, membre de l'illustre famille, descendant des rois de Hongrie. Ex-libris Rouvier de Vaulgrain (Raymond Oliver).

Quelques petites réparations de papier et cerne marg. à la table.

- 77 [AUBERGES]. Arrest de la Cour de Parlement portant défense à tous aubergistes et autres personnes de loger et retirer aucune nourrices, meneurs ny meneuses. Paris, Muguet 1706. In-4, bradel, papier peigne (4 p.). 50 / 60

Les nourrices qui viennent à Paris doivent être munies d'un certificat de leur curé. Louis Chausson, aubergiste à Paris est condamné à aumôner 4 livres au pain des prisonniers du Châtelet.

Joint : Arrest du conseil du Roy, qui ordonne l'exécution de l'Arrest du conseil du 20 avril dernier concernant le recouvrement des taxes faites sur les hostelliers, aubergistes, traiteurs et loüeurs de chambres garnies du 25 may 1694. Paris, E. Michallet, 1694. In-4 de 4 pages. Concerne ceux qui « logent et donnent à manger dans les routes, villes, bourgs et autres lieux » tenus de payer les taxes aux sous fermiers ou leurs procureurs.

- 78 AUDIGER. La Maison Régulée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur... Avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essences, d'eaux et de liqueurs, fortes et rafraîchissantes à la mode d'Italie. Amsterdam, chez Paul Marret, 1697. In-12, basane granitée, dos à nerfs, compartiments ornés de fleurons dorés (reliure de l'époque). 297 p. et 4 f. de tables non chiffrés. 400 / 500

PREMIÈRE ÉDITION HOLLANDAISE, faite d'après l'édition originale parisienne de 1692.

Ce manuel célèbre est d'un intérêt capital pour la connaissance de la tenue d'une maison au XVII^e siècle et des charges de : sommelier, écuyer de cuisine, rôtisseur... Traité des sirops, gelées, confitures... Beau frontispice gravé et 6 planches dépliantes (plans de tables).

Bel exemplaire en condition d'époque.

- 79 AULAGNIER (Alexis). Dictionnaire des aliments et des boissons à l'usage de divers climats et chez les différents peuples... Paris, Cosson, 1839. In-8, demi-chagrin vert foncé, dos à nerfs, compartiments très ornés de caissons dorés (reliure de l'époque), 4 f.n.ch. - 64 et 731 p. 300 / 400

Seconde édition et la première sous cette forme de cet excellent dictionnaire, un des plus documentés du XIX^e siècle.

Légères rousseurs.

- 80 AURICOSTE DE LAZARQUE (E). Cuisine Messine. Nancy, Sidot, 1898. In-8, bradel, toile bleu-clair, pièce de titre, non rogné, couverture illustrée conservée. 2 f.-346 p. 150 / 200

Très complet comprenant une « cuisine de chasse », une cuisine israélite en Lorraine et une cuisine des dames.

Célèbre distinction entre les « plats gais » et les « plats tristes ».

- 81 BAUTTE (A.). A travers le monde Culinaire et Gourmand ; Critique de la Cuisine et de l'administration des grands hôtels et restaurants mondains... Paris, Nilsson, 1910. In-12 bradel, percaline absinthe, pièce verte, couverture et dos conservés (XI-335 p.). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE.

Joints : LANDRY (Robert). *Les soleils de la cuisine*. Paris, Laffont, 1967. In-8, bradel, percaline saumon, pièce de titre, couverture et dos conservés (375 p.). ÉDITION ORIGINALE de ce dictionnaire de 481 aromates utilisés en cuisine.

MARTIN (J. M. A.). *La Cuisine en regard du passé et de l'avenir*. Paris, Édition de la Toque Blanche, 1935. In-12, 91 p. ; bradel percaline ocre, non rogné, couverture conservée. ÉDITION ORIGINALE alfa. Préface de Pellaprat et Dumont-Lespine.

BRUNET (Raymond). *Le mariage des vins et des mets*. Paris, (v 1945). In-8 bradel percaline or, décor au 1^{er} plat (92 p.), couverture illustrée conservée.

- 82 BEETON (Mrs Isabella). Beeton's every-day cookery and housekeeping book... London, Ward, (1872). Petit in-8, dos de percaline bleue, plats en percaline lie de vin, décor doré (reliure de l'éditeur). VIII-LXIV-404 p., 4 planches, 2 feuillets, 24 p. de catalogue. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE RARE de ce dictionnaire de cuisine tiré du « Book of household management » (1861).

Ex-libris et étiquette Harry Schraemli.

(Bitting 32, E.D River p. 102, London British Library).

- 83 BIZET (Louis Charles). Du commerce de la boucherie et de la charcuterie de Paris et des communes qui en dépendent... Paris, Paul Dupont, 1847. In-8, demi-veau bleu, fil et dentelle doré (reliure de l'époque) 2 f. - 537 p. 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE d'une grande rareté (non cité par Vicaire) : l'approvisionnement de Paris, le bœuf gras, le voyage des animaux, les marchés, les abattoirs, les tripiers, mœurs des bouchers et des charcutiers, avec anecdotes.

(Légères rousseurs à 2 cahiers).

- 84 BODET (R.). Toques blanches et habits noirs. Paris, Dorbon, 1939. In-8, demi-chagrin bronze, dos lisse, 2 losanges mosaiqués rouges, et motifs géométriques dorés, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés (reliure de l'époque) 284 p. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE (le restaurant et sa technique, la littérature culinaire, recettes, le tourisme, les vins).

Préface de Curnonsky, illustration de Joseph Hémard.

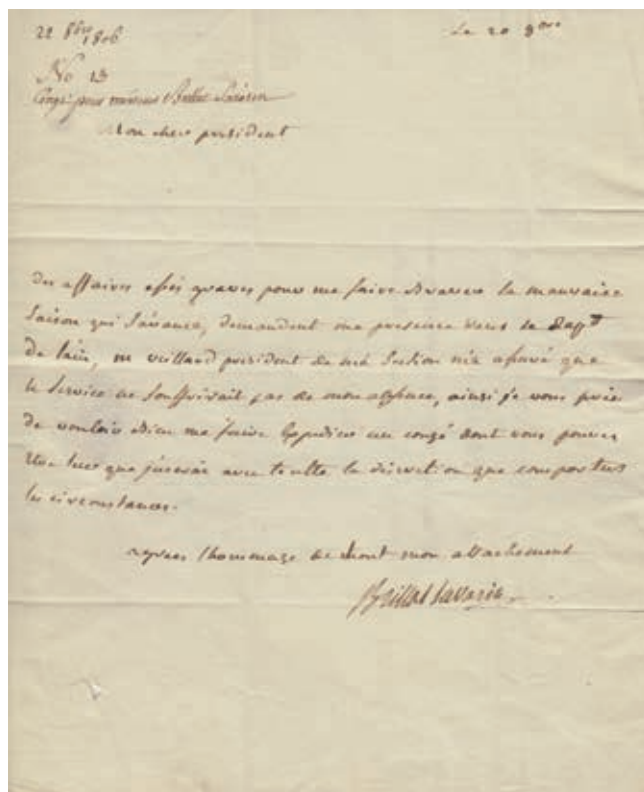
Ex-libris René Chauveau (Corcellet).

(Dos légèrement passé).

- 85 BOUILLARD (Paul). La Gourmandise à Bon Marché, La Cuisine au Coin du Feu, De la Cuisine et,... voilà tout. Paris, A. Michel, 1925-1928-1934. 3 volumes in-12, bradels toile brune (288, 283, 254 p.). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE de l'œuvre complète du maître du « Filet de sole » de Bruxelles, un des meilleurs théoriciens de l'entre-deux-guerres. Préfaces de Clément Vautel, Maurice des Ombiaux, Pierre Benoît.

Beaux exemplaires.



86

- 86 BRILLAT-SAVARIN (J. A.). Lettre autographe signée. Paris, 22 octobre 1806. 1 page in-4, cachet de cire. 400 / 500

Au Président de la Cour de Cassation « des affaires assez graves pour faire braver la mauvaise saison qui s'avance, demandent ma présence dans le département de l'Ain... ». Il demande un congé dont il n'utilisera qu'avec toute la discrétion que comportent les circonstances (c'est la campagne de Prusse).

- 87 BRILLAT-SAVARIN (J. A.). Physiologie du Goût, ou méditation de gastronomie transcendante... par un Professeur. Paris, Sautelet, 1826. 2 volumes in-8, demi chagrin vert lierre, dos lisse orné de nerfs simulés par bandes cernées chacune d'un filet gras et maigre doré, tranches mouchetées (reliures russes vers 1835-40). 1 f. (faux titre) XIV p. (en réalité XVI) pages 5 à 390, - 442 p. 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE imprimée aux frais de l'auteur à 4 ou 500 exemplaires, mis en vente à 24 francs en décembre 1825.

Brillat-Savarin mourut le 2 février 1826 ; les exemplaires restés chez Sauteret servirent à payer les frais de sa succession (1.500 francs avec les droits sur l'œuvre !).

Ce livre lentement élaboré pour le plaisir occupait depuis des années sa vie privée. Il écrivait en 1823 à Gonin de La Morflans « c'est un petit livre qui fera son chemin dans le monde ». Grimod en fit l'éloge, Balzac le porta aux nues. Une récente plaisanterie de libraire distingue un premier tirage caractérisé par le « E » de Bourse au bas du 1^{er} titre placé par erreur à l'horizontale, or tous les exemplaires sont ainsi faits, de même la page 45 se trouve paginée 49 et la page 49 est indiquée au talon et non à droite.

EXEMPLAIRE D'UNE GRANDE PURETÉ, établi en Russie vers 1835, dans des sobres et élégantes reliures et que le climat continental a bien aidé à la conservation des livres qui demeurent sans rousseurs. Ex-libris contemporain armorié et couronné de G. Tschertkoff à chaque volume avec ses 2 étiquettes de bibliothèque (n° 2139) ; c'était un des quatre écuyers du Tzar (avec le Comte Alex. Tolstoy, membre du Conseil de Tutèle à Moscou ; les Tschertkoff étaient très amis des Tolstoy ; le secrétaire de Léon Tolstoy était un Tschertkoff).

Exemplaire rendu précieux par l'apposition de 2 ex-libris d'Édouard Nignon. L'illustre cuisinier du Tzar reçut en cadeau, ou bien acquit ces livres à Moscou et les garda jusqu'à sa mort (1934) ; ils restèrent ensuite dans sa famille au château de la Haute Forêt.

- 88 BRILLAT-SAVARIN (J. A.). Physiologie du goût. Paris, Furne, 1864. Grand in-8, demi chagrin-brun, dos à nerfs, filet doré (*reliure de l'époque*). 3 f. - 460 p. 100 / 200

Premier tirage de cette nouvelle édition illustrée par Bertall, très différente de l'édition de Gonet 1848.

Elle contient les 7 hors-texte sur chine collé (au nom de Furne) les vignettes dans le texte sont différentes, ainsi que les bois d'en-tête et les lettres ornées ; papier vélin.

(Quelques très légères rousseurs).

- 89 BRILLAT-SAVARIN (J. A.). Physiologie du Goût. Paris, de Gonet, (1848). Grand in-8, pleine percaline ardoise, dos orné d'arabesques dorées, les 2 plats ornés de fers spéciaux dorés, tranches dorées (*cartonnage de l'éditeur*). 2 f. XXIII - 416 p. 200 / 300

La plus belle édition romantique illustrée par Godefroy, 7 planches gravées sur acier d'après Bertall et tirées sur chine monté ; très nombreuses vignettes gravées sur bois par Midderish, le tout en 1^{er} tirage.

Peu courante dans le cartonnage de Lenègre, avec les fers gravés par Haarhaus.

Comme la plupart du temps, le papier du texte a de nombreuses rousseurs claires.

Joint : TENDRET (L.). *La Table au pays de Brillat-Savarin*. Chambéry, Dardel, 1934. In-8, broché (283 p.). Seconde édition, enrichie d'un portrait. Un des 750 exemplaires numérotés sur Rives avec ENVOI DE MADAME TENDRET.

- 90 BRISSE (Ildefonse Léon dit le Baron). Almanach de la Salle à Manger rédigé par des gourmets littéraires et des maîtres de bouche, année 1865. Paris, au bureau de la Salle à manger, 1865. In-16 carré, demi-chagrin vert foncé, dos à nerfs, filet à froid, couverture (*reliure de l'époque*). 176 p. 150 / 200

ENVOI AUTOGRAPHE SIGNÉ.

Rare exemplaire de la seule année de cet almanach gastronomique, orné de très jolis bois, l'un sur le titre et les autres dans le texte, 2 sont de Grandville.

Le journal « La Salle à Manger », fondé en 1864, ne vécut que 18 mois, affirma la gloire parisienne du « Baron Brisse » qui continua ses articles dans « La Liberté ». Malgré sa popularité très entretenue, le Baron Brisse était très avare de dédicaces.

Bel exemplaire relié dès parution (signature un peu écourtée par le relieur). Affectueux envoi authentifié du Baron Brisse à Jules Cousin, cachet rouge à M^r Jules Cousin, bibliothécaire et cachet violet « ville de Paris, Bibliothèque ».

Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver).

Joint : DARANVAT (Albert). *L'art de plier les serviettes*. Paris, Bernardin Bichet, Gand, Imprimerie Snoeck vers 1895. In-16, broché (24 p.). Très rare, 20 figures ; bel exemplaire.

- 91 BROER (Frutzel). Ou de quelle mirifique façon un frère mineur, de cestuy nom guarist le dolent et boulymmique Sire de Kraaloo ; Légende Bruxelloise. Bruxelles, 1918. In-folio, broché. (III - 33 p.). 80 / 100

Édition rare, tirée à 350 exemplaire « sur pappier de Hollande ».

Préface de Georges Eekhoud l'auteur de ce texte Rabelaisien. Belle illustration en couleurs de Roméo Dumoulin.

Un des 25 exemplaires possédant une double suite (34 planches), l'une en noir, l'autre en couleurs, et un prospectus de lancement. Cette légende raconte l'origine du plat Bruxellois : Les « choesels » ; (quelques rousseurs).

- 92 BRUN (Maurice). Groumandugi, réflexions et souvenirs d'un gourmand provençal. Marseille, l'auteur, 1949. Grand in-4, demi chagrin fauve à coins, dos à nerfs, non rognée, tête dorée, couverture et dos conservés (XVII-209 p.). 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE ILLUSTRÉE DE BOIS GRAVÉS DE LOUIS JOU, certains en couleurs, tirée à 1 000 exemplaires sur Auvergne à la main numérotés. Préface de Charles Maurras.

- 93 BRUUN-NEEGAARD (T. C.). Traité sur la salaison des viandes et du beurre en Irlande et manière de fumer le bœuf à Hambourg. *Paris, Imprimerie Royale, 1821*. In-8, broché, couverture bleue (XVI - 75 p.). 150 / 200
- ÉDITION ORIGINALE, 2 marges réparées.
- Joint : TELLIER (Ch.). *La conservation de la viande et des matières organiques alimentaires par des moyens naturels*. Paris, Dunod, 1913. In-8, broché (63 p.). ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE ; l'auteur s'est intéressé dès 1860 à la conservation des matières organiques ; en 1867 avec le froid sec, il réussit à conserver durant 120 jours de la viande fraîche. Cependant cette première apparition du procédé frigorifique n'eut aucun écho. Étude parallèle de la déshydratation.
- TRUSLER (Reverend Dr John). *The Art of Carving*. Cambridge University Press, 1932. In-12, cartonnage et jaquette de l'éditeur (XII - 76 p.).
- 94 BULLET (Abbé Jean-Baptiste). Du festin du Roi-Boit. *A Besançon, de l'imprimerie de Jean-Félix Charmet, 1762 (1856)*. In-8 de 12 p., couverture imprimée sur le même papier, ornée d'un bois et d'un cadre. 200 / 300
- C'est la 3^{ème} et dernière édition de cet opuscule qui retrace l'histoire de cette curieuse coutume célébrée la veille de l'épiphanie en France, en Allemagne et en Hollande. *Deslyon*, chanoine de Senlis, fulmine contre les repas qui accompagnaient cette cérémonie devenu payenne.
- Quérard dit qu'il en fut tiré 50 exemplaires, ce qui est faux ; en fait il s'agit d'une édition faite à Lille par l'imprimeur Vanackere en 1856 sur du papier vergé mince.
- Bel exemplaire, tel que paru (Chwartz B. p. 181), Vicaire G. 131).
- Joint : CHABOT (Monseigneur). *La Fête des Rois dans tous les pays*. Pithiviers, Imprimerie Moderne, (1908). Petit in-12, bradel de percaline verte, pièce de titre ; couverture et dos conservés (196 p.). Excellente monographie : histoire des Rois Mages, la fête religieuse et familiale, les réjouissances. L'auteur était curé de Pithiviers « Prélat de Sa Sainteté », c'est à dire élevé à une haute dignité ou bien de la Maison du Pape.
- CORTET (Eugène). *Essai sur les fêtes populaires et les traditions qui s'y rattachent*. Paris, Thorin, 1867. In-12, bradel percaline orangée ; couverture conservée, 2 f. non chiffrés - 283 p. ÉDITION ORIGINALE tirée à 1200 exemplaires ! Très rare : jour de l'an, épiphanie (roi de la fève, symbole de la fève), carnaval (bœuf gras), carême, mi-carême (les porteurs d'eau, les rameaux (œufs de pâques). Pâques (juive, foire au pain d'épice). Noël (coutumes provinciales, la bûche...). Ex-libris Rouvier de Vaulgan (R. Oliver).
- 95 BURNET. Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère... *Paris, Librairie Usuelle, 1836*. Grand in-8, demi-basane brune, dos lisse très bien orné de palettes et fleurons dorés, petits coins de vélin (*reliure de l'époque*). 2 f. n. ch. - II - 788 p. 200 / 300
- UNIQUE ÉDITION de cette encyclopédie de la table, la plus complète publiée avant celle de *Fabre*.
- Titre typographique en forme de verre à pied ; frontispice (un dessert sous l'Empire) et 10 planches gravées sur cuivre. Beaucoup d'exemplaires sont incomplets (Vicaire 132 n'en recense que 8) ; de jolis bois dans le texte.
- Bel exemplaire, sans rousseurs, conditions bien rares pour un manuel souvent consulté.
- 96 CABANON (Émile). Un roman pour les cuisinières. *Paris, Renduel, 1834*. In-8, plein chagrin aubergine, dos à nerfs, filets, cadres et points dorés, décors à l'orientale dorés, entourés de motifs à froid sur les plats, tranches dorées (*reliure de l'époque*). 283 p. - 12 p. 300 / 400
- UNIQUE ET TRÈS RARE ÉDITION (Asselineau la donne, au siècle dernier, comme introuvable).
- C'est un des romans (le seul de l'auteur) les plus étranges dans le genre frénétique ; le sujet est insensé et plein de fantaisie, d'un romantisme éperdu ; la forme très moderne est encore surprenante ; on y apprend que le héros « est allé au Café de Paris. Il n'y a rien mangé de bon », « qu'il a une cuisinière, la première élève de Monsieur Sibiot de Marseille... elle a d'admirables secrets dans son art... ». Le roman se termine par l'extraordinaire recette des « cailles à la clémentine », accompagnées de patates fraîches blanchies au vin de Madère et sautées dans de la graisse de tortue... « Les plumes doivent rester adhérentes au caramel » (cette pièce « figure au second service, pour acolyte du rôle principal »).
- Depuis le passage des surréalistes, ce texte, dont c'est la seule édition, est encore bien plus recherché.
- Très beau frontispice (qui manque à la majorité des exemplaires) gravé sur bois par *Camille Rogier*, sur chine volant. *Champfleury* consacre un chapitre entier à cet ouvrage dans « les vignettes romantiques » (p. 169-182). Le livre fait défaut aux réunions romantiques de *Noilly* et d'*Escoffier*.
- TRÈS BEL EXEMPLAIRE ; certainement le seul en reliure pleine de l'époque ; ex-libris du célèbre « bibliophile Jacob » c'est à dire *Paul Lacroix* ; contemporain de l'auteur.
- 97 CAILLAT (A.). 150 manières d'accommoder les sardines. *Marseille, Colbert 1898 (D. Morcrette 1980)*. In-8, percaline bleue, décor argenté, tranches argentées, gardes ornées, couverture ornée conservée (XIV - 87 VI p.). 40 / 50

Très belle réimpression faite sur beau papier du seul traité consacré à la sardine, à l'allache, au nonnat, à la poutine, à l'anchois, aux sauces d'accompagnement.

Joint : ANACHAUD (Guy). *Célébration de la sardine*. R. Morel, 1970. In-16, toile éditeur, (46 p.).

- 98 CARDELLI (P.). Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne ; contenant toutes les recettes les plus simples pour faire bonne chère... précédé d'un traité sur la dissection des viandes... et d'un traité sur les vins. Paris, Roret, 1826. In-16, basane racinée, dos lisse, fleurons dorés, pièce de maroquin rouge, tranches jaspées (*reliure de l'époque*). 2 f. (faux titre et titre) XVII - 338 p. 100 / 120

4^{ème} édition revue, corrigée et considérablement augmentée.

Amusant frontispice lithographié montrant le service à table et le travail en cuisine ; 3 planches de dissection. (Vicaire 142). Cardelli est un pseudonyme, que Quérard dévoile : H. Duval, ancien secrétaire de M. de Las Cases.

- 99 CARÊME (Antonin). Le Cuisinier Parisien. Paris, Didot, 1828 (Luzarches D. Morcrette, 1975). In-8, demi-chagrin rouge, dos orné non rogné, tête dorée (425 p.). 80 / 100

Beau fac-similé illustré d'un frontispice et de 24 planches dépliantes.

Cet ouvrage traite essentiellement des entrées froides, des décors sur socles et des entremets de douceur.

Bel exemplaire.

- 100 CENT VINGT RECETTES DE ROSALIE, centenaire de la société A. Dubois et fils, 1848-1948. Lyon, Lardanchet, 1948. In-folio, large demi-marroquin rose à coins, tranches dorées, couverture illustrée et dos, étui bordé (D. Saporito). 161 p. 300 / 400

UNIQUE ÉDITION, tirée à 1 000 exemplaires numérotés, tous sur vélin fort et hors commerce.

Publicité des célèbres soyeux lyonnais dont le texte est uniquement constitué par « Les recettes de Rosalie » : 120 recettes de cuisine inédites.

Couverture en couleur de P. Falké et 46 superbes photographies d'A. Demilly. Le plus beau livre de cuisine lyonnaise, trop peu connu ; SUPERBE EXEMPLAIRE.

- 101 CHATILLON-PLESSIS. La vie à table à la fin du XIX^{ème} siècle. Paris, Didot, 1894. In-8, demi chagrin havane, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés (411 p.). 100 / 120

UNIQUE ÉDITION, bel exemplaire ; 170 figures et 2 planches dépliantes, l'une présentant 80 portraits de cuisiniers et de gastronomes de l'époque.

- 102 CLASSIQUES DE LA TABLE (Les) à l'usage des praticiens et des gens du monde... Paris, Martinon, 1844. In-8, demi-veau rose, nerfs plats, filets et dentelles dorés, fleurons à froid, plats de percaline bleue gaufrés, fleurons rocailles dorés aux angles (*reliure de l'époque*). 2 f. non chiffrés - IV - XXIII - 609 p. 200 / 300

Seconde édition de ce célèbre Keepsake gastronomique (le plus important de l'époque romantique), publié sous la direction de F. Fayot, le « secrétaire et biographe de Carême ».

Il réunit les principaux textes de : Brillat-Savarin, Berchoux, Grimod de la Reynière, Colnet, marquis de Cussy, Carême, Dr Gaubert, Chaptal, Lady Morgan, Dr Roques... chansons bachiques et gastronomiques (l'édition de 1843 n'a que 528 pages, le texte des pages 521-609 est nouveau).

Bien complet des 22 belles planches gravées (8 de plus que dans la première édition) : portraits de Talleyrand, Cussy, Janin, Berchoux, Grimod, Calmet, H. Vernet, Lady Morgan, Appert, Gaubert... La lithographie « le marchand de marrons » est imprimée en bistre.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE, SUR VÉLIN FIN (de légères rousseurs comme toujours) dans une jolie *reliure de l'époque*, très fraîche.

(Vicaire 176, Bitting 530).

- 103 COLOMBIÉ (Auguste). Nouvelle encyclopédie culinaire. La pâtisserie bourgeoise, la cuisine bourgeoise. Meulan, Rety, 1906-07. 3 volumes in-4, toile noire, pièces basane noire (*reliure de l'époque*). 367 - 541 et 2 f. p. (9) à 632 p. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE d'un des plus importants ouvrages de la cuisine française.

Colombié fut le plus grand professeur de cuisine. Il s'attache à rédiger ses recettes avec une grande clarté et de les prolonger par de précieux commentaires. Portrait.

OUVRAGE TRÈS RECHERCHÉ, une grande partie de stock ayant été détruite après la mort de l'auteur ; d'autre part, bien des cuisiniers, nos contemporains, qui se sont amplement servis de ce travail n'ont jamais tenu à en promouvoir la valeur.

- 104 CONSTANTIN-WEYER (Maurice et Germaine). Les secrets d'une maîtresse de maison. Paris, Rieder, 1932. In-8, broché (679 p.). 100 / 200

ÉDITION ORIGINALE sur alfa avec des bandeaux et des culs-de-lampe de Paul Devaux.

ENVOI ET DEUX BELLES LETTRES AUTOGRAPHES (4 p. in-4) concernant les vins et les sorbets.

Joint : CUISINE (La) *considérée comme un des beaux arts*. Paris, 1951. In-8, bradel, papier décoré, couverture (Janssens) 424 p. Édition originale ; texte de S. Guitry, Maurois, de Pomiane... nombreuses illustrations et nombreuses recettes ; exemplaire Guy Dartois.

- 105 CORTHAY (A.). La conserve alimentaire. *Paris, Dentu, 1891*. In-4, toile noire (*reliure de l'époque*). XV et 439 p. 120 / 150
- ÉDITION ORIGINALE nombreuses figures, ouvrage de premier plan, donnant de très nombreuses recettes précises.
- Joint : DAGUIN (Marcelle). *Comment faire les conserves chez soi*. Paris, Le Prat, 1948. In-12, cartonnage illustré de l'éditeur (224 p.).
- ROUSSET (H.). *Conserves alimentaires, plus de 500 recettes...* Paris, Desforges, 1925. In-12, broché (253 p.).
- LASNET DE LANTY (Henriette). *Conserves familiales*. Paris, Flammarion, 1965. In-12 carré, cartonnage illustré (317 p.). ÉDITION ORIGINALE, envoi.
- 106 COURTINE (R. J.). Un nouveau savoir manger. *Paris, Grasset, 1960*. (235 p.). Suivi de : *Le plus doux des péchés, images de Jon Mara Bouy*. Éditions Touristiques, 1954 (292 p.). 2 ouvrages en un volume in-8 carré, demi-chagrin brun, dos à nerfs, tête dorée, couvertures et dos conservés. 120 / 150
- ÉDITION ORIGINALE de chacun des ouvrages. Bel exemplaire, envoi.
- Joint : BOURQUIN (Constant). *Précis de la cuisine française*. Paris, Hecht, 1939. In-12, bradel percaline dorée, pièce de titre verte, couverture et dos conservés. 318 p. Édition tirée à 1280 ex. sur vergé antique numérotés, tous hors commerce. Ex-libris Rouvier de Vaulgran (R. Oliver).
- COVER (Francis). *Lettres de noblesse des pâtes alimentaires*. Paris, 1953. In-4, bradel, percaline ivoire, couverture et dos conservé (44 p.). Édition originale ; vélin numéroté. Illustrations de Pablo Solano.
- GLEIZOS (Estève). *Soupet et résoupet*. Mount-Pelié, impri. Priéjour, 1886. Grand in-8 bradel percaline grise, couverture conservée (24 p.). ÉDITION ORIGINALE, rare tirage à part de « Revistadi lengo roumano » illustration d'Édouard Marsal texte français à la fin, ENVOI AUTOGRAPHE DE L'AUTEUR.
- 107 COUTOULY (Gustave de). L'art d'accommoder les champignons ; guide pratique pour les amateurs mycophages. *Paris, Klincksieck, 1910*. Petit in-8 étroit, bradel, percaline grise, pièce verte, couverture et dos conservés (IX - 150 p.). 80 / 100
- ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, le meilleure livre de recettes de champignons après celui du D^r Romain.
- Bel exemplaire. Ex-libris P. Orsi.
- Joint : BRUNET (Raymond). *Manuel pratique de la culture des champignons et de la Truffe*. Paris, Mulot, 1902. In-12, couverture illustrée, 2 f. non chiffré II - 179 p. et catalogue de 36 p. Édition originale, champignons sauvages comestibles, culture des champignons ; la truffière, préparations culinaires, récolte, commerce.
- 108 [CUISINE BOURGEOISE]. Ensemble de 3 ouvrages en 3 volumes. 80 / 100
- GARLIN (Gustave). *La Bonne Cuisine comprenant 880 titres avec observations et 70 gravures à l'appui*. Paris, Garnier, (1927). In-12, cartonnage illustré en couleurs de l'éditeur. VI - 506 p. C'est un condensé des deux gros volumes.
- GILBERT (Philéas). *La Cuisine de tous les mois*. Paris, Société des Cuisiniers, 1925. In-8, cartonnage illustré XX - 811 p.
- DERYS (Gaston). *La cuisine d'aujourd'hui*. Paris, Librairie Française de documentation (v. 1930). In-16 carré, broché (124 p.). ÉDITION ORIGINALE, préface de Curnonsky, bel envoi.
- 109 [CUISINE BOURGEOISE]. Ensemble de 4 ouvrages en 4 volumes. 80 / 100
- SAINT-ANGE (Madame E.). *Le livre de Cuisine de... Recettes et méthodes de la bonne cuisine française*. Paris, Larousse, 1926. Gros in-8, cartonnage rouge, 1375 p., 103 illustrations. ÉDITION ORIGINALE.
- La Bonne Cuisine*. Paris, Larousse, 1929. In-12, bradel, percaline verte, pièce verte. 448 p. 1^{ère} édition de ce manuel de cuisine pour budget moyen.
- FINEBOUCHE (Marie-Claude, Madame Jean Ajalbert). *Madame à la cuisine*. Paris, Albin Michel, 1949. In-8, bradel, percaline bleue, couverture et dos conservés. 413 p. ÉDITION ORIGINALE.
- GRANCHAMP (Mique). *Le Cuisinier à la Bonne Franquette*. Chambéry, Dardel, 1924. In-8, cartonnage éditeur, demi-percaline bleue. 544 p.
- 110 [CUISINE DE FRANCE]. Ensemble de 7 ouvrages en 7 volumes. 150 / 200
- DUMONTEIL (Fulbert). *La France Gourmande*. Paris, Librairie Universelle, 1906. In-8, bradel, percaline vert mousse, pièce gold, non rogné couverture et dos conservés (IV-314 p.). ÉDITION ORIGINALE du « Testament du plus gourmet de nos écrivains ».
- BRINGER (Rodolphe). *Les bons vieux plats du Tricastin*. Pierrelatte, Ayzac, (v. 1930). In-8, percaline beige, pièce de titre, couverture conservée. 32 p. - L'auteur (1871-1943) journaliste, auteur, humoriste fondateur du « Canard Enchaîné » (alors « Canard Déchaîné »), décrit 30 recettes de son pays.
- ROBAGLIA (S.). *Margaridou*. Paris, Aurillac 1935. In-12 carré, broché, 239 p. Recueil de cuisine auvergnate.
- GUILPIN (Hubert). *300 recettes de cuisine à la bière*. Paris, 1958. In-12 bradel, percaline ocre, pièce verte, couverture et dos conservés. 319 p. Bel envoi à Raymond Oliver « Ambassadeur de la cuisine française ». Ex-libris Rouvier de Vaulgran (R. Oliver).
- PHILIPPE-LEVATOIS (Jeanne). *Cuisine traditionnelle du Poitou et de Vendée*. Poitiers, Brissaud, 1982. In-8, cartonnage éditeur décoré (2 f. - 326 p.).

HÉRON de VILLEFOSSE (René). *Histoire et géographie gourmandes de Paris*. Paris, Les éditions de Paris 1956. In-4, percaline rouge de l'éditeur, 389 p.

MOLINIER (Fernand). *Recherches historiques sur nos spécialités gourmandes*. Albi, 1968. Grand in-8, broché, 16 p. ENVOI ET LONGUE LETTRE à RAYMOND OLIVER, défendant l'ancienneté du « gâteau à la broche ».

- 111 [CUISINE DE L'EST]. Ensemble de 3 ouvrages en 3 volumes. 80 / 100

GOLOUB (Hélène). *100 recettes de cuisine Russe*. S.l., 1924. In-8, bradel, percaline verte, pièce grenat, couverture conservée (36 p.).

PETIT (A.). *La Gastronomie en Russie*. Paris, L'auteur 1860. In-12, skivertex vert, dos très orné d'une branche fleurie dorée (227 p.). Belle réimpression faite en 1970 à 250 exemplaires sur vélin teinté du meilleur traité de cuisine russe en français. Avec un glossaire franco-russe très important.

KORANYI (Rosel et Lad. Szinder). *Livre de la bonne chère, contenant toutes les spécialités gastronomiques de la cuisine Hongroise*. Budapest, « Hungaria », (v. 1938). In-12, broché (115 p.). ÉDITION ORIGINALE, alpha, excellent recueil, devenu rare.

- 112 CUISINIER LANDAIS et les bons domestiques (Le). *Dax, Labèque, 1934*. In-8, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés. 121 -40 - X p. 50 / 60

Nouvelle édition, peu courante.

- 113 [CUISINIÈRES]. Ensemble de 3 ouvrages en 3 volumes. 150 / 200

HOCQUART (Edouard). *La Cuisinière Modèle, ou l'art de faire une bonne cuisine avec économie, ouvrage enrichi d'un dictionnaire des termes de cuisine, du calendrier de la cuisinière et d'un grand nombre de figures indiquant la manière de découper les viandes, les volailles et les poissons, etc...* Paris, Langlumé et Peltier, (1845). In-16, basane havane racinée, dos lisse orné en long de filets, fleurons et dentelle dorés, hachures dorées sur les coupes, non rogné, tête dorée, couverture illustrée et dos conservés. 284 p. ÉDITION ORIGINALE RARE. 19 planches de découpage. Très bel exemplaire, lavé et encollé, bien relié.

UTRECHT-FRIEDEL (Madame). *La petite cuisinière habile, ou l'art d'apprêter les aliments avec délicatesse et économie. Écrit sous la dictée de Mlle Jeannette par un gastronome de ses amis. Nouvelle édition, considérablement augmentée*. Paris, Friedel, et Hautecoeur-Martinet, 1823. In-16, broché, non rogné, couverture muette orangée marbrée, étiquette imprimée. Il n'existe pas de faux titre ; 142 p. et 1 feuillet présentant un double de l'étiquette. Cette édition contient la majorité des recettes du « petit

cuisinier habile » qui sont entièrement révisées et beaucoup de recettes nouvelles, certaines empruntées à *Madame Gacon-Dufour*. Madame Louise-Auguste Utrecht était la veuve du célèbre confiseur berlinois P. J. Friedel. Bel exemplaire, tel que paru. MARGUERITTE (Mademoiselle). *Le Cordon Bleu ; nouvelle cuisinière bourgeoise...* Bruxelles, Périchon, 1835. In-16 broché. 192 p. et cat. 36 p., frontispice gravé sur bois par Tellier.

- 114 CULINA - Revue Mensuelle. 1^{er} décembre 1908 (N° 1 de la 1^{ère} année) à 5 juillet 1914 (N° 68. 6^{ème} année), décembre 1919 (7^{ème} année, n° 69) à n° 105 décembre 1922. Reliées en 4 volumes in-folio, demi-basane prune, dos à nerfs, couvertures de livraison illustrées conservées (reliure d'époque) - 244, 227, 194, 896, 264 p. et des centaines de pages annexes non chiffrées. 80 / 100

Très bel ensemble, présentant des milliers de recettes et de menus ; illustrés de photographies de qualité (présentation de plats, découpages, confection des plats).

Joint : CULINA. *Revue Mensuelle*. Avril 1927 à Mars 1932, n° 157 à 216. (n° 178 imprimé en couleurs). Relié en 4 volumes de toile noire. De nombreuses erreurs de pagination et manques de numéros.

- 115 CURNONSKY. *Cuisine et vins de France*. Paris, Larousse, 1953. In-4, reliure éditeur, façon maroquin bordeaux, 1^{er} plat et dos décorés, (4 f. non chiffrés - 856 p.). 50 / 60

ÉDITION ORIGINALE.

Joint : DUMAS (Alexandre). *Le grand dictionnaire de cuisine*. Paris, Tchou, 1965. In-4, cartonnage d'éditeur, illustré (LXVI-566 p.) La meilleure réimpression de l'édition de 1873.

- 116 DROUILLET (les frères). *Gastronomie Nivernaise*. Moulins, Crépin-Leblond, 1939. In-12, carré, bradel percaline verte, couverture et dos conservés (143 p.). 50 / 60

ÉDITION ORIGINALE.

- 117 DROUX (Georges). *Potée Bourguignonne*. Dijon, Venot, 1936. In-8, demi-chagrin bordeaux, tête dorée, couverture et dos conservés - 260 pp. 60 / 80

ÉDITION ORIGINALE.

Ex-libris Pierre Orsi.

Joint : HUGUENIN (Pierre). *Les Meilleures Recettes de ma pauvre Mère..* 128 pp. Même reliure. Édition originale. Dijon, Venot, 1936.

- 118 DUBOIS (Urbain) et Émile BERNARD. *La cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École Française*. Paris, Dentu, 1888. 2 volumes, grand in-4, demi chagrin vert

foncé, dos à nerfs, fleurons et fils dorés, plats toile chagrinée, (*reliure de l'époque*). LXIV- 432 - 2 feuillets 491 p. et 2 feuillets. 400 / 500

14^{ème} édition. 3 544 recettes, frontispice et 77 planches (430 fig.) gravures sur bois ou sur acier.

Ex-libris et super ex-libris de E. Fournial, chef au Splendide hôtel d'Aix les Bains à l'époque.

Très bel exemplaire (légères rousseurs).

- 119 DUBOIS (Urbain). Cuisine Artistique. Études de l'École moderne. Paris, Dentu, 1872. 2 volumes in-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, compartiments richement dorés, plats de percaline rouge estampés à froid (*reliure de l'éditeur*). Tome 1, VIII - 221 pages, Tome 2 pages 223 à 445. 600 / 800

Illustration de 101 planches gravées sur acier hors texte.

Le plus beau livre d'Urbain Dubois. L'auteur, né à Tretz en 1818, fut cuisinier du Prince Orloff pendant 20 ans, puis Chef de cuisine du Roi de Prusse Guillaume I^{er} de 1864 à 1885. Il mourut à Nice en 1901.

- 120 DUBOIS (Urbain). La cuisine d'aujourd'hui, école des jeunes cuisiniers. Paris, Dentu. (v. 1882). In-4, demi-chagrin vert foncé, dos à nerfs, filets dorés, plats de toile grisée (*reliure de l'éditeur*). XV-815 p. 200 / 300

Troisième édition, corrigée et augmentée ; 260 illustrations dont 40 planches.

Bel exemplaire, réparation marginale à un feuillet de préface.

- 121 DUBOURG (Anthony). Dictionnaire des ménages... Encyclopédie des Villes et des Campagnes. Paris, chez D'Uztubie et Worms..., 1839. 2 tomes en 1 volume in-4, demi-basane maroquinée vert foncé, filets dorés (*reliure de l'époque*). 2 f. - 491, 2 f. - 519 p. 150 / 200

Important ouvrage contenant, sur 2 colonnes, un copieux dictionnaire de Cuisine rédigé par Paul Lacroix et Émile de La Bédollière.

Bon exemplaire, légères rousseurs.

(Vicaire 291, Bitting 132, Cat. Lambert 66).

- 122 DUMAS (Alexandre). Petit Dictionnaire de Cuisine revu et complété par J. Vuillemot, élève de Carême, ancien cuisinier... Paris, Lemerre, 1882. In-12, cartonnage illustré de l'éditeur (III-819 p.). 100 / 120

UNIQUE ÉDITION de ce recueil de recettes de VUILLEMOT qui avait fourni toute la partie technique de l'édition de 1873 et qui tenta ici de récupérer son bien (c'est Vuillemot qui permit à Dumas de subsister grâce à ses dons tant en nourriture qu'en argent de poche la dernière année de sa vie).

Bel exemplaire très frais, dans son rare et fragile cartonnage illustré (2 petites restaurations aux charnières).

Fiche de la collection Léon Lambert.

- 123 DUPIN (Pierre). Les secrets de la cuisine Comtoise. Paris, Nourry, 1927. In-8 carré, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos (XII-139 p.). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE (1000 exemplaires alfa), 5 illustrations sur bois.

Bel exemplaire.

- 124 DUPLAIS (Pierre). Traité des liqueurs et de la distillation des alcools... 2^{ème} édition. Versailles, chez l'auteur, 1858. 2 volumes in-8, demi-basane violette, dos à nerfs, fleurons dorés (*reliure de l'époque*). XII - 550 p. - 5 planches dépliantes et 6 figures et tables. VIII - 534 p. - 9 planches dépliantes. 200 / 300

Célèbre manuel de distillation, description de tous les systèmes et alambics, absinthe, anisettes de Bordeaux et de Hollande, Cassis, fenouillette de Ré, ratafias, eaux distillées, esprits, fruits à l'eau de vie, liqueurs, noyaux, punches, sirops, vespétros, vinaigres.

Dictionnaire des substances, utilisation des plantes, fleurs, fruits et graines.

Rousseurs claires ; signature et cachet de C. Bernard, de Marmande.

- 125 DURAND (C.). Le Cuisinier Durand, Cuisine du Midi et du Nord. Paris, Garnier, s.d. In-12, bradel de percaline rose, pièce verte, couverture conservée (XVI - 509 p.). 80 / 100

887 recettes (table détaillée) ; 151 figures et 7 plans de table.

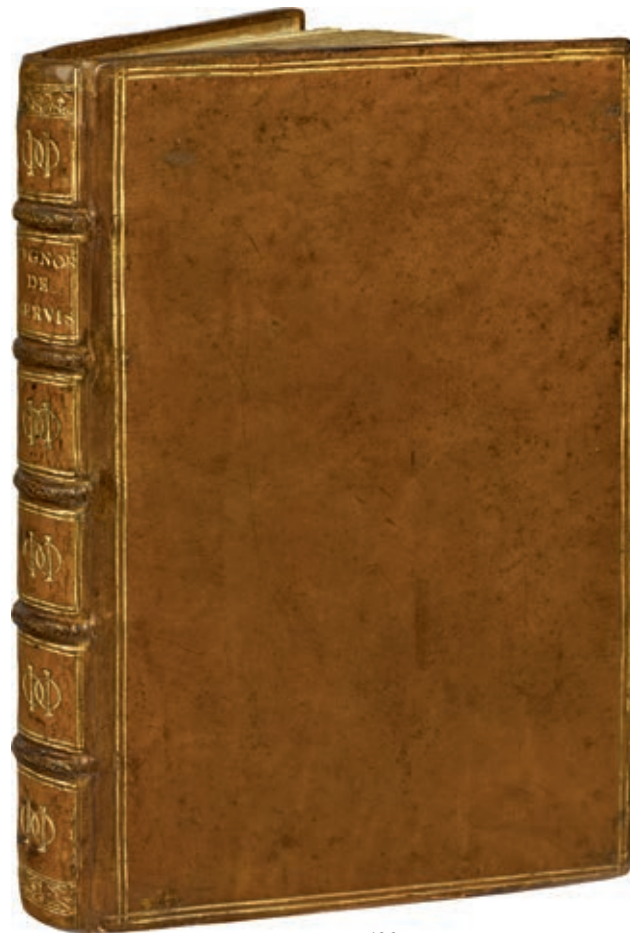
C'est la 10^{ème} édition de ce célèbre ouvrage du grand cuisinier né à Alais en 1766 (chef de Cuisine de l'Évêque de Nîmes, inventeur du « sel épice »).

- 126 ESCOFFIER (A.), Philéas GILBERT et Émile FÉTU. Le guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique. Paris, Flammarion, 1936. Grand in-8, toile ocre, pièce noire, couverture (XIII - 942 p.). 80 / 100

C'est le texte de la 4^{ème} édition, parue en 1921, la dernière revue par l'auteur.

Tenant compte de la crise, il a considérablement simplifié surtout les garnitures et a ajouté un grand nombre de recettes nouvelles de création récente. Cachets « Centre Français d'études pour l'amélioration de la vie familiale ».

Bel exemplaire sur très bon papier.



130

- 127 ESCOFFIER (A.). *Les Fleurs en cire. Paris, l'art culinaire, 1910*. In-8, broché. 96 p. portrait et 4 illustrations. 200 / 300

BEL ENVOI À J. BELLEUDY... « à ces quelques fleurs de la Provence, permettez moi de joindre ma toute sincère sympathie ». Et très belle lettre autographe « Carlton Hôtel, Londres, 3 février 1913 » ; 2 p. in-8 au même il le remercie de l'article paru dans « le provençal de Paris » et lui envoie la collection complète du Carnet d'Épique dont le premier numéro contient des recettes bourgeoises de la cuisine Vaclusienne... « puisque vous avez habité ce beau pays favori des gourmands, je serais très heureux... de voir détailler dans le Carnet d'Épique quelques-uns des secrets de la cuisine Provençale que vous devez avoir notés... ».

Jules Belleudy publia quelques années plus tard « La provence gourmande ».

- 128 ESCOFFIER (A.), Ph. GILBERT, E. FETU. *Le livre des menus. Paris, Imprimé par Grévin-Lagny, 1912*. Grand in-8, demi chagrin grenat. 164 p. 400 / 500

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, bien complet du tableau dépliant qui manque souvent (légères rousseurs).

Ex-libris Pierre Orsi.

- 129 ÉTATS GÉNÉRAUX de la Gastronomie Française. *Dijon, novembre 1973*. In-4, bradel, percaline rouge, pièce rouge (37 p.). 80 / 100

Très rare recueil ronéotypé, préface d'Henry Moisan, Jean Rougié (les foies gras et les truffes), R. Vandard (la gastrophysique), J. Germe, R. Marchand (la gastronomie), « la cuisine dite nouvelle ».

Joint : BOCUSE (Paul). *La journée du cuisinier*. Paris, « Études Vivantes », 1980. In-4 ; cartonnage illustré de l'éditeur (30 p.). Album très amusant décrivant la vie quotidienne d'un grand restaurant, racontée par Richard et Hélène Dubreuil. Illustrations en couleurs de Claire Nadaud (élève de Point). BEL ENVOI AUTOGRAPHE de Paul Bocuse à Mado Point. Très belle photographie originale en couleurs, in-4, de Paul Bocuse et de Mado Point avec d'autres cuisiniers en toque.

- 130 [EXEMPLAIRE DE NICOLAS FOUQUET]. PIGNORII (Laurentii). *De servis et eorum apud viteres ministerijs, commentarius... Patavii (Padoue) typis Paris, Frambotti bibliop., 1656*. In-4, veau fauve, dos à nerf, monogrammes dorés entre les nerfs, 2 filets dorés sur les plats (*reliure de l'époque*), 9 f. - portrait - 280 p. 10 f. de table. 1 500 / 2 000

Seconde édition, très augmentée (la 1^{ère} parut en 1613), beau portrait gravé sur cuivre ; une trentaine de figures sur bois dans le texte, beaucoup à pleine page, (instruments de musique, danseurs, acteurs, monnaies, bijoux).

Ce livre contient des passages très intéressants concernant la table, le vin, la vie rustique (culina villae, Apicius p. 252-270) ; important chapitre « de ministris con vivi » et des chapitres sur les divertissements à table. Célèbre grand bois montrant des esclaves rangeant des tonneaux dans une cave (p. 266).

Laurent Pignoria (1571-1631), érudit archéologue, a été un des premiers à réunir un riche cabinet d'antiquités. Étude consacrée à la vie des esclaves et anciens serviteurs. Un des meilleurs traités anciens sur le sujet, qui fait encore autorité.

Nicolas Fouquet (1615-1680), Marquis de Belle-Isle, Vicomte de Melun et Vaux, né en 1615 à Paris, condamné à la détention perpétuelle pour avoir excité l'orgueil de Louis XIV et la jalousie de Colbert fut interné à Pignerol en 1665 où il y mourut le 31 mars 1680. Il avait rassemblé à Saint-Mandé 30 000 volumes, dont la plupart se trouve à la Bibliothèque Nationale. Il avait fait don d'une rente perpétuelle de 6 000 livres aux Jésuites de Paris pour qu'ils augmentent leur bibliothèque. Ces livres sont frappés au dos de 2 Ø entrelacés, pour les distinguer de ceux que *Desportes* leur avait données et qui portaient ces 2 pièces bien séparées. Les Jésuites les vendirent à la Bibliothèque du Roi.

IL EST TRÈS RARE DE TROUVER CE FER FRAPPÉ SEUL, SANS L'ÉCUREUIL NI LA MARQUE DES JÉSUITES.

- 131 FAVRE (Joseph). Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire... *Paris, L'auteur, (1903)*. 4 volumes in-4, demi-chagrin violet foncé, filets dorés, tranches lisses. 200 / 300

Tome I - Frontispice en bistre, portrait de l'auteur ; une planche en bistre page 186 et une planche double « tableau du bœuf », page 334 et - 3 f. non chiffrés ; p. V-XVIII ; I f. - et pages 1 à 436.

Tome II - XII p. et p. 453 à 939 ; 1 planche en noir.

Tome III - 3 f. (dont 1 planche en noir) et pages 945 à 1428 plus un tableau synoptique.

Tome IV - 2 f. -XXXIV p. et p. 1429 à 1942 plus 1 f. « tableau ».

ÉDITION LA PLUS COMPLÈTE de cet ouvrage de réputation universelle ; elle est entièrement révisée (la première édition contenait de nombreuses erreurs) et très augmentée. Elle est illustrée d'un portrait, de 3 planches en teinte et de 2 planches en noir ; 2 000 figures dans le texte (800 sont nouvelles).

Cet ouvrage indispensable comporte plus de 6 000 recettes, renseignements et biographies.

EXEMPLAIRE EN TRÈS BON ÉTAT, bien relié, ce qui est rare.

Le tableau synoptique du Tome I (15 pages) n'a pas été joint ; il est du reste fort inutile. La composition des exemplaires n'est pas toujours la même ; l'auteur étant décédé à 54 ans, le 17 février 1903, pendant l'impression de son livre, c'est sa veuve qui acheva ce grand travail.

- 132 FONVIEILLE (René). La Cuisine Dauphinoise à travers les siècles. *Grenoble, Terre et Mer, 1983*. In-4, demi-marquain à coins marron, dos à nerfs, tranches dorées (*D. Saporito*). 312 p. 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE de ce très beau livre tiré à 210 exemplaires sur vélin fort (ex. H.C. n° 8, avec carte d'envoi du célèbre *Alain Carignon*, Maire de Grenoble).

Excellent travail illustré de 56 belles planches en noir et en couleurs.

Bel exemplaire, bien relié (tous les exemplaires sont en reliure d'éditeur et sous couverture).

- 133 FOURNIER (J.B.). Essai sur la préparation, la conservation, la désinfection des substances alimentaires et sur la construction des fourneaux économiques... *Paris, Chaignieau, 1818*. In-8, broché, couverture muette, étiquette imprimée. VIII - 648 p. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE UNIQUE ET TRÈS RARE (l'édition de 1829 n'est que la remise en vente de celle-ci).

L'auteur était architecte pour les constructions pyrotechniques à Toulon ; il n'a jamais rien publié. Ce livre a été rédigé par *Louis Sébastien Le Normand*, célèbre professeur de physique et de technologie.

C'est un ouvrage en tous points remarquable tant historique que pratique. La monographie des fourneaux et des soupes est de première importance, ainsi que l'examen des ressources alimentaires végétales. C'EST LE PREMIER OUVRAGE QUI DÉCRIT UNE « BOUILLE-ABAISSÉ » (p. 410).

3 planches gravées dépliantes d'après les dessins de *Fournier*. Toute la seconde partie concerne les modes de cuisson, les fourneaux des anciens, les fourneaux à la Rumford, les soupes de ménage, les conserves et le maïs.

Superbe exemplaire.

- 134 FURPILLE (Eugène) et Max GÉRARD. Paris à vol de Canard ; impressions de voyage dans les 13 arrondissements de la capitale, Paris, recueillies et publiées par Eugène Furpille. *Paris, Passard, (1858)*. In-18, bradel moleskine bleue, non rogné, couverture conservée (XII - 500 p.). 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE très rare de ce recueil humoristique.

Ouvrage plein de verve, donnant une foule de renseignements sur Paris à l'époque.

Jointes : GUILLEMOT (Maurice). *8 heures ; Dîners Parisiens*. Paris, Ollendorff, 1901. In-16 carré, broché, couverture illustrée (3 f. - 72 p.). ÉDITION ORIGINALE rare sur vélin.

MONTORGUEIL (Georges). *Les minutes Parisiennes, midi, le déjeuner des petites ouvrières*. Paris, Ollendorff, 1899. In-16, broché, couverture illustrée, (3 feuillets, 110 p.). ÉDITION ORIGINALE sur vélin. Jolies illustrations gravées sur bois, d'A. Lepère.

- 135 GARLIN (Gustave). *Le cuisinier moderne, ou les secrets de l'art culinaire*. Paris, Garnier, 1887. 2 volumes, grand in-4, demi-chagrin vert foncé, dos à nerfs, fleurons dorés, tranches au peigne accordées au gardes (reliure de l'époque). XLIV-278, 357 p.
800 / 1 000

Édition originale du plus rare des grands traités de cuisine du XIX^e siècle ; 5.000 titres et 700 observations ; 60 planches (330 dessins), gravés par Blitz.

Cet ouvrage demeure, avec « la cuisine classique » de Dubois et Bernard, le manuel type de la cuisine française. Il fut écrit pendant la détention de l'auteur, qui, socialiste, fut maintenu en prison plusieurs années après la commune.

Fort bel exemplaire, en excellente condition d'époque (quelques rousseurs claires, inévitables).

- 136 [GASTRONOMIE LITTÉRAIRE]. Ensemble de 4 ouvrages en 4 volumes. 80 / 100

BERCHOUX (J. de). *La gastronomie*. Paris, Jouaust, 1876. In-12, broché, XXIX - 88 p. Édition originale de l'importante notice de Félix Desvernay sur Berchoux. Tirage à petit nombre ; bel exemplaire sur Hollande.

LES CRIS DE LONDRES AU XVIII^{ème} SIÈCLE. Paris, Chamuel, 1893. Petit in-8, broché. 183 p., illustré de 62 curieux bois reproduits ; cachet de Léon Lambert.

MARTIN (J. M.A.). *La cuisine en regard du passé et de l'avenir*. Paris, La Toque Blanche, 1935. In-12, bradel percaline brique, pièce verte ; couverture et dos conservés. XII - 91 p. Édition tirée à petit nombre sur vélin fort. Bel exemplaire.

JOYANT (Maurice). *L'Art de la Cuisine*. Lausanne, 1966. In-4, reliure toile éditeur, jaquette illustrée. 163 p. Reproduction des célèbres dessins en couleurs de Toulouse-Lautrec, frontispice en couleurs de Vuillard.

- 137 [GASTRONOMIE LITTÉRAIRE]. Ensemble de 5 ouvrages en 5 volumes. 120 / 150

ROUFF (Marcel). *Guinoiseau ou le moyen de ne pas parvenir*. Paris, Stock, 1926. In-12, broché, 304 p. Édition originale ; un des 210 exemplaires sur pur fil du marais numéroté (seul grand papier). Digne pendant de « La vie et la passion de Dodin-Bouffant »

(1920), c'est la biographie très romancée de Curnonsky, par son ami, avec lequel il avait parcouru les routes de France en automobile pour réaliser les 27 volumes de « La France Gastronomique ». Couverture illustrée en couleurs de Joseph Hemard.

LARMANDIE (Comte Léonce de). *Sur la psychologie du goût*. Paris, Librairie Hermétique, 1908. In-12 broché. 72 p. Édition originale. Biting 273.

CROZE (Austin de). *La psychologie de la table, suivi de recettes curieuses et savoureuses, par un groupe de 75 gourmets, chefs et cordons bleus*. Paris, Sans Pareil, 1928. In-12, broché. 269 p. Édition originale ; nombreuses recettes données par Derys, Rouff, Boulestin, S. Laboureur, Curnonsky... et A. de Croze. Exemplaire d'Henry Clos-Jouve.

BÉARN (Pierre). *Grimod de la Reynière*. Paris, NRE, 1930. In-12, broché. 215 p. Édition originale sur pur fil numéroté. Bel exemplaire.

VERDIER (Ernest). *Dissertations gastronomiques*. Paris, Société des cuisiniers, (v. 1930). In-8 broché. 357 p.

- 138 GÉRARD (Charles). *L'Ancienne Alsace à Table*. Paris, Berger-Levrault, 1877. Grand in-8, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos conservés (2 f. - VIII - 363 p.). 50 / 60

Seconde édition de cet excellent livre ; bel exemplaire.

- 139 GILBERT. *Le Nouveau Cordon Bleu, cuisinière des villes et des campagnes suivie de l'office...* Nouvelle édition augmentée de beaucoup de mets et de plusieurs apprêts nouveaux... d'après les meilleurs cuisiniers de Paris. Paris, Lebègue, 1841. In-12 de 2 ff. - 190 p., basane havane racinée, dos lisse, très orné de rocailles dorées, pièce de veau fauve, tranches mouchetées (reliure de l'époque). 100 / 120

Première édition sous ce titre (Vicaire, 404, ne cite que l'édition de Nancy 1845) ; c'est le même texte que « La nouvelle cuisinière des villes et des campagnes » ... par M. Gilbert, chef d'office qui parut pour la 1^{ère} fois à Nancy en 1831.

Frontispice lithographié par Bonnemaïn à Nancy d'un style très naïf et très joli bois ornant le titre. Manuel assez complet et très pratique ; c'est à n'en pas douter l'œuvre d'un cuisinier praticien, le style s'en ressent bien.

- 140 GOUFFÉ (Jules). *Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et de grande cuisine*. Paris, Hachette, 1870. In-4, demi-chagrin rouge à coins, dos à nerfs, compartiments ornés de fleurons dorés (reliure de l'époque). XI - 844 p. 400 / 500

25 planches en chromolithographie et 161 vignettes sur bois d'après les dessins d'E. Ronjat.

Bel exemplaire, légères rousseurs.

- 141 GRANDGOUSIER. Revue de gastronomie médicale. *Paris, n° 1 (1^{er} avril 1934 à juillet-août 1956 (23^{ème} année)*. 83 numéros reliés en 3 vol. grand in-8 carré et 3 vol. in-8 (6 vol.), demi-chagrin rouge à coins, dos à nerfs, toutes les couvertures conservées (Faki). 1 000 / 1 200
- COLLECTION COMPLÈTE (rare du fait que certains numéros, qui n'ont pas été délivrés, restèrent en stock et furent ensuite détruits).
- Cette célèbre revue contient une foule de documents qui concernent les aliments, la table et les boissons. Les textes sont de *P. Montagné, H. Bachelin, R. Ponchon, Dr Gottschalk* (une version de son « histoire de l'alimentation », *R. Vaultier, P. Bouillard, Dr Romain* (1^{ère} version de la « Mycogastronomie »).
- Très nombreux portraits et reproductions de documents anciens. Avec une importante iconographie et d'intéressantes analyses d'ouvrages du XV^e au XIX^e siècle. Elle comporte en pré-originale : *L'Histoire de l'alimentation du Dr. Gottschalk, La Mycogastronomie du Dr. Romain*.
- Bel exemplaire.
- 142 GRIMOD DE LA REYNIÈRE. Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et les éléments de politesse gourmande... *Paris, Capelle et Renand, 1808*. In-8, demi-basane cerise, filets dorés (*reliure vers 1840*). 384 p. 400 / 500
- Édition d'un des plus célèbres textes gastronomiques du début du XIX^e siècle.
- Il est illustré de 17 planches gravées sur cuivre par *Tourcaty*.
- Cet exemplaire est bien complet de la seconde table (p. 357-84) qui manque très souvent (travail de vers marginal, ôtant quelques lettres à un cahier, quelques rousseurs).
- 143 GUÉGAN (Bertrand). La fleur de la cuisine Française, ou l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtisseries & limonadiers de France du XIII^e au XIX^e siècle. *Paris, de la Sirène, 1920-1921*. 2 volumes in-8 demi-chagrin havane, couverture et dos conservés. XI-374, XXXII-579 p. 200 / 300
- UNIQUE ÉDITION de cet excellent recueil de recettes choisies dans les grands manuels, avec des notes historiques et biographiques.
- Préface d'*Édouard Nignon* ; nombreuses reproductions de documents anciens.
- 144 GUILLAUME (Albert). Madame est servie. *Paris, Simonis Empis, 1897*. In-folio, bradel, demi percaline grise, fleuron doré (*reliure de l'époque*). 25 p. 80 / 100
- ÉDITION ORIGINALE DE CET ALBUM HUMORISTIQUE préfacé par *Étienne Grosclaude* et tiré sur vélin fort. Il présente 32 dessins colorisés de réceptions et dîners mondains de la « Belle époque ».
- Grand envoi autographe à Madame Rivollet.
- 145 HABASQUE (Francisque). Comment Agen mangeait au temps des derniers Valois. *Agen, V^{ve} Lamy, 1887*. Grand in-8, broché (145 p.). 40 / 50
- Édition originale tirée à 100 exemplaires de cette excellente monographie. Tableau dépliant (prix des livres). Envoi (nom effacé).
- Joint : *PERREAU (E.H.) Ogres et gourmets dans les lettres au XVI^{ème} siècle*. Toulouse, Lion, 1934. Grand in-8, broché (18 p.). Édition originale avec envoi.
- 146 HAVET et LANCIN. Le dictionnaire des ménages, ou recueil de recettes et d'instructions... *Paris, Blanchard, 1820*. In-8, demi basane fauve, dos lisse, filets et fleurons dorés (VIII - 517 p.). 100 / 120
- Édition originale, la plus grande partie de l'ouvrage concerne les aliments et les boissons ; certaines parties sont très développées conserves, champignons, vins...
- 147 HEYRAUD (H.). La Cuisine à Nice. *Nice, Barma, 1922*. In-8 carré, broché. 654 p. 50 / 60
- Joint : *MÉDECIN (Jacques). La Cuisine du Comté de Nice*. Paris, Julliard, 1973. In-8 étroit 380 p., cartonnage illustré de l'édition. 308 recettes, index.
- ARMISEN (Raymond) et MARTIN (André). Les recettes de la table Niçoise*. Strasbourg, Société Alsacienne d'Édition 1972. Cartonnage illustré de l'édition. 128 p. Édition originale, belles illustrations en couleurs, envoi.
- 148 HINKEL-RUDRAUF (Marguerite). La Cuisine Alsacienne. *Strasbourg, Imprimerie Régionale, 1946*. Grand in-8, demi-basane fauve, dos à nerfs, pièce verte (XV - 544 p.). 80 / 100
- 2^{ème} édition en Français ; 2600 recettes ; illustrations. Petites rousseurs.

- 149 JOURDAN-LECOINTE. Le cuisinier des cuisiniers. *Paris, Maison, 1858*. In-12, demi-chagrin vert, dos à nerfs (*reliure de l'époque*), 2 f. - 668 p. 100 / 120
15^{ème} édition revue par R de L, beau frontispice imprimé en bistre.
Très nombreuses figures sur bois.
- 150 KERK (R.). Moderne Kaltgerichte un dekorationen, Modern cold dishes and their décoration. Cuisine froide moderne en décoration. *Köln, Peipers, 1929*. Album in-8 oblong, cartonnage de l'éditeur, au verso du 1^{er} plat est fixé le cahier de texte, dans un étui replié 3 albums de planches, demi toile, cartons. 100 / 120
Seule édition de ce très rare ouvrage de décor « Art Nouveau » ; le texte est en 3 langues : allemand, anglais, français.
170 planches et photographies reproduisant 700 décors, certaines en couleur.
Bel exemplaire.
- 151 KITCHENER (D^r William). The cook's oracle containing receipts for plain cookery... Carefully revised by the author. *London, Constable, 1823*. In-12, veau fauve, dos à nerf, fleurons et filets dorés (dos refait par Sangorsky and Sultcliffe) - XX - 484 p. 200 / 300
Célèbre et curieux ouvrage, cette édition donne pour la première fois une bibliographie des livres de cuisine (212 vol.).
Ce manuel est à la fois très complet et très amusant dans sa présentation. Ce singulier médecin n'exerçait qu'en cuisine, pour ses amis.
Exemplaire de la collection Strassburger.
Quelques petites éraflures sur les plats et quelques petites taches marginales.
- 152 LA CHAPELLE (Vincent). Le Cuisinier Moderne. *La Haye, aux dépens de l'auteur, 1742 (Luzarches, Daniel Morcrette 1985)*, 5 volumes in-8, reliés plein mouton vert olive, dos et plats très ornés de motifs dorés et mosaïqués, tranches dorées sur marbrure, gardes imprimées en 5 couleurs, étui bordé. 500 / 600
Beau fac-similé (tiré à 200 exemplaires numérotés) de la seule édition complète du plus rare et du plus important des grands traités français du XVIII^e siècle (plus de 1 600 pages et de 2 000 recettes, 13 planches et 5 tableaux).
Ce manuel publié à compte d'auteur fut considéré par Carême, Escoffier et Nignon comme un maître livre, d'une grande nouveauté. *La Chapelle*, inventeur du coulis moderne, de la sauce espagnole et l'adaptateur de nombreuses recettes étrangères (européennes et même indiennes car il a beaucoup voyagé). C'est le premier cuisinier international ; le tome 5 décrit plus de 250 recettes nouvelles très originales.
Bel exemplaire.
- 153 LALLEMAND (Roger). La Cuisine de Chez Nous. Le Bourbonnais et le Nivernais- Morvan. *Gannat, Gentil, 1954-1955*. 2 volumes in-8, brochés (104, 134 p.). 80 / 100
Éditions originales.
Deux envois à Raymond Oliver.
- 154 LALLEMAND (Roger). La Vraie Cuisine... *La Rochelle, Quartier Latin*. 13 volumes in-8, brochés. 400 / 500
Gastronomie Bourbonnaise (1951), cahier de 32 p., broché - du Bourbonnais 1967 (120 p.) - du Nivernais et du Morvan 1967 (132 p.) - du Berry et de l'Orléanais 1968 (127 p.) - de l'Anjou et de la Touraine 1969 (152 p.) - de l'Auvergne et du Limousin 1970 (212 p.) - de la Bretagne 1971 (256 p.) - de la Normandie 1972 (232 p.) - d'Artois, Flandre, Picardie 1973 (223 p.) - de la Champagne 1974 (208 p.) - de la Lorraine 1977 (200 p.) - de la Bourgogne 1977 (200 p.) - la Cuisine de Paris et de l'Île de France 1975 (240 p.).
12 envois et 3 lettres à Raymond Oliver.
- 155 LAPAIRE (Hugues). La cuisine Berrichonne suivie de chansons à boire. *Paris, Helleu, 1925*. In-16, demi-chagrin grenat, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés (110 pages). 100 / 120
Édition imprimée sur vélin, du seul recueil de recettes de cuisine du Berry (soupes, fricandiau, gigot de sept heures, poulet en barbouille, œufs au vin, sanciaux, truffiat), décrites par le célèbre écrivain régionaliste.
Jolis ornements gravés sur bois par Émile Popineau.
Bel exemplaire bien relié.
- 156 LEBAUT (Armand). La table et le repas à travers les siècles. *Paris, Laveur, 1890*. Grand in-8, demi-chagrin fauve à coins, dos à nerfs, filets et dentelles dorés (*reliure de l'époque*). VII - 718 p. 200 / 300
Seule édition de la meilleure histoire de l'alimentation et des mœurs épiques depuis l'antiquité jusqu'à la fin du XIX^e siècle ; 116 figures.
Bel exemplaire.



157

- 157 LEONARDI (Francesco). *Gianina ossia la cuciniera délie Alpi*. Roma, 1817. 3 volumes in-8, demi-chagrin lie-de-vin à coins, dos à nerfs, fleurons dorés, tranches mouchetés (*reliure vers 1860*). 320, 327 et 347 pp. (il n'existe pas de faux-titres).

3 000 / 4 000

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, non décrite par Vicaire, d'un des manuels du grand cuisinier italien qui fut le chef de cuisine de l'impératrice Catherine II de Russie.

Papier très blanc, 2 coiffes frottées.

[Westbury p. 133, Walterspiel n° 318].

- 158 MANUEL DE CUISINE. - Recettes choisies disposées en tableaux par ordre d'opérations... Paris, Librairie Illustrée, (1876). Petit in-12 carré, demi-basane prune, filets dorés (*reliure de l'époque*). IV f. 555 p.

200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CE CURIEUX ET TRÈS RARE OUVRAGE, le premier manuel donnant les recettes par tableaux très clairs.

Cet ouvrage avait déjà paru en sténographie système Duployé et avait obtenu une médaille à l'Exposition Universelle de Vienne en 1873.

Vicaire 560-61.

Joint : THORRE (J. A.). *L'indicateur des mets ou précis de la composition des préparations culinaires modernes et de leurs qualités alimentaires...* Paris, A. Hoard, 1835. In-16, basane fauve, dos lisse de maroquin vert, filets et fleurons dorés ; couverture conservée. 197 p. Petit manuel très rare ; ancêtre de « La Cuisine Simplifiée » et du « Grégoire de Saulnier ».

MORATEUR. *Le bréviaire de la cuisine, présenté pour le restaurant Morateur de Lyon*. Genève 1931. Petit in-12 carré, bradel de percaline orange, pièce verte, couverture illustrée. 45 p. Réimpression de l'édition de 1931.

Livre de cuisine militaire en garnison. Paris, Lavauzelle, 1915. In-8, cartonnage éditeur imprimé. 167 p. C'est le manuel du « cuistot » qui fut la base de la popote durant toute la guerre de 14... Utile seulement lorsque les éléments de base étaient présents. 180 recettes toutes pour cent hommes. Devenu très rare et inutile après la guerre.



160

- 159 MANUSCRIT de recettes anglaises du XVIII^e siècle - In-4, demi-veau brun à 3 gros nerfs, coins, 3 f- 166p. et 14 f. 400 / 500

Manuscrit très lisible ; de nombreuses recettes de cakes, pyes or puddings, picklings, cookery, duck à la dobe, oysters, ragoo, italian beef, crabs scotch collops, veal page, lobsters or artichocks pye. 6 plans de tables dessinés.

Ex-libris de *Raymond Oliver*.

- 160 MARIN (François). Suite des Dons de Comus, ou l'Art de la Cuisine réduit en pratique. *Paris, Pissot, 1742*. 3 volumes in-12, basane havane racinée, dos à nerfs, compartiments ornés de fleurons dorés, pièces de maroquin rouge, tranche rouge, (*reliure de l'époque*). Tome I, frontispice 1 f. titre 53 f. non chiffrés (préface) - 448 p. Tome II, 2 f. - 508 p. Tome III, 2 f. - 631 p. 2 000 / 3 000

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE D'UN DES OUVRAGES LES PLUS IMPORTANTS DU RÈGNE DE LOUIS XV.

Il suffit de lire cet ouvrage et de lire « Les Dons de Comus » volume publié 3 ans plus tôt pour

constater, contrairement à ce qui a été dit et écrit jusqu'à lors, que cet ouvrage en 3 volumes n'est pas du tout une réédition du petit volume précédent, publié chez la veuve Pissot. La boutique de Pault fils est située juste en face de la sienne et il est impossible que la veuve ait ignorée la production des 3 volumes. Cependant, et toujours contrairement aux dires de bibliographes et libraires, le frontispice a été regravé d'après celui de *Le Bas* (un personnage central a été ajouté au premier plan, offrant des légumes) ; l'éditeur n'a donc pas pu se procurer l'ancien tirage de la 1^{ère} planche.

On a seulement attribué « gratuitement » les deux ouvrages à F. Marin, lequel aurait été maître d'hôtel du *Prince Charles de Rohan-Soubise* (l'ami de cour du roi). La préface est attribuée à *Meusnier de Querlon*, l'auteur des « *Soupers de Daphné...* ». Dans la préface du présent ouvrage (p. XLIX) est inscrit : « L'ouvrage que je donne aujourd'hui est exactement la suite des « Dons de Comus » ».

Le premier volume concerne : les bouillons, consommés, sauces, coulis, les potages et viandes ; le 2^{ème} volume concerne le cochon, les volailles, le gibier, les légumes et champignons ; le 3^{ème} volume concerne les pâtés, pâtisseries, rôtis, beignets, canapés, œufs,

bouillons ; quelques sauces et de nombreux apprêts de poissons de rivière et de mer, et la « Cuisine et économie bourgeoise » .

Cet un ouvrage très complet offrant un éventail de plus de 1 500 recettes bien décrites.

Très bon exemplaire en condition d'époque.

Quelques légères traces claires dues au papier employé et antérieures à l'impression, rendu un peu plus savoureux par 4 marques d'appartenance à la même personne, dont « Ce livre appartient à moy Claude Pierre Mortier de Rive de Gié en Lionnais, bon garçon. Ceux qui le trouveront à lui le rendront, et il leur païra bien gracement leurs peines, fait à Verdun, ce 10 février mil sept cent quarante huit, Claude Pierre Mortier 1748 ».

Petites restaurations, très bien faites à la reliure.

Marin fut d'abord cuisinier de *Madame de Gesvres*. Il officia ensuite chez le *Maréchal-Prince de Soubise* (1715-1787) qui faisait partie des soupers fins de Louis XV en même temps que le *Prince de Dombes* (1700-1755), qui, sans se dévoiler l'auteur du « Cuisinier Gascon » (1740). On attribue au Prince de Soubise la célèbre sauce aux oignons. Marin décrit « trois sauces particulières aux oignons ».

- 161 MARINETTI (F. T.). Le Roi Bombance, tragédie satirique en 4 actes, en prose. *Paris, Mercure de France, 1905*. In-12, bradel demi vélin ivoire, pièce havane, non rogné, couverture conservée. 3 f. - 268 p. et 3 f. 500 / 600

ÉDITION ORIGINALE TIRÉE À PETIT NOMBRE ET NUMÉROTÉE (il n'y a que 12 exemplaires sur Hollande), envoi autographe signé à *Pierre Plessis*.

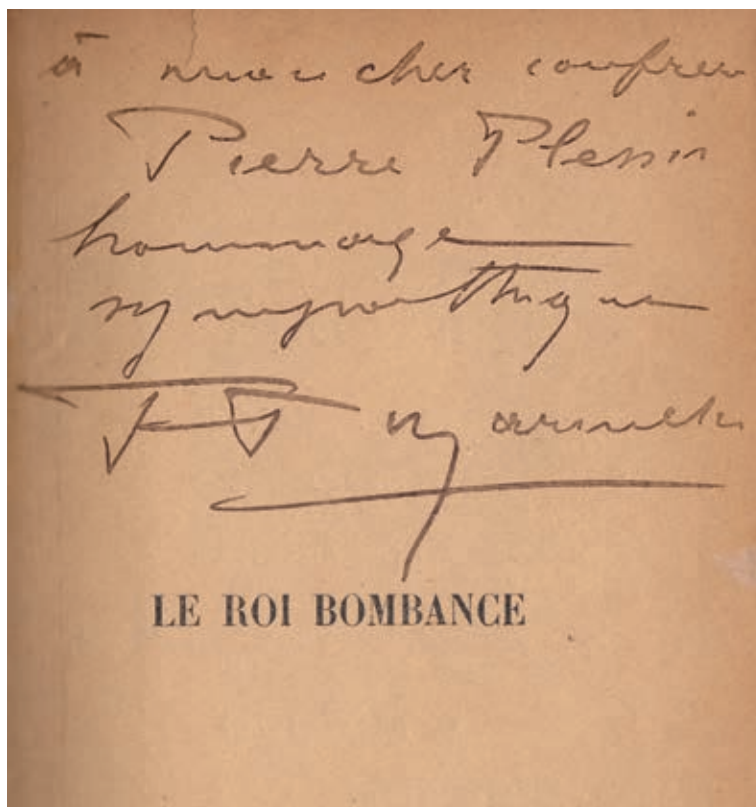
Dans cette superbe tragédie satirique et surréaliste, épopée de la ripaille, tous les personnages ont des noms de cuisine : Le roi Bonbance, Père Bedaine, Tourte, Syphon, Béchamel (marmitons sacrés qui deviennent « Cuisiniers du Bonheur Universel »)... Carpebleue, Fretin, Vachenraget (surintendant des cuisines), Parlemouille (surintendant des caves), Estomacreux (Chef des Affamés), Anguille, Gueuleton, Vermicelle, Crouton, Dents pointues et Canard (Affamés faibles)... Valets de cuisine... sans le royaume des Bourdes, à une époque vaguement médiévale.

C'est le 3^{ème} livre du père du « Futurisme », auteur de « La cuisine Futuriste » (et du) « monoplan du Pape et de la conquête des étoiles ». Proche du père Ubu, le roi Bonbance « laisse réfléchir son estomac ».

- 162 MAUREL (S.). La bonne cuisine de Provence ; recueil de 100 recettes utilisant les huiles de S. Maurel. *Marseille, imprimerie Fournier, (vers 1909)*. In-12 carré, broché (62 p.). 60 / 80

Édition originale ; l'auteur, ancien instituteur était depuis 20 ans propriétaire récoltant d'huile d'olive. Ce recueil présente des recettes authentiquement provençales et traditionnelles, (6 planches).

Joint : ESCUDIER (Jean-Noël). *La Véritable Cuisine Provençale et Niçoise*. Toulon, 1964. In-8, broché, cartonnage et jaquette de l'éditeur (333 p.).



Médecine – Santé – Diététique

- 163 APOLOGIE DU JEÛNE. *Genève, 1787*. In-8, demi-basane fauve, pièce noire, palettes dorées (124 p.).

300 / 400

UNIQUE ÉDITION, TRÈS RARE et demeurée anonyme de cette apologie de la sobriété. Les nombreux exemples sont essentiellement repris de l'ouvrage d'*Adrien Baillet* (jugements des sçavants « lequel, fort pieux traitait durement son corps, ne faisant qu'un repas et ne dormant que 5 heures par nuit, ne sortant qu'une fois par semaine »).

Régime des vieillards ; 152 exemples de solitaire au régime : Fontenelle ; des académiciens, médecins, évêques... qui vécurent fort longtemps. Il est une sorte de parallèle à « de la santé des gens de lettres » de Tissot, paru en 1768 et qui eut un grand succès.

Cachet ancien V.M, page 51. Ex-libris Rouvier de Vaulgran (R. Oliver).

- 164 PRISE DE CONSCIENCE sur la santé publique, question de médecine qui doit être discutée le matin pour les disputes cardinales, dans les écoles de médecine, le jeudi vingtième du mois de février de l'année 1749, sous la présidence de M. Camille Farconet. *S.l.n.d.* In-12, broché, de 72 pages, tranches rouges, couverture papier marbré de l'époque, chemise et étui cartonné de papier marbré, demi-maroquin olive, texte bilingue latin-français.

200 / 300

Si on doit rejeter entièrement l'usage des vaisseaux de cuivre dans la préparation des aliments. Le cuivre qui sert à faire les instruments de cuisine, les mortiers, les bassines ainsi que le plomb ont fait de nombreux morts. Le cuivre étamé est peu sûr et de mauvais goût, il préconise le fer qui est abondant et point nocif (publicité pour la « manufacture des ustensiles en fer, Fbg S^t Antoine ») (Question proposé à Paris par François Thierry, De Toul, 1749, de 6 h à midi avec « observations » sur cette thèse).

Réprobation du public à l'usage des tuyaux de plomb : « ils fuient le plomb », alors que les médecins le disent « sans danger en ce qui concerne l'eau ». « Combien de gens de condition invités ne mangent que du rôti, dans la crainte de quelque accident ? » « Fuyez le lait ». Les vins qu'on a laissés reposer dans des gobelets d'étain sont émétiques, les brasseurs utilisent des vases de cuivre que les femmes de la campagne vous apportent dans des vaisseaux de cuivre jaune... Fuyez les tourtières de cuivre... ne prenez aucun remède préparé dans des vaisseaux de cuivre ou de bronze. Etc.

- 165 [AIL]. Ensemble de 6 ouvrages en 6 volumes. 100 / 120

BROUSSON (J.-J.). *Éloge de l'ail*. Liège, P. Aelberts, 1966. In-8, demi-chagrin beige, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture conservée, (10 pp). Édition originale, tirée seulement à 51 exemplaires ; un des 11 exemplaires de tête sur hollandaise impérial crème, avec les ornements colorisés à la main. Spirituels propos de l'ancien secrétaire d'Anatole France. ARNAULT-MARTINÉ (Dr. M.). *L'ail et les allium*. Paris, Legrand 1946. In-8, broché (248 p.). Bibliographie, 18 figures.

POUILLARD (Fernand). *L'ail, son action sur la Tension artérielle*. Bar-sur-Aube, Lebois, 1922. Grand in-8, broché (62 p.). Édition originale, thèse.

NIGELLE (Eric). *Pouvoirs merveilleux de l'Ail*. Soissons, 1959 (96 p.).

VLAÏCOVITCH (Mika). *L'Ail (Allium sativum) en Thérapeutique*. Nancy 1924. Grand in-8, broché (126 p.). Édition originale thèse ; bibliographie.

HARRIS (Lloyd J.). *L'Ail*. Paris, Authier 1978. Cartonnage éditeur, jaquette illustrée (301 p.). Édition en français de ce livre curieux ; Dessins et photographies.

- 166 ARBUTHNOT (Jean). Essai sur la nature et le choix des alimens suivant les différentes constitutions, où l'on explique les différents effets, les avantages et les désavantages de la nourriture animale et végétale. *Paris, Veuve Cavelier, 1775*. In-12, basane racinée, dos lisse, fleurons dorés, tranches rouges (*reliure de l'époque*). XXIV - 330 p. et 3 f. de tables.

150 / 200

Seconde édition de la traduction de Boyer de Prébaudier.

L'ouvrage avait paru à Londres en 1735. Remarques judicieuses sur l'altération des aliments dans l'organisme, analyse des aliments. La seconde partie est consacrée aux règles diététiques convenant aux différentes constitutions et aux maladies. Exemplaire aux armes de l'École Royale de Chirurgie de Toulouse.

Coiffes et coins frottés. Cernes clairs p. 1 à 48 et à la table.

- 167 BAIZE (Charles). Étude clinique sur les empoisonnements par les gâteaux à la crème. *Paris, Larose, 1906*. Grand in-8, bradel toile bleue, couverture conservée (234 p.). 80 / 100

Relié à la suite : LE COQ (André). *Contribution à l'étude des empoisonnements par les Gâteaux à la Crème*. Paris, Jouve, 1906. (127 p., couverture conservée).

- 168 BERTIN (G.). Sophistication des substances alimentaires et moyen de les reconnaître. Précédé de l'origine et de l'histoire de la salubrité en France. *Nantes, Imprimerie Gailmard, 1846*. In-8, broché, couverture imprimée (4 f. non chiffré - 384 p.).
150 / 200
- Livre très rare, et d'un grand intérêt pour ce qui concerne le cacao, le thé, l'huile, les épices, le vin et le vinaigre (p. 281-99).
- Il est précédé d'une « Histoire de la salubrité en France » (création à Nantes d'un inspecteur de la salubrité en 1841, luttant contre la nuisance des usines et les falsifications dans tous les domaines. C'est notre premier ouvrage qui développe en entier un plan anti-pollution.
- Il est inconnu aux bibliographes.
- Superbe exemplaire, à l'état de neuf, non coupé. Bel envoi autographe signé de l'auteur.
- 169 CARTON (D^r Paul). Traité de médecine, d'alimentation et d'hygiène naturalistes. *Brévannes, l'auteur, 1931*. Grand in-8, demi-marquain bleu à coins, dos à nerfs (953 p.).
80 / 100
- La meilleure édition de ce célèbre ouvrage ; 76 figures. Bel exemplaire.
- 170 CHARPENEL (Alexandre). Dissertation Médico-Physique sur le jeûne absolu de tout aliment, tant solide que liquide, que garde Guillaume Goy de Château-Roux, depuis le 14 avril 1760 et autres de cette espèce. Dans lequel on trouve le dénouement de ce phénomène surprenant de la nature et nombre d'autres faits merveilleux qui y ont rapport... *Avignon, aux dépens des libraires, 1762*. In-12, bradel papier bleu, non rogné, très belle couverture imprimée de végétaux en bleu et rouge (80 p.), grandes marges, petites rousseurs.
200 / 300
- Le nommé G. Goy de Château-Roux (Dauphiné) était âgé d'environ 15 ans lorsqu'il tomba dans un « rhumatisme universel » en 1760 ; il guérit soudainement ; ensuite, il cessa toute alimentation, incapable d'avalier.
- L'auteur fit une enquête de témoignages sur place et examina cet enfant qui lui parut en parfaite santé. Il expose les très nombreux autres exemples de Saints, Prophètes ayant pratiqué volontairement le jeûne, ainsi que le mécanisme de la faim, de la prise de poids, exemples de gros mangeurs... Il cite tous les nombreux cas relatés par les médecins les plus célèbres dont il donne la liste ainsi que des références écrites sur ce sujet. Il se référence aux plantes et aux arbres qui peuvent vivre déracinés ou gelés, aux animaux qui hibernent. Il en conclut cependant que ce phénomène « laisse encore bien d'obscurité » !
- L'auteur, médecin à Aix, ne manque pas, au dernier feuillet, d'indiquer qu'il a des remèdes contre l'hydropisie du bas ventre, l'épilepsie et les pertes utérines et qu'il n'entend être payé qu'après entière guérison.
- 171 GARDETON (César). De l'Abstinence des aliments, ou du Jeûne, du Carême et du Maigre, sous le rapport de la Santé... par C.G. D. M. *Paris, Guillerminet, 1821*. In-8, basane fauve racinée, dos lisse très ornés de palettes et grands pampres dorés, pièce rouge (*reliure de l'époque*). XVI - 274 p.
150 / 200
- ÉDITION ORIGINALE.
- Cet auteur a écrit bien d'autres traités gastronomiques ; celui-ci enseigne l'art de se passer de ce que l'ont désire et de se méfier du « charlatanisme des cuisiniers ». L'ouvrage se termine par un dictionnaire des aliments.
- Ex-libris de l'époque de « Millet, Chanoine Curé Doyen d'Orange ».
- (Vicaire 384, Lambert 176)
- 172 GOLDEN MORTIMER (D^r W.). Histoire de la Coca, la plante divine des Incas. *Paris, Maloine, 1904*. Grand in-8, broché, (XII - 328 p.).
100 / 120
- Traduction de la 2^{ème} édition par H. B. Gausseron. Frontispice de Robick et nombreuses illustrations. Envoi de Gausseron.
- Joints : HACARD (Jean). *La Thériaque et la Société de la Thériaque des Apothicaires Parisiens*. Paris, Librairie Le François 1947. Grand in-8, broché (208 p.). Édition originale de cette étude très intéressante.
- FARES BISHR. « *Le livre de la Thériaque* ». *Manuscrit arabe à peintures de la fin du 12^{ème} siècle*. Le Caire, Institut Français d'Archéologie Orientale, 1953. In-4 broché (60 p.). Nombreuses reproductions en noir et en couleurs. Bibliographie. Complet de l'errata.
- ROUX (A.). *Étude sur l'ilex maté ou thé du Paraguay*. Montpellier, Firmin, 1880. In-4, 53 p., couverture muette. Thèse.
- THOMAS (Henry). *Le maté, esquisse comparative, botanique et médicale*. Dijon, Venot, 1900. Grand in-8, broché (18 p.).
- 173 LECOINTE (Jourdan). La santé de Mars, ou moyens de conserver la santé des troupes... d'assurer la salubrité des hôpitaux militaires et de produire un surcroît de population suffisant pour tenir complets tous les régimens du royaume. *Paris, Briand, 1790*. In-12, veau brun, dos à nerfs, fil. dorés, pièce grenat (*reliure moderne*). 603 p.
300 / 400
- ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE du dernier ouvrage de Jourdan Lecoïnte dont il n'existe aucune biographie, auteur des Cuisiniers et Pâtisiers de Santé, les derniers grands manuels de l'ancien régime.

C'est un livre d'un plus curieux, traitant, comme il se doit de la nourriture et de la boisson des soldats (ce doit être le premier manuel de cette importance), de la table des officiers, au pain de la viande, des marmites... mais aussi du libertinage.

Lecointe rejoint là *Restif* avec un système de maisons publiques (sérails) et de reproduction des beaux hommes nécessaires à l'armée (chaque année 30 000 enfants à l'État, pour faire la plus belle armée d'Europe !). La valeur militaire, les habillements, la formation d'un camp, les chariots pour les blessés, les pansements, les maladies de l'âme, le mal du pays (une sorte de croix rouge avant la lettre, sur le champs de bataille - et l'organisation complète d'hôpitaux « modernes ».

La grande planche dépliant manquant, comme presque toujours.

- 174 LORRY (Anne Charles). Essai sur les alimens, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate. Nouvelle édition, corrigée et augmentée. Paris, Didot jeune, 1781. 2 volumes in-12, basane havane marbrée, dos à nerfs ornés de fleurons dorés, p. de maroquin rouge (*reliure de l'époque*). XXIV - 458 pages, XX 429 pages et 1 f. de catalogue. 400 / 500

Dernière édition de ce célèbre ouvrage, la première avec l'approbation de la Société Royale de Médecine (avec laquelle l'auteur était en froid) signée par *Vicq d'Azyr*, qui fit l'éloge funèbre de *Lorry*.

Le tome 1^{er}, paru seul en 1754, est consacré aux matières nutritives, à l'assimilation, aux végétaux et animaux comestibles, aux mélanges alimentaires. Le tome 2 concerne les régimes adaptés aux tempéraments, sexes et âges de la vie, selon les occupations, les climats, les saisons et les maladies. De l'usage du café des boissons à la glace, « régimes des vallons et des collines ».

C'est le plus célèbre ouvrage de ce médecin de grande réputation, 1726-1783.

Bel exemplaire cité par *Vicaire* 342 ; (dos un peu fendillé (trace claire à 2 ff.).

- 175 MacBRIDE (David). Essais d'expériences... Paris, Cavelier, 1766. In-12, demi-veau fauve, dos à nerf, pièce de maroquin (*reliure de l'époque*). XXXII (manque le faux titre), 417 p. 200 / 300

UNIQUE ÉDITION de la traduction donnée par *Vincent Abbadie*, chirurgien du Duc de Penthièvre.

Sur la fermentation des mélanges alimentaires. Cette étude est remarquable : pain et eau, pain et viande, légumes, rôle de la salive. - *Sur la nature et les propriétés de l'air fixe* (Boyle, Hale) expériences sur la salive et sur la fermentation des aliments (vins, citron, viandes, riz, orge, oeufs). - *Sur les vertus respectives des différentes espèces d'antiseptiques.* - *Sur le Scorbut, avec un moyen de tenter de nouvelles*

méthodes pour s'en préserver et de le guérir sur mer (végétaux frais, drèche des grains, moult de bière) jus de citron, cidre...). - *Sur la vertu dissolvante de la chaux vive.*

Table très détaillée, 6 tableaux dépliant et 4 planches gravées sur cuivre.

Le célèbre chirurgien et chimiste anglais (1726-78) fit campagne sur un navire de guerre où il observa le scorbut, ce qui l'amena à effectuer de très nombreuses expériences de laboratoire sur la putréfaction.

C'est le premier livre décrit par *Vicaire* (à *Abadie*, première erreur !).

- 176 MEAUX SAINT-MARC (Ch.). L'école de Salerne... Paris, Baillière, 1880. In-12, demi-basane fauve racinée à coins, dos orné de motifs dorés, 2 pièces rouge et verte, (VIII - 611 p.). 80 / 100

C'est la meilleure édition ; traduite en vers français de *Meaux Saint Marc* ; introduction de *Ch. Daremberg*, commentaires et figures.

Ex-libris *Raymond Oliver*.

- 177 MEAUX SAINT-MARC (Ch.). L'école de Salerne, traduction en vers Français... Paris, Baillière, 1861. In-12, demi-veau fauve, dos à nerfs, filet à froid (*reliure de l'époque*). LXXI - 342 p. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE DE LA TRADUCTION FRANÇAISE par *Meaux Saint-Marc*. Préface de *Ch. Daremberg*. Suivi de *De la sobriété* par *L. Cornaro*.

5 illustrations.

- 178 PAULLINI (Chrétien-François). Nucus Moschetæ Curiosa, descripto, historico-physico-médica... *Francofurti et Lipsiae*. J.C. Stösselli, 1704. In-12, veau brun, dos à nerfs, fleurons dorés (*reliure de l'époque*). 4 f. - 876 p. et 30 f. non chiffrés, portrait gravé et belle planche. 300 / 400

UNIQUE ET TRÈS RARE ÉDITION (*Vicaire* ne cite que son livre sur l'anguille publié en 1689).

Élève de *Bartholin*, l'auteur voyagea dans toute l'Europe ; il fut créé Comte Palatin en 1673 par l'Empereur *Léopold*. D'une immense érudition (médecine, théologie, botanique, zoologie, histoire), il était en correspondance avec un grand nombre de savants européens.

C'est la seule monographie consacrée à la muscade, une des épices les plus fameuses originaire des Moluques. En 1770, *Pierre Poivre*, trompant les Hollandais, l'introduisit aux îles Maurice et de Bourbon : « aimez-vous la muscade, on en a mis partout » (*Boileau* : *Le Repas Ridicule*), surtout dans le Risotto.

Reliure solide mais frottée ; chemins de vers marginaux.

- 179 RYFF (Walther). *Confect Büchlin, und Hauß Apoteck. Kunstlich zu Bereyten, Einmachen, und recht gebrauchen, mancherhandt nutzbare Confect, Latwergen, Conserva oder Conditen, Sirop, Julep, und andre künstliche getränk...* Frankfurt, C. Egenolff, 1544. Petit in-4 (17,5 x 13,5 cm), xxxii et 159 ff., demi-basane bleue à coins, tranches rouges (reliure fin XIX^{ème}). 2 000 / 3 000

ÉDITION TRÈS RARE DE CE MANUEL ALLEMAND, bien complète du feuillet blanc final, papier solide.

Elle est ornée de 51 bois gravés de *Jost Amman* représentant des plantes, fruits, des ustensiles, ruche, tonneau, un apothicaire dans son officine (répété aux f. 2 et 45). C'est une des premières représentations d'une pharmacie.

Exemplaire Walterspiel (n° 449 du catalogue, avec reproduction).

(Marges du titre et angle du feuillet 33 consolidés, cerne claire angulaire, dos de reliure éclairci et épidermures).

[Weiss 3297, Benzing Ryff 136 - Vente Schraemli 434, Walterspiel 449, Löchner 591, manque à Arndt].

- 180 SCHAPIRO (D^r D.). *L'Hygiène alimentaire des juifs devant la science moderne.* Paris, Erelji, 1930. In-8, broché (4 feuillets n. ch, 352 p.). 100 / 120

UNIQUE ÉDITION, DEVENUE TRÈS RARE.

Diététique juive, animaux permis, caractères des oiseaux purs, les grillons et sauterelles, long examen des poissons ; les interdits (oiseaux, sauterelles, poissons, et aliments avariés...) l'abattage rituel, l'égorgeur, le cachère, le salage... Importante bibliographie. Vocabulaire en quatre langues.

Joint : POMIANE (Ed. de). *Cuisine juive ; ghettos moderne.* Paris, A. Michel, 1929 ; in-12 broché (243 p.). Édition originale rare, Pages 17-93 récit du voyage qu'il effectua en Pologne pour retrouver ses sources parmi les juifs polonais. Bel exemplaire de ce livre dont la plupart ont été détruits sous l'occupation.

- 181 VAN DEN CORPUT (E.). *Du poison qui se développe dans les viandes et dans les boudins fumés.* Bruxelles, Tircher, 1855. Grand in-8, bradel, percaline marron, (14 p.). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE de la relation de la découverte de cryptogames responsables des empoisonnements en charcuterie. C'est le premier texte qui concerne la morganella.

Joint : D'ARCET (J.P Joseph). *Lettre adressé par M. D'Arcet à M. le Bon de Ferussac en réponse à une note de M. Masuyer relative à l'usage alimentaire de la gélatine extraite des os...* Paris, imprimerie Fain, (1825). Plaquette in-8 brochée, (4 p.). Édition originale très rare, le célèbre chimiste avait déposé un brevet dès 1813 et construit une usine dans l'île des Cygnes qui fournissait l'armée et la marine en gélatine alimentaire. Dans le but de donner aux pauvres une meilleure nourriture, ou en se trompant sur la valeur nutritive, il en découvrit cependant le procédé d'extraction. Ex-libris *Léon Lambert*.



179

- 182 MÉNAGIER (Le) de Paris - traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien... Paris, Crapelet, 1846. 2 vol. in-8, demi-veau framboise à coins, dos à nerfs, compartiments dorés, non rognés, têtes dorées (reliure de l'époque). LXXXVIII 240 p. et 2 f. - 382 p. - 6 f. 800 / 1 000

ÉDITION ORIGINALE, tirée seulement à 324 exemplaires, tous sur Hollande.

Cet ouvrage rare et recherché, publié par le *baron Pichon*, est écrit par un contemporain de Taillement.

Il donne une documentation unique sur la vie privée à Paris au XIV^e siècle et contient un très important traité de cuisine, un traité de la chasse à l'épervier, des notices sur le jardinage, les chevaux, la table du roi et des princes... (longue notice dans *Vicaire* 583-587) ; 2 planches gravées.

Bel exemplaire, à toutes marges, envoi autographe du baron Pichon à Auguste Leclerc.

- 183 MÉNAGIER DE PARIS (Le). Paris, 1846 (*Luzarches, D. Morcrette, 1963*). 2 volumes in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés. 200 / 300

Beau fac-similé tiré à 100 exemplaires sur vergé teinté numéroté, de ce texte célèbre.

Bel exemplaire.

- 184 MENON. La Cuisinière Bourgeoise suivi de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépense de maisons. Nouvelle édition, corrigée et considérablement augmentée, à laquelle on a joint la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes. *Paris, Guillyn, 1748*. In-12, basane fauve mouchetée, dos à nerfs, complètement ornés de larges fleurons et cadres de filets dorés, tranches rouges (*reliure de l'époque*). VI p. et 1 f. (avertissements) - 449 p. et 1 f. 600 / 800
- Seconde édition d'une grande rareté en partie originale du plus célèbre manuel de cuisine française.
- L'auteur indique sur le feuillet liminaire non chiffré « pour que l'on ne se trompe point d'une édition à l'autre... j'ai signé mon nom à la présente édition au lieu qu'à la première je n'avais que paraphé sur la première page » (la signature entière est ici tracée sur la 1^{ère} page de texte). Cette allusion concerne la fausse édition de petit format datée de 1746 et qui fût faite à Bordeaux, entièrement à l'usage des gens du sud-ouest et utilisant les produits bordelais. Le privilège est celui de la 1^{ère} édition 3 août 1747 ; le texte passe de la page 360 à la page 389 sans manque.
- Bel exemplaire dans sa reliure d'origine.
- 185 MENON. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépense de maisons, contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes, nouvelle édition augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs. *Riom, J. C. Salles, imprimeur-libraire, 1808*. In-12, basane racinée, dos lisse orné de fins fleurons et de treillages dorés (*reliure de l'époque*). 150 / 200
- Rarissime édition Riomaise de 352 pages de ce grand classique, qui n'est recensé par personne.
- Très joli exemplaire, très frais, en reliure auvergnate de l'époque (quelques rousseurs dues à la qualité du papier).
- 186 MENON. La Cuisinière Bourgeoise, suivie de l'Office... *Paris, Guillyn, 1750*. In-12, demi-vélin ivoire, plats de papier à la cuve, titre calligraphié (4 f. - 440 p.). 600 / 800
- Troisième édition originale « beaucoup augmentée » et rare ; la nouvelle préface fait référence aux autres ouvrages de Menon ; signature autographe de Menon en pied de la 1^{ère} page de texte.
- Signature « Pourrié 1793 » sur le titre. Exemplaire de *Guy Dartois*, avec une note de sa main au crayon « reliure faite par Dubois d'Enghien ». Dans le privilège de cette 3^{ème} édition (rare), Menon est cité.
- 2^{ème} vente Dartois (29 nov. 1977 n° 352). Vicaire 236, fait une erreur de pagination.
- Il y a 16 recettes nouvelles. C'est la dernière édition de ce texte signée par Menon.
- 187 MICHEL (Francisque) et Édouard FOURNIER. Le livre d'or des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés et des anciennes communautés et confréries... *Paris, Librairie Historique, 1851*. 2 volumes in-4, demi-chagrin tabac, dos à nerfs, caissons à froid, petits coins (*reliure de l'époque*). X-348 p., 2 feuillets 410 p. 200 / 300
- ÉDITION ORIGINALE D'UN DES PREMIERS OUVRAGES HISTORIQUES SUR CE SUJET, le plus important alors paru concernant les lieux publics où l'on mange, boit et dort. Bien des pages sont consacrées au vin.
- Bel exemplaire malgré des rousseurs, avec une suite de 30 planches, pour 6 dépliantes et 24 coloriées à l'époque au tome 2 de « la grande bohème » bois dans le texte.
- Vicaire 369-71, ex-libris armorié.
- 188 MONSELET (Ch.). La Cuisinière poétique. *Paris, M. Lévy, 1859*. In-16, demi-basane bronze, dos à nerfs, filets dorés, pièce grenat, couverture et dos conservés (*Stroobants*). 199 p. 120 / 150
- Unique édition (Vicaire 603), un des meilleurs recueils du spirituel chroniqueur, écrit en collaboration avec : Méry (la bouille abaisse), *Th. de Banville*, *Th. Gautier* (un dîner turc), *Asselineau*, *Ch. Lamb*, *A. Scholl*, *E. Sue*, *Duranty*, *A. Dumas* (le poulet rôti)...
- Ex-libris R. Chauveau (Corcellet).
- Joint : MONSELET (Charles). *Théâtre du Figaro*. Paris, Sartorius, 1861. In-12, toile bordeaux, couverture (2 f. - III - 280 p.). Édition originale ; frontispice, ex-libris et signature autographe de *Georges Vicaire*, le bibliographe de la gastronomie. (Quelques rousseurs).
- 189 [MONTAGNÉ]. D^r Félix REGNAULT et Prosper MONTAGNÉ. La cuisine diététique. 500 recettes culinaires à l'usage des dyspeptiques. *Paris, Vigot, 1910*. In-8, demi-chagrin feuille morte à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos conservés (*Faki*). 2 f. non chiffré - 275 p. 50 / 60
- Excellent manuel qui débute par un historique de la médecine des dyspepsies, un art de manger et un art de boire.
- Toutes les recettes de Montagné sont simples, mais surtout rationnelles. Ce thème sera repris par Édouard de Pomiane « Cuisine pour les estomacs délicats » en 1949.
- Bel exemplaire ; lettre d'envoi de l'éditeur.
- Joint : LE BÊLE (Dr. J.). *L'hygiène de l'estomac et la cuisine*. Paris, Retaux, 1902. In-12, demi-chagrin bleu, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos conservés. Édition originale.

- 190 MONTAGNÉ (Prosper) et Prosper SALLES. Le Grand livre de la cuisine. Paris, Flammarion, 1929. In-4, demi-chagrin rouge à coins, dos à nerfs, couvertures et dos conservés (*Faki*). 1480 p.

300 / 400

ÉDITION DÉFINITIVE DE CE MONUMENTAL TRAITÉ, QUI, PAR SES CONCEPTIONS ORIGINALES, OPÉRA UNE RÉVOLUTION CULINAIRE. Préface d'Henri Béraud, illustrations de Renefer.

Reprenant « La grande cuisine » éditée en 1900, les 2 auteurs en ont entièrement bouleversé le texte, le complétant du fruit de 30 ans d'expérience ; c'est un livre entièrement nouveau.

Très bel exemplaire.

- 191 MORARD (Marius). Les secrets de la cuisine dévoilés. Cuisine exclusivement provençale. Cuisine nouvelle... Marseille, imprimerie générale Achard, 1886. Grand in-8, demi-chagrin vert à coins, dos à nerfs (3 f. non chiffrés - 504 p.). 500 / 600

UNIQUE ÉDITION DE CE LIVRE AUSSI IMPORTANT QUE RARE ; il a paru sous 2 titres, celui-ci et « Manuel complet de la cuisine provençale », ce tirage est bien complet des 3 planches : portrait de l'auteur, vue de la cuisine du Rosbif, vue de la Réserve ; et des 4 planches de poissons ; 3 fig. dans le texte.

Exemplaire auquel on a ajouté une copie de l'autre titre « Manuel complet de la cuisine provençale ». C'est un traité tout à fait remarquable traitant à fond et avec grand talent de tous les éléments de la cuisine provençale, olives, pâtes, apprêts de l'agneau, charcuterie provençale, gibier, les farcis, desserts...

Table très détaillée, les recettes sont excellentes et authentiques.

- 192 MOTTON (Célestin). L'école des meilleures cuisinières bourgeoises... Paris, A. Fayard, (vers 1880) Petit in-8, demi basane noire, dos lisse, filets dorés (*reliure de l'époque*) XXX - 854 pages et 1 feuillet. 150 / 200

ÉDITION ORIGINALE (mal décrit par Vicaire, 610, qui n'a pas vu cet ouvrage).

Manuel très rare, très complet, très original. 250 figures sur bois et 20 planches en chromolithographie ; tables détaillées. (des rousseurs très claires).

Joint : DUCHARDON (L.). *La Cuisine*. Paris, Fischbacher 1894. In-12 ; percaline chagrinée marron (reliure de l'époque) 2 f. - 410 p. Édition originale. Ce magistrat d'Alger a donné là un livre bien curieux.

- 193 MUMFORD (Miss). The Genesee Valley cook book. Boston, Privately printed, 1905. In-8, cartonnage vert et blanc de l'éditeur, non rogné. (110 + III p.). 50 / 60

Édition originale imprimé pour l'auteur (Axford 179) donnant de nombreuses recettes anciennes de cuisine, pâtisseries, confitures, conserves...

Ex-libris Rouvier de Vulgran (R. Oliver).

Joint : MEAD (William Edward). *The English Medieval Feast*. London, Allen, 1931. In-8, percaline rouge (272 p.). Édition originale, 20 planches, ex-libris de lord Westbury.

- 194 NIGNON (Edouard). L'Heptaméron des Gourmets, ou les délices de la cuisine française. Luzarches, D. Morcrette, 1980. In folio, pleine reliure de mouton havane, grand décor du XVI^e siècle noir et or, gardes de peau havane ornées de rinceaux or et brun, tête dorée, couverture illustrée conservée, chemise et étui bordé (355 pages). 1 000 / 1 200

Seconde édition définitive et en grande partie originale (la 1^{ère} en 1919, ne fut tirée qu'à 150 exemplaires) ; 883 recettes dont 263 inédites (plus d'un tiers).

C'est le plus important traité moderne de cuisine. Il est illustré de 8 grands dessins (1 inédit) et de 46 ornements (dont 5 inédits) tirés sur les bois originaux ; impression en 4 couleurs ; reproduction des 8 dessins originaux de Guillonnet.

Tirage à 250 exemplaires numérotés et signés (un des 10 ex. H. C.).





195

- 195 NIGNON (Edouard). *L'Heptaméron des Gourmets, ou les délices de la cuisine française*. Paris, Imprimerie Malherbe, 1919. Grand in-4, broché, couverture rempliée, premier plat imprimé. 2 ff non chiffrés, V-248 pp., 1 f. 10 000 / 12 000

ÉDITION ORIGINALE tirée à 150 exemplaires, celui-ci est un des 120 sur papier impérial du Japon.

Ce livre a été imprimé aux dépens de l'auteur. Portrait de l'auteur gravé par *Patricot*. La maquette de ce livre fut conçue par *Bertrand Guégan*.

Les 7 journées sont présentées par *André Mary*, *Émile Godefroy*, *Laurent Tailhade*, *Guillaume Apollinaire*, *Henri de Regnier*, *Lucien Descaves*, *Fernand Fleuret*. Chaque texte est suivi de recettes (620 répertoriées à la table). 7 belles gravures à pleine page d'après *O.D.V. Guillonnet* et *H. Varenne*, ornements imprimés en bistre. Cet ouvrage coûtait mille francs-or à sa parution.

Nignon fut pendant 20 ans cuisinier du Tsar, puis de l'Empereur d'Autriche, avant d'acheter le restaurant *Larue*, l'un des plus célèbres établissements de Paris.

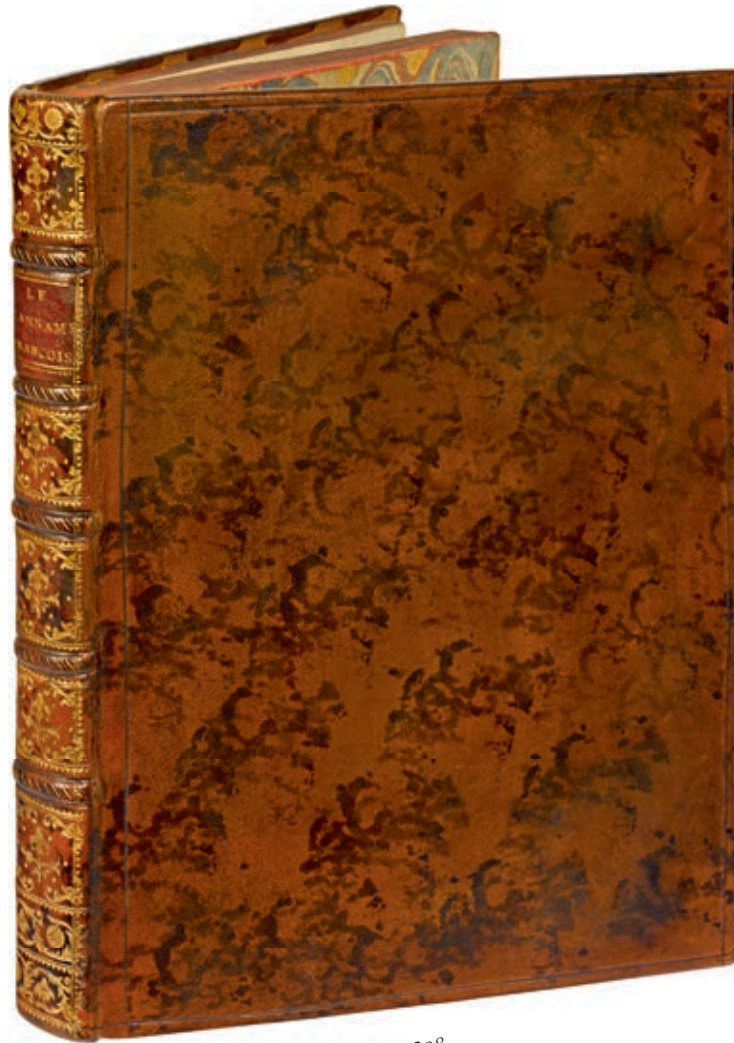
Ce précieux exemplaire (n°101) est OFFERT PAR L'AUTEUR À MADAME MILLERAND, avec cet envoi autographe signé « à Madame Millerand, Hommage très respectueux d'un cuisinier qui propose à ses méditations quelques recettes. E. Nignon ». (le nom du destinataire semble avoir subi une modification par un léger grattage, probablement dû à Nignon lui-même).

Etienne-Alexandre Millerand (1859-1943) fut ministre de la Guerre en 1914-1915, puis président de la République de 1920 à 1924. Le fils unique de Nignon avait été tué le 8 octobre 1914 dans la Somme. Ce livre est un hommage à la mémoire de celui qui fut le plus cher à l'auteur, présenté comme une offrande au ministre de la Guerre.

Il a été ajouté par la destinataire le menu du dîner offert aux souverains de la Roumanie par le président et madame A. Millerand, au palais de l'Élysée. Ce menu, composé par Nignon, fut imprimé par *Devambez* le 11 avril 1924.

- 196 NIGNON (Édouard). Les plaisirs de la table. *Paris, l'auteur, (1926)*. In-4, demi-chagrin rouge à coins, dos à nerf, tête dorée, couvertures et dos conservés (Faki). XIV-333 p. 200 / 300
- ÉDITION ORIGINALE sur vergé, dessins de F. Grignon tirés en lilas.
- Bel exemplaire.
- 197 OLIVER (Raymond) et Jean COCTEAU. Recettes pour un ami. *Paris, Galerie Giraudoux, 1964*. In-4 cartonné, chemise et étui de l'éditeur (153 p.). 300 / 400
- UNIQUE ÉDITION, tous les exemplaires sont numérotés et imprimés en rouge et noir, sur la toile blanche des nappes de restaurants, pliage en double à la manière chinoise.
- 54 recettes écrites et réalisées par Raymond Oliver pour Jean Cocteau.
- Préface, couverture et 30 grands dessins de Jean Cocteau.
- 198 OLIVER (Raymond). Cuisine insolite. *Paris, Edilux, 1969*. Grand in-4, reliure éditeur reps noir, premier plat orné d'un large décor frappé en blanc et de peluche grise, chemise demi chagrin noir à bandes, plats de papier bois, étui bordé. 78 p. 200 / 300
- ÉDITION ORIGINALE, 22 recettes humoristiques très bien présentées et illustrées de spirituels dessins de Mose.
- Remarquable réalisation ; la disposition typographique est agrémentée de passages en couleurs et de photographies.
- Le premier plat de reliure est orné d'une soupière figurant le portrait de R. Oliver, la barbe étant faite de peluche grise.
- Très bel exemplaire, dans un étui de qualité.
- Carte autographe et grande photographie d'une fête à « la Pyramide », avec Mado Point, Bocuse... , bel envoi de R. Oliver à Mado Point et complet du menu signé par R. Oliver.
- 199 ORDINAIRE DE LE PROUVENDER DES HOSTELERIE DU CASTIEL ST JEHAN EN VALENCIENNES 1456. Anzin, E. Dugour, 1871. Grand in-4, bradel, papier marbré vert, pièces rouges, couverture, 15 p. (petite restauration angulaire a la couverture et trace de mouillure angulaire au premier feuillet). 100 / 120
- UNIQUE ET RARISSIME ÉDITION, faite d'après le manuscrit par E. Fromentin, secrétaire des hospices (à cette époque Hostellerie était le même terme qu'hôpital).
- Le glossaire est particulièrement intéressant et le texte nous livre beaucoup de détails sur les mœurs épiques de cette région à l'époque médiévale.
- Inconnu des bibliographes.
- 200 PAQUEBOT France. 20 menus illustrés en couleurs par Jean A. Mercier. 1971-1973 (chefs, N. le Huédé, J. Bergan). 400 / 500
- Joint : 15 programmes de spectacles donnés sur le France et un fascicule « les recettes du France » avec photographie du chef Bergan. Un superbe dépliant (115 x 40 cm) en couleurs montrant la coupe détaillée du paquebot en 1961 (avant les transformations actuelles destinées à « populariser le bateau ») avec 232 notices. Intéressant ensemble concernant les croisières de luxe de notre dernier grand paquebot.
- 7 menus, (in-4 illustré en couleurs) du paquebot « Le Grasse », chef S. Primaut (1972), 1 concernant le « Paris » (1937), 1 concernant le « Normandie » (1936) illustré en couleur de Daragnès, 4 concernant le « Liberté » (1956), illustration en couleurs de Mercier, 1 « French line » (1936).
- En tout 50 pièces en excellent état.
- Reproductions en 1^{ère} et en 4^{ème} de couverture
- 201 PARIS-RESTAURANT, par les auteurs des mémoires de Bilboquet. Paris, A. Taride, 1854. In-16, basane fauve, dos lisse fleurons et filets dorés, tête dorée, couverture et dos conservés. 96 p. 120 / 150
- De la collection des « Petits Paris » couverture illustrée par Daumier, servant de titre (mention 2^{ème} édition) selon Barbier, par Maurice Alhoy, Edmond Texier et Taxile Debord.
- Bel exemplaire.
- Joint : VIRMAÎTRE (Charles). Paris oublié. Paris, Dentu, 1886. In-12, demi-chagrin bleu, fleurons dorés (reliure d'époque) - 327 p. Édition originale, truculents souvenirs sur les cafés, théâtres, restaurants, écrivains parisiens et la vie de la rue.
- DESARBRES (Nérée). Paris Partout. Paris, Librairie Centrale, 1865. In-12, demi-basane bleu foncé, filet doré (reliure de l'époque) - 191 p. - Édition originale (Paris en voiture, Bourse, Théâtre, Clichy, Le Caveau, la table, les eaux, le dîner des maris...). Ex libris Rouvier de Vaulgran (R. Oliver).

Pâtisserie



208

- 202 BERNARDI. *Le Glacier Impérial, ou l'art de donner des bals et soirées...* Paris, G. Barba, 1853. In-12 broché, (VIII - 280 p.). 200 / 300

Première édition sous ce titre du « Glacier Royal » paru en 1844. 7 planches. (Quelques rousseurs).

Joint : MARSHALL (Agnès-Bertha). *The book of ices*. London, Marshall's school of cookery. Petit in-8, carton bleu de l'éditeur.

- 203 BOURGAUX (Albert). *Quatre siècles d'histoire du cacao et du chocolat*. Bruxelles, Guyot, (v. 1930). Grand in-8, broché (230 p.). 150 / 200

Édition originale ; un des 150 sur japon.

Joints : ALLINNE (Madeleine). *Recherches sur le cacao et le chocolat*. Paris, Picart 1937. Grand in-8, broché (115 p.). Édition originale, thèse, fig. et envoi.

LECOQ (Raoul). 5 brochures : *L'Histoire du chocolat*. Paris, Vigot 1924. Grand in-8, broché (47 p.). Édition originale, 7 figures. - *Cacao - poudres de cacao...* Paris, Vigot, 1926. Grand in-8, broché (183 p.). 100 figures et bel envoi. - *Note sur la fabrication et l'analyse des chocolats*. Vannes, 1931. Grand in-8, broché (21 p.). - *Analyse des chocolats*. Lons-le-Saunier, 1930. 2 plaquettes in-8, brochées (10 et 12 p.).

- 204 CARÊME (Antonin). *Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au 19^{ème} siècle*. Paris, au dépôt principal, 1842. In-8, demi-veau noisette, dos lisse, fil et dentelles dorées (*reliure de l'époque*). XVI-408 p. 500 / 600

« Troisième édition revue, corrigée et augmentée » qui est en réalité la seconde de l'ouvrage, la « première

édition » n'ayant jamais existé, sauf avec la mention « deuxième édition » (1828).

25 planches gravées au trait, d'après les dessins de *Carême*, par *Normand fils, Hibon et Thierry* (titre-frontispice et 24 planches dépliantes).

Bel exemplaire en condition d'époque, très frais (des rousseurs claires au texte, comme toujours, les planches sont très blanches).

Petite réparation à la coiffe supérieure.

- 205 CAUDERLIER. La Pâtisserie et les confitures. *Paris, Gand, imprimerie de Busscher, 1874*. In-12, demi-chagrin prune à coins, dos à nerfs, filets dorés, fleurons mosaïqués, tête dorée, couverture et dos conservés (306 p.). 80 / 100

Deuxième édition.

Le célèbre cuisinier et charcutier traiteur belge à Gand est l'auteur de « L'Economie Culinaire ». Pâtés en croûte, tourtes et tartes, feuilletages, emploi de la « maïzena », fritures, macaroni, gâteaux et puddings ; gelées, crèmes et mousses, confitures, glaces et soufflés.

Bel exemplaire (couverture de « La Librairie Culinaire » à Paris).

Vicaire 155-56 dit 1884 .

- 206 DUVAL (Émile). Traité général de confiserie moderne, desserts, glaces, chocolats. *Troyes, l'auteur, 1908*. In-8, demi-basane verte, dos à nerfs, fleurons dorés (VIII-900 p.). 50 / 80

Seconde édition, revue et augmentée : 1 870 recettes.

12 planches (pièces montées, décors) 300 gravures.

- 207 FRITSCH (J.) et GROSPIERRE (Ph.). Traité de biscuiterie et de pâtisserie industrielles. *Paris, Desforges, 1928*. Grand in-8, toile rose, pièce verte (VIII - 405 p, et publicité illustrée). 50 / 80

113 illustrations (machines), matières premières : farine, parfums, fruits, cacao, huiles...

Joint : BARTH (J.). *Le livret du confiseur pâtissier. Technologies*. Paris, Eyrolles, 1937. In-12, carré, broché (169 p. et 45 figures).

- 208 GILLIERS (Joseph). Le Cannameliste français ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire... par le sieur Gilliers,... *Nancy, Abel-Denis Cusson, & chez l'auteur (Lunéville), 1751*. In-4 (265 x 207 mill.), [4]-IV-238-14 pp., frontispice et [13] planches dépliantes, relié veau marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre maroquin rouge, tranches rouges (reliure pastiche). 4 000 / 5 000

TRÈS RARE.

Un des plus fameux traité de cuisine du XVIII^e siècle. L'ouvrage est dédié au duc de *Tenczin-Ossolinski*,

premier grand officier de la Maison du roi de Pologne " Mécène de la Cour d'un Nouvel Auguste ".

C'est un manuel à l'usage des débutants avec de nombreuses recettes de confitures, pâtes, biscuits, bonbons et nougats, autant de friandises pour lesquelles Gilliers avait mis à contribution ses confrères de Nancy, *Cécile, Travers et Touchard*.

L'ouvrage présente également un grand intérêt artistique, car, inspiré par les grands ornementistes, il renferme un frontispice et 13 planches dépliantes de modèles de vaisselle, verres, gobelets, surtout de table, cafetières, pièces montées et coupes variées. Ces planches dessinées par *Dupuis* ont été gravées par *Lotha*.

Exemplaire à grandes marges. Bel exemplaire, reliure réalisée avec des fers de l'époque.

(Vicaire 405 - Simon 759 - Bitting 185 - Cagle 215 - Oberlé 122).

- 209 [PÂTISSERIE]. Ensemble de 4 ouvrages en 4 volumes. 200 / 300

DARENNE (E.), E. DUVAL et Léon PIGOT. *Traité de Pâtisserie Moderne. Guide du Pâtissier Traiteur. Mise à jour 1957 par Pierre Paillon, nouvelle édition 1965 entièrement révisée par K. Leduby et H. Raimbault*. Paris, Lambert, 1965. In-8, cartonnage rouge de l'éditeur (VI - 719 p. XLV p. de publicité. 350 figures et photographies en noir et en couleurs).

PIGOT (Léon). *Le memorandum du Pâtissier-Entremettier*. Paris, Maisonneuve et Duchemin 1925. In-12, demi-percaline rouge de l'éditeur.

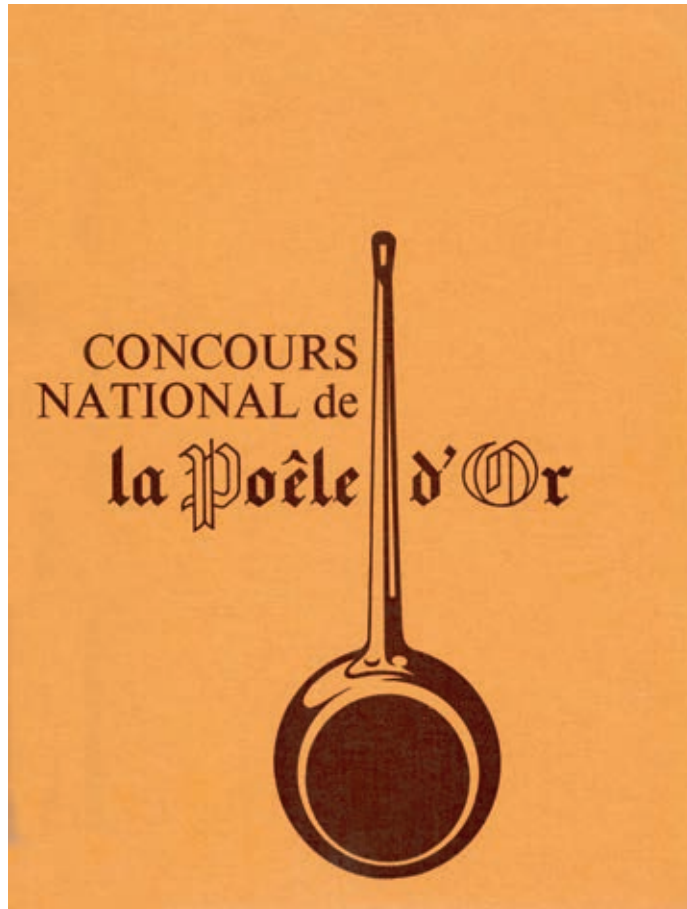
CAUDERLIER. *La pâtisserie et les confitures*. Gand, imprimerie L. de Busscher, 1874. In-12, broché (306 p.). 2^{ème} édition, couverture au nom de « La Librairie Culinaire » à Paris. C'est le 1^{er} manuel culinaire utilisant « la maïzena » par l'auteur du 1^{er} livre de cuisine fait par un Belge.

GIRARDIN (Léon). *Le nouveau pâtissier, confiseur, glacier...* Paris, l'auteur, 1904. Petit in-8, demi-basane rouge, dos à nerfs, fleurons dorés (reliure de l'époque), XXXII - 494 p. Édition originale rare, préface d'É. Darenne ; portraits de l'auteur et d'É. Darenne et figures sur bois. L'auteur, né à La Souterraine (Creuse) en 1870. Il fut le successeur de Lacam, en 1902, au journal « La cuisine française et étrangère ». (quelques petites taches brunes à la reliure et quelques rousseurs.

- 210 LACAM (Pierre) et Paul SEURRE. Le nouveau mémorial de la pâtisserie et des glaces, concernant 3.500 recettes de pâtisserie fine et ordinaire. 13^{ème} édition complètement revue, augmentée et adaptée aux nouvelles méthodes de travail par Paul Seurre, gendre de Pierre Lacam. *Crosnes, chez Seurre-Lacam, (1946)*. In-8, cartonnage rouge de l'éditeur. XXIV- 734 p. 80 / 100

Cette édition, entièrement transformée et modernisée est très rare. Figures.

- 211 LACAM (Pierre). Le Mémorial Historique de la Pâtisserie... *Crosne, Seurre-Lacam, 1929*. In-8, demi percaline bordeaux (XXXII-864 p.). 50 / 60
3 000 recettes ; anecdotes, biographie ; illustrations.
- 212 LAUREY (Alfred). L'Entremetier moderne, 600 recettes et tableaux. Entremets de pâtisserie, entremets chauds, entremets froids, petits fours et glaces. *Paris, L'Art Culinaire et l'auteur, 1908*. In-16, percaline havane décorée de l'éditeur. XXXII-192 p. 30 / 40
ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE ; index ; très nombreux portraits, figures et planches (dessins de l'auteur et de Léon Girardin).
Signature autographe de l'auteur.
- 213 LIONNET-CLEMANDOT (J.). Le Nouveau Confiseur Moderne, ou l'Art du Confiseur. *Paris, Lecoq, 1828*. In-12, broché, couverture imprimée, 330 p. 40 / 50
Édition originale, quelques rousseurs et petits défauts au dos.
- 214 MACHET (J-J). Le confiseur moderne, contenant toutes les opérations du confiseur et du distillateur... *Paris, Staradan, 1803*. In-8, basane racinée, dos lisse, fleurons et urnes dorés, pièce de titre de maroquin rouge, (*reliure de l'époque*). XVI - 461 p. 500 / 600
ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE de ce grand traité classique.
Excellentes recettes de confitures, glaces, ratafias, sirops, vinaigres, fruits séchés, compotes, gâteaux utilisant les feuilles, les fleurs et les fruits d'un grand nombre de végétaux.
Fine restauration aux coins.
(Vicaire 546)
- 215 MANGIN (Arthur). Le cacao et le chocolat considérés aux points de vue botanique, chimique, physiologique... *Paris, Guillaumin, 1860*. In-12, demi basane violette, filets dorés (*reliure de l'époque*). 2 f. non chiffrés - 331 p. 100 / 120
ÉDITION ORIGINALE DE CETTE EXCELLENTE MONOGRAPHIE.
Toute la documentation technique fut communiquée par le grand industriel Menier et l'érudit Louis Pâris. Cette étude est enrichie d'un charmant poème du voyageur Ferdinand Denis « LE LÉGENDE DE CACAHUATL » ET DES TEXTES DES ANCIENS ARRÊTÉS SUR LE CAFÉ, LE THÉ, LE CACAO DEPUIS 1692.
2 belles planches coloriées au pinceau (l'arbre et le fruit).
Joint : CARDELLI, LIONNET-CLÉMANDOT, JULIA DE FONTENELLE. *Nouveau manuel du limonadier, du glacier, du chocolatier et du confiseur...* Paris, Roret, 1838. In-16, demi-basane, dos orné. VIII-464 p.
- 216 MASSIALOT. Le Confiturier Royal, ou nouvelle instruction pour les confitures et les fruits... *Paris, Libraires Associés, 1791*. In-12, basane fauve marbrée, dos à nerfs, compartiments très ornés de fleurons dorés, pièce de maroquin rouge (*reliure de l'époque*). VIII-542 p. et 1 f. 300 / 400
Sixième et dernière édition, publiée un siècle après la première (1692) ; le texte est très augmenté. 3 planches dépliantes (la première est la réunion de 2 planches).
Bel exemplaire.
(Vicaire 455-56).
- * * * * *
- 217 PEIGNOT (Gabriel). Ambassade des Bartavelles du Dauphiné... ; Nouvelle ambassade des Bartavelles du Dauphiné... *Paris, Aubry, 1864*. In-8, couvertures muettes, demi-marroquin bleu à coins, tête dorée (15 p., 15 p.). 100 / 120
Rarissime réunion des tirages à part du « Bulletin du Bouquiniste » fait à 25 exemplaires, tous sur Hollande.
Facéties du célèbre érudit consacrées au pâté d'Alouettes de Grenoble.
Les textes sont précédés ici de recherches bibliographiques par H. J. Frionnet et A. Faure-Biguet.
- 218 POËLE D'OR. Recettes sélectionnées par le Comité National de Gastronomie (Concours National de la Poêle d'Or). *Paris, 1963-1966*. 8 gros vol. in-4, bradels de percaline orangée, pièces vertes. 400 / 500
Crée par le Dr de Pomiane ce concours a servi à mettre en valeur bien des recettes originales, française et souvent exotiques. Des centaines de restaurateurs français ont participé à ces compétitions. Les concours portaient sur l'appréciation de deux recettes bien détaillées, l'une au moins devait associer le rhum à sa préparation (trophée du rhum). Sur lecture de ces recettes 3 lauréats étaient sélectionnés par un jury de 11 membres et invités à préparer leurs recettes. Un jury régional et national décernait alors la « Poêle d'Or ».
Ce recueil contient le texte détaillé de toutes les recettes reçues par les quelques membres du jury ; elles n'ont jamais été publiées et personne n'a pensé à garder ces feuillets éphémères.
Viandes - 1 vol. Volailles et gibier 2 vol. Poissons et crustacés 2 vol. Desserts et pâtisseries (aux fruits, antillais...).



218

d'une consultation facile, pratiquement pour au moins 50% des recettes comportent du rhum, de l'ananas, des bananes, des fruits exotiques.

C'est le seul exemplaire conservé (par la célèbre « Philomène » Madame Sonrel) qui tint une rubrique culinaire pendant des décennies à la radio. (Plusieurs recettes à la norvégienne).

Les dossiers annexes concernent les concours mademoiselle Pâtisserie, la Poêle d'Or, les gâteaux de l'amour, le prince des pâtissiers, le rallye baba, avec des notices sur les pâtissiers, des photos (de Pomiane, Mapie de Toulouse-Lautrec...), des recettes et quelques notes de « Philomène ». Document unique en belle condition.

- 219 POIRET (Paul). 107 recettes ou curiosités culinaires... *Paris, Jonquières, 1928*. In-4, demi-chagrin bleu, dos à nerfs, non rogné, tête dorée, couverture et dos conservés 213 p. 100 / 120

Édition originale sur vélin.

107 dessins de Marie Alix.

Bel exemplaire de ce recueil devenu rare, et qui est composé des recettes de qualité du grand couturier à l'époque de sa splendeur.

- 220 [POLOGNE]. Les 500 recettes de la bonne cuisine française et polonaise. *Paris, Ognisko, 1932*. Petit in-4, demi-basane fauve, dos à nerfs, pièce verte, couverture et dos conservés. 288 p. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, texte en 2 langues, préface de Curnonsky (curieux parrainage polonais) curieux livre aussi, ramassis de recettes venant de partout, souvent très intéressantes.

Ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver) et P. Orsi.

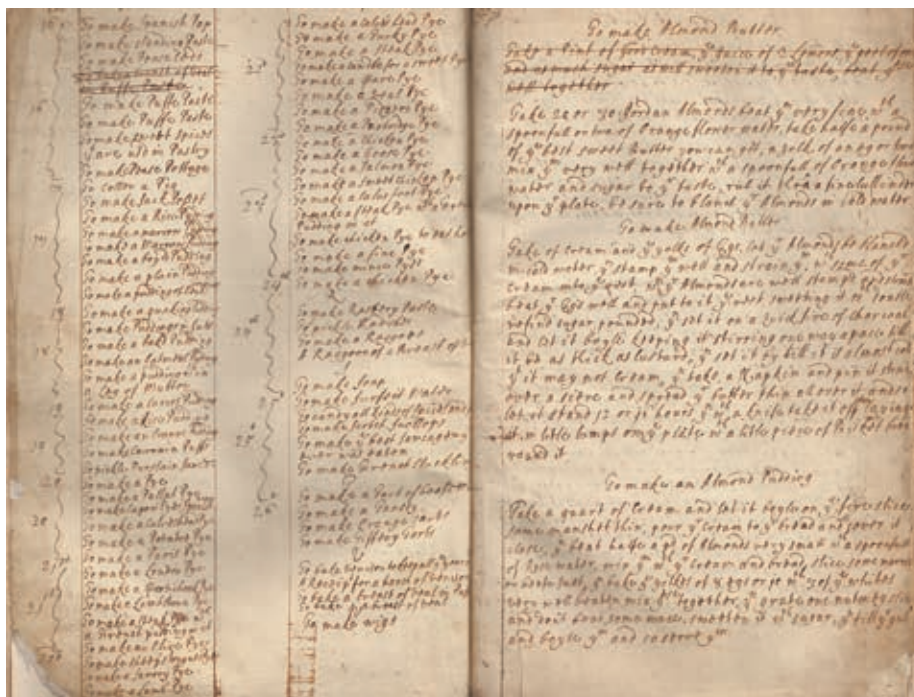
- 221 POMIANE (Edouard de). Le Carnet d'Anna. *Paris, Laboratoires Zizine, 1938*. In-16 carré, moleskine noire, tranches rouges, chemise et étui à dos de livre demi-chagrin prune (124 p.). 60 / 80

Unique édition de ce célèbre petit manuel illustré en deux couleurs par André Giroux.

C'est une réussite totale, les recettes étant excellentes et faciles, la présentation très humoristique. Cette publicité du *D^r Zizine* ne fut pratiquement pas distribuée et les exemplaires furent détruits dans les années 60.

Bel exemplaire.

- 222 RAIMBAULT (A.T). Le Parfait Cuisinier, ou Bréviaire des Gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la Cuisine, et de nouveaux procédés propres à porter cet art à sa dernière perfection. Seconde édition, entièrement refondue, augmenté du Cuisinier étranger, et diverses recettes très précieuses... Revu avec le plus grand soin par Mr Borel, (...). *Paris, Delacour, février 1811*. In-12, broché, couverture muette rose de l'époque, étiquette imprimée. 2 feuillets (frontispice et titre gravés)- 304 p.- 60 p. (Le cuisinier étranger... par un gastronome cosmopolite). 300 / 450
- Seconde édition « totalement refondue », la première est parue en 1809, elle porte déjà la mention « revue et augmentée par M. Borel ».
- En réalité tout est de *Borel* et la rédaction est assurée par le fécond compilateur *Charles-Yves Cousin*, dit d'*Avallon* (v. *Rabbe* et *Quérard*), lequel rédigea aussi « la nouvelle Cuisinière Bourgeoise » de 1815.
- Raimbault « homme de bouche » semble bien être un nom inventé.
- Curieux frontispice « Le Roti sans pareil ou le délice des gastronomes » est curieux et énigmatique. Une planche dépliant.
- Édition originale du Cuisinier étranger, assez facétieux, utilisant des farces d'huîtres pour les viandes et les poissons ; le pâté de homards et les asperges marinées sont d'une haute fantaisie, le vin de navets aussi.
- 223 RAIMBAULT (A.T.). Le Parfait Cuisinier ou le bréviaire des Gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'Art de la Cuisine... Seconde édition, entièrement refondue, augmentée du Cuisinier Étranger et de recettes très précieuses. Revues avec le plus grand soin par M. Borel, (...). *Paris, Delacour, s.d. (vers 1813)*. In-12, basane racinée, dos lisse, dentelles et fleurons dorés (lames et lyres), tranches marbrées (*reliure de l'époque*). 2 f. -252 p. plus 136 p. pour le « cuisinier étranger... par un gastronome cosmopolite ». 300 / 400
- ÉDITION INCONNUE DES BIBLIOGRAPHES, qui serait la troisième de cet excellent manuel qui contient un grand nombre de recettes très inventives.
- C'est la seule qui n'ait pas de frontispice et de titre gravés et qui soit non datée. Planche dépliant décrivant la mise en place de 3 services. Le « Cuisinier étranger » est daté de 1813.
- Joli exemplaire, en excellent état.
- 224 RAISSON (Horace). Code gourmand, manuel complet de gastronomie. *Paris, Roret, 1829*. In-16, demi-veau brun, dos plat orné de grands fleurons et de palettes dorées (*reliure de l'époque*). 100 / 120
- 4^{ème} édition revue et augmentée ; frontispice gravé sur cuivre (gastronome, cuisinier , maître d'hôtel) carte gastronomique de la France repliée, au nom de *Roret*.
- Légères rousseurs.
- 225 REBOUX (Paul). Nouveaux Régimes ou l'art d'accommoder selon la gastronomie les ordonnances des médecins. *Paris, Flammarion, 1931*. Gros in-12, demi-chagrin framboise poli, dos à nerfs, couverture et dos conservés, tête dorée (285 pages). 300 / 400
- ÉDITION ORIGINALE tirée spécialement à 100 exemplaires sur vélin fort pour les amis de l'auteur. 300 recettes nouvelles.
- Très bel envoi à Austin de Croze « Grand Sénéchal de la Gastronomie » et lettre autographe à *P. Andrieu* parlant du gibier et d'une découverte qu'il vient de faire d'un gratin de pommes de terre et de céleri rave.
- Très bel exemplaire.
- Joint : REBOUX (Paul). *Plats du jour. Encore 300 recettes nouvelles et un répertoire de 900 recettes inédites ou singulières*. Paris, Flammarion, (1936). In-8 carré, demi-marquain bleu foncé, dos à nerfs, couverture et dos métallisés et polychrome (326 p.). Édition originale du troisième livre de cuisine de Paul Reboux. Un des 50 exemplaires sur vélin fort numérotés. Bel exemplaire. Curieux portrait de l'auteur, en dépliant. 2 belles lettres dactylographiées (3 pages in-4) signées à *Pierre Andrieu* (envoi de « plats du jour » ; la « Rougette de veau ».
- Ex-libris *Rougier de Vaulgan* (*Raymond Oliver*) sur les 2 volumes.
- 226 [RECETTES DE FRANCE]. Belles Recettes des Provinces Françaises publié par Corcellet (Les). *Paris, Flammarion, 1929*. In-8, bradel de percaline rouge, couverture et dos conservés (456 p. et publicités). 150 / 200
- Très bon recueil de recettes données par les auditeurs de Radio-Paris.
- Joints : AUSTIN DE CROZE. *Les plats régionaux de France*. Luzarches, Daniel Morcrette, 1977. In-8 carré (445 p.). Réimpression sur beau papier vergé, reliure bradel de chagrin fauve décorée, gardes imprimées en couleurs, tête dorée. C'est le meilleur recueil de recettes régionales Françaises.
- SÉVIN (Gaston). *Les Soupes de France, étude culinaire par province*. Paris, Emile-Paul 1904. In-16 broché (2 f. non chiffré et 38 f.). Édition originale rarissime ; 36 recettes de potages variés chacune attribuée à une province.
- TROMPETTE (M^{me}). *Recettes des meilleurs potages*. Saint Étienne, Imprimerie Waton (v. 1910). In-16 broché, couverture illustrée (16 p. et 1 f.). Très curieuse publicité pour le « Tapioca indien et les perles indiennes » (manufacture de Wasquehal... mention d'achat à Singapour).



227

- 227 Recueil de recettes ; manuscrit anglais de la fin du XVIII^e siècle. 48 pages in-folio, vélin cordé.

200 / 300

Très lisible : pour faire un jambon de Westphalie, Angélique, cakes, sauces, pickles, vins de fruits, conserves de champignons, desserts et pâtisseries, pâtés de viande et de poissons... esprit de safran et quelques remèdes.

- 228 REIBER (Émile). Les Propos de Table de la vieille Alsace, illustrés tout au long de dessins originaux des anciens maîtres Alsaciens... Paris, Laurrette, 1886. In-4, bradel papier beige, non rogné, couverture illustrée (4 f.-XVI - 233 p.). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE de la traduction des contes de Jehan Pauli (1518) du couvent de Thann.

Superbe impression d'Engelmann en 3 couleurs ; 400 dessins et bois d'après Dürer, Holbein et autres artistes Alsaciens.

Exemplaire numéroté sur vergé des Vosges à la forme, complet des 4 f. de publicité.

- 229 REICHARD (H. A. O.). Guide des Voyageurs en Europe. 8^{ème} édition originale. Weimar, bureau d'Industrie, 1818 ; in-12, veau havane, dos lisse, filets dorés (reliure de l'époque). 120 / 150

Tome 2 : *Guide des voyageurs en France*. 2 f. - X - 242 p. ; 2 cartes dépliantes : Panorama des curiosités de Paris, La Carte Gastronomique de France, Weimar, 1818. De nombreuses notes concernent les auberges, les cafés, les restaurants et conseille de prendre pour guide l'Almanach des Gourmands de Grimod de la

Reynière. Suivi de : *Guide des voyageurs en Italie et en Suisse*. (Weimar 1816). Italie (188 p.), panoramas de Naples et de Rome (les 2 cartes routières n'y sont pas). Suisse (138 p. et VI, dont 4 p. sur Nice) la carte itinéraire ne figure pas.

Ce rare manuel indique les auberges avec les noms des tenanciers. Grand ex-libris armorié de l'époque de Thomas-Jahan Newborough, baron, descendant de la très ancienne famille des Wynns et des rois de Man, et sa signature sur le titre, avec la date de 1822. Petits broutages de vers sur les plats

Joint : RICHARD. *Guide classique du voyageurs en France et en Belgique...* 21^{ème} édition... Paris, Maison, 1842. In-12 broché, couverture illustrée. VI-630 p. et catalogue 24 p. sur papier rose. Avec les menus des hôtels, « bonnes auberges » et des spécialités gastronomiques et vins, 4 plans de ville (Rouen, Bordeaux, Lyon, Bruxelles), 5 planches (vues gravées sur aciers) et grande carte dépliant ; bois dans le texte. Légères rousseurs aux planches.

- 230 RENAULD (Jules). Les hostelains et taverniers de Nancy. Essai sur les mœurs épiques de la Lorraine. Nancy, L. Wiener, 1875. In-8, bradel demi-chagrin grenat. (228 p.). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE, front. gravé : « un festin au XV^{ème} siècle ». Auberges, mœurs épiques anciennes, tant populaires que princières « l'office du roi de Pologne » (le cannaméliste). Vins de Moselle (Maupin), mets spécifiques des Lorrains, épices, fayences de Lorraine, vaisselle, orfèvrerie, linge de table, repas remarquables, l'andouille de Nancy et les macarons...

- 231 ROBERT (P.C). La grande cuisine simplifiée, art de la cuisine nouvelle mise à la portée de toutes les fortunes, suivie de la charcuterie, de la pâtisserie, de l'office, des conserves de légumes, et précédée d'un dictionnaire du cuisinier. *Paris, Audot, 1845*. In-8, demi-basane marron vert lisse, filets dorés (*reliure de l'époque*). XXX, 5 f. non chiffré, 406 p. 300 / 400

UNIQUE ET RARE ÉDITION, 52 figures intéressantes (socles, appareils et tables) sur 5 feuillets.

Ancien officier de bouche des Ministres de l'Intérieur et de la Marine puis de l'Ambassade d'Angleterre, Robert monta un restaurant « Le tourne bride » dans la forêt de Romainville ; *Paul de Koch* en parle dans « La laitière de Montfermeil ». C'est un livre solide et clairement écrit exposant une grande variété de recettes (index). Le cahier « additions » (p. 407-414) manqua presque toujours.

Bon exemplaire, des rousseurs claires inévitables.

- 232 SAINT-AMANT (Antoine Girard de). Les œuvres... augmentées de nouveau. *Lyon, Louis Odin, 1643*. Petit in-12 carré, demi-chagrin brun à coins (*reliure du XIX^e*). 8 f. - 190 p. (chiffrées 188) et « suite des œuvres » 2 f.-48 p. 200 / 300

Bacchus conquérant, la débauchée, les cabarets, la chambre du débauché, le fromage, la vigne, la naissance de Pantagruel, chanson à boire, le melon, la crevaillon, orgie les goinfres... le bon gros Saint Amant, l'un des plus noble buveurs de son temps et notre meilleur poète bachique ancien fut un des premiers chantres de la nature.

Curieux grands bois d'ornement avec des visages féminins.

Jean Lagny n° 66 (avec les erreurs de paginations à la fin de la 1^{ère} partie et 18-29 de la seconde).

- 233 SCHOEBEL (Maurice). Traité des Insectes Comestibles et des Mangers Bizarres. *Vanves, 29 septembre 1925*. In-4, broché (26 p.). 800 / 1 000

OUVRAGE DACTYLOGRAPHIÉ, PROBABLEMENT UNIQUE.

Nous n'osons vanter sa portée pratique, mais il présente tout de même des recettes que l'auteur semble avoir expérimentées (l'araignée, gâteau de fourmis, soupe aux hannetons, pudding de sauterelles à la Yamparico - vers palmistes sautés, chat au chasseur, côtelettes de chien, Nuoc-man cochinchinois, œufs pourris, rat, terre (géophagie)...) signé par l'auteur.

Traité des Racines. Vanves, 1^{er} février 1927. Grand in-4 broché (95 p.). Ouvrage dactylographié, probablement unique, envisageant toutes les possibilités de comestibilité des racines, et présentant une centaine de recettes empiriques - telles qu'on ne les trouve dans aucun livre. Bel exemplaire signé par l'auteur.

Traité des Fleurs Comestibles. Vanves 4 juillet 1925. In-4 broché (64 p.). Ouvrage dactylographié, probablement unique, envisageant la comestibilité des Fleurs, et présentant de très nombreuses recettes. Ce sujet n'avait auparavant jamais été traité

intégralement ; un grand nombre de ces recettes concerne la pâtisserie. Signé par l'auteur.

Traité des fruits exotiques. Cahier dactylographié de 40 pages in-folio ; daté de Vanves 24 juin 1926 et signé ; couverture verte calligraphiée. Ananas (30 recettes), bananes (menu tout en bananes), coco, grenade « soupe persane aux alouettes, kissil ».

Ensemble unique de recettes de qualité, expérimentées par l'auteur, qui semble n'avoir jamais rien publié. Un précurseur des temps à venir (?). Le tout de bonne tenue sous chemise de demi chagrin fauve à rabats, étui bordé ; très bel état.

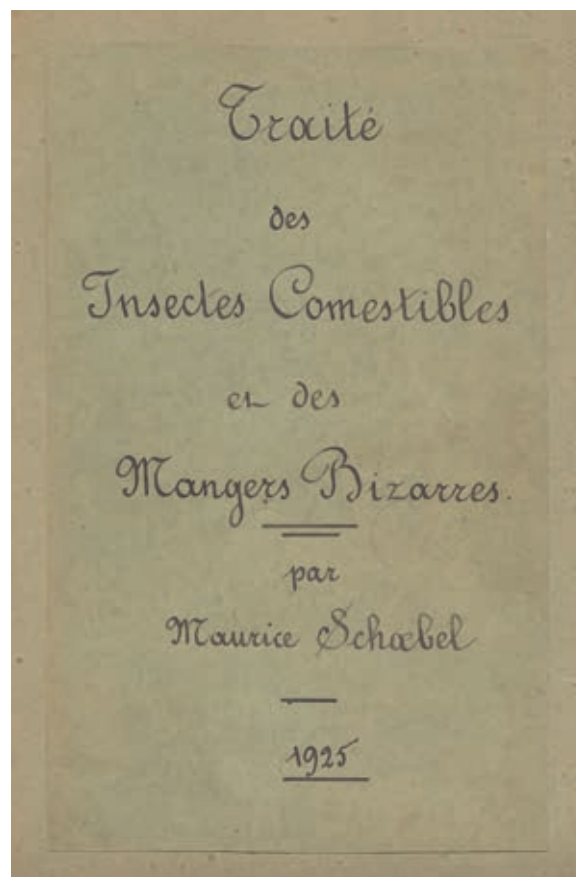
- 234 SPOERLIN (Marguerite). La Cuisinière du Haut-Rhin. *Luzarches, Daniel Morcrette, 1981*. In-8, plein chagrin fauve richement décoré d'une vignette en couleurs et de larges fleurons dorés et mosaïqués, tranches dorées. 80 / 100

Belle réimpression des meilleures éditions en français de 1842 et de 1853 des deux parties du seul traité ancien qui fasse le point sur la cuisine d'une région. Impression sur beau papier vergé, tirée à 350 exemplaires numérotés.

Joint : KOHLER (Irène). *La Cuisine Alsacienne*. Paris, Solar 1974. In-8, couverture illustrée (157 p.). Édition originale. Envoi à *Pierre Béarn*.

BARBEROUSE (Michel). *Cuisine Alsacienne*. Paris, l'auteur. In-8, broché, (167 p.). 200 recettes, illustrations.

Gastronomie et Vins d'Alsace. Colmar, s.d. Cahier de 24 pages in-12 oblong. Illustrations en couleurs.



- 235 STUCKIUS (J. G.). *Antiquitatum Convivialium libri III. In quibus Hebraeorum, Graecorum, Romanorum aliarumque Nationum antiqua conviviorum genera, mores, consuetudines, ritus caeremoniaeque conviviales atques etiam alia explicantur...* Editio secunda, auctoris ipsius curâ auctior, melior & longè emendatior, cum totius operis Indice novo. Tiguri (Zürich), apud Joahnnem Wolphium, Typis Frosch, 1597. In-folio de 20 ff. liminaires et 419 ff., pl. vélin de l'époque à recouvrement, grand titre calligraphié en long sur le dos, coiffes légèrement fendillées, mais bon exemplaire. 1 200 / 1 500

Exemplaire caviardé par l'un des censeurs officiels de l'INQUISITION ESPAGNOLE, nombreuses lignes raturées à l'encre noire (sur le titre et au verso, mentions manuscrites de l'époque : *Esta expurgado coforme ab ano de 1612 ; Authore damato, opus prohibitum, nunc vero cum expurgatione permissum*).

Seconde édition, la plus complète, de l'une des plus sérieuses sources d'étude sur les mœurs épiques des Grecs, des Égyptiens, des Perses, des Hébreux, des Romains et des Arabes. Stuckius, savant érudit suisse, recense près de 500 auteurs anciens dans les œuvres desquels il a puisé pour établir cet ouvrage capital et le plus complet sur le sujet.



235

- 236 TABLE (la) ; le magazine de la gastronomie Française. Paris, 1931-32. 2 tomes en un volume, grand in-4, toile beige, couvertures illustrées. 160 - 84 p. 80 / 100

Collection complète des 2 seuls numéros parus de cette luxueuse revue.

Textes de Ali-Bab, Curnonsky, des Ombiaux, de Pomiane, G. Derys, Ph. Gilbert.

85 reproductions en noir et en couleurs de documents anciens et portraits ; bel exemplaire.

- 237 TAILHADE (Laurent). *Petit bréviaire de la gourmandise*. Paris, Messein, 1914. In-12, demi-basane bleue, dos à nerfs, couverture conservée. 51 p. 120 / 150

ÉDITION ORIGINALE.

Relié à la suite : PLAUTUS (M.A). *La farce de la marmite, traduit par Laurent Tailhade*. Paris, Messein, 1909 (144 p.). Édition originale, portrait sur chine.

Joint : BERCHOUX (Joseph). *La Gastronomie, ou l'homme des champs à Table, pour servir de suite à l'Homme des champs par Delille*. Paris Giguët et Michaud, 1803. In-16 carré, demi-basane prune, filets dorés (reliure vers 1860), 176 p., frontispice gravé. Seconde édition de cet ouvrage qui obtint un énorme succès. Joli frontispice gravé par Bovinet d'après M... (la scène du turbot). Cette édition est en grande partie originale Les notes sont beaucoup plus

copieuses. Cet exemplaire grand de marges porte la griffe d'Émile Bernard, le célèbre cuisinier, auteur avec Dubois de « La Cuisine Classique » et l'indication d'appartenance de son relieur.

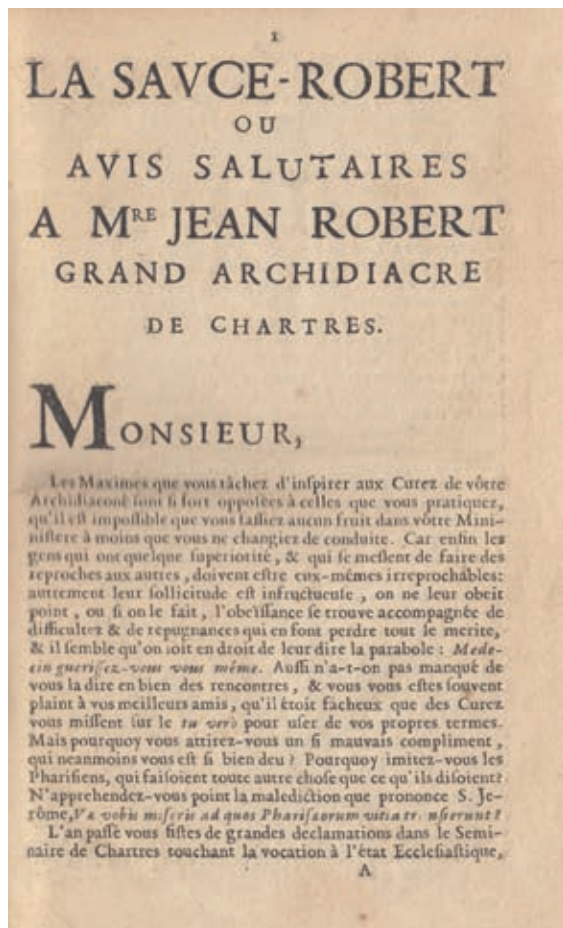
BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût*. Paris, Pigoreau, 1851. 2 tomes en 1 volume, in-16, demi-basane prune, rocailles (2 f. XI 176 - 2 f. 185 p.). Illustré de 16 figures sur bois (d'ordinaire 15 figures !). (rousseurs claires aux planches).

- 238 THIERS (Abbé Jean Baptiste). *La Sauce-Robert ou avis solitaire à Me Jean Robert grand Archidiacre de Chartres. S.I, 13 pages daté in fine du 12 juin 1676 - La Sauce-Robert... seconde partie, S.I, 22 pages daté in fine du 14 octobre 1678... La Sauce-Robert justifiée, S.I, 1679. 25 pages, relié en un volume, petit in-8, veau fauve, dos à nerfs, fleurons dorés, pièce de maroquin rouge (reliure du XVIII^e). 300 / 400*

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE COMPLÈTE (Brunet V-819 p. ne cite que les 2 premières parties).

Le diacre Robert avait obtenu une sentence obligeant J. B. Thiers à renvoyer deux jeunes cousines qui habitaient chez lui. Thiers répliqua par ces factums pleins de verve soutenues par une solide érudition.

.../...



La Sauce-Robert est une sauce au bouillon, vin blanc, farine et moutarde ; c'est une des plus anciennes sauces françaises. Elle était déjà connue sous Charles VI, Rabelais en indique les utilisations dans le Quart Livre.

Bel exemplaire. Petite réparation à la coiffe. Ex-libris Rouvier de Vaulfran (Raymond Oliver).

Vente Dijon l'ainé (2 livres 10 sols) ; vendu par Claudin en 1854.

- 239 [VAISSELLE]. GRAND DEPÔT de Porcelaines, Faïences et Verreries. E. Bourgeois, 21, rue Drouot, Paris. Paris, Imprimerie Verneau, (vers 1890). In-folio, percaline bleue, décor à froid et doré (reliure de l'éditeur), 3 feuillets - 13 planches, 2 feuillets - 10 planches, 3 feuillets - 23 planches.

150 / 200

RARE ET SUPERBE CATALOGUE de cette célèbre maison, disparue récemment.

Préfaces de Louis Enault ; 46 planches en chromolithographie représentant des services de table « fin de siècle » dans les styles les plus divers : Gien, néo-japonais, anglais, Delft, monogrammes, assiettes octogones, oiseaux, vieux Rouen, Henri II... Très belles planches (12 assiettes par page en couleurs et or).

Les très amusants services de verres exposent toutes les formes indésirables que cette époque inventa et que nous retrouvons dans les buffets traditionnels.

Jointes : DÉRIOT (E.). *Orfèvrerie d'argent*. Paris, Rouget, (vers 1900). Album in-4 oblong, couverture verte cordon. 16 planches présentant de nombreux modèles. Tarif joint.

FOCHIER-HENRION (A.). *Étains populaires de France*. Paris, P. Massin, 1968. In-4, percaline et jaquette éditeur. 100 photographies et notices.

SAINT LOUIS. Paris, 1967. Album in-4 oblong, toile beige éditeur (52 pp.). Préface d'A. Maurois, nombreuses photos

- 240 VARENNE de BEOST (Claude). La cuisine des Pauvres ou Collection des meilleurs mémoires qui ont paru depuis peu, soit pour remédier aux accidens « imprévus de la disette des grains », soit pour indiquer des moyens aux personnes peu aisées, de vivre à bon marché dans tous les « tems ». Dédié aux États Généraux de Bourgogne, par un Ancien Officier desdits États. A Dijon, chez Defay, Imprimeur des susdits Etats, de la Ville, de l'Université et des Fermes du Roi, 1772. In-4, daim olive, étiquette manuscrite au 1^{er} plat. - 1 f. « mémoire sur les pommes de terre (feuillet inséré entre les p. 34 et 35), - 1 f. de titre aux armes de la Ville avec encadrement de fleurons, IV-84 pp. (entre les p. 23 et 24, il y a 2 p. blanches où sont encartées 2 planches gravées concernant « 2 machines propres à réduire en pâte des pommes de terre cuites pour en faire du pain. Entre les p. 76 et 77 est 1 f. de faux titre « Lettre de M. le Curé de Mondreville... »).

1 000 / 1 200

OUVRAGE TRÈS RARE.

L'auteur a étendu de façon très intelligente, dans ses notes essentielles, les travaux parallèles de ses contemporains concernant les farines de poires, de pommes, de fèves, d'avoine ou d'orge, citant les noms des auteurs, dont *Meusnier de Querlon*. Il est très heureux de pouvoir procurer aux pauvres gens bonheur et prospérité, utilisant par goût pour lui-même et pour sa famille un pain comportant un tiers de pommes de terre. C'est pourquoi il a perfectionné procédés et machines simples, décrites de façon détaillée, ainsi que les procédés de conservation et publié ces travaux et annexes (p. 25-34).

« Manière d'apprêter le riz économique », c'est-à-dire mélangé à des légumes (navets, carottes, pommes de terre) et pain de froment, ce qui donne une nourriture très saine. « Mémoire sur les Pommes de Terre et sur le Pain Economique... par M. Mustel de Rouen. » Définition de la Papas Chilienne que les islandais furent les premiers à consommer en Europe au début du XVII^e siècle. « Lettre d'un citoyen à ses compatriotes au sujet de la culture des pommes de terre » (p. 53-66), engageant les paysans normands à varier leurs cultures. « Rapport fait à la Faculté de Médecine de Paris », élogieux envers Mustel, dénigrant les écrits du célèbre et omnipotent Docteur vaudois Tissot qui a dit le plus grand mal de ce tubercule ; Il se réfère à l'estimé « Guide du Fermier » (p. 70) qui est la traduction de Jos. P. Frenais. « Lettre

de M. Le Curé de Mondreville (p. 77-84) ; remarquable plaidoyer pour la liberté du Commerce des Grains appliqué à un village de 65 foyers de 1762 à 1770, disparition des friches ; tout un système philanthropique d'un esprit très moderne et constructif, très riche en détails sur les aliments des gens de la campagne.

La guerre des farines débuta en Bourgogne. L'auteur de ce recueil fut le premier à réunir de façon pertinente les façons de remédier à la disette.

Ex-libris dijonnais de l'époque « D^r Baillot à Dijon », sur banderole dans un décor rocaille : un bras tenant un pichet et de l'autre une grosse bouteille oignon ». Exemplaire en reliure ancienne, restauration ancienne marginale à l'angle du dernier feuillet, en marge.

[Barbier I. - 827 ; Quérard ; Vicaire 224-225 (coll. fausse) ; livres en bouche 163 (ex. de l'Arsenal)].

- 241 VAULTIER (Roger). Chasseurs et gourmets, ou l'art d'accommoder le gibier. *Paris, Crépin-Leblond, 1951*. In-4, demi-chagrin fauve à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos conservés (*Faki*). 257 p.
150 / 200

Unique édition, sur alfa numérotée, du meilleur recueil de recettes de chasse. 32 ill.

Bel exemplaire.

- 242 VERDOT (C.). Historiographie de la table ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, mœurs, usages, coutumes. *Paris, l'auteur, 1833*. In-16, basane prune glacée, dos lisse orné en long de fleurons gothiques et de filets dorés, filets sur les plats, tête dorée, couverture et dos conservés (VIII p. - 4 f. non chiffrés 384 p.).
200 / 300

UNIQUE ÉDITION (mention de 2^{ème} édition sur la couverture et le titre) de ce curieux dictionnaire historique et anecdotique.

- 243 VIANDIER de Guillaume TIREL, dit TAILLEVENT (Le). *Paris, 1892. (Luzarches, D. Morcrette, vers 1970)*. Grand in-8, demi-chagrin grenat, dos à nerfs, ébarbé, tête dorée, couverture et dos conservés (3 f. - 317 p.).
150 / 200

Belle édition tirée à 100 exemplaires sur vergé numérotés.

C'est l'édition donnée en 1892 par le Baron Pichon et G. Vicaire, augmentée de la reproduction du manuscrit du XIII^e siècle découvert en 1953 par le professeur Aebischer à LA BIBLIOTHÈQUE CANTONALE DE SION.

L'attribution à *Guillaume Tirel* et la datation du plus célèbre et plus important traité de cuisine du moyen-âge se trouveraient ainsi compromises, le texte de Sion étant la seule édition antérieure aussi complète.

Bel exemplaire.

- 244 VIART, FOURET et DELAN. Le Cuisinier Impérial, 27^{ème} édition augmentée de 300 articles nouveaux et du Glacier Impérial de Bernardi. *Paris, Barba, 1864*. In-8 cartonné, dos entoilé, édition illustrée. 743 p.
17 planches.
120 / 150

C'est une réédition du Cuisinier Impérial de 1809, devenu Cuisinier Royal, puis à nouveau Cuisinier Impérial.

ÉDITION LA PLUS COMPLÈTE DE CET OUVRAGE CLASSIQUE.

Rousseurs et taches.

- 245 WILLAUMEZ. Des Conserve alimentaires. Nouveau procédé dans la Meurthe... *Paris, Roret, et Lunéville, Waltrin, 1851*. In-12, demi-basane blonde, dos à nerfs, pièce verte, ébarbé (2 f. non chiffrés, VI-162 p.).
80 / 100

Seconde édition, revue et très augmentée, 2 planches dépliantes (la 1^{ère}, de 1849 n'avait que 88 pages et une planche).

Exposé de 12 années d'expériences d'un pâtissier-confiseur de Lunéville, recherchant les manières de faire le vide dans les vases conservateur, de la façon la plus complète et la plus durable.

L'auteur emploie le vide par « marteau d'eau » et décrit son système de bouchage et de fermeture à la lampe (65 pages). Tout le reste du livre est consacré aux diverses denrées conservées sous verre et en boîtes.

Ex-libris Rouvier de Vaulgran (*Raymond Oliver*).

- 246 WYNANTS. Comme chez soi, 1926-1976. *Bruxelles, Wynants, 1976*. In-8, broché, couverture gaufrée, étui. 78 p.
100 / 120

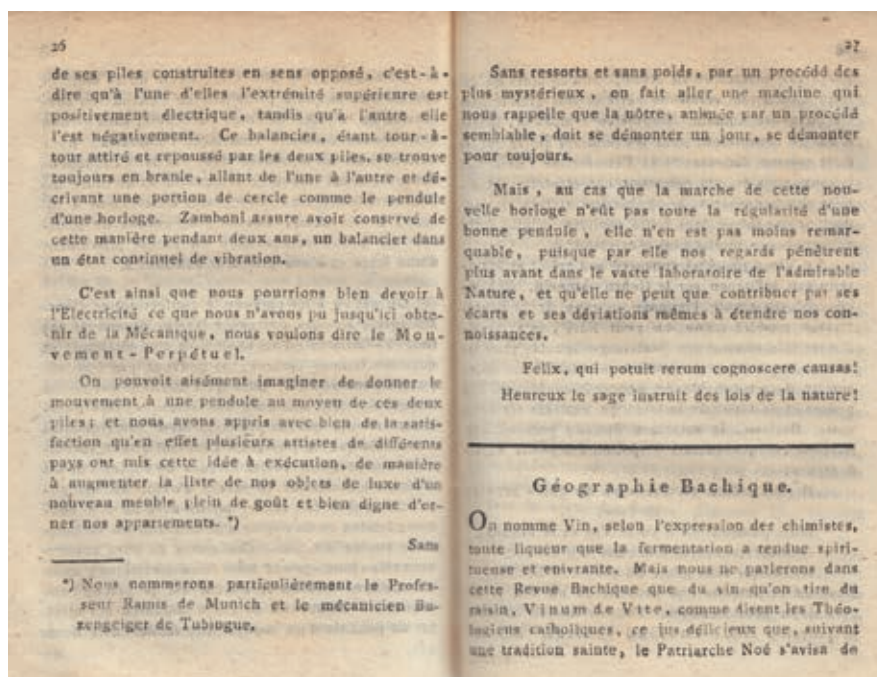
Édition tirée à 200 exemplaires sur vélin de Rives numérotés.

Texte écrit par *Léon Léonard*, Histoire de 3 générations de cuisiniers à « Comme chez soi ». Nombreuses illustrations. Très bel envoi : « A Raymond Oliver pour l'excellent souvenir que ma laissé son Grand Véfour. Pierre Wynants ».

Raymond Oliver est en photographie page 43 avec Wynants qui a fait son apprentissage au Grand Véfour. Texte de Raymond Oliver page 45. Nombreux extraits du livre d'Or et dessin de R. Oliver page 65.

Joint : LONGEPIERRE (J). *Histoire de la Tour d'Argent de 1450 à nos jours*. S.l.n.d. In-12 carré, bradel, percaline grise, pièce verte, couverture et dos conservés. 47 p. Édition originale (2,000 ex.) illustrations, envoi de *Solifrac* alors propriétaire (1957) du célèbre restaurant, place de la Bastille.

Vins – Vignes – Œnologie – Alcools – Liqueur



249

- 247 ALBUM des vins de France. Languedoc Roussillon. Montpellier, Causse, 1939. In-4, broché (env. 220 p.).

150 / 200

Peu commun, réunions de textes par P. Brusset et P. Havez relatifs à la vigne et au vin.

Très nombreuses reproductions de documents anciens et dessins de P. Brusset.

Joint : Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault. Livre d'Or publié à l'occasion du centenaire de la société. Montpellier, Progrès agricole et viticole 1900. Grand in-8, broché ; (2 f. - 547 p.). Seule édition, rare. Très important travail ; cartes en couleurs et illustrations (liste des membres, mémoires sur l'effervescence et la chaleur du vin, ressources de l'Hérault (Coste-Fleuret), mémoire sur la fermentation vineuse) (Bérard 1821) et très nombreuses et très précieuses communications de : Bouschet, Cazalis, Allut, Marés, L. Vialla, biographies et portraits d'œnologues.

- 248 [ALCOOL]. Ensemble de 5 ouvrages en 5 volumes.

150 / 200

(CARTIER). Lettres-patentes du Roi portant que les aéromètres ou pèse-liqueurs, inventés et fabriqués par le sieur Cartier seront employés pour la vérification des eaux-de-vie simples, rectifiées ou esprit de vin. Compiègne, 3 août 1771. Poitiers, Faulcon, 1792. 4 p. in-4. Amusant point de vue de l'Académie des Sciences... le moyens n'est pas nouveau ; c'est un de ceux qui ont été ci-devant donnés par d'autres, mais que l'auteur « nous a dit avoir ignorés... ».

AUSTIN DE CROZE. L'esprit des liqueurs. Paris, Vins de France, s.d. In-4, broché (48 p.).

HENNESSY-COGNAC J.A Hennessy et Co. S.d (v. 1930). Album publicitaire, in-4. Bel album imprimé en 2 couleurs par Draeger, 1 planche dépliant couleurs ; photographies et dessins.

Vins, Alcools et Spiritueux de France. Paris, Ponsot 1952. Grand in-8, percaline bleue de l'éditeur, jaquette en couleurs, 748 p.

CRADDOCK (Harry). The Savoy cocktail book. London, Constable, 1903. In-8, cartonnage de l'éditeur, dos de toile noire, 1^{er} plat très orné d'un étrange buveur vert noir et or ; gardes décorées (288 p.) Édition originale de ce recueil de très nombreuses recettes de cocktails. Ex-libris Henry Schraemli, grand collectionneur et lui même auteur de très bons livres de cocktails.

- 249 ALMANACH de Gotha pour l'année 1818. Gotha, J. Perthes. In-18, cartonnage de papier orangé, petite dentelle et tranches dorées, étui avec étiquette. II-XXVIII f., 1 f. dépliant - 124 p. - 12 f. et 156 p., frontispice et 11 planches gravées sur cuivre d'après Ramberg. 800 / 1 000

RARISSIME ET TRÈS INTÉRESSANT.

La seconde partie (p. II, page 27 à 82) contient un juste et précis traité des vins de France « la vraie patrie du vin », dont une classification des Bourgognes et des notes sur les vins d'Auvergne, d'Allemagne, de Hongrie, d'Afrique, d'Australasie (Nouvelle Hollande ou c'est un essai et un échec).

Ce recueil, fort inconnu, est le 1^{er} à mentionner la « naissance du vignoble en Amérique, pas encore en grande extension ! ».

Bel exemplaire.

- 250 [ANJOU]. Ensemble de 2 ouvrages et 2 photographies. 120 / 150
- Photographies vins d'Anjou.* 2 très belles photographies, tirage argentique de J. Evers, 4 rue St Denis à Angers (vers 1905) ; 115 x 165 mill., montées sur cartes fortes d'origine, avec cuvettes (230 x 290 mill.) : Dégustation dans une cave de l'Anjou (carrière de tuffeau des « Belles caves ») ; Les sommeliers sur la terrasse du château de Dreux Brézé près de Saumur.
- LECLERC (Marc). *L'anthologie du Sacavin, ou petit recueil des plus excellents propos et discours (vers et prose) qu'inspire le glorieux subtil et généreux vin d'Anjou à nos auteurs angevins...* Angers, Bruel, 1925. In-8, broché.
- BORIT (Eugène). *Viticulture de l'Anjou, arrondissement de Saumur.* Paris, Lacroix ; Saumur, Milon, 1877. In-12, bradel demi-percaline chagrinée verte, 1^{er} plat de couverture. 137 p. Édition originale, envoi de l'auteur à Monseigneur Freppel, Évêque d'Angers. Cachet de la bibliothèque de l'Université d'Angers. L'auteur était viticulteur au Vaudelnay-Rillé près de Saumur.
- 251 ARIBAUD (Alban). Les compères de Grandgousier. *La Charité-sur-Loire, Belayance, 1936.* In-8 carré, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs, ébarbé, tête dorée, couverture et dos conservés (257 p.). 120 / 150
- Unique édition, tirée à petit nombre.
- Un des 60 exemplaires sur Arches numéroté (après 12 japon et 15 Hollande).
- Illustration de 18 dessins de l'auteur, envoi (nom du destinataire effacé). Bonne étude sur le Commerce des Vins (contumes, édits, vases à boire, vinaigriers, crieurs de vin, marchands, taverniers...
- Joint : DROUIN (V) et O. CHARPENTIER. *Bercy, cellier du monde.* Paris, la Caravelle, 1928. In-8 broché (239 p.). Illustrations de P. Baudier, envoi.
- Exposition rétrospective de la vigne et le vin dans l'art.* Mai-juillet 1936. In-12 carré, bradel papier décoré couverture (IX-232 et XVI p.) 2047 numéros ; 12 illustrations ; bien complet des 2 suppléments et de la notice sur l'histoire de la verrerie, par F. Carnot. Exemplaire Dartois.
- 252 ARNOUX. Dissertation sur la situation de Bourgogne sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire du vin. *Londres, Jalasson, 1728. (Luzarches, D. Morcrette 1978).* In-12, plein chagrin, chaudron, dos et plats ornés, tête dorée (55 p.). 150 / 200
- Beau fac-similé fait à 150 ex. de cette rarissime première monographie des vignobles de Bourgogne (3 ex. connus) grande carte dépliant.
- Joint : FERRÉ (L.). *Traité d'œnologie Bourguignonne.* Mâcon, 1958. In-8, bradel, percaline verte, couverture et dos conservés (XI - 304 p.). Édition originale, portrait et une planche.
- 253 AUDIGER. Mémoires d'Audiger, limonadier à Paris, XVII^{ème} siècle, recueillis par Louis LACOUR. *Paris, Académie des bibliophiles, janvier 1869.* In-16, bradel, demi-percaline brique, pièce de titre brune, non rogné, couverture. XIX-28 p. 80 / 100
- Édition originale (450 ex), hollandaise numérotée. Mémoires de « l'inventeur » de cette profession, auteur de la célèbre « Maison Régée ».
- Bel exemplaire. (Vicaire 487).
- Ex-libris Rouvier de Vaulgrat (Raymond Oliver).
- 254 AUSSEL (D^r). La Gironde à vol d'oiseau. Ses grands vins et ses châteaux. *Paris, Dentu, Bordeaux, Féret 1865.* In-8, demi-chagrin rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture (XV-359 p.). 200 / 300
- UNIQUE ET RARE ÉDITION ORIGINALE remarquable étude sur le vignoble girondin, le travail des vins particulièrement riche en détails sur la qualité du vin 10 ans après la classification, donnant tous les noms des propriétaires et la production de tous les vignobles.
- Bel exemplaire sans aucune rousseur.
- (Vicaire 55).
- 255 BARBERET (Denis). Mémoire qui a remporté le prix de physique de l'année 1761 ; au jugement de l'Académie des Sciences, Belles Lettres et Arts de Lyon. *Lyon, les Frères Duplain, 1761.* In-12, basane marbrée, dos lisse orné, pièce de titre, tranches rouges (*reliure de l'époque*). 90 p. 200 / 300
- RARE. Quérard, toujours aussi inexact, prétend qu'elle n'a pas été imprimée.
- Barberet est né à Arnay-Le-Duc en 1714. Bourguignon, il obtint à Montpellier son diplôme de médecin. Une des très intéressantes productions issues des prix académiques régionaux qui, permirent entre autres d'imprimer des thèses concernant les perfectionnements œnologiques.
- Cette année-là, à Lyon, le thème était : « Quelles sont les causes qui font pousser le vin ? Quels sont les moyens de prévenir cet accident et d'y remédier, sans que la qualité du vin devienne nuisible à la santé ? ». Barberet procède à un examen approfondi de la fermentation vineuse, décelant le phénomène même de « fermentation continue », étudiant différents crus, différentes régions, et même les vins mousseux. Il fait le point des théories de Newton, Hales, Shaw... et relate ses expériences personnelles, abondant en observations nouvelles... qui ne pouvaient avoir de conclusion, un siècle avant Pasteur.
- 256 BARBERET (Denis). Mémoire qui a remporté le prix de physique de l'année 1762... *Lyon, Duplain, 1761.* In-12 de 90 p., bradel papier marbré (*Lobstein et Laurenchet*). 200 / 300
- Même ouvrage que précédemment.
- Ex-libris Kilian Fritsch.

- 257 BATILLIAT (P.). Traité sur les vins de France. Des phénomènes qui se passent dans les vins et des moyens d'en accélérer ou d'en retarder la marche. Des moyens de vieillir ou de rajeunir les vins... des produits qui dérivent des vins : eaux-de-vie, esprits, vinaigre... *Paris, Mathias. Lyon, Savy, 1846*. In-8, bradel demi-percaline marron, pièce havane (352p.). 120 / 150
- Édition originale rare, 4 planches dépliantes, lithographiées par H. Storck.
- L'auteur était pharmacien et viticulteur à Mâcon ; il connaissait fort bien les vignobles méridionaux.
- Légères rousseurs.
- 258 BAUMÉ (Antoine). Mémoire... Couronné par la Société Libre d'Émulation, établie à Paris pour l'encouragement des Arts et des Inventions Utiles, et qui a obtenu le prix de 1.200 livres sur cette question : Quelle est la meilleure manière de construire les Fourneaux et les Alambics propres à la distillation des Vins, pour en tirer les Eaux de Vie ? Extrait du Journal de Physique, juillet 1778. *Paris, Clousier, 1778*. Grand in-4, cousu non rogné (40 p. et 2 planches), chemise demi-veau moucheté, dos lisse, filets et fleurons dorés, pièce rouge et étui bordé (*Lobstein et Laurenchet*). 400 / 500
- ÉDITION ORIGINALE, TRÈS RARE (la même année parut une édition in-8, la seule citée par Quérard et Hoefer).
- Le célèbre chimiste perfectionna le pèse liqueurs qui devint « l'aéromètre de Baumé ». Académicien et riche, il fut ruiné par la Révolution et redevint apothicaire par la force des choses.
- 2 planches gravées présentant 13 figures de fourneaux et d'alambics. Baumé examine toutes les possibilités de construction et d'utilisation de cet appareil que connaissaient déjà les Grecs et que les Arabes ont nommé et nous ont transmis.
- Superbe exemplaire, tel que paru, ex-libris Killian Fritsch (1992), parfaitement restauré depuis.
- Joint : MOLINE (l'abbé) avec BAUMÉ. *Mémoire... couronné par la société libre d'Émulation... et qui a obtenu le prix de 600 livres sur cette question : Quelle est la meilleure manière de construire les fourneaux et les alambics propres à la distillation des vins pour en tirer les eaux-de-vie ?* Paris, Clousier, août 1778. Grand in-4 cousu, non rogné (32 p. et 2 planches) ; chemise demi-veau moucheté, dos lisse, filets et fleurons dorés, pièce rouge et étui bordé (*Lobstein-Laurenchet*). Édition originale très rare. C'est le seul ouvrage de l'abbé Moline cité par Quérard ; il est inconnu de presque tous les bibliophiles.
- Il est inespéré de trouver les 2 mémoires dans l'état de leur parution et en condition parfaite.
- 259 BENDER (E.) et Justin GODART. Le Beaujolais et ses vins. *Villefranche, 1933*. In-plano replié en 8 pages in-8. 150 / 200
- ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE, grande carte ; photographies et dessins de Luc Barbier.
- Joint : *Almanach du Beaujolais*. Villefranche, Guillermet, 1931. In-8 carré, broché (II f. + 111 p.) Première année, tirage à 500 exemplaires, un des 50 exemplaires numéroté sur Montgolfier. Coutumes, table, vins... jolie illustration gravée sur bois. Texte de : L. Foillard, Justin Godart, Ch. Forot... Justin Godart disait dans la préface : « Quelle belle et bonne idée que d'avoir fait ce petit livre. Il manquait ».
- 260 BERTALL. La Vigne, voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique. *Paris, Plon, 1878*. In-4, demi-marouquin fauve à coins, dos à nerfs, compartiments ornés de larges nœuds de rubans dorés, filet à froid et chaînettes dorées, ébarbé, tête dorée, (3 f. - 659 p.). 500 / 600
- Unique édition, imprimée sur vélin, 94 planches et près de 400 dessins dans le texte.
- Superbe exemplaire, d'une grande fraîcheur, relié vers 1890 par Lefort à Lille.
- Vicaire 87, Bitting 38, Simon V. 110, Schraemli 50.
- 261 BERTHOLON (Abbé Pierre, dit de St Lazare). De la taille de la vigne. Mémoire qui a remporté le prix de l'Académie de Montauban... *Montpellier, Jean Martel aîné, 1788*. In-8, broché, non rogné (en partie non coupé), couverture muette de l'époque. 52 p. 200 / 300
- ÉDITION ORIGINALE RARISSIME, qui ne figure avec cette date dans aucune bibliographie.
- Le seul autre exemplaire connu est celui de la collection Killian Fritsch, n° 113, lequel était gravement accidenté.
- L'auteur, 1742,-21 avril 1800 et non 1799, médecin et surtout physicien était « professeur de physique expérimentale des États Généraux de Languedoc et membre de plusieurs Académies » il est surtout célèbre pour avoir participé au concours du prix de 1780 destiné à déterminer le moment de fermentation du vin. Le texte qu'il fournit « défendait les mérites de l'oénomètre » de son invention.
- Quérard fait erreur de prénom et le nomme Nicolas. Musset-Pathay (N° 1906) signale (et après lui Simon, *vinaria*, p. 52) un « traité de la taille de la vigne », P., 1800. C'est néanmoins le 1^{er} « Traité de taille de la vigne » en français et ses expériences sur les vendanges tardives.
- Superbe exemplaire.

- 262 BIGOT de MOROGUES (Pierre). Recherches théoriques et pratiques de la meilleure méthode pour faire fermenter économiquement le vin, le cidre et les autres liqueurs du même genre. *Paris, Madame Huzard, 1825*. In-8, broché, couverture muette ancienne (237 p.). 150 / 200
- ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE. Expériences comparatives très intéressantes (sur le cidre p. 140 à 237).
- Bel exemplaire, non coupé ; tableau dépliant.
- 263 [BOISSONS DIVERSES]. Ensemble de 4 brochures. 100 / 120
- TOURNADRE (Guillaume). *Des principales eaux arsenicales de l'Auvergne*. Paris, Parent, 1865. In-4, bradel, percaline brune (54 p.). Édition originale, thèse rare d'un médecin né à Besse. Bel exemplaire.
- LAUBERT (M.). *Mémoire pour servir à l'histoire des différentes espèces de Quinquina*. Paris, Colas, 1810. In-8, broché. 35 p. (exemplaire défraîchi).
- Histoire du Quinquina*. Paris, Virtel, 1931. Petit album in-12 oblong. 26 p. Publicité pour *Dubonnet*, carte et 12 illustrations en couleurs.
- DINITCH (Kosta). *Le Képhir ou champagne lacté du Caucase*. Paris, Parent, 1888. In-4, bradel, percaline orangée, pièce verte (70 p.) concernant le champignon du Képhir, bibliographie ; Thèse très rare.
- 264 [BORDEAUX]. Ensemble de 2 ouvrages en 2 volumes. 100 / 120
- COCKS (Ch.) et ED. FERET. *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite*. Bordeaux, Féret, 1929. In-8, percaline rouge de l'éditeur (XIV - 1.295p.), 10^{ème} édition revue et augmentée. 900 vues de châteaux et carte dépliant en couleur. Bel exemplaire.
- LAFFORGUE (Germain). *Le vignoble Girondin*. Paris, Larmat, 1947. In-4 broché, (XI - 324 p.). Édition originale sur vélin numéroté. 24 planches, 18 figures, 2 cartes en couleurs.
- 265 [BORDEAUX]. Ensemble de 3 ouvrages en 3 volumes. 80 / 100
- Guide-album de l'amateur des grands vins de Bordeaux*. Bordeaux, Féret, 1931. Grand in-8 à l'italienne, broché, couverture duvetine (88 p.). Reproduction de toutes les étiquettes et marques des châteaux du bordelais - carte dépliant.
- ROUSSAU (Jacques). *De vigne en chais*. Bordeaux, Delmas, 1949. Grand in-4, broché (93 p.). Texte calligraphié en bordeaux « dessins animés » en noir ; vélin numéroté.
- GRANDS (LES) VINS DE BORDEAUX. Bordeaux, Annuaire de la Gironde, 1941. In-4 broché. 171 p. Cartes en couleurs, très nombreuses illustrations.
- 266 BRIDELLE DE NEUILLAN. Manuel pratique, où l'on traite des différentes manières les plus simples et les meilleures pour faire toutes sortes de vins qui soient de qualité et de garde, avec l'art méthodique de les gouverner, joint à de nouveaux secrets pour les bonifier. *Montargis, Prévost, 1781*. In-12, demi-basane racinée, pièce rouge, ébarbé. (2 f. - VI - 104 p.). 400 / 500
- ÉDITION ORIGINALE RARISSIME (seule édition), imprimée à Montargis.
- Manuel plein d'idées judicieuses et empiriques, citant Maupin en le critiquant et l'abbé Rozier.
- 267 BUCH'OZ (Pierre-Joseph). Méthode de Maupin sur la manière de cultiver la vigne et de faire le vin. Nouvelle édition, revue, corrigée et augmentée de deux Mémoires instructifs sur ce qui se pratique de plus intéressant dans les différents vignobles de la France. *Paris, Delaplace, An VII (1798)*. In-8, broché, couverture d'origine, étiquette manuscrite (VIII - 304 pages). 200 / 300
- OUVRAGE FONDAMENTAL SUR LA VIGNE, lequel condense tous les traités de Maupin, en supprimant ce qui était devenu inutile ou répétitif. Buch'oz a ajouté deux traités ; 2 planches dépliantes gravées sur cuivre.
- Buch'oz, né à Metz en 1731, botaniste, médecin, chimiste, il fournit un énorme travail, publiant très souvent à ses frais la parution de ses ouvrages (plus de 300 volumes). C'est le pionnier des médecines douces et de la phytothérapie, introduisant en France l'usage des aliments, boissons et médecines exotiques. La vente de ses livres en 1778 présente la plus importante réunion sur l'histoire naturelle jamais présentée avant le catalogue de Decaisne. Il mourut en 1807 n'ayant pu terminer ses derniers ouvrages.
- Très bon exemplaire demeuré tel que paru (petite restauration à la couverture).
- 268 CADET de VAUX (Antoine Alexis). Instruction sur l'Art de faire le vin. *Paris, Agasse, An VIII (1799)*. In-8, demi-basane havane à petit coins, dos à faux-nerfs orné de filets dorés, pièce de titre, tranches jaspées. 200 / 300
- Dédié à Chaptal, ce texte, remanié et complété fut réédité et subventionné par le gouvernement dès l'année suivante, sous le titre de « L'Art de faire le vin ».
- Une petite tache marginale.
- 269 CARLES (Pierre). Étude chimique et hygiénique du vin en général et du vin de Bordeaux en particulier. *Bordeaux, Féret, 1880*. Grand in-8, bradel, demi-percaline chagrin marron. (VIII - 93 p.). 120 / 150
- ÉDITION ORIGINALE. Principes volatils du vin (les appareils), l'extrait ; appréciation des principes mixtes et minéraux ; amusante analyse des « vins des débits ouvriers de Bordeaux, avec les prix ». Bibliographie.
- Notes manuscrites à l'encre rouge (p. 7-8) sur le bouquet des vins.

- 270 CAVOLEAU (J. A.). Œnologie française, ou statistiques de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France... *Paris, M^{me} Huzard, 1827*. In-8, basane racinée vert et brun, dos lisse, filets et palettes dorés, pièce verte. (3 f. - 436 p.). 500 / 600
- TRÈS RARE ÉDITION.
- Cette excellente étude abonde en documents que l'on ne saurait trouver ailleurs : cépages, qualités et prix de tous les vins alors connus ; index de tous les vignobles. 6 tableaux dépliant.
- L'ouvrage est inconnu à Vicaire ; Simon V-109.
- L'auteur est né au Légué, en Bretagne, en 1754 ; ordonné prêtre très jeune, il fonda une ferme modèle dans sa paroisse de Péault. Il déposa sa soutane en 1793 et se consacra au service public.
- Très bel exemplaire, sans aucune rousseur.
- 271 CAZALIS-ALLUT (Louis César). Quelques observations sur les collections de vigne, suivi de l'influence de l'acte de fécondation sur les arbres fruitiers et les vignes. *Montpellier, Grollier, 1852*. In-8, demi-marouquin vert, dos lisse, filets dorés, petits coins de vélin. (20 p.). 100 / 120
- ÉDITION ORIGINALE RARISSIME (tirée à part du « bulletin de la société d'Agriculture de l'Hérault » de janvier, février, mars 1852).
- C'est la première étude sur les Collections de vigne, tendant à obtenir une identification sûre des cépages par la vinification de chacun d'eux. Il est le premier à affirmer que chaque type de vin a des qualités thérapeutiques particulières, le climat et le sol modifiant aussi leurs propriétés.
- Cazalis-Allut né à Nîmes en 1785 est mort à Montpellier en 1863. Il fut le principal introducteur des cépages étrangers (Muscatel, Uba Large, Pedro - Ximenes...). Toutes les observations faites sur les cépages régionaux sont de la plus grande importance pour l'avenir des productions de qualité.
- Bel exemplaire.
- Joint : DEJERNON (Romuald). *La vigne en France et spécialement dans le Sud Ouest*. Pau, A. Lafon, 1867. In-8, broché. 2 feuillets - IV - 344 p.- 2^{ème} édition.
- 272 [CHAMPAGNE]. 3 ouvrages en 3 volumes. 80 / 100
- HAMP (Pierre). *Le vin de Champagne*. Paris, « Union pour la vérité », (1908). In-12, broché, 157 p. Édition originale rare. Ce livre est particulièrement documenté sur le vignoble Champenois. L'auteur n'avait que 32 ans, son reportage d'une exactitude hallucinante et d'une parfaite sécurité de langage ou plutôt de « son langage ». Le père de P. Hamp était cuisinier. Très bel exemplaire, non coupé.
- ROBERT (Louis). *Les vins mousseux, manuel pratique suivi d'une étude sur la dégustation des vins*. Paris, Fritsch, 1897. In-8, broché. 2 feuillets-300 p., 53 fig. tableau dépliant.
- BIEBUYCK (Jacques). *Aux amateurs de grands vins de Champagne en Belgique*. Bruxelles, Grossens, 1933. In-folio broché. 32 p. Édition originale, tirage à petit nombre, 13 dessins en couleurs de Massonet.
- 273 CHAPPAZ (Georges). Le Vignoble et le vin de Champagne. *Paris, Larmat, 1951*. In-4, demi-chagrin fauve, dos à nerfs, caissons de filet à froid, couverture et dos (*Laurenchet*). 414 p. 200 / 300
- Seconde édition de cet excellent ouvrage (la première édition, de 1921, n'avait que 33 pages !).
- 32 planches, une carte dépliant en couleurs et 29 illustrations.
- Bel exemplaire ; ex-libris Killian Fritsch.
- 274 CHERRIER (J. B). Mémoire sur la culture de la vigne, (P.) Extrait des Annales d'Agriculture T. XXXII, pages 145 à 212 (*Paris, 1807*). In-8, broché, couverture muette de l'époque, étiquette imprimée. 120 / 150
- ÉDITION RARISSIME, mémoire présenté à la société d'Agriculture du département de la Seine, dans la séance du 5 août 1807 par un jardinier de Wassy (Haute-Marne). Suivi du rapport de M. Bosc sur ce mémoire, lequel relève quelques erreurs. C'est la seule monographie ancienne concernant cette région (67 pages).
- Wassy sur Blaise, aux confins de la Champagne et de la Bourgogne et de la Lorraine ; près de Jainville, les terrains calcaires étaient favorable autrefois à de nombreux vignobles d'usage local qui furent abandonnées, le rapport ne couvrant pas les frais du travail.
- Très bel exemplaire.
- Joints : DELPY (L'Abbé J.B). *Guérison de la vigne malade par un nouveaux mode de culture*. à Grenelle, chez l'auteur, 1853. In-8, broché (2 f. non chiffrés et 123 p.). Bel exemplaire (envoi coupé sur la couverture).
- BAICHÈRE (L'Abbé Edmond). *La fausse roquette ou roquette blanche des vignes*. Carcassonne, Gabelle (nov. 1901). Grand in-8 de 22 p. Tirage à part de la « Société Centrale d'Agriculture de l'Aude ». C'est la seule monographie, très intelligente et très complète de la roquette des vignes qui envahissait autrefois les vignes et provoquait la pourriture des raisins. L'abbé décrit maintes expériences, donne l'historique de la plante et prêche la conservation de cette crucifère dont quelques cuisiniers se servaient comme condiment. Note autographe p. 8. Envoi au Dr. *Joseph Marty*, son ami d'enfance.
- FOLLENAY (Comte de). *La coulure du raisin et l'incision annulaire*. Montpellier, Coulet 1892. In-12 bradel, percaline chagrinée rouge, XXIV 222 p.

- 275 CHEVREUL (M. E.). Mémoire sur le moyen d'analyser plusieurs matières végétales et le liège en particulier, lu à la 1^{re} classe de l'Institut, le 10 janvier 1814. (*S.I.n.d, ni éditeur*). In-4 de 34 p. et 1 pl. gravée, demi-marquin rouge, fil. dorés, petits coins de vélin. 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME, relatant les opérations de la première analyse du liège qui ait été faite par le découvreur de la chimie organique. Il a fait exécuter un « digesteur » qui diffère de celui de *Papin*, car il est « distillatoire » (description et planche). A l'aide de cet appareil, il a traité les meilleurs bouchons de liège. Il constate que le bouchon est souvent « soudé » au col des flacons par une sécrétion qu'il appelle la « cêrine ». Ce produit permet à un corps essentiellement poreux de se conserver très longtemps. Il en conclut par une théorie de « l'affinité des substances végétales entre elles » ; il les compare à l'emploi que l'on fait des colorants pour les étoffes.

Cette précieuse plaquette est un tirage à part des « Annales et mémoires du muséum d'histoire naturelle ».

Joint : CHEVREUL (Michel-Eugène). *Rapport sur l'ouvrage intitulé Ampélographie, ou, traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom par le Comte Odart... suivi de considérations générales sur les variations des individus qui composent les groupes appelés, en botanique et en zoologie, variétés, races, sous-espèces et espèces*. Paris, Bouchard-Huzard, 1846. In-8 de 110 p., demi-basane racinée, non rogné. Édition originale. Tiré à part des « Mémoires de la Société d'Agriculture ». Le chimiste Chevreul (1786-1889) était originaire d'un pays de vignoble : l'Anjou. Bien que fin gourmet, il ne but jamais que de l'eau. jamais il n'accepta de déroger à cette règle, pas même le jour où les étudiants sablèrent le champagne en l'honneur de ses cent ans.

- 276 CHICORÉE (La). Ses propriétés, sa culture, son séchage, sa fabrication. Casiez-Bourgeois fabricant à Cambrai (Nord). *Haluin, imprimerie A. Gombert sœur*, [1890]. In-4 de 55 p., demi-basane à grain long rouge, filets dorés, coins de percaline rouge, plats chagrinés. 200 / 300

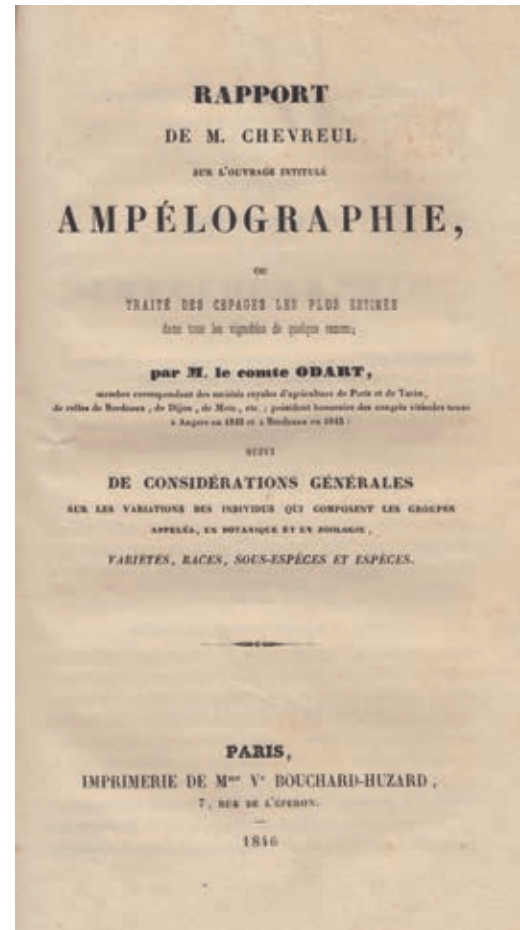
RARISSIME MONOGRAPHIE de « La Consolatrice du Travailleur », historique, emploi, régime, culture, en France, Belgique, Hollande.

Belle impression (encadrée de rouge) ; 6 planches et 1 feuille de papier brique imprimé d'emballage du belge frère Orban.

Cachet ex-libris de *Léon Lambert*.

Bel exemplaire.

Joint : GUILLOT (Camille). *La chicorée et divers produits de substitution du café*. Paris, Vigot, 1915. Grand in-8, toile ocre, pièce verte, couverture conservée (352 p.). Édition originale, excellente thèse ornée de 50 figures ; envoi autographe signé.



275

- 277 CHWARTZ (Bernard). Bibliographie - Des ouvrages sur le vin. *Toulouse, l'auteur, 2000*. 4 volumes grand in-4, bradels de l'édition, façon vélin ivoire, plats décorés en couleurs. T. I : 182, 152, 194 pp., T. II : 117, 43, 77, 21, 7, 27, 8 pp., T. III : 107, 130, 19, (125 : Nicolas), 27 pp., T. IV : 91, 96, 62, 25, 4, 80, 10, 2 pp. 300 / 400

Un des quelques exemplaires tirés à compte d'auteur, de la première bibliographie française des ouvrages et documents consacrés aux vins et aux alcools.

Cet ouvrage irremplaçable est très copieusement enrichi de centaines de reproductions en noir et en couleurs, certaines dépliantes, d'autographes, portraits, vues de châteaux, cépages, catalogues Nicolas.

- 278 [CIDRE]. Ensemble de 4 volumes et une brochure. 120 / 150

DUBIEF et MALEPEYRE. *Nouveau manuel complet du fabricant de cidre et de poiré... Édition entièrement refondue et augmentée par M. le Comte de Valicourt*. Paris, Roret, 1893. In-16, broché, 2 f. - 314 p., figures dans le texte. (Rousseurs claires).

GLANVILLE (L. de). *Note sur la fabrication du cidre*. Caen, Leblanc-Hardel 1876. In-16, broché, (30 p.).

.../...

WARCOLLIER (G.). *Pomologie et cidrerie*. Paris, Baillière, 1909. In-12, percaline de l'éditeur (VIII-550 p.) 109 illustrations.

Congrès International pour l'étude des Fruits de Pressoir et de l'Industrie du Cidre... Rennes, Imprimerie Simon, 1900. In-8, bradel percaline verte, couverture conservée (407 p.).

FABIUS DE CHAMPVILLE (G.). *Comment s'obtient le bon cidre*. Paris, S^{te} d'éd. scientifiques, 1896. In-8, percaline paille, couverture conservée, (VIII - 304 p.). Édition originale, 63 figures, envoi (nom de la dédicace supprimé).

- 279 CLERC. Manuel du vigneron, contenant les principes de la culture de la vigne en cordons, sur la conduite des treilles et la manière de faire le vin. *Châtillon sur Seine, Cornillac, 1829*. In-8, demi chagrin vert foncé, dos plat, très jolies rocailles et fleurons dorés (*reliure v. 1840*). 187 p. et 1 f. d'errata, 1 illustration. 200 / 300

Seconde édition augmentée de cet excellent et rare traité imprimé en Côte d'Or. Empirique, il est vraiment très différent des autres manuels sur le sujet.

On a relié à la suite ALLERET (J.B D'). *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers* ; 7^{ème} édition revue et augmentée. Triel, l'auteur, 1848. (VIII-350 p., 55 figures sur 8 planches dépliantes). CHOPPIN. *De la taille du poirier et du pommier en fuseau, méthode nouvelle...* 2^{ème} édition revue et corrigée. Bar le Duc, Rolin, 1846. (XIII-157 p. et IV planches dépliantes + une publicité pour les arbres fruitiers).

3 ouvrages très rares ; très jolie et fraîche reliure.

Ex-libris R.Oliver (*Rouvier de Vaulgran*).

- 280 COCKS (Ch.). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. *Paris, Masson. Bordeaux, Féret, septembre 1874*. Petit in-8, demi-percaline chagrinée verte, filets à froid (*reliure de l'époque*). VIII - 604 p. 200 / 300

Troisième édition, refondue et augmentée par Édouard Féret, enrichie de 255 vues des principaux châteaux vinicoles de la Gironde dessinées par Eugène Vergez. C'est pourquoi elle est très recherchée (la 2^{ème} de 1868 n'avait que 73 vues).

Très bon exemplaire en condition d'époque (rousseurs claires à 2 cahiers, réparation d'angle dans la marge de le page 165-66).

- 281 CONGRÈS NATIONAL viticole de Mâcon ; compte rendu in extenso des travaux du congrès. *Mâcon, au siège du syndicat, 1888*. Grand in-8, bradel, percaline lie-de-vin, pièce verte, fleuron doré, couverture. (XX-607p., 3 planches dépliantes et 16 planches de publicités). 80 / 100

Rare compte-rendu du congrès des 20-23 octobre 1887, tenu sous la présidence du marquis de Barbentane. Visite de propriétés, état général du

Mâconnais ; vignobles de Tournus, de l'Hérault, du Beaujolais, du Chalonnais, reconstitution du vignoble (par Pulliat) ; Voyage de Viala en Amérique ; Midwest maladies cryptogamiques... index détaillé.

Envoi autographe du marquis de Barbentane à Henry Sagnier, l'un des participants au congrès.

- 282 COSTE (René). Les Caféiers et les Cafés dans le Monde. *Paris, Larose, 1955-59-61*. 3 gros volumes, in-4 brochés, 3 f. - 382, 895 p. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE du plus important ouvrage français concernant le café ; très rare et complet. 164 planches et 4 planches en couleurs présentant 24 sortes de cafés.

Bibliographie, lexique, index, très nombreuses figures dans le texte.

- 283 DANGUY (R.) et Ch. AUBERTIN. Les grands vins de Bourgogne (la Côte d'Or). Étude et classement par ordre de mérite, nomenclature des clos et des propriétaires... *Dijon, Armand, (1892)*. In-8, demi-chagrin brun à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos (*Faki*). LXXIX - 664 p. 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE REMARQUABLE ; excellente monographie du vignoble bourguignon, illustrée de nombreuses vues gravées (châteaux et clos).

2 planches dépliantes et très grande carte dépliant (qui manque souvent).

Très bel exemplaire.

- 284 DÉCLARATION DU ROY, qui réunit au domaine de l'Hôtel de Ville de Paris les droits sur les vins entrant tant par terre que par eau, rétablis par l'édit du mois de décembre 1743. *Paris, Simon, 1744*. Petit in-4. 150 / 200

Très intéressant arrêté instituant un système des droits sur les vins destinés au commerce, aux bourgeois, aux communautés religieuses.

Pour permettre de payer les droits, il est proposé au prévôt des marchands d'emprunter par contrat de constitution sur le domaine de la ville... « jusqu'à cinq millions cinq cents mille livres ». etc.

Joint : *Commerce (le) des vins à l'étranger et aux colonies*. Tome 1 : Europe, Tome 2 : Asie, Afrique, Océanie, Amérique. Paris, Publication de l'Office National du Commerce Extérieur, février et août 1903. 2 volumes, grand in-8, demi-chagrin vert foncé, dos à nerfs, (*reliure de l'époque*) ; XVI - 698 ; XVI - 604 p. et 2 f. non chiffrés. Seconde édition, totalement refondue et très rare. C'est une énorme mine, la plus importante, de renseignements sur la consommation des vins dans le monde (conditionnements, goût, méthodes de vente, noms des hôtels, restaurants, négociants, études de marché, vins Grecs, Espagnols, Italiens, Portugais, Russes, Roumains, Turcs... Très curieuse étude sur la vente de nos vins au Japon, en Chine, aux USA, en Amérique du Sud.

- 285 DELVAU (Alfred). Histoire anecdotique des cafés et cabarets de Paris. *Paris, Dentu, 1862*. In-12, demi-marquain rouge avec coins, filet doré, dos orné, tête dorée, non rogné (*Allô*). 200 / 300

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un frontispice dessiné et gravé par *Félicien Rops*, et 7 eaux-fortes tirées sur Chine, dont 6 en-têtes et un cul-de-lampe, dessinées et gravées par *Flameng*.

L'un des en-têtes, signé de *Courbet* serait en fait, selon Poulet-Malassis, de *Flameng* « d'après un vague dessin du maître d'Ornans ».

Bel exemplaire.

- 286 DENIEL (Paul-Louis). Les boissons alcooliques sino-vietnamiennes. *Saïgon, imprimerie Donz-Nam-A, 1954*. Grand in-8, broché (135 pages). 150 / 200

UNIQUE ÉDITION DE CETTE PRÉCIEUSE THÈSE DE PHARMACIE.

Historique de la fabrication des « Vins et alcools chinois » ; méthodes anciennes et méthodes modernes ; les ferment ; les bases ; analyses chimiques ; couleur, odeur, dégustation, classification, falsifications ; tous les noms vietnamiens ou chinois. 1 planche, figures (alambics chinois) et nombreux tableaux.

Bel exemplaire de cette étude très rare.

- 287 DEVELLY. Histoire pittoresque du café, dessinée & lithographiée. *P. Esteoule, 1960*. Grand in-4, broché, chemise et étui. 29 p. 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE de cette très jolie plaquette de grand luxe, tirée à 800 ex. sur arches, numérotée et illustrée de charmantes lithographies en couleurs (1836).

Exemplaire nominatif de *Raymond Oliver* accompagné d'une belle lettre autographe d'envoi de Maurice Large, le célèbre marchand de café.

- 288 DINAUX (Arthur). Les sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes, leur histoire et leurs travaux. *Paris, Bachelin-Deflorenne, 1867*. 2 tomes en un volume, in-8, toile écru, pièce marron, couverture conservée. VI-459, II- 410 p. 100 / 120

Portrait gravé par *Staal*.

Ouvrage d'une folle érudition (revu en classe par G. Brunet après la mort de Dinaux), citant des milliers de noms et les productions des sociétés, depuis le moyen-âge, livres, revues, chansons... d'une lecture très divertissante.

- 289 DUFOUR (Ph. Sylvestre). Traités nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat. *La Haye, Moetjens, 1693*. In-16, marquain grenat à petit grain, poli., dos à nerfs, dentelles et compartiments de filets dorés, filets sur les plats, dentelles intérieures et sur les coupes, tranches dorées, étui bordé (*reliure du XIX^e siècle*). 404 p. plus 2 feuillets. 500 / 600

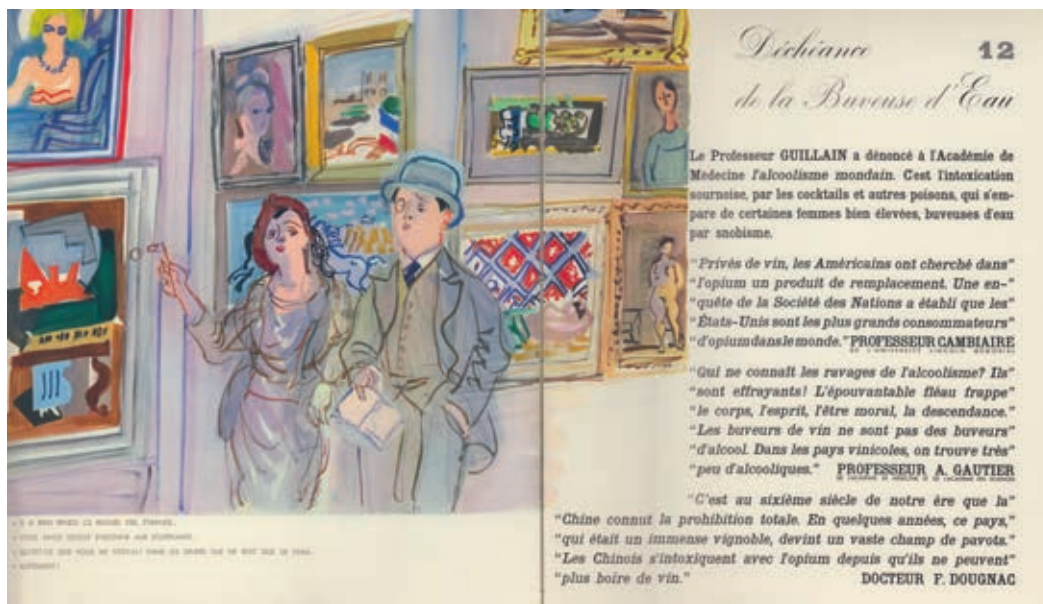
Très jolie édition (la 3^{ème} et dernière), frontispice et planches gravées.

L'ouvrage fut attribué à *Spon* qui ne doit être que le traducteur en français de l'ouvrage en latin.

- 290 DUFY (Raoul). Mon docteur Le Vin, texte de G. Derys. *Paris, Nicolas, 1936*. Grand in-4, broché (44 pages). 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE, de la plus belle des plaquettes publicitaires éditée pour Nicolas, reproduisant 19 superbes aquarelles de *Dufy*. Préface du *Maréchal Pétain* datée de 1935. La couverture repliée est également de *Dufy*.

Bel exemplaire.



- 291 DUJARDIN-BEAUMETZ (D^r Georges) et AUDIG. Recherches expérimentales sur la puissance toxique des alcools. *Paris, Doin, 1879*. Grand in-8 de 3 f. - 306 p, demi-chagrin vert, non rogné, couverture.
200 / 300

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE.

Grande étude sur les alcools en général ; les eaux-de-vie de marc de raisin, l'alcool de vin de Montpellier, les eaux-de-vie des Charentes, les alcools de poiré de grains, de betteraves, de pommes de terre, de lait... « les eaux-de-vie des débits de boissons ». Dans le blanc des premiers feuillets, belle citation de Liebig et envoi au docteur Bergeron, qui est le dédicataire même de cet ouvrage ; envoi non signé, offrant le livre « à l'Académie » ; cachet de la « Société de Secours Mutuels des employés d'Orléans ».

Dujardin-Beaumetz, célèbre médecin, est né à Barcelone en 1833, les deux auteurs ont publié « Recherches sur l'alcoolisme chronique » en 1884.

Joint : LEROI (Alphonse). *Mémoire sur le sirop, l'eau-de-vie et le pain retirés de la racine de chiendent*. Paris, l'auteur, 1812. In-8 broché, couverture muette bleue (16 p.). Édition originale rarissime. La racine de chiendent produit un rendement de sucre égal à celui de la meilleure canne à sucre et un rendement en eau-de-vie supérieur au seigle et de bien meilleur goût. Le pain fabriqué avec sa farine est excellent.

GROS (P.). *Recherches sur la fermentation vineuse présentées à l'école de pharmacie de Montpellier... pour obtenir le titre de pharmacien*. Montpellier, Jean Martel le jeune, imprimeur ordinaire du Roi, 1822. In-4, broché de 35 pages. Publiée, sans couverture avec de très grandes marges. Le « vin... puissant secours que la nature présente à l'art de guérir ». Travail de l'auteur sur le « vin martial ou Chalibé » apéritif pharmaceutique macéré à la limaille de fer ; vin de quinquina, vin d'opium, excellent calmant ; vin antimoiné ; teinture de benjoin... opérations déposées à l'école de pharmacie de Montpellier.

- 292 ENJALBERT (Henri). Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac. *Paris, Bardi, 1983*. In-4, reliure de l'éditeur (635 pages).
30 / 40

Magistrale étude sur les vins qui sont absents du classement de 1855 (à cause de trente années de difficultés, de 1823 à 1853).

Nombreux dessins et 72 belles planches en couleurs.

- 293 FARMY. Mémoires sur les Ydrocérames, vases de terre propres à rafraîchir les liquides, considérés sous le rapport de la fabrication et sous celui de l'emploi domestique. *Paris, chez l'auteur... Imprimerie d'Everat, An XII, 1804*. In-8 de 40 p. et 1 planche (9 figures).
200 / 300

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE ; une planche gravée au trait par Cloquet.

Relié à la suite : (du même auteur) *Sur les Ydrocérames, vases...* S.l.n.d. Paris, Annales des arts et manufactures, 1807. In-8 de (p. 84 à p. 112). C'est à peu près le même texte ; la planche est gravée par Moisy -).

Unique étude sur la réfrigération des boissons par transsudation (vases de métal enveloppés de paille, jonc, carde... asiatiques et vases de terre ; Les Alcarraza - Alcarraz, village de la Mancha au sud de l'Espagne), Kollé des égyptiens, bardaques de Provençaux, gargoulettes, canaris qui permettent de boire frais et non glacé. L'auteur a étudié tous les procédés connus et les a améliorés ; Il expose les analyses des argiles, des cuissous, la perméabilité, la couleur, le poids, emploi pour l'eau, le vin...

La figure 6 représente une sorte de seau destiné à rafraîchir les bouteilles et les verres.

- 294 FARRÈRE (Claude). L'Opium ou l'alcool. *Paris, Edouard-Joseph, 1920*. In-8 carré, 21 pages.
120 / 150

ÉDITION ORIGINALE TIRÉE SEULEMENT À 30 EXEMPLAIRES SUR JAPON (n°24 pour Paul Souday). C'est une belle préface à l'ouvrage de Quincey, en faveur de « la bonne drogue » par l'auteur de « Fumée d'opium ».

- 295 FÉRET (Édouard). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. *Bordeaux, Feret, 1898*. In-8, percaline lie-de-vin de l'éditeur. XIX - 859 p.
100 / 120

7^{ème} édition originale ; 450 vues de châteaux dessinés par E. Vergez ; cartes dépliantes en couleurs.

- 296 FÊTE DES VIGNERONS de Vevey. 1955. *Vevey, Säuberlin, 1955*. Album in-8 oblong présentant une frise en couleurs dépliant (3 m 60, avec légendes), couverture imprimée.
100 / 120

Joint : *Bréviaire des vins de suisse*. Zurich, Berne, Kümmerly (v. 1950). In-8 broché, couverture illustrée (40 p.) Très jolie publicité, 52 reproductions d'aquarelles ; à la fin « savoir boire » d'Harry Schraemli. Ex-libris H. Schraemli (un shaker). Vente du 22 février 1971.

FABRE (Marcel). *La joyeuse confrérie de l'ordre de la boisson*. Uzès, La cigale 1931. In-8, broché (36 p.). Édition originale tirée à 67 exemplaires numérotés sur Montgolfier ; envoi.

- 297 FOILLARD Léon. *Un sauveur de la vigne - Benoit Raclet - Histoire d'une grande découverte en Beaujolais et Mâconnais. Villefranche en Beaujolais, Guillermet, 1934*. In-8, broché (XIII - 126 pages).
80 / 100

ÉDITION ORIGINALE. INTÉRESSANTE ÉTUDE SUR LE BEAUJOLAIS ORNÉE D'UN FRONTISPICE EN COULEURS GRAVÉ SUR BOIS PAR Ph. Burnot, 16 planches photographiques et nombreux dessins dans le texte par J. Limonon.

(Bitting 161, manque à Oberlé-Fritsch).

Joint : BILLIARD (Raymond). *Vieilles coutumes, vieilles traditions, vieux souvenirs Beaujolais*. Villefranche, Édition du Cuvier, 1941. In-4, broché, couverture illustrée (171 pages). Édition originale sur vélin teinté ; illustrations de *Luc Barbier*. Bel envoi au préfet du Rhône.

- 298 GAUBERT (D^r Paul). Études sur les vins et les conserves, suivies du compte-rendu de la séance de dégustation tenue par les membres de la onzième classe de l'exposition universelle. *Paris, M^{me} Croissant, 1857*. In-8, demi-chagrin vert lierre, dos à nerfs, ébarbé (*reliure de l'époque*). IX-468 p.
120 / 150

ÉDITION ORIGINALE RARE.

Excellent rapport sur la fermentation, « l'arôme des vins » ; étude des huiles essentielles pour les vins de liqueur, coupages, altérations ; le vin « boisson alimentaire » ; études comparatives sur le vieillissement, sur le sexe, l'âge, le tempérament des consommateurs. Gaubert invente une très originale « division hygiénique des vins en France » basée sur une connaissance profonde, appréciant des centaines de crus, dont beaucoup ont disparu. Les vins étrangers ; les récompenses obtenues par les viticulteurs en 1855 ; les années remarquables en Bourgogne. La seconde partie traite de tous les procédés de conserves alors connus. La dernière partie, très curieuse, donne le détail d'un repas entièrement composé de conserves. Les deux docteurs Gaubert étaient amis de Carême et du D^r Rocques.

Bel exemplaire, sans rousseurs ; joli envoi autographe signé.

- 299 GENTIL (Dom A., le dit Le Gentil, Prieur de Fontenet). Mémoire sur la question proposée par la société des sciences de Montpellier : « déterminer par un moyen fixe, simple et à la portée de tout cultivateur, le moment auquel le vin en fermentation dans la cuve aura acquis toute la force et toute la qualité dont il est susceptible ». *Paris, Marchant et Merlin, an XI (1802)*. In-8, demi-marquain à grain long, dentelles et filets dorés, petits coins, tranches mouchetées (*reliure de l'époque*). 4 f. n. ch. - 232 p.
500 / 600

Première édition séparée d'un des plus des plus grands traités scientifiques du XVIII^e siècle consacrés au vin ; il fut publié pour la première fois en recueil à Montpellier en 1781, bien que Dom Le Gentil n'ait pas obtenu le prix, à la suite d'une cabale. Cependant le texte fut tout de suite reconnu comme le traité d'œnologie le plus intéressant de tout l'Ancien Régime.

L'auteur fait table rase des anciens tabous et étudie le premier scientifiquement le vin : c'est le premier grand œnologue avant Chaptal, qui d'ailleurs le cite largement à propos de la fermentation : « le célèbre œnologue... ! ». Le Gentil ne cessa de reprendre son texte y ajoutant plus de 150 pages manuscrites, mais la révolution l'empêcha de publier. Elle lui fit quitter tous ses avantages (directeurs des fermes de Clairvaux) ; il mourut à Paris dans la misère en 1800.

Son manuscrit fut retrouvé il y a seulement une dizaine d'années et l'éditeur de 1802 ignorait qu'il existât un texte corrigé.

Bel exemplaire, dans une jolie reliure de l'époque (rousseurs claires, communes à tous les exemplaires).

- 300 GERVAIS (Charles). Indicateur des vignobles méridionaux comprenant l'Hérault, l'Aude, le Gard, les Pyrénées Orientales, les Bouches du Rhône et le Vaucluse... Guide pratique. *Montpellier, imprimerie Firmin et Montane, 1897*. Grand in-8 percaline chagrinée lie de vin, décor argenté de l'éditeur (15 f. sur papier rose, 2 f. non chiffrés sur papier jaune, 784 pages).
300 / 400

ÉDITION ORIGINALE de ce manuel d'achat à la propriété donnant de très précieux renseignements sur chacun des vignobles, avec une précision qu'aucun autre ouvrage n'atteint.

Joint : ROZIER (Jean). *Code du vin, production, commerce, infractions, fiscalité*. Paris, Librairie Technique, 1957. Grand in-8, percaline chagrinée bleue de l'éditeur (682 p.). Édition originale.

Annuaire des Marques et Appellations d'Origine des Vins, Eaux de vie et Spiritueux de France. Paris, Ponsot, 1941. Grand in-8, percaline rouge de l'éditeur (376 p. et publicités sur les gardes).

Annuaire des marques et appellations d'origine des vins, eaux de vie et spiritueux de France. Paris, Ponsot, 1942. Grand in-8, cartonnage vert de l'éditeur (gardes imprimés et 730 p.). Seconde année, rare, de ce répertoire très complet des vignobles.

- 301 GERVAIS (Jean Antoine). Opuscule sur la vinification, traitant des vices des méthodes utilisées pour la fabrication des vins et des avantages du procédé de M^{lle} Élisabeth Gervais, brevetée du Gouvernement par ordonnance de S.M Louis XVIII, pour la même fabrication. *Montpellier, Tournel, 1820*. In-8, demi-basane havane mouchetée, palettes et fil. dorés, pièce de maroquin rouge, tranches mouchetées 112 p. sur vélin blanc et 2 feuillets sur vélin ocre, le dernier sans texte (*reliure de l'époque*).
500 / 600

ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE DU PREMIER ÉTAT DE CE TEXTE CÉLÈBRE, exemplaire sur vélin fort, (il y en eut deux autres à Montpellier en 1820 et 1821, une à Toulouse en 1821, il fut traduit en italien la même année).

L'idée fondamentale était déjà clairement exprimée par dom Nicolas Casbois de l'académie de Metz, dans un rapport publié en 1782 : la fermentation en vase clos et la possibilité de faire échapper ce gaz sans que l'air le remplace, ceci à l'aide d'une soupape. Le procédé procura cependant la célébrité à ce « membre de la société d'encouragement à l'industrie nationale ! » qui obtint un brevet royal et suscita réfutations et polémiques.

Jolie vignette gravée sur bois sur le titre, encadrant les initiales de l'éditeur (les éditions suivantes ne l'ont pas) ; bandeau gravé sur bois en tête de la page 9, représentant un village.

- 302 GIRARD (Joseph). La vigne et le vin en Franche-Comté. *Besançon, Jacques et Demontrond, 1939*. In-4, demi-chagrin grenat à coins, dos à nerfs, ébarbé, tête dorée, couverture et dos conservé (*Faki*). 235 p., carte dépliant. 200 / 300
- ÉDITION ORIGINALE RARE BIEN RELIÉE.
- ÉTIQUETTE, DOCUMENTS ET LETTRE DACTYLOGRAPHIÉE SIGNÉE DE H. MAIRE joints ; (légers défauts de papiers marginaux et traits de plume).
- 303 GUIDE (Le) du conducteur de l'étranger à Bordeaux... *Bordeaux, Fillastre, 1827*. In-16, cartonnage éditeur, papier chamois, dos et plats décorés (468 p.). 150 / 200
- Seconde édition (la première parut en 1825) très augmentée.
- Cet ouvrage très rare et très précieux contient une longue « notice sur les vins de Bordeaux » (p. 55 à 175) ; c'est la première véritable classification des vins de bordeaux très améliorée ici par rapport au texte de 1825, qui ne comportait que 24 pages sur les vins (ici 130 pages), donnant les chiffres de production et les noms des propriétaires récoltants de tous les crus.
- 16 planches au trait, simples ou dépliantes, gravée par E. Cabillet.
- (Quelques réparations au fragile cartonnage).
- 304 GUYOT (D^r Jules). Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification française. *Paris, Imprimerie Impériale, 1868*. 3 volumes, grand in-8, demi-basane lie de vin, filets dorés (*reliure de l'époque*). X-609, 2 f.-739, 2 f.-710 p. 400 / 500
- ÉDITION ORIGINALE DE CET OUVRAGE, fruit d'études approfondies sur tous les vignobles de France.
- Carte en couleurs et 974 figures.
- Bel exemplaire en condition d'époque, très pur.
- 305 JACQUEMIN (G.) et ALLIOT (H.). La préparation moderne de l'hydromel ; et des vins de fruits. *Paris, Amat, 1906*. In-8, toile brique, pièce verte, couverture conservée (652 p. et pub. 6 feuillets). 80 / 100
- Rare : miel, apiculture, vinaigre, boissons tropicales, nombreuses figures (léger cerne marginal à la table).
- 306 JAMAIN (Paul), G. BELLAIR et Cl. MOREAU. La vigne et le vin. La vigne dans les vignobles, les jardins et les serres... Le vin, sa préparation, sa distillation, ses maladies...(suivie de) HAUSERMANN (R. .) Atlas vinicole de la France et de ses colonies. *Paris, Doin, 1901*. Grand in-8, cartonnage de l'éditeur, demi percaline paille, couverture collée sur les plats (*reliure de l'époque*). XLIII - 956 pages. 400 / 500
- ÉDITION ORIGINALE de ce célèbre ouvrage, un des plus complets (cépages, culture, taille, serres, vendange, vinification, classement des vins).
- 357 figures, 16 planches en chromolithographie et 19 cartes vinicoles en couleurs.
- Bel exemplaire très rare et complet de l'Atlas.
- 307 JOUBERT (A.). Les vins. Manières de les soigner et de les servir. *Paris, Renouard, 1842*. In-8, demi-veau lie-de-vin à coins, dos lisse orné en long de filets et fleurons dorés (2 f. 91 p.). Couverture illustrée. 120 / 150
- ÉDITION ORIGINALE, l'auteur était représentant à Paris, des grandes maisons de Bordeaux, Reims, Nuits et Coblentz.
- Étude sur les vins français et étrangers de Louis Leclerc et classification des grands vins de Bordeaux.
- Très bel exemplaire. « Extrait du Conservateur de la collection A. Carême ». Ex-libris de *Dujardin-Salleron*, étiquette.
- Joints : MAIGNE (P.). *Nouveau manuel complet du sommelier et du marchand de vin*. Paris, Mulo, 1921. In-16, bradel, percaline gold, pièce verte, couverture et dos conservé. 499 p.
- VERDIER (Ernest). *De la dégustation des vins*. Paris, imprimerie de la presse, 1915. In-12 broché. 28 p. Édition originale très rare ; l'auteur est le propriétaire de la célèbre « Maison Dorée ». Bel exemplaire.
- 308 LA GARENNE (Humbert Golat de). Les Bachanales, ou loix de Bachus, (...). Ouvrage lirosophique dans lequel on void les divers et merveilleux effets du vin, les extravagantes et ridicules saillies ou il porte l'homme... Ensemble l'éloge du tabac. *Chez André Gales, 1657 (Valence, Chenevier et Chavet, 1870)*. Petit in-8, demi-chagrin brun à coins, tête dorée, (63 p.). 120 / 150
- Opuscule rare, tiré à 200 exemplaires ; vélin teinté. C'est la seule édition de ce poème bachique qui soit accessible et autobiographique.
- Ce soldat poète né en Dauphiné fut, dit-on, familier de Louis XIII ; il mourut à Grenoble en 1675.
- Joints : VINCENT (Charles). *Chansons, Mois et toasts. Précédés d'un historique du Caveau, par E. Dentu*. Paris, Dentu, 1882. In-8, broché. 2 f. XLIII-353 p. Édition originale tirée à petit nombre sur vélin. Portraits et vignettes à l'eau-forte par *Le Nain* et musique. Envoi autographe signé.
- CUISINE (La), *par les membres du Caveau*. Paris, Dentu, 1879. In-16 broché, couverture illustrée (144 p.). Édition originale, chansons chantées le 20 juin 1879 au restaurant Ory, au Bois de Boulogne. Très jolie couverture illustrée en bleu clair et noir. Bel exemplaire, ce qui est rare.

- 309 LA MONNOYE (Bernard de). Noël Borguignon de Guil Barözai ; quatreime édition. Don le contenum at an Fransoi aipré ce feuillai. *Ai Dioni, ché Abran Lyron de Modene, 1720*. In-12, basane brune, dos à nerfs, compartiments très bien ornés de fleurons dorés, pièce de maroquin rouge, tranches mouchetées, dentelles sur les coupes, armes dorées sur les plats (*reliure de l'époque*). 4 feuillets non chiffrés - 416 pages, 36 pages de musique et 7 pages d'éloges, la page 405 est chiffrée à l'envers.

400 / 500

C'est le Président Bouhier qui finança cette édition des Noël bourguignons, la quatrième, selon la tradition ; c'est de loin, la plus importante, puisqu'elle apporte le glossaire, qui est d'un intérêt capital.

Mais il existe de folles contestations sur les tirages de ce livre. Peignot, fort érudit, mais souvent si « inventeur », dit qu'il existe 9 éditions à la date de 1720, toutes portant la mention « quatreime édition » ; c'est une plaisanterie toute bourguignonne.

Bernard de la Monnoye (15 juin 1641-15 octobre 1728), bien que fils d'un pâtissier dijonnais, était d'une folle érudition, très versé en, toutes langues, en particulier en patois bourguignon, qu'il élève ici à la hauteur d'une langue, alors très proche du parler populaire français. Écrits à l'imitation des Noël du XVI^e siècle, qui se chantaient aussi bien aux veillées qu'au cabaret « ces Noël furent composés l'an 1700 en la rue Tillot, en 1701 en la rue Roulotte et 5 autres Noël composés depuis », avec une anthologie des Noël précédents, la chanson sur le passage du Duc de Bourgogne à Dijon en 1703 est un chef-d'œuvre : « L'apologie de Noël », écrit après l'examen des Noël en Sorbonne.

Barözai était le nom d'un vigneron qui portait un bas de couleur rose, ce nom fut ensuite étendu à tous les vignerons de la ville de Dijon. La verve de la Monnoye paraît naïve, mais elle est très malicieuse (le sel bourguignon), c'est ce qui assura un énorme succès à ses vers. Ils furent chantés à la cour, où l'on découvrit cette langue avec délices, sur des airs de Lulli ; ces malins cantiques accompagnaient bien les vins du même cru.

Dans ce précieux glossaire de 300 pages se trouvent fixés, et largement commentés, tous les termes fort pittoresques qui accompagnent le vigneron bourguignon dans sa vie quotidienne : beaucoup de ceux-ci concernent la vigne et les buveurs.

BEL EXEMPLAIRE AUX ARMES D'ÉTIENNE CLAUDE DE MARIVETZ, SEIGNEUR ET BARON DE ROUELLES ET DU CHARNEY, célèbre physicien « paradoxal ». Né à Bourges en 1728. Cette provenance est très rare.

- 310 LADREY (C.). La Bourgogne. Revue œnologique et viticole. Première année, 1859. *Dijon, Maître (1860)*. Grand in-8, demi-chagrin rouge, filets à froid et dorés (*reliure de l'époque de Ménétrier-Noirot à Beaune*). 2 f. - 763 pages.

200 / 300

UNIQUE ET RARE ÉDITION ; ce volume réunit des textes de première importance d'excellents auteurs : *Arago, Bidot, Cazalis-Allut, Héricart de Thury, Jullien, Ladrey, Niepce, Petit-Lafitte, Rendu...* (Bibliographie).

Carte dépliant en couleurs de la Bourgogne et 6 figurines gravées. Il existe une seconde et une troisième années qui sont d'une grande rareté ; la quatrième année, la revue changea de nom.

Bel exemplaire en condition strictement d'époque.

(Rares rousseurs claires).

- 311 LARMAT (Louis). Atlas de la France vinicole. *Paris, Larmat, 1941-47*. 6 tomes reliés en un volume, grand in-folio, demi-chagrin grenat, dos à nerfs, ébarbé, tête dorée, couverture, étui bordé, toutes les cartes montées sur onglets.

800 / 1 000

COLLECTION COMPLÈTE TRÈS DIFFICILE À RÉUNIR EN PREMIÈRE ÉDITION (on trouve d'ordinaire les retirages de 1944 ou de 1947) pour Bordeaux et le second tirage pour le Bourgogne : Tome 1, Les vins de Bordeaux (1941) 2 f. blanc - 22 f. jaunes et 8 planches dépliantes en couleurs. Tome 2, Les vins de Bourgogne (1942), premier tirage en 44 pages de l'imprimerie Le Mail et Pascaly (l'autre est Girard) ; 5 cartes dépliantes en couleurs. Tome 3, Côtes du Rhône (1943) 2 f. - 24 p., 4 planches dépliantes en couleurs. Tome 4, Champagne (1944) 4 f. jaunes - 30 p. et 1 f. une planche, 7 cartes et 12 dépliantes en couleurs, grandes photographies. Tome 5, Coteaux de la Loire (1946) 4 cartes dépliantes en couleurs, 4 f. - 38 p. ; illustrations en bistre non paginées. Tome 6, Cognac (1947) 48 p. 1 planche double et 6 cartes dépliantes en couleurs, illustrations tirées en bistre.

On a ajouté à cet exemplaire, une carte supplémentaire « les vins de Champagne », 3 publicités pour la vente de l'ouvrage, la très grande carte « la France vinicole » (imprimerie Oberthur à Rennes, 1966) en couleurs.

Très bel exemplaire.

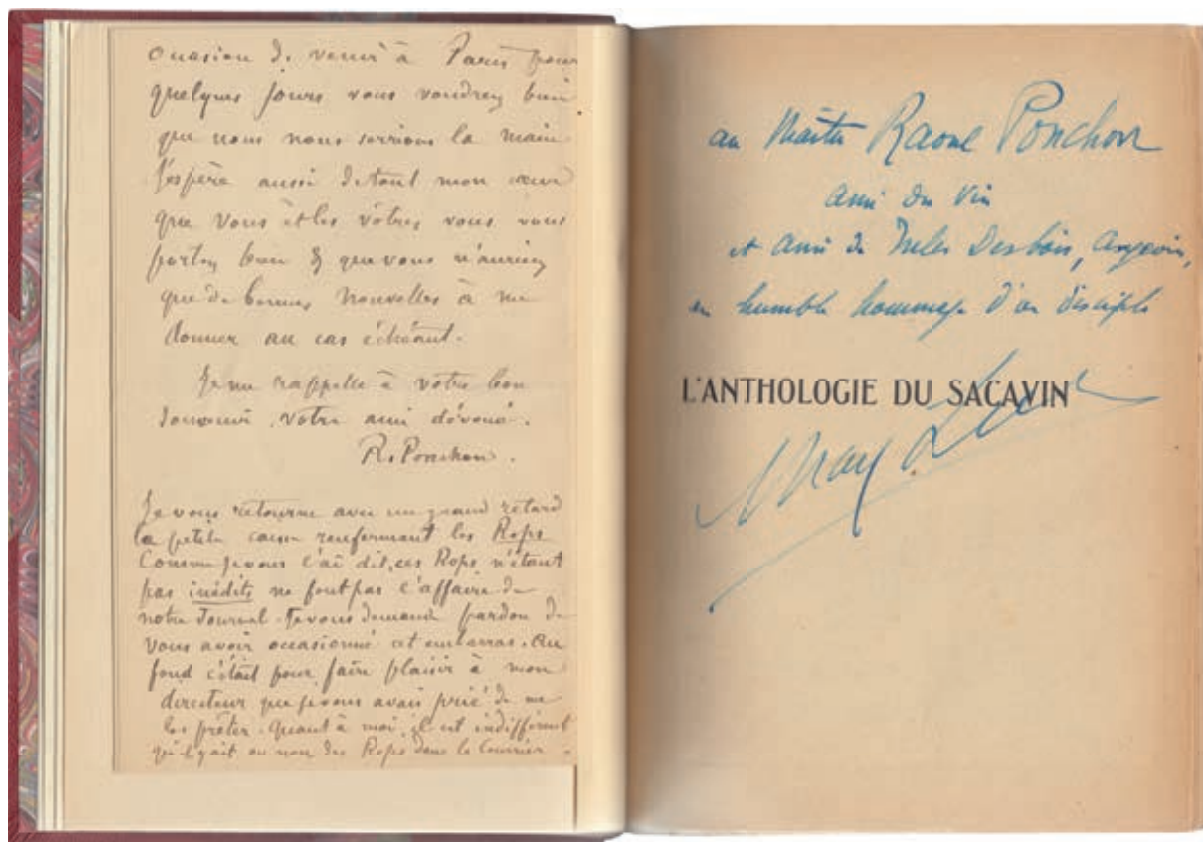
- 312 LAVALLÉ (D^r M. J.). Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'or. *Nuits Saint Georges, fondation Geisweiler, 1972*. Grand in-8, broché. (VIII- 245).

50 / 80

Réimpression tirée à 4 000 exemplaires numérotés sur vélin blanc, du texte seul de ce manuel essentiel concernant les vins de Bourgogne. Publié à Dijon en 1855.

Joint : *Almanach Bourguignon*. Paris, Dépôt central des Almanachs, Beaune, Lambert 1859. In-16 carré de 160 p., couverture illustrée ; 3^{ème} année, 160 p. Titre illustré d'après Ch. Jacques et 32 bois gravés, vue du clos Vougeot par Stop.

Société Vigneronne de l'Arrondissement de Beaune (Côte d'or). Beaune, Arthur Batault, 1885. In-8, broché (16 p.). Édition originale, envoi. (1^o Excursion dans le Beaujolais 2^o Le mildiou et le sulfate de cuivre).



314

- 313 LE PAULMIER DE GRENTEMESNIL (Julien). Traité du vin et du sidre (de vino et pomaceo), traduit en français par Jacques de Cahaigues. Réimpression avec une introduction par Émile Travers. Rouen, Lestringant. Caen, Massy, 1896. In-8 carré, demi-chagrin poli rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture conservée. 160 p., VI-87 feuillets. 200 / 300

Édition réalisée par la Société des Bibliophiles Normands, tirée à 200 exemplaires sur beau vélin teinté épais numérotés.

C'est la seule réédition de la rarissime traduction française parue en 1589 à Caen.

Le Paulmier était ami de Montaigne, son traité est le premier livre au monde qui traite du cidre et l'un des premiers livres français consacrés au vin.

- 314 LECLERC (Marc). L'anthologie du Sacavin, ou petit recueil des plus excellents propos et discours (vers et prose) qu'inspire le glorieux subtil et généreux vin d'Anjou à nos auteurs angevins... Angers, Bruel, 1925. In-8, demi-chagrin rouge à coins, non rogné, tête dorée, couverture illustrée conservée (Faki). 384 p. 100 / 120

ÉDITION ORIGINALE.

Bel envoi à Raoul Ponchon... « ami du vin... humble hommage d'un disciple ». Cette prestigieuse provenance est renforcée par une lettre autographe signée de Raoul Ponchon à son ami Raoul Aspol (4 p. in-8), le remerciant d'un envoi de vins « généreux ». Pages 232-36, biographie de R. Ponchon et une chanson dédiée à Jules Desbois (cité dans l'envoi).

- 315 LOUIS-PERRIER (Jean-Philippe-Armand, dit). Mémoire sur le vin de Champagne. Paris, Pour la Société des Bibliophiles, 1865. In-8, demi-chagrin bleu, dos à nerfs, filets et fleurons dorés (reliure de l'époque). 2 f. -114 p. et 1 f. 80 / 100

Édition originale tirée à très petit nombre d'exemplaires, sur hollandaise et hors commerce. C'est un des meilleurs historiques du champagne, décrivant minutieusement les anciennes méthodes de vinification et de champagnisation, les anciens vins blancs, rouges et « incolores », ainsi que les « vins de montagne ».

L'auteur, avocat à Épernay, est de la famille de Pierre Louÿs.

(Vicaire 537, Simon V. 104, Fritsch 334).

- 316 LUCHET (Auguste). La Côte d'Or à vol d'oiseau... après la récolte de 1857. *Paris, M. Lévy, 1858*. In-12, demi-chagrin bordeaux à coins, couverture et dos conservés, tête dorée, couverture et dos conservés (*Faki*). 2 f. - 162 p. 100 / 120

Édition originale, excellente histoire du vignoble de Bourgogne, très agréable à lire.

Vélin, très bel exemplaire.

- 317 MAISONNEUVE (D^r P.). L'Anjou, ses vignes et ses vins. *Angers, imprimerie du Commerce, 1925*. L'auteur, 1926. 2 tomes en un volume, in-4, demi-chagrin lie-de-vin à coins, dos à nerfs, tête dorée, couverture et dos conservés (*Faki*). XXIII-407, XIX-394 p. 300 / 400

ÉDITION ORIGINALE rarement complète. 205 figurines et carte dépliant. Important index bibliographique. Préface de P. Viala.

Très bel exemplaire.

- 318 MATHURIN. Voilà ce qui vient de paraître !!! Demandez, Messieurs et Dames les 56 couplets comiques, historiques... de la complainte du phylloxera par Mathurin. C'est tout ce qu'il y a de plus divertissant (15 p.), et ça ne se vend qu'un sou (air de Fualdès). *S.l., décembre 1875*. In-8, couverture jaune cartonnée. Au premier plat : photographie d'un curieux dessin de l'auteur d'après Grandville grouillant de phylloxeras et de personnages affairés autour de cet « affreux vaurien ». 80 / 100

ÉDITION ORIGINALE RARISSIME que cette pièce qui n'est citée par aucun bibliographe ridiculisant tous les premiers procédés alors employés pour combattre l'insecte ravageur.

- 319 MAUMEMÉ (E. J.). Traité historique et pratique du travail des vins, leurs propriétés, leurs fabrications, leurs maladies. *Paris, G. Masson, 1874*. Grand in-8, chagrin lie de vin bordeaux, fleurons dorés (*reliure de l'époque*). VII - 680 p. 200 / 300

Seconde édition entièrement refondue, 97 figures.

Ce manuel fondamental contient un large examen de toutes les techniques antérieures citant de très nombreux auteurs (table des noms).

L'auteur étant champenois, étudie particulièrement le champagne.

Bel exemplaire (de rares rousseurs).

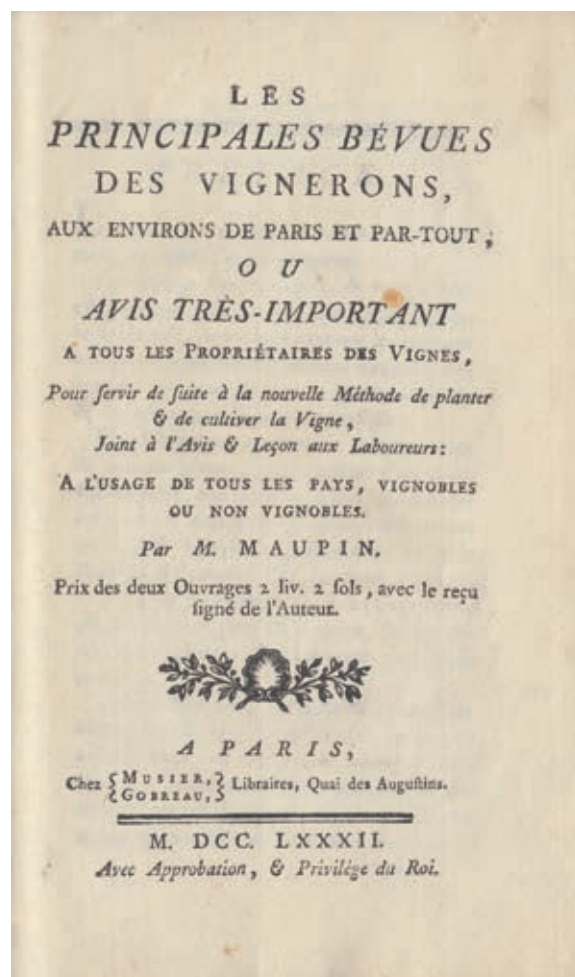
- 320 MAUPIN. Les principales bévues des vigneron, aux environs de Paris et partout, ou avis très important à tous les propriétaires des vignes, pour servir de suite à la nouvelle méthode de planter la vigne... à l'usage de tous les pays, vignobles ou non

vignobles... Prix des 2 ouvrages 2 livres 2 sols, avec le reçu signé de l'auteur. *Paris, Musier, Gobreau, 1782*. In-8 de 43 p., relié demi-marquin vert foncé à coins, dos lisse ornés de filets et fleurons de l'époque, tranches mouchetées. 400 / 500

Suivi de *Théorie et nouveaux procédés pour la fermentation et l'amélioration de tous les vins blancs et des cidres ; pour toutes les années et particulièrement pour les années froides et tardives ; avec une nouvelle instruction tendant à économiser la plus grande partie des raisins bouillants dans la manipulation des vins rouges, et un essai sur les avantages de l'introduction de la vigne dans toutes les provinces de France qui ne la cultivent point... joint aux « principales bévues des vigneron... »*. *Paris, Musier, 1783*. In-8 de 76 p. et 1 f. (approbation) et 1 f. de reçu signé.

C'EST L'UNIQUE ÉDITION DE CHACUN DE CES 2 OUVRAGES. Maupin assemblait et vendait soit séparément, soit réunis, ses ouvrages, souvent, comme c'est le cas ici, accompagnés d'un reçu signé de sa main (daté de 1784) ; bandeaux (une scène de labour) et culs de lampe gravés sur bois.

Bel exemplaire, (réfections angulaires marginales à 7 f. du 2^{ème} ouvrage).



- 321 MEUNIER (Jean). Les grands vins de France présentés par les caves de l'Hôtel Claridge. (*Crété à Corbeil, 1946*). In-4, cartonnage de l'éditeur. (82 p.). 50 / 80
- Tirage à 890 exemplaires sur pur fil numérotés.
- Cartes et nombreux dessins en 2 couleurs d'Arsène Brivot. Textes autographiés de Camille Rodier, M. de Ombriaux, Curnonsky, L. Forest, R. Brunet... ; EXEMPLAIRE IMPRIMÉ POUR J. Meunier, directeur des caves du Claridge ; bel envoi de celui-ci à une de ses collaboratrices « Le Claridge, Première cave du monde ».
- 322 [MIEL-HYDROMEL]. Ensemble de 3 ouvrages en 3 volumes. 200 / 300
- VOULOIR (Georges). *Nectar, l'industrie des hydromels, des eaux de vie de miel, des vinaigres de miel*. Paris, Mendel, 1935. Grand in-8, percaline fauve, couverture conservée. XI-388 p. Édition originale de cette thèse rare. Remarquable monographie du miel et de ses dérivés. C'est le seul travail aussi complet à ce sujet.
- BOYÉ (Pierre). *Les Abeilles, la cire et le miel en Lorraine jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle*. Nancy, Berger-Levrault, 1906. In-8, bradel papier marbré, couverture muette conservée (108 p.). Paru sans faux titre. Édition originale, bel exemplaire ; tirage à part.
- BENOIST (Georges). *Contribution à l'Étude de la Reine-des-Prés*. Mayenne, Floch, 1935. Grand in-8, bradel percaline rouge, couverture conservée (173 p.). Édition originale, thèse sur la *Spiraea Ulmaria*. 40 illustrations, bibliographie de cette plante si commune qui fut autrefois employée pour sa saveur agréable et en macération dans le vin, la bière, l'hydromel pour imiter le vin de Malvoisie.
- 323 MOREAU-BÉRILLON (C.). Au pays du champagne, le vignoble, le vin. *Reims, Michaud, 1925*. In-4, demi-marroquin fauve à coins, dos à nerfs, non rogné, couverture et dos. 2 f. - 6 - 1 f. - 470 p. et 1 f. 300 / 400
- UNIQUE ÉDITION parue peu après la mort de l'auteur (1872-1923). Beau livre d'une érudition agréable (historique, vie du vigneron, cépages...), illustré d'un grand nombre de reproductions de documents anciens et de photographies (vues, portraits, bouteilles et verres, scènes du vignoble...).
- Exemplaire en vélin Lafuma ; portrait de l'auteur.
- Très bel exemplaire en reliure de l'époque.
- 324 MOREAU-BÉRILLON (C.). Au pays du champagne. Le vignoble, le vin. *Reims, Michaud, 1925*. In-4, demi-chagrin vert-lierre à coins, dos à nerfs, grappe dorée, ébarbé, tête dorée, couverture et dos (*David*). 2f-VI-1f- 471p. 200 / 300
- SEULE ÉDITION DE CE TRÈS BEAU LIVRE, d'une érudition très agréable et qui est une mine de documentation graphique (portraits, bouteilles, verres, documents anciens, scène du vignoble).
- Ex. sur Lafuma, portrait de l'auteur.
- Dos reteinté.
- 325 MORELOT (Docteur). Statistique œnologique de l'arrondissement de Beaune... *Paris, M^{me} Huzard, 1825*. In-8, bradel percaline chagrinée lie-de-vin, pièce verte. (1 f. - 153 p.). 100 / 120
- ÉDITION ORIGINALE TRÈS RARE ET RECHERCHÉE.
- Grande planche dépliant gravée « Côte Vignoble de Beaune ». C'est un tirage à part, fait à quelques exemplaires seulement des « Annales de l'Agriculture française ».
- (de légers cernes marginaux à 2 cahiers).
- Joint : MACHARD (Henri). *Traité pratique sur les vins, 3^{ème} édition du traité de vinification, revue et considérablement augmentée...* Besançon, Dodivers, 1860. In-12, broché, 2 f. non chiffrés, XII-344 p.
- GUIARD (Victor). *Du vin. Étude sur la vinification, les principes constitutifs du vin et les adultérations dont il est l'objet*. Montpellier, Firmin et Cabirou, 1883. Grand in-8, broché, 96 p.
- Musée rétrospectif des classes 36 et 60, matériel et procédés de la viticulture. Rapport du comité d'installation exposition de 1900*. Paris, Imprimerie Belin. In-4, broché. 119 p.
- 326 ODART (Comte). Ampélographie universelle ou traité des cépages... *Paris, Librairie Agricole, 1874*. In-8, broché. (2 f. - 643 p.). 120 / 150
- 6^{ème} édition, la dernière et la plus complète (la 1^{ère} en 1841 était un petit fascicule) de cet excellent travail d'ensemble, traitant en détails les vignes européennes, américaines, orientales...
- Bel exemplaire ; la couverture est datée de 1873.
- 327 ODART (Comte). Ampélographie universelle, ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom... *Paris, Librairie agricole, 1862*. In-8, demi-chagrin noir. reliure de l'époque. 2 f.- 620 p. 200 / 300
- 5^{ème} édition, en partie originale. Excellent travail d'ensemble traitant en détails des vignes européennes, américaines, orientales.
- Quelques manchettes manuscrites du premier possesseur, très intéressantes (analogie de cépages).
- Ex-libris P. Orsi.



328

- 328 OKAKURA-KAKUZO. Le livre du thé. Paris, A. Delpeuch, 1927. Petit in-12 carré, broché, couverture illustrée (166 pages). 1 200 / 1 500

ÉDITION ORIGINALE DE LA TRADUCTION FRANÇAISE de Gabriel Mourey, un des 100 exemplaires sur hollande numérotés (après 25 japon.)

Illustrations et jolie couverture en couleurs de Loka-Hasegawa.

Okakura-Kakuso (1862-1913), samouraï, extrêmement cultivé, qui défendit avec passion les cultures asiatiques (Japon, Inde), fut l'un des écrivains les plus originaux de son temps. Ce livre traduit magistralement l'âme du Japon ancestral : le theisme étant une philosophie très complète.

EXEMPLAIRE UNIQUE, puisqu'il y est adjoit LE MANUSCRIT AUTOGRAPHE DE GABRIEL MOUREY (IV - 91 pages petit in-folio). C'est le seul manuscrit, avec de nombreuses corrections et qui a servi pour l'impression. Cartonnage de papier gris ; envoi de

l'auteur à Daniel Baud-Bovy, Directeur de l'École des Beaux-arts de Genève. Chemise plein chagrin fauve à rabats, intérieur de toile à sac ancienne, le volume est logé dans une niche compensée. Étui à dos de livre, du même chagrin, pièces de maroquin bleu-vert et grenat, rameau de thé doré ; plats recouverts d'une pellicule polychrome, avec des reliefs cuivrés.

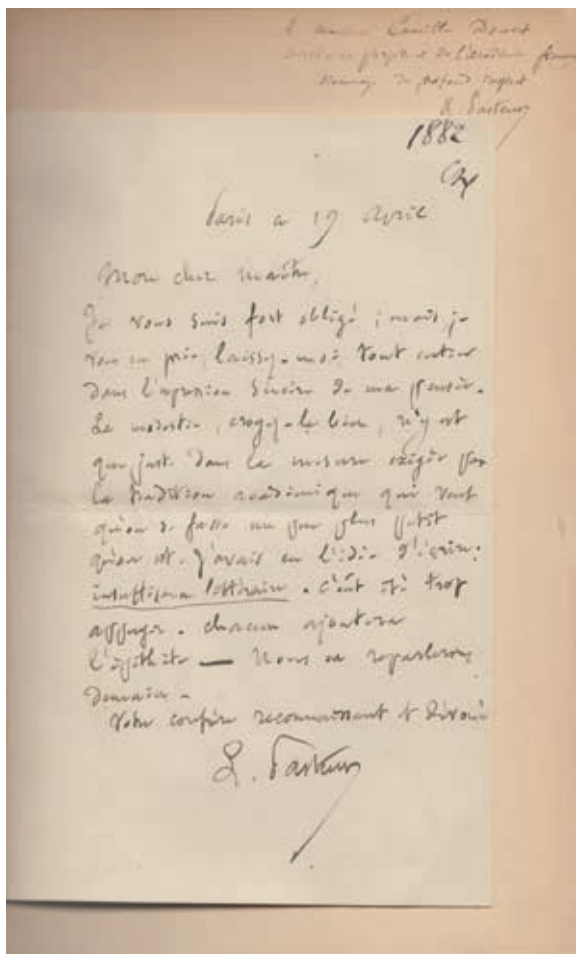
Ensemble exceptionnel et très bien établi.

- 329 PASTEUR (Louis). Études sur la bière, ses maladies... avec une théorie nouvelle de la fermentation. Paris, Gauthier-Villars, 1876. Grand in-8, broché. (couverture brique, VIII-387 p.).

200 / 300

UNIQUE ÉDITION de cette célèbre étude sur la fermentation, les levures et la fabrication de la bière.

12 planches et 85 figures.



330

- 330 PASTEUR (Louis). Examen critique de l'écrit posthume de Claude Bernard sur la fermentation. Paris, Gauthier-Villars, 1879. In-8, demi-chagrin brun, dos à nerfs, ébarbé tête dorée (reliure de l'époque). XXIV - 156p. 800 / 1 000

UNIQUE ÉDITION DE CE LIVRE, dédié à *Jacobsen*, le célèbre brasseur de Carlsberg.

La présente réfutation des notes de *Claude Bernard* concerne presque entièrement la fermentation vineuse. On connaît la spectaculaire expérience que réalisa Pasteur dans sa petite vigne enfermée dans une serre et le mal qu'il se donna pour rapporter les grappes à l'Académie des Sciences de façon à réfuter la théorie de *Claude Bernard*.

2 planches gravées à l'eau forte.

ENVOI AUTOGRAPHE DE PASTEUR À CAMILLE DOUCET. 2 lettres autographes de Pasteur à Doucet (2 p. in-8). 19 décembre 1880 & 19 avril 1882, témoignant de sa modestie dans la mesure exigée par la tradition académique qui veut qu'on se fasse un peu plus petit qu'on est. J'avais eu l'idée d'écrire : insuffisance littéraire. C'eût été trop appuyer ; chacun ajoutera l'épithète... Votre confrère... « demande de deux billets de centre pour ses enfants M^r & M^{me} Vallery-Radot, malheureux de ne pas entendre M. Labiche... nous nous bornons à deux billets par an ».

Ex-libris C. Doucet.

- 331 PONCELET (Le Père Polycarpe). La Chimie du Goût et de l'Odorat, ou principes pour composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire, et les eaux de senteurs. Paris, Imprimerie Le Mercier, 1755. Petit in-8, veau fauve marbré, dos à nerfs très bien orné de fleurons dorés, tranches rouges (reliure de l'époque). XXVI-390 pages et 1 feuillet. 600 / 800

ÉDITION ORIGINALE DU PREMIER LIVRE DE L'AUTEUR. Frontispice gravé par G. Audran et 6 planches gravées sur cuivre, non signées.

Toute l'œuvre du père Poncelet est remarquable, en particulier ses trois ouvrages concernant le froment, qui ont fait l'admiration de l'abbé Rozier. Son excellent traité de l'éducation des enfants laisse à penser qu'il fut précepteur ; on ne sait rien de lui, sinon qu'il fut recollet, c'est à dire franciscain réformé. Son autobiographie est géorgique : « je me suis retiré dans une paisible solitude ; c'est là qu'inconnu et ignoré de l'univers entier, moi seul, absolument seul, sans compagnons, sans domestiques, sans témoins, j'ai labouré la terre, semé... fait du pain... J'en excepte néanmoins quelques vaisseaux chimiques, un crayon... »

Dieu sait ce qui a pu germer dans le cerveau de cet illuminé scientifique et solitaire. Inventeur du « pèse-liqueurs de proportion », il eut aussi le premier l'idée de faire dégénérer pendant plusieurs années des semences de froment, puis de les ramener à la perfection en manipulant les plants ; il inaugure ainsi ce que fit un peu plus tard *Mustel*, le maire de Bernay, pour la pomme de terre bien avant les « travaux » de *Parmentier*. Ce sont les pères de la manipulation génétiques.

Le corps de l'ouvrage est constitué par un très grand traité de la distillation entièrement empirique : infusions, couleurs ; eau-de-vie et esprit de vin ; utilisation des épicés, des fruits des graines ; ratafias et fruits à l'eau-de-vie ; odeurs et huiles essentielles... Suivi d'un dictionnaire et d'un vocabulaire.

TRÈS BEL EXEMPLAIRE DANS UNE RELIURE D'ÉPOQUE signée « C » au dos.

Ex-libris d'*Edouard Nignon*, le grand Cuisinier.

Vicaire 171, Robert Viel 263, Simon G.1212.

- 332 POUPON (Pierre). Vignes et jours, carnets d'un bourguignon. Beaune, Dupin, 1963. In-8 carré, broché, chemise et étui de l'éditeur. (413 p.). 100 / 120

Édition originale, vélin numéroté. Jolie typographie en couleurs et bois gravés.

Exemplaire imprimé au nom de *Raymond Oliver* et signé par l'auteur.

Très attachant journal d'un vigneron de Bourgogne (anecdotes, proverbes, dictons populaires).



333

- 333 REVUE DE VITICULTURE. *Première année (Janvier 1894) à 21^e année, n° 1071 (25 juin 1914).* 41 tomes reliés en 39 volumes + 1 volume de tables 1894-1913 + Un gros volumes de tirés à part. Ensemble 43 volumes, grand in-8 reliés toile grenat, pièces de titre rouges, couvertures conservées.

2 000 / 3 000

COLLECTION COMPLÈTE DE LA PREMIÈRE SÉRIE DE CETTE EXCELLENTE REVUE, devenue pratiquement introuvable (la qualité du papier n'a pas permis la conservation des exemplaires brochés). Elle est illustrée de milliers de dessins, photographies, cartes dépliantes et planches en couleurs.

Publiée sous la direction de P. Viala et L. Ravaz, puis P. Viala et Raymond Brunet, c'est avec

l'ampélographie de Viala et Vermorel un des monuments parmi les textes mondiaux de Viticulture et d'œnologie.

Précieux exemplaire de Raymond Brunet.

- 334 [RHUM]. Ensemble de 2 ouvrages en 2 volumes.

100 / 120

GUILLAUME (J.G.A.). *Le Rhum, sa fabrication et sa chimie*. Annecy, Dépollier, 1939. Grand in-8, bradel percaline saumon, plat brun, couverture. Illustrée, 10 f. de publicité sur papier jaune, 211 p., illustrations.

PAIRAULT (E.A.). *Le Rhum et sa fabrication*. Paris, Gautier-Villars, 1903. In-8, bradel, non rogné. 2 f. - VI - 292 p. + 1 f. - Édition originale.

COULOMBIER (F.). *L'Arbre à Thé*. Paris, Challamel, 1900. In-8, broché (VII - 164 pages). Édition originale rare, 37 illustrations.

NEUVILLE (H.). *Technologie du thé...* Paris, Société d'édition Géographique, 1926. Grand in-8, broché (2 f. + 304 p.). Seconde édition, très augmentée. Excellente monographie, 28 planches ; bibliographie.

LECOQ (L.-M.). *Nouvelle découverte. De la culture du thé et de sa préparation en France à l'instar des chinois... suivie d'un traité de la confiture d'oseille...* Paris, Michaud, 1845. In-8 broché ; 36 pages. Rarissime ouvrage.

La culture du thé en France, Algérie, Corse, cueillette des feuilles, arôme du thé, roulage des feuilles. Schotel 198. (Mueller p. 126).

CARON (E.). *Le thé, culture, récolte et torréfaction... sa préparation comme boisson*. Paris, l'auteur, 1861. In-12 broché, 43 p. (Mueller p. 42).

GADEAU de KERVILLE (H.). *Le thé de Niaoulé*. Rouen, Lecerf, 1922. Grand in-8, broché (7 p.).

- 337 THIEBAUT DE BERNEAUD. Manuel théorique et pratique du vigneron français, ou l'art de cultiver la vigne, de faire les vins, les eaux de vie et vinaigres. Paris, Roret, 1827. In-16, broché, couverture illustrée. (2 feuillets, 351p. catalogue de l'éditeur de 36 p. daté de 1833). 150 / 200

3^{ème} édition, révisée, corrigée, augmentée et ornée de figures ; 1 planche dépliant ; bel exemplaire demeuré tel que paru.

Joint : MALEPEYRE (F.). *Nouveau manuel complet des vins de fruits et des boissons économiques...* Paris, Roret, 1892. In-16, bradel, percaline brique ; ébarbé, couverture conservée (VIII - 352 p.). Première édition sous cette forme ; l'édition chez Roret en 1872 « Art de faire les vins de fruits » étant une traduction du célèbre ouvrage anglais d'*Accum*, traduit en 1825 par *Guilloud* et *Olivier*, largement amplifiée par Malepeyre. Cette édition définitive est entièrement refondue.

CAVE (LA). *Soins à donner aux vins*. Dijon, Darantière (v.1880). Petit in-12, bradel, percaline grise, pièce noire, couverture et dos conservé. 128 p.

- 338 TURENNE. La véritable manière de faire le Punch. Paris, A la cuisine, (1866). In-12, demi-chagrin orangé à coins, tête dorée, couvertures conservées (*Faki*). 35 p. 200 / 300

Unique édition, 12 recettes de punch, au rhum, au vin, au lait... Préparation du thé (seul manuel sur le sujet). Très bel exemplaire de cette publication très rare.

- 339 VERMOREL (V.) et R. DANGUY. Les vins du Beaujolais et Chalonnais ; étude et classement par ordre de mérite ; nomenclature des clos et des

propriétaires. Dijon, H. Armand, (1893). In-8, demi-chagrin vert lierre, dos à nerfs, tranches peignées (*reliure de l'époque*). 704 p. 600 / 800

UNIQUE ET RARE ÉDITION.

Grande carte dépliant. Ce premier guide des vignobles du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais fut publié sous l'égide des Conseils Généraux du Rhône et de la Saône et Loire. Faite dans le style déjà institué en Bordelais par le Cocks et Férret, cette énorme monographie est illustrée de nombreuses vues de châteaux et domaines.

Vermorel, qui était alors directeur de la station viticole de Villefranche a rédigé tout ce qui concerne le Beaujolais. *Danguy*, professeur à l'école de viticulture de Beaune, s'est chargé du mâconnais et du chalonnais. Tous les crus et les noms des propriétaires sont cités.

Très bel exemplaire relié à l'époque. Ex-libris *Rouvier de Vaulgran* (*Raymond Oliver*).

- 340 VIALA (P.) et V. VERMOREL. Traité Général de Viticulture, Ampélographie. Paris, Masson, 1901-10. 7 volumes in-folio, demi-toile verte, pièce de maroquin vert. VIII - 729, 408, 392, 374, 358, 476, 408 pp. 4 000 / 5 000

C'est, mondialement, LE PLUS BEAU LIVRE CONSACRÉ AUX CÉPAGES ET DE LOIN LE MEILLEUR SUR CE SUJET, contenant une étude approfondie de chacun d'eux.

Il est illustré de 840 figures, 70 planches en noir et 500 remarquables planches en couleurs d'après les célèbres peintures de A. Kreyder et J. Troncy. Ces 500 chromolithographies reproduisent les grappes grandeur nature ; cela représente un magnifique tour de force dont la réalisation a coûté une véritable fortune, ce qui rendrait l'opération irréalisable de nos jours.

Ce remarquable ouvrage, exécuté d'après le plan de P. Viala, a demandé 10 ans de travail à une équipe mondiale de spécialistes qui ont décrit minutieusement chaque cépage, indiquant l'historique, la bibliographie, l'implantation, la culture et la vinification.

Reproduction page 81

- 341 VIALA (P.). Les maladies de la vigne. Montpellier, Coulet, 1893. In-4, demi-chagrin vert, dos à nerfs (*reliure de l'époque*). VI-596 p. 150 / 200

3^{ème} édition entièrement refondue ; 20 planches en chromo et 290 figures.

Bel exemplaire.

Joint : CAPUS (Joseph). *Comment combattre le mildiou de la vigne*. Montpellier, Causse (1941). In-12 carré broché, 104 p. Dernière édition, adaptée à la guerre. Petit trou de ver.

RIVES (Louis). *Recherches sur quelques formes de dépérissements de la vigne. Court-noué, greffons, apoplexis dessiccation d'hybrides greffés*. Toulouse, imprimerie régionale, 1926. Grand in-8, broché (103 p.). Édition originale.

- 342 VIENNE (H.). Essai sur la ville de Nuits... *Dijon, Lamarche et Nuits, imprimé à Dijon, 1845*. In-8, demi-chagrin bordeaux, dos à nerfs, tête jaspée, couverture bleue imprimée. XX - 381 p. 300 / 400
1 plan, 4 planches hors texte lithographiées et 1 tableau généalogique dépliant.
Légères rousseurs.
- 343 [VIGNOBLES - VIGNERONS]. Ensemble de 5 ouvrages en 5 volumes. 100 / 120
VIOLET (Édouard Émile). *Vignerons et fileuses. Illustré par l'auteur et suivi de la bibliographie folklorique du Mâconnais*. Mâcon, Renaudier, 1934. In-8, broché, couverture illustrée (189 p.).
PERRIN (Armand). *La civilisation de la vigne*. Paris, NRE, 1938. In-8 broché, (218 p., deux cartes, 16 planches, 7 figures).
GRUTER (Édouard). *La naissance d'un grand vignoble. Les seigneuries de Pizay et Tanay en Beaujolais aux 16^{ème} et au 17^{ème} siècles*. Lyon, Presses Universitaires, 1977. Grand in-8 broché (192 p.). Excellent travail construit à l'aide des archives du château de Pizay.
LAGRANGE (André). *Moi, je suis vigneron*. Villefranche-en-Beaujolais, édition du Cuvier 1960. In-4, broché (360 p., 2 planches).
VIGNES ROUGES (Jean des). *L'enfant dans les vignes*. Dijon, L'Arche d'or, 1964. In-12 carré, broché, couverture illustrée (237 p.).
- 344 [VIGNOBLES]. Ensemble de 3 ouvrages en 3 volumes. 100 / 120
GERVAIS (Prosper). *Études pratiques sur la reconstitution du vignoble*. Montpellier, Coulet, 1900. In-8, demi-basane rouge, dos à nerfs, filets dorés et à froid (reliure de l'époque). 1 f. (titre) et 140 p. Édition originale.
SEMICHON (Lucien). *Traité des maladies des vins*. Montpellier, Coulet, 1905. In-8, percaline chagrinée rouge pampre doré (reliure de l'époque), XIV - 654 pp. 13 planches, 116 figures. Édition originale de cette célèbre étude.
ALLEN (H. Warner). *The wines of France*. London, Fisher, 1924. In-8, cartonnage éditeur, non rogné. 261 pp.
- 345 [VINS DE FRANCE]. Ensemble de 7 ouvrages 7 volumes. 80 / 100
BORIT (Eugène). *Viticulture de l'Anjou, arrondissement de Saumur*. Paris, et Saumur, Milon, 1877. In-12, broché, (137 p.). Édition originale ; contient des détails intéressants sur le rendement et les prix selon les communes.
MASSOUTIE (l'abbé Alfred). *Lou Vi blanc de Gailhac plus clair que lou champagno*. Albi, Emprimarié cououpérativo de Sud-Ouèst, 1920. In-12 de 102 p., broché, couverture illustrée. Édition originale, poèmes en langue d'oc ; ce « messenger des muses locales » a fait peu honneur à son titre, car il n'y a que « la noço al castel de l'Oump » et « Lous revoulutiounaris à la cavo » qui mentionnent le vin. Les 4 dessins de l'abbé Gustave Farenc, professeur de dessin, sont d'une épouvantable médiocrité ; préface de l'abbé Testas, Supérieur de séminaire de Saint-Sulpice. Destiné à une distribution toute locale, voire restreinte, ce livre porte une dédicace autographe signée à Madame Lardon.
Autour d'une bouteille. Paris, Beauchamp, vers 1920. Petit in-4 broché, (24 p.). 28 illustrations décor art nouveau en 3 couleurs : publicité pour le Vermouth « Mont-Blanc » de Marseille.
Le vigneron d'Afrique du Sud. Beperkt, 1958. In-4, broché (40 p.).
RIEGERT (H.) et MUNSCHI (J.). *Ou mûrit le vin d'Alsace*. Strasbourg, Coprur, 1969. In-4, percaline éditeur (160 p.).
PIC (Albert). *Le vignoble de chablis*. Paris, impr. Bouchy, 1935. In-8 broché, (20 p.).
VIN (le) *d'Alsace*. Strasbourg, Sopal (v. 1930). In-12 broché, couverture illustrée, (24 p.). Jolie plaquette illustrée.
- 346 [VINS ET BIÈRES]. Ensemble de 7 pièces. 60 / 80
LAPPARENT (Henri de). *Le vin et l'eau de vie de vin*. Paris, Gauthier-Villars, (1895). Grand in-8, bradel demi-percaline verte, pièce rouge, ébarbé, couverture (reliure de l'époque), XII-533 p. Étude très complète sur toutes les régions de France et sur l'Algérie : climats, sols, cépages, vinification, distillation. Important index, 111 figures, 28 cartes de machines.
FRITSCH (J.). *Fabrication du vinaigre*. Paris, Legrand, 1923. In-8, bradel percaline brique, pièce verte, couverture et dos conservés. VIII - 332 p., 62 illustr.
BOULLANGER (E.). *Industries agricoles de fermentation, brasserie, hydromels*. Paris, Baillière, 1907. In-12 percaline verte éditeur. XI - 538 pages, catalogue de 26 pages et 99 figures.
MARONDE (Curt). *J'aime la bière*. Paris, Morel 1969. In-8 cartonnage éditeur. 176 p.
LATTERNER-STOFFEL. *La bière a six mille ans, l'Origine*. Gentilly, Imprimerie Richelieu, 1962. In-4, percaline rouge décorée (95 p.), nombreuses reproductions (bières africaines).
Connaissance de la bière ; supplément au fascicule 4. Paris, « Cahiers de nutrition et de diététique », 1975. In-4, broché ; 88 p. Nombreuses reproductions.
La bière dans la cuisine. Bruxelles, Imprimerie des Travaux Publics (v. 1930). In-8 broché (12 p.) ; documents joints.
- 347 [VINS]. Ensemble 4 ouvrages en éditions originales. 100 / 120
MONCHANUT (Annibal de). *Viel hypocras et vin de Beaune*. Paris, Crès, 1912. In-12 carré, broché (259 p.). Un des rares exemplaires sur grand papier d'Arches, à toutes marges.
LAURENS (Roger Paul). *Quand le vin est tiré*. Montpellier, Causse (1950). Grand in-8, broché (85 p.).
GOT (Norbert). *La dégustation des vins, des boissons et des produits alimentaires*. Perpignan, Chez l'auteur, 1950. In-8, broché, (96p.).
GUYRAUD (Alban) et Jean AZAIS. *Bacchus ou la gloire du vin de France. Poème en 3 actes et 5 tableaux*. Toulouse, Léon 1937. Grand in-8, broché (107 p.). Envoi.

- 348 WAUTERS (P. E.). Dissertation sur la manière de faire l'Uytzet et sur sa salubrité comparée avec celle des autres Bières et autres boissons, qui sont le plus en usage dans les 9 départements réunis. *Gand, Charles de Goesin, Thermidor An VI (1798)*. In-8, demi-basane vert foncé, chaînettes dorées (reliure vers 1850), VIII - 128 p. 800 / 1 000

Unique et rarissime édition du seul livre consacré à cette bière Flamande.

Le 1^{er} qui s'est avisé de faire l'Uytzet était un certain *Van Petegem* à Wetteren, brasseur et aubergiste à l'auberge dite « Het Hol », vers l'an 1730. C'est une bière ôtée de la chaudière avant d'en retirer la bière brune. Après cette expérience et la vogue étant venue, on ne fit plus de bière brune à Wetteren, où l'on ne but plus que l'Uytzet ; les Français la préfère au vin ; on l'appela bière de Wetteren, ou « vin d'orge ».

Notes sur les falsifications de la bière brune (chaux, pieds de bœufs...) ; long chapitre sur les vins et leurs défauts ; très nombreuses citations d'ouvrages anciens.

Très bon exemplaire.

Ex-libris *Léon Lambert* (n° 436 de la vente). Vicaire 874 cite l'ouvrage sans l'avoir rencontré.

Léon Lambert (436-37) possédait les deux seuls exemplaires jamais passés en vente, celui-ci et un exemplaire broché ; figura ensuite dans les ventes Dartois et P. Magnac.

- 349 [VARIA]. Ensemble de 6 ouvrages en 6 volumes.

60 / 80

VALLERY-RADOT (Marie René). *M. Pasteur, histoire d'un savant par un ignorant*. Paris, Hetzel, (1883). In-12, demi-basane aubergine, filets dorés (reliure de l'époque) - XIV - 392 p. Édition originale avec la mention obligeante de 4^{ème} édition.

THIERS (Henri). *Les vitamines. Biochimie, biologie, emploi thérapeutique*. Paris, Masson, 1956. Grand in-8, toile beige de l'éditeur (627 p.). Édition originale. C'est le 1^{er} grand manuel médical pratique sur le sujet.

GOURIO (Jean-Marie). *10.000 brèves de comptoir*. Paris, Lafon, 1993. Grand in-8, toile rouge de l'éditeur. 689 p.

PIESSE (S.). *Chimie des parfums et fabrication des essences...* Paris, Baillière, 1897. In-12, percaline ocre éditeur. VIII - 376 + 12 p. et catalogue.

CHARABOT (E.), DUPONT (J.) & PILLET (L.). *Les huiles essentielles et leurs principaux constituants*. Paris, Béranger, 1899. Grand in-8, toile bise (légèrement tachée) XV - 1002 p. couverture et dos conservés. Édition originale de ce manuel fondamental, rare complet, la publication ayant duré de mai 1898 à mai 1899.

SUD-OUEST (Le) *de la France 1925*. Bordeaux, Miranda, 1925. In-8 broché. 352 p. La gastronomie et surtout les vins occupent presque tout le volume.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ALDE est une sarl de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques régie par la Loi du 10 juillet 2000 au capital de 10000 €, enregistrée au RCS de Paris. En cette qualité, ALDE agit comme mandataire du vendeur qui contracte avec l'acquéreur. Les rapports entre ALDE et l'acquéreur sont soumis aux présentes conditions générales de vente qui pourront être modifiées par des avis écrits ou oraux qui seront mentionnés au procès-verbal de vente.

1 - Le bien mis en vente

a) Les acquéreurs potentiels sont invités à examiner attentivement les biens pouvant les intéresser avant la vente aux enchères, et notamment pendant les expositions. ALDE se tient à la disposition des acquéreurs potentiels pour leur fournir des rapports sur l'état des objets présentés.

b) Les indications données par ALDE sur l'existence d'une restauration, d'un accident ou d'un incident affectant le lot, sont exprimées pour faciliter son inspection par l'acquéreur potentiel et restent soumises à son appréciation personnelle. L'absence d'indication d'une restauration d'un accident ou d'un incident dans le catalogue, les rapports, les étiquettes ou verbalement, n'implique nullement qu'un bien soit exempt de tout défaut présent, passé ou réparé. Inversement la mention de quelque défaut n'implique pas l'absence de tous autres défauts.

2 - La vente

a) En vue d'une bonne organisation des ventes, les acquéreurs potentiels sont invités à se faire connaître avant la vente auprès de la société ALDE, afin de permettre l'enregistrement de leurs identités et références bancaires.

b) Toute personne qui se porte enchérisseur s'engage à régler personnellement et immédiatement le prix d'adjudication augmenté des frais à la charge de l'acquéreur et de tous impôts ou taxes qui pourraient être exigibles. Tout enchérisseur est censé agir pour son propre compte sauf dénonciation préalable de sa qualité de mandataire pour le compte d'un tiers, acceptée par ALDE

c) ALDE pourra accepter gracieusement de recevoir des enchères par téléphone d'un acquéreur potentiel qui se sera manifesté avant la vente, sous réserve que l'estimation de l'objet soit supérieure à 300 €. ALDE ne pourra engager sa responsabilité si la liaison téléphonique n'est pas établie, est établie tardivement, ou en cas d'erreur ou d'omissions relatives à la réception des enchères par téléphone. ALDE se réserve le droit d'enregistrer les communications téléphoniques durant la vente. Les enregistrements seront conservés jusqu'au règlement du prix, sauf contestation.

d) ALDE pourra accepter gracieusement d'exécuter des ordres d'achats qui lui auront été transmis avant la vente et que la société ALDE aura acceptés. En cas d'ordres d'achat d'un montant identique, l'ordre le plus ancien sera préféré. ALDE ne pourra engager sa responsabilité en cas d'erreur ou d'omission d'exécution de l'ordre écrit.

e) Dans l'hypothèse où un prix de réserve aurait été convenu avec le vendeur, ALDE se réserve de porter des enchères pour le compte du vendeur jusqu'à ce que le prix de réserve soit atteint. En revanche, le vendeur n'est pas admis à porter lui-même des enchères directement ou par mandataire.

Le prix de réserve ne peut dépasser l'estimation basse figurant dans le catalogue.

f) ALDE dirigera la vente de façon discrétionnaire tout en respectant les usages établis. ALDE se réserve le droit de refuser toute enchère, d'organiser les enchères de la façon la plus appropriée, de déplacer certains lots lors de la vente, de retirer tout lot de la vente, de réunir ou de séparer des lots. En cas de contestation, ALDE se réserve le droit de d'adjuger, de poursuivre la vente ou de l'annuler, ou encore de remettre le lot en vente.

g) L'adjudicataire sera la personne qui aura porté l'enchère la plus élevée pourvu qu'elle soit égale ou supérieure au prix de réserve, éventuellement stipulé. Le prononcé du mot « adjugé » entraîne la formation du contrat de vente entre le vendeur et le dernier enchérisseur retenu. L'adjudicataire ne pourra obtenir la livraison du lot qu'après règlement de l'intégralité du prix. En cas de remise d'un chèque ordinaire, seul l'encaissement du chèque sera considéré comme règlement.

3 - Les incidents de la vente

a) Dans l'hypothèse où deux personnes auront porté des enchères identiques par la voix, le geste, ou par téléphone et réclament en même temps le bénéfice de l'adjudication après l'adjudication, le bien sera immédiatement remis en vente au prix proposé par les derniers enchérisseurs, et tout le public présent pourra à nouveau porter des enchères.

b) Pour faciliter la présentation des biens lors de ventes, ALDE pourra utiliser des moyens vidéos. En cas d'erreur de manipulation pouvant conduire pendant la vente à présenter un bien différent de celui sur lequel les enchères sont portées, ALDE ne pourra engager sa responsabilité, et sera seul juge de la nécessité de recommencer les enchères.

c) Pour faciliter les calculs des acquéreurs potentiels, ALDE pourra être conduit à utiliser à titre indicatif un système de conversion de devises. Néanmoins, les enchères ne pourront être portées en devises, et les erreurs de conversion ne pourront engager la responsabilité d'ALDE.

4 - Prémption de l'État

L'État dispose d'un droit de prémption des œuvres vendues conformément aux Lois des 31 décembre 1921 et 10 juillet 2000. L'exercice de ce droit intervient immédiatement après l'adjudication, le représentant de l'Etat manifestant alors la volonté de ce dernier de se substituer au dernier enchérisseur, et devra confirmer la prémption dans les 15 jours.

5 - L'exécution de la vente

a) En sus du prix de l'adjudication, l'adjudicataire devra acquitter par lot et par tranche dégressive les commissions et taxes suivantes :

1) Lots en provenance de l'Union :

• Frais de vente : 20 % TTC.

2) Lots hors Union : aux commissions et taxes indiquées ci-dessus, il convient d'ajouter la TVA à l'importation, (7 % du prix d'adjudication).

3) Les taxes (TVA sur commissions et TVA à l'importation) pourront être rétrocédées à l'adjudicataire sur présentation des justificatifs d'exportation hors Union. Un adjudicataire membre de l'Union justifiant d'un numéro de TVA intracommunautaire sera dispensé d'acquitter la TVA sur les commissions. Le paiement du lot aura lieu au comptant, pour l'intégralité du prix, des frais et taxes, même en cas de nécessité d'obtention d'une licence d'exportation. L'adjudicataire pourra s'acquitter par les moyens suivants :

- en espèces : jusqu'à 3 000 € frais et taxes compris pour les ressortissants français, jusqu'à 15 000 € frais et taxes compris pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité.
- par chèque ou virement bancaire.
- par carte VISA.

b) ALDE sera autorisé à reproduire sur le procès-verbal de vente et sur le bordereau d'adjudication les renseignements qu'aura fournis l'adjudicataire avant la vente. Toute fausse indication engagera la responsabilité de l'adjudicataire. Dans l'hypothèse où l'adjudicataire ne se sera pas fait enregistrer avant la vente, il devra communiquer les renseignements nécessaires dès l'adjudication. Toute personne s'étant fait enregistrer auprès d'ALDE dispose d'un droit d'accès et de rectification aux données nominatives fournies à ALDE dans les conditions de la Loi du 6 janvier 1978.

c) Le transfert de propriété dès l'adjudication, entraîne l'entière responsabilité de l'acquéreur quant à d'éventuels dommages qui pourraient survenir. La responsabilité de la société ALDE ne pourra être engagée, dans l'hypothèse où par suite du vol, de la perte ou de la dégradation de son lot après l'adjudication, l'indemnisation qu'il recevra de l'assureur d'ALDE s'avèrerait insuffisante.

d) Le lot ne sera délivré à l'acquéreur qu'après paiement intégral du prix, des frais et des taxes. Dans l'intervalle, ALDE pourra facturer à l'acquéreur des frais de magasinage, et éventuellement des frais de manutention et de transport. À défaut de paiement par l'adjudicataire, après mise en demeure restée infructueuse, le bien est remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant ; si le vendeur ne formule pas cette demande dans un délai d'un mois à compter de l'adjudication, la vente est résolue de plein droit, sans préjudice de dommages intérêts dus par l'adjudicataire défaillant. En outre, ALDE se réserve de réclamer à l'adjudicataire défaillant, à son choix :

- des intérêts au taux légal majoré de cinq points,
- le remboursement des coûts supplémentaires engendrés par sa défaillance,
- le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix d'adjudication sur folle enchère s'il est inférieur, ainsi que les frais de remise en vente. ALDE se réserve d'exclure de ses ventes futures, tout adjudicataire qui aura été défaillant ou qui n'aura pas respecté les présentes conditions générales de vente.

ALDE est adhérent au Registre central de prévention des impayés des Commissaires priseurs auprès duquel les incidents de paiement sont susceptibles d'inscription.

Les droits d'accès, de rectification et d'opposition pour motif légitime sont à exercer par le débiteur concerné auprès du Symev 15 rue Freycinet 75016 Paris.

e) Les achats qui n'auront pas été retirés dans les sept jours de la vente (samedi, dimanche et jours fériés compris), pourront être transportés dans un lieu de conservation aux frais de l'adjudicataire défaillant qui devra régler le coût correspondant pour pouvoir retirer son lot, en sus du prix, des frais et des taxes.

Crédit du Nord

Paris Luxembourg
21, rue de Vaugirard 75006 Paris

BIC NORDFRPP

Banque	Agence	RIB	
30076	02033	N° de compte	Clef RIB
		17905006000	92

IBAN : FR76 3007 6020 3317 9050 0600 092

ALDE

Sarl au capital de 10 000 €
Siret : 489 915 645 00019
Agrément 2006-583

ALDE

Maison de ventes spécialisée
Livres & Autographes

ORDRE D'ACHAT

Livres de gastronomie

6 juin 2014

Nom, Prénom :

Adresse :

Ville :

Téléphone :

Fax :

Courriel :

ORDRE D'ACHAT : après avoir pris connaissance des conditions de vente, je déclare les accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessous. (Les limites ne comprenant pas les frais légaux de 20 %).



ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE : je souhaite enchérir par téléphone le jour de la vente sur les lots ci-après.

Lot n°	Description du lot	Limite en Euros

Informations obligatoires :

Nom et adresse de votre banque :

Nom du responsable de votre compte :

Téléphone :

Ci-joint mon Relevé d'Identité Bancaire (R.I.B.)

Je n'ai pas de R.I.B., je vous précise mes références bancaires :

code banque code guichet n° de compte clé

Je confirme mes ordres ci-dessus et certifie l'exactitude des informations qui précèdent.

Signature obligatoire :

Date :

PHOTOGRAPHIES : ROLAND DREYFUS

ALDE

MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES

1, rue de Fleurus 75006 PARIS

Tél. 01 45 49 09 24 - Fax 01 45 49 09 30

www.alde.fr

LIBRAIRIE GIRAUD-BADIN

22, rue Guynemer 75006 PARIS

Tél. 01 45 48 30 58 - Fax 01 45 48 44 00

contact@giraud-badin.com

LIBRAIRIE ANCIENNE MILLESCAMPS

7, rue Saint-Front 24000 Périgueux

Tél. 05 53 09 53 25 - Fax 05 53 09 85 38

millescamps.books@wanadoo.fr

