

RECETARIOS anteriores al siglo XX

1. ALTAMIRAS, Juan. *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica.* Barcelona, en la Imprenta de María Ángela Martí Viuda, 1767. 8º. [8] h., 176 p. Pergamino de época con lomo rotulado. **600 €**

2. ALTIMIRAS, Juan. *Nuevo arte de cocina teórico y práctico por... Con un preliminar sobre los deberes del cocinero y arreglo de la cocina. Método de trinchar y servir toda clase de viandas. Guisos especiales de la Cocina Catalana. La moderna Española y francesa, todos de fácil ejecución familiar. Aumentado con el formulario para hacer toda clase de conservas, original del famosos D. Diego Granado y con el Manual del Licorista, en forma de apéndice.* Barcelona, Manuel Saurí editorial, 1879. 6ª edición. 8º. 302 p. [en total son 320 p., nuestro ejemplar está falto de las hojas de índices, las cuales aparecen manuscritas]. Holandesa. **120 €**

3. AUDOT, L. E. *La cuisinière de la champagne et de la ville ou la nouvelle cousine économique.* París, Librairie Audot, 1908. 86 edición. 8º mayor. 720 p., 8 p., ilustradas con 400 figuras, 2 en color. Cartoné editorial (algo deslucido). **50 €**

4. BERENGUER DE MONGAT, Jacobo. [Seudónimo de **Ágel SAURA Y MASCARÓ**]. *Novísimo Cocinero Universal. Arte de la nueva cocina, puesto al alcance de toda clase de fortunas. Dividido en dos partes. PARTE SEGUNDA.* Barcelona, Imp. y Lib. de la señora V. é H. de Mayol, 1848. Edición la más completa y metódica que se ha publicado hasta hoy. 8º mayor. 324 p., 19 láminas (falta nº 18). Plena piel. Cortes pintados. Firma anterior propietario. **300 €**

La segunda parte contiene: Las reglas para trinchar y servir á la mesa con láminas demostrativas; el modo de disponer la mesa desde diez hasta doscientos cubiertos; la composición, disposición y servicio de los almuerzos, comidas, cenas y ambigús, etc. Una nomenclatura culinaria para cada día del año; y finalmente, un tratado completo de pastelería, compotas, frutas confitadas, confituras, ratafias, ponches, jarabes, vinos, helados, aguas minerales, etc.

5. BRETEUIL, Julio. *El cocinero europeo. Obra que contiene las mejores fórmulas de las cocinas francesas y extranjeras para la preparación de sopas, salsas, guisados, entradas, asados, frituras, postres y pastelería. Completada con un apéndice que comprende el arte de utilizar los restos de una buena comida; el servicio, la manera de hacer los honores de la mesa y servir los vinos, confituras, jarabes, dulces caseros y licores y los cuidados que exige una bodega bien provista. Traducido del francés por J. B. E. París, Librería de Garnier Hermanos, 1885. 4ª edición. 8º mayor. Frontis, 815 p. con 176 figuras en texto. Tela editorial estampada (con alguna pequeña rozadura en el borde del lomo superior). Firma anterior propietario. **120 €***

6. BUENO, Ignacio M. *Agenda Familiar ó El amigo de la casa para el año 1877.* Madrid, Librería de S. Sánchez Rubio, 1877. 8º mayor. 142 p (recetario de cocina desde la página 51 a la 70). Cartoné editorial, lomo de tela. **40 €**

7. CABRISAS, Juan. *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana, recopilado por...* Barcelona, Planeta, 1995. Edición facsímil de la publicada en 1858. 8º mayor. 244p. **10 €**

8. COCINA MODERNA PERFECCIONADA, La. *Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería. Contiene gran número de recetas de ejecución fácil y segura, según la práctica de los más afamados cocineros españoles y extranjeros comprendiendo todos los útiles de cocina, el servicio completo de la mesa y arte de trinchar; el método mejor para elaborar excelentes pasteles helados, licores y todo cuanto se refiere a la pequeña y a la grande cocina española, extranjera y americana. Economía doméstica y floricultura de ventanas y balcones.* Madrid, Sáenz de Jubera, s.a. (principios siglo XX). 14ª edición. 4º menor. 568 p. Holandesa nueva. **120 €**

9. [D. A. P. P. Z. G, seud. de A. PÉREZ ZARAGOZA]. *Apéndice á la madre de las obras ó sea tomo tercero de La Cocinera Económica y El Repostero Famoso amigo de los golosos.* Madrid, Imp. de d. Eusebio Álvarez, 1822. 1ª edición. 8º mayor. XIV, 300 p., [2] h. Holandesa puntas. Sello anterior propietario. **200 €**

Este volumen acaba de perfeccionar la obra, pues si en el primero y segundo se manifiestan las recetas de Cocina y Repostería, en este se facilita la abundancia

de buenos vinos, ratafias, licores, pasas, aves, helados &c., sin necesidad de ir con el bolsillo abierto á las fondas, pollerías, tienda de ultramarinos, pastelerías y almacenes de vinos generosos.

10. E. V. *La Cocinera Moderna. Manual práctico de cocina que contiene numerosos métodos de componer toda clase de salsas, sopas, carnes, aves, pescados, huevos, legumbres, etcétera, etc., tanto de la cocina Española como de la Francesa y Americana: seguido de un completo TRATADO de pastelería, repostería y confitería y nociones de economía doméstica ó arte de conservar las sustancias alimenticias. Compuesto y ordenado por...* Valencia, Librería de Vicente Aliena, s.a. (finales siglo XIX. Se conoce otra edición fechada en 1888 con más páginas). 8º mayor. 244 p. Sin encuadernación (guardas provisionales). **60 €**

11. FIGUIER Y QUENTIN. *Manual del Cafetero, arreglado para el uso de las familias. Contiene la fabricación del hielo artificial junto con 100 fórmulas para la confección de helados, sorbetes, granizados y ponches. Con una noticia acerca de las propiedades, clases y uso del café, té, chocolates y materias colorantes.* Barcelona, Manuel Saurí, 1877. Edición facsímil. Madrid, 1994. 4º menor. 116 p. con ilustraciones. Edición numerada. **12 €**

12. GASTRÓNOMO JUBILADO, Un. *La gran economía de las familias. Arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro, dedicado á las clases menos acomodadas, y gentes de poco dinero, que gusten de comer bien, gastar poco y no desperdiciar nada, por...* Madrid, Imprenta de F. López Vizcaíno, 1869. 4º. XI, 93 p. Holandesa moderna. **200 €**

13. GOUFFÉ, Jules. *Le livre de cuisine. Comrenant la cuisine de ménage et la grande cuisine.* París, Lirairie de L. Hachette et Cie., 1867. 4º mayor. 826p con 25 láminas cromolitográficas y 161 viñetas en texto dibujadas al natural por E. Ronjat. Holandesa nueva. **300 €**

14. GUILLOT, Mr. Carlos. *Manual completo de cocina económica, sacado de los mejores autores y aumentado por el renombrado cocinero francés y director de varias fondas...* Valencia, Juan Mariana y Sanz, editor, 1876. 8º. 224 p., XV. Holandesa época. Firma época anterior propietario. **250 €**

Rara edición, no encontrada en bibliografías.

15. EL LIBRO DE LAS FAMILIAS. *Novísimo manual práctico de cocina, higiene y economía doméstica. Contiene más de dos mil fórmulas de ejecución sencilla y fácil, el arte de trinchar, servir y decorar una mesa, tratados especiales de PASTELERÍA, CONFITERÍA y REPOSTERÍA, método para hacer helados, uso y composición de los vinos y licores, conservación de las frutas y legumbres, propiedades sanitarias y digestivas de los alimentos, diversas recetas y secretos de tocador para aumentar la hermosura, quitar manchas, fabricar jabones y tintas, lavado y planchado de la ropa, etc., etc., medicina doméstica, é higiene para conservar la salud y prolongar la vida.* Madrid, Librería de Leocadio López editor, 1857. 7ª edición, revisada, corregida y aumentada con La llave de la vida, consejos para hacer fortuna, y otras muchas curiosidades amenas e instructivas. 8º mayor. VII + 597 p. Holandesa. **90 €**

16. J. L. (LÓPEZ Y CAMUÑAS, José). *Tratado del arte de Trinchar y modo de servir a una mesa. Conservación de carnes, pescados, legumbres y frutas, etc.: Perfección y conservación de vinos, y elaboración en las bebidas artificiales: Preceptos higiénicos relativos á la comida y bebida que sirve de continuación a la Cocina Perfeccionada de...* Madrid, se hallará en la Plazuela del Ángel, 1854. 8º mayor. 181 p., [3] h., con 39 figuras en texto. Holandesa moderna. **300 €**

17. J. L. [LÓPEZ Y CAMUÑAS, José]. *La cocina perfeccionada ó sea El cocinero instruido en el arte culinario según los adelantos del día y la práctica de los cocineros de más fama.* Madrid, se hallará en el Libro de Oro, 1867. 8º mayor. 400 p. Tela moderna. Sin cubiertas. Firma anterior propietario. **120 €**

Recetario de cocina española, francesa, inglesa e italiana cuya primera edición se publicó en 1954 y según su prólogo pretendía ser la obra más completa de su clase editada en España. Índice: I. De las sopas, purés, gazpachos, migas, cocidos y potajes. II. De las salsas, menestros y hortalizas. III. De la vaca, ternera, carnero y cordero. IV. Del cerdo. V. De la caza. VI. De las aves. VII. De los pescados. VIII. De las sustancias lácteas y huevos. IX. Sustancias estimulantes usadas en cocina.

18. LEGRAN, J. P. *Nuevo manual del cocinero cubano y español. Con un tratado escojido de dulcería, pastelería y botillería, al estilo de cuba. Indispensable para aprender a componer de comer con la mayor perfección y economía, y necesario a todas las clases de la sociedad y en particular a los gastrónomos, madres de familias, fondistas &c.* Habana, Véndese en las papelerías La Principal, plaza del Vapor y la Cruz Verde, calle de Mercaderes, 1857. 8º mayor. 220 p., [22] p. con los índices. Holandesa nueva. Sin cubiertas. **250 €**

Contiene: Parte primera: Cocidos, ollas y guisados. Parte segunda: Menestras, salsas, legumbres, frituras y menudencias. Parte tercera: Pastelería, dulcería y repostería.

19. MAILLET, José. *El Confitero Moderno. Tratado completo y práctico de confitería y pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes á la repostería, con el método de preparar toda clase de conservas y encurtidos.* Barcelona, Imp. y Lib. de la Sra. V. é H. de Mayol, 1851. 1ª edición. 4º menor. 316 p., con 2 láminas plegadas que contienen varias ilustraciones. Holandesa nueva. Firma anterior propietario. Portada con pequeña restauración marginal. **200 €**

20. MANUAL *del arte de cocina, útil para aprender á componer de comer con perfección y economía.* Año 1854. (En portada: Valladolid, Imp. de D. Dámaso Santarén, 1852). 3ª edición. 8º mayor. 23 p. Holandesa nueva. **150 €**

21. MANUAL DOMÉSTICO, *contiene Arte de Cocina, Reglas de Trincar, Un tratado de medicina con su recetario, otro del lavado y planchado; y varias curiosidades.* Valladolid, 1854. 8º (10,5 x 7,5 cm). 152 p. Plena piel. **180 €**

22. MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería.* Barcelona, Imprenta de Sierra y Martí, 1823. 8º. [3] h., 1 lám., 462 p., [8] h. Pergamino. **300 €**

23. [MASSIALOT, François]. *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, qui apprend a ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes fortes de Pâtisseries.* Tome Troisieme, servant de supplement aux deux premiers tomes. París, chez Calude

Prodhomme, 1730. 8º. 359 p., [21] p., con 11 láminas. Plena piel época con lomo cuajado (con alguna rozadura). **200 €**

Volumen dedicado a la preparación y presentación de la mesa, seguido de un diccionario de recetas y formas de servir los entrantes y asados. Contiene 11 láminas plegadas con los modelos de las mesas.

24. NOLA, Ruperto de. *Libro de guisados. Edición y estudio por Dionisio Pérez Post-Thebussem.* Madrid, Los Clásicos Olvidados, 1929. 4º. XLVIII, 248 p. con dos láminas en b/n y alguna ilustración en texto. Holandesa nueva. **90 €**

25. NOLA, Ruperto de. *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de Cocina.* Madrid, Espasa-Calpe, 1971. Edición facsímil que reproduce la publicada en Logroño en 1529. 4º. [76] h. Edición numerada de 500 ejemplares. **15 €**

26. NOLA, Ruperto de. *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de Cocina.* Madrid, Ediciones Guillermo Blázquez, 1982. Colección El Bibliófilo. Facsímil de la edición de Logroño, 1529. 4º. LXIX folios, [5] p., [1] h. (colofón), dos láminas. Portada orlada, con viñeta. Rústica. Ejemplar intonso. Edición de 500 ejemplares numerados. Magnífica edición en papel de hilo. **30 €**

27. OMNIBUS POPULAR, *ó se Arte de Cocina y Repostería, seguido del arte de trincar y servir una mesa, y el modo de hacer licores: un tratado de higiene y medicina doméstica, con recetario para hacer medicinas. Manual del planchado, lavado y quita-manchas, y finalmente todos los secretos que son necesarios en una casa. Publicada por la Esperiencia Gastrónoma.* Madrid, 1843. 8º menor (10 x 8 cm). 192 p. Plena piel moderna. **180 €**

28. PARISET, Madama. *La casa por dentro ó el Manual de casadas. Escrito en francés por...* Valencia, Imprenta de J. Gimeno, 1830. 8º. VII, 312 p., 1p. Plena piel. **250 €**

Curioso manual sobre el ama de casa, con capítulos dedicados al vino y la gastronomía. Contiene recetas.

29. REMENTERÍA Y FICA, Mariano (Trad). *Manual del Cocinero, Cocinera y Repostero, con un tratado de Confitería y Botillería, y un método para trincar y servir*

toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa. Madrid, Imp. D. L. Amarita, 1828. 1ª edición. Traducido de la 5ª edición francesa, y aumentado con algunos artículos. 8º. 328 p. con una lámina plegada, [4] p., con el catálogo de la librería Cuesta. Mancha antigua (tipo grasa) que afecta al margen superior y algo de texto desde las páginas 159 a 314 p. Alguna hoja con subrayado marginal de época. Plena piel época. **250 €**

30. Otro ejemplar. París, Librería de Lecointe, 1844. Sexta edición, aumentada con muchos artículos nuevos, el modo de conservar toda clase de sustancias alimenticias, los pescados frescos, y una noticia curiosa sobre toda clase de vinos nacionales y extranjeros, sus propiedades, y modo de servirlos en las mesas. 8º. 336 p. (15 últimas hojas con huella de humedad). Con una lámina plegada. Plena piel época con estampación dorada en el lomo. Firma anterior propietario. **150 €**

31. Otro ejemplar. Madrid, Imp. de Don Norberto Llorenç, 1851. Última edición, aumentada con muchos artículos nuevos, el modo de conservar toda clase de sustancias alimenticias, los pescados frescos, y una noticia curiosa sobre toda clase de vinos nacionales y extranjeros, sus propiedades, y modo de servirlos en las mesas. 8º. 388 p. con una lámina plegada, 16 p., con el catálogo de la librería Cuesta. Holandesa época con decoración dorada en lomo. **180 €**

32. ROSE, Mademoiselle. *Cien fórmulas para preparar salsas. Recetas exquisitas y variadas.* Madrid, Saturnino Calleja editor, (187..). Biblioteca Popular X. 8º. 157 p., [26] p. con el catálogo de publicaciones. Cartoné editorial (mínima rozadura en los bordes del lomo). **60 €**

33. SALSETE, Antonio. *El Cocinero Religioso. Introducción, transcripción y notas de Víctor Manuel Salsete Pueyo.* Pamplona, Gobierno de Navarra, 1990. 2 vols. 8º. Texto: 156 h., [18] p. + facsímil. Cartoné. En estuche. **36 €**

Facsímil y transcripción del manuscrito titulado "El Cocinero Religioso instruido en aprestar las comidas de Carne, Pescado, Yerba y Potages a su comunidad" escrito entre finales del siglo XVII y el primer tercio del XVIII.

34. SEVER DE OLOT, Fray. *Libro del Arte de Cocinar (Primera edición de un manuscrito gerundense de 1787). Presentación, transcripción, traducción y edición al cuidado de Jaime Barrachina. Prólogo de Xavier Domingo. Addenda con recetas originales de Lluís Durán, Domingo García y Jaume Subirós.* Ediciones de la Biblioteca del Palacio de Perelada, 1982. 4º. 92 p., impresas a dos tintas. **15 €**

35. VV. AA. *La cuinera catalana, ó sian reglas útils, facils, seguras y económicas per cuinar bé. Escullidas dels Autors, que millor han escrit sobre aquesta meteria.* Barcelona, Imprenta dels Germans Torras, 1835. 1ª edición. 8º mayor. 85p., [3] p., [3] p., [5] p., [5] p., [3] p., [6] p., 104 p., con dos grabados xilográficos. Pergamino época con lomo rotulado. **400 €**

Primera edición de este clásico de la gastronomía catalana, dividida en cuatro cuadernillos. Contiene: I. Libre de cuina ó sian Reglas per cuinar ó guisar bé; II. Del bon orde y limpieza de la cuyña; III. Tractar de la pesca fresca y salada, y varios modos de guisar en día de peix; IV y suplement: Tractar de Reboisteria, ad lo qual y los tres antecedents tindrán los coch. Y cuyneras una completa instrucció pera desempeñar ab economía y expedició lo seu ofici tan important. Se explican en ell los varios modos de compondrer pastas, empanadas, confituras en sech y en líquit, pastillas, tauletas, bescuyts, torrons. Licors, &c.

36. Un antiguo discípulo de Brillat-Savarin. *Novísimo Diccionario-Manual del Arte de la Cocina. Enciclopedia metódica de todo cuanto tiene relación con el arte del repostero, despensero, pastelero, cocinero, licorista, trinchador, perfumador, etc.* Barcelona, Esteban Pujal, 1854. 2ª edición considerablemente aumentada. 8º. 222 p., 4 láminas (2 de ellas facsimitadas en papel antiguo). Plena piel época con decoración dorada en lomo. Sello anterior propietario. **120 €**

37. Une réunion de cuisiniers. *La Cuisine Moderne comprenant la cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie et les conserves classées méthodiquement par...* París, L. Larose et Forcel, 1888. 4º mayor. 790 p., [16] p. con anuncios. Con alguna ilustración en los textos. Tela editorial estampada. **120 €**

RECETARIOS siglo XX

38. Anuario RAPP. *Tratado de Fisiatría. Cocina vegetariana argentina. 800 fórmulas.* Buenos Aires, 1917. Año 1º, volumen 1º. 4º. 140 p., [4] p. Cartoné (ligeramente deslucido). **25 €**

39. Academia Internacional de Gastronomía. *Los mejores chefs de Europa. Recetas y menús de cincuenta y uno de los mejores jefes de cocina de Europa. Introducción de Juan Mari Arzak. Prólogo de Rafael Ansón. Fotografías de Michael Boys.* Madrid, Espasa-Calpe, 1989. Folio. 256 p., con abundantes ilustraciones en color. Cartoné editorial con sobrecubierta. **20 €**

40. ALONSO-DURÓ, María Luisa. *Las tres cocinas. Cocina clásica. Cocina familiar. Alta cocina. Menús apropiados para cada una. Setecientas recetas. Tres secciones nuevas (La mesa dietética o de enfermos, La mesa de vigilia, La mesa infantil).* Madrid, Imp. Juan Bravo, 1950. 12ª edición. 4º. 590p con alguna ilustración en texto. Tela. Sin cubiertas. **40 €**

41. Anónimo. *Fullet de Divulgació Culinaria. Formules.* Manresa, Federacion Nacional de Fabricantes de Pastas para Sopa, (191..). 8º. 8p. Cubierta con publicidad de la Fábrica de Pastes Fines por a Sopa de Martí Bover. **6 €**

42. Anónimo. *Recetas culinarias de Arroz SOS de Hijos de J. Sos Borrás.* Algemés (Valencia), 193.. 8º mayor. 38 p. Cubiertas ilustradas. **10 €**

43. Anónimo. *Modo de usar las heladoras "Elma" para la preparación de toda clase de helados.* Bilbao, Gráficas Jesús Álvarez, (hacia 1940). 4º menor. 8 p. **9 €**

44. Anónimo. *Manual de "Ollas Laster". [Contiene recetas].* Bilbao, s.a. (hacia 1960). 8º. 80p con ilustraciones. **6 €**

45. Anónimo. *Cocina y repostería.* Buenos Aires, Editorial Caymi, 1971. 4º menor. [160] p. con láminas en b/n Cubiertas con huella de doblez central. **10 €**

46. Anónimo. *Cocina. El libro de la mujer.* Buenos Aires, Editorial Aymi, 1970. 4º. 64 p. (de las cuáles, 40 son un recetario de coctelería). **12 €**

47. Anónimo. *El arte de cocinar. Prólogo de Juan Cabané Felisart.* Barcelona, Danis, (196..). 4º menor. [32] p., repletas de dibujos en texto y láminas en color. **9 €**

Recetario obsequio de los Talleres Irimill, fabricantes de la olla a presión ARIN.

48. Asociación de Exportadores de Bacalao de Noruega. *Bacalao de Noruega.* Oslo, (hacia 1960). 4º. 36 p. con recetas recopiladas de España y Sudamérica. **12 €**

49. AZCARAY Y EGUILEOR, Srtas. Úrsula, Sira y Vicenta de. *El Amparo. Sus platos clásicos explicados por las mismas cocineras de aquella famosa cocina bilbaína, las hijas de doña Felipa Eguileor.* Bilbao, Escuelas Gráficas de la Santa Casa Misericordia, 1952. 5ª ed. 4º. 271 p. **50 €**

50. BARDAJÍ MAS, Teodoro. *La cocina de ellas. Fórmulas escogidas de cocina práctica, repostería casera, helados y gastronomía en general. Prólogos de José María Pemán y Francisco Mullor Fernández.* Madrid, Imp. Luz y Vida, s. a. (1935). 1ª edición. 4º mayor. XV (las 3 primeras algo fatigadas), [1] h., 373 p., [1] p. Holandesa nueva. Sin cubiertas. **150 €**

51. BERNARD DE FERRER, G. Barcelona, Molino, (194..). Biblioteca "El ama de Casa". 4º. 64p. **cada uno a 6 €**

- a) Nº 1. *Los huevos.*
- b) Nº 2. *Los pescados.* Año 1962.
- c) Nº 3. *Las ensaladas.*
- d) Nº 4. *Los pollos.*
- e) Nº 6. *La caza.*
- f) Nº 9. *Los platos fríos.*
- g) Nº 13. *La carne.*
- h) Nº 18. *Minutas escogidas.*
- i) Nº 16. *El arroz y el bacalao.*
- j) Nº 22. *Embutidos y condimentos variados.*
- k) Nº 23. *El arte de comprar y conocer los alimentos.*
- l) Nº 25. *Pasta italiana, hojaldres y pastelillos.* Año 1962.
- m) Nº 26. *Pescados y mariscos.*
- n) Nº 27. *Como preparar una comida en 30 minutos.*
- o) Nº 30. *Los entremeses.*
- p) Nº 31. *Comidas de campo y para excursionistas.*
- q) Nº 32. *Platos regionales españoles.*

52. BERNARD, Fraçoise. *Por aquí la buena cocina, a la manera de... Manual MAGEFESA.* Bilbao, 1967. 8º. 192p muy ilustradas. **6 €**

53. BERNARD, Geneveva. *Cocina internacional.* Barcelona, Editorial Bruguera, 1974. 2ª edición. 4º. 619 p., [2] h., con alguna lámina en b/n. Guáflex editorial. **18 €**

54. BERTANER, Lázaro. *El arte de guisar ó Cocinero indispensable. Libro verdaderamente práctico. Cocina, Repostería, Helados.* Barcelona, Toribio Taberner Editor, (190..). 4º menor. XXII, 224 p. con alguna ilustración en el texto. Tela nueva (huella de cosido anterior). Sin cubierta delantera. **80 €**

55. BORRELL MONTAGUT, Juan. *Formulario práctico enciclopédico para caramelos.* Barcelona, Tip. Miguel Puertas, (194..). 2 vols. 4º. 342 p. con 78 láminas y 333 p. con 80 láminas, algunas en color. Tela editorial. **150 €**

Obra muy interesante y completa sobre la fabricación de toda clase de caramelos. Destacan las láminas en color que reproducen la elaboración, el relleno, los diferentes tipos y formas. También hay láminas dedicadas a los envoltorios.

56. BOUZY, Michel. *Les poissons, crustaces, coquillages – Les œufs. Leur Preparation culinaire.* París, Editions Blonde, 1950. 3ª edición aumentada. 4º. 288 p. con láminas en b/n. Falto de un trozo en la cubierta anterior. Firma anterior propietario. **20 €**

57. BUENO, Mª Pilar. *Cocina española.* Barcelona, de GASSO Hnos., 1968. 1ª edición. 4º menor. 145 p., [10] p. Cartoné editorial con sobrecubierta. **12 €**

58. BUFFET-CHALLIÉ, Lawrence y SCHULZ, Colette. *El arte de recibir a los amigos.* Barcelona, Aymá, 1972. 4º mayor apaisado. 216p con ilustraciones en b/n y láminas en color. Enc. Editorial con sobrecubierta. **18 €**

59. BURGOS, Carmen de (COLOMBINE). *¿Quiere usted comer bien? Manual práctico de cocina. Obra indispensable para cocineras y para las señoras que deseen intervenir en la cocina y en la dirección de la casa.* Barcelona, Editorial Ramón Sopena, (193..). 4º. 410 p. (falta la última hoja del índice). Edición ilustrada con 12 cromotipias y 30 ilustraciones en texto. Holandesa con lomo de tela. Sin cubierta delantera. **40 €**

60. BUSCA ISUSI, José María. *La cocina vasca de los pescados y mariscos. De la cocina tradicional a la nueva*

cocina. San Sebastián, Editorial Txertoa, 1981. 4º. 318 p. con dibujos en b/n y láminas en color. **20 €**

61. CALERA, Ana María. Barcelona, Edit. Molino, 1964. Biblioteca "El Ama de Casa". 4º. 64p. **Cada uno a 6 €**

- a) Nº 52. *Limpeza y preparación de carnes.*
- b) Nº 57. *Limpeza y preparación de pescados, moluscos y crustáceos.*
- c) Nº 58. *Los postres sin horno.*
- d) Nº 63. *Limpeza y preparación de aves, conejos y caza.*
- e) Nº 64. *Los asados.*

62. CAMPS, María Dolores. *El libro de la cocina.* Barcelona, Ediciones Nauta, 1975. Folio (26,5 x 20 cm). 495p con alguna lámina en color. Tela editorial con sobrecubierta. **20 €**

63. CANNAS, Xoxé y VIEIRA, Pepe (asesores). *La cocina de Manolita y Marcelino. Recetas de siempre para hacer hoy.* Salamanca, Plaza & Janés, 2010. 4º. 255 p., con láminas, algunas en color. Ejemplar con dedicatoria autógrafa de los protagonistas de la serie Amar en tiempos revueltos. **10 €**

64. CÁNDIDO. (Mesonero Mayor de Castilla). *La Cocina Española. El libro de oro de la gastronomía. Prólogo por Germán Plaza Pedaz. Biografía de Cándido por el Marqués de Lozoya. Prólogos a las cocinas regionales por Pemán, Chicote, Cunqueiro, Perucho, Díaz Cañabate,..* Barcelona, Plaza & Janés editores, 1970. 2ª edición. 4º mayor. 606 p., [1] h., repletas de láminas a todo color. Enc. Editorial. **50 €**

65. CASTILLO, José. *Recetas de 200 cocinero de sociedades vascas.* Navarra, TTarttalo, 2000. 6ª edición. 4º mayor. 257 p., con dibujos en texto. **15 €**

66. CHEFTEL, H. *Utilisation industrielle des fruits, confitures, marmelades et gelées.* París, 1948. 2ª edición. 4º. 148 p. **12 €**

67. CHIVAS REGAL SCOTCH WHISKY 18 años. *De la caza y su gastronomía con Chivas Regal.* s.l., s.a. (2002). 4º. 142p con abundantes ilustraciones en color. **18 €**

68. CIFUENTES, Rosario. *La Cocina de hoy.* León, Editorial Everest, 1967. 4ª ed. revisada y mejorada. 4ª mayor. 333 p. Cartoné editorial. Firma propietario. **15 €**

69. Cooperativa Nacional del Arroz. *Fórmulas variadas para guisar arroz.* Valencia, 1950. 8ª. 80 p. orladas con láminas a todo color ilustradas por Segrelles. **15 €**

70. COULBAUX, Paul. *Puede preparar usted mismo 250 sandwiches deliciosos.* Madrid, Espasa-Calpe, 1963. 8ª mayor. 64 p. con abundantes ilus. en b/n. Cartoné editorial. **12 €**

71. [DAZIN, Marc. Traducción española por Ignacio Domenech]. *Recetario TURMIX BERRENS.* Barcelona, editado por Enrique Berrenx, s.a. (195..). 8ª edición. 4ª. 94p con láminas en b/n. Tela editorial. **10 €**

72. DESSI, Claretta. *Sardegna a tavola. Texto escrito a mano por...* s.l., R. Balzano-Olbia, (1985). 4ª. 208 p. con dibujos y láminas en color. Texto en sardo, italiano e inglés. Cartoné editorial. **12 €**

73. DOMÉNECH, Ignacio. *Llaminadures per celebrar cuiner i reposter. Petit llibret per a fer tota classe de dolços de cuina, merengues, refrescos, gelats, mermelades, udings, pastes i amanides de fruites, etc.* Barcelona, Tip. Bonet, s.a. (192..). 8ª mayor. 64 p. orladas, con algún dibujo en b/n, [8] p., con anuncios. Dedicatoria anterior propietario. **24 €**

74. DOMÉNECH, Ignacio. *Claudina sabe guisar. Magnífico manual de Cocina en el que figuran una gran variedad de platitos familiares que son necesarios a toda cocina modesta y sencilla.* Barcelona, Quintilla, Cardona & Cia, (193..). 1ª edición. 4ª. 91 p., [4] p. Cubierta ilustrada por Luna. **30 €**

75. DOMÉNECH, Ignasi. *La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya.* Barcelona, Tip. Bonet de Quintilla i Cardona, s.a. (193..). 5ª edición. 8ª mayor. 269 p., [2] p. Tela nueva. Falto de cubierta posterior. Última página con pérdidas marginales. **40 €**

76. DOMÉNECH, Ignasi. *La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya.* Barcelona, Tip. Bonet de Quintilla i Cardona, s.a. (193..). 6ª edición. 8ª mayor. 270 p., [1] h. **40 €**

77. DOMÉNECH, Ignacio. *La nueva cocina elegante española. El manual más práctico y completo de cocina, pastelería, repostería, refrescos..* Barcelona, Quintilla y Cardona, (195..). 7ª edición, corregida y aumentada. 4ª mayor. 335 p. con alguna lámina en color. **35 €**

78. Doña Eladia M., Vda. de Carpinell. *Carmencita ó la buena cocinera. Manual práctico de cocina española, americana, francesa... con multitud de recetas especiales que no se hallan en los tratados publicados hasta el día.* Barcelona, Gasso Hermanos editores, 1916. 8ª edición reformada con multitud de recetas modernas. 8ª mayor. 320 p. con alguna ilustración. **30 €**

79. ENRICH WEBER-DRESDEN, J.M. *Escuela y Práctica del Confitero. Ecole et Pratique du Pâtisier. Theory and Practice of the Confectioner.* Internationaler Fachverlag J M. Erich Weber, Radebeul-Dresden, 1929. 2ª edición. Folio mayor. 444p que contienen cerca de 1000 recetas con 266 ilustraciones en texto y 42 láminas a todo color y una hoja de patrones para todos los adornos espirales, en tamaño verdadero. Edición en idioma inglés, francés y español. Encuadernación editorial en holandesa puntas con planos en tela. Con sobrecubierta. **150 €**

80. FANNY, La doctora [Seudónimo de Odette REIGE]. *La Cocina Casera. Formulario práctico de la cocina, el comedor y la despensa.* Barcelona, Sociedad General de Publicaciones, (192..). 8ª mayor. 222 p. (2 hojas finales con rasgadura), [1] h. con ilustraciones. Rústica (lomo con alguna rozadura). **25 €**

Índice: Términos de cocina, Salsas, jugos y espesos, Caldos, sopas y cocidos, Purés y potajes, Carnes de matadero, Despojos y menudos, Aves caseras, Huevos, Casa, Pescados de mar y de río, Crustáceos y moluscos, Alimentos vegetales, Fiambres, Apéndice I: Cocina de Cuaresma. Apéndice II: La cocina y la despensa.

81. FERNÁNDEZ, Chef J. *Cocina española e internacional.* Barcelona, Ed. Petronio, 1970. 4ª. 305p con alguna lámina en color. Enc. Editorial con sobrecubierta. **15 €**

82. FERRANDIZ, Dr. V. L. *12 comidas vegetarianas de un solo cocido vegetal.* Barcelona, s.a. (193..). 4ª. 16p. **12 €**

83. FERRO, R. *La cocina para todos.* Barcelona, Ameller editor, s.a. (194..). 8ª mayor. 64p. **Cada uno a 6 €**

- a) Nº 4. Las carnes.
- b) Nº 7. Frituras y menudos.
- c) Nº 11. Salsas y aperitivos.
- d) Nº 16. Meriendas.
- e) Nº 20. Minutas seleccionadas para fiestas e invitados.

84. FLORES, Ana Gloria. *La cocina internacional del Aceite de Oliva Español.* Instituto para la Promoción Española de los Productos del Olivar, 1976. 1ª edición. 4ª mayor. 126p con abundantes ilustraciones en color. Cartoné editorial. **15 €**

85. Frigoríficos ODAG. *Recetario de cocina. 252 recetas modernas.* Barcelona, 1967. 4ª. 310p. Cartoné. **10 €**

86. GANDULFO, Doña Petrona G. de. *Nuevo recetario SWIFT. ¡Sabor y energía en las comidas!* Buenos Aires, (Años 60?). 4ª. 28p repletas de dibujos en color. **12 €**

La marca Swift se dedica a productos envasados como foie, salchichas, albóndigas, buseca, porotos...

87. GRACIA DE S., Conchita. *La cocina de las familias. Cocina moderna la mejor para comer bien y económico.* Barcelona, Lib. Literaria, (194..). 8ª mayor. 255 p. **30 €**

88. Harinas MARTÍN MAESTRO. *Recetas de repostería y cocina.* Madrid, (195..). 8ª. 19 p. **9 €**

89. HAUSER, Gayelord. *El libro de Cocina de Gayelord Hauser. Traducción del inglés por Carmen Mendoza. Supervisión de José María Francés.* Buenos Aires, Editorial Grijalbo, 1955. 4ª. 462p. Tela editorial. **24 €**

90. HERRERO, Melchora. *[Folleto publicitario del alimento nutritivo QUAKER OATS. Con recetas de...].* Barcelona, 1933. 8ª mayor. 32 p. con dibujos en b/n. **10 €**

91. JOUFFROY D'ABBANS, Isabelle de. *La nouvelle cuisine simplifiée. 200 recettes nouvelles.* París, Maison de la Bonne Presse, 1941. 8ª mayor. 279p. **15 €**

92. La dueña de la Casa. *Mi Cocinera. Colección de recetas prácticas y sencillas, vistas hacer y tomadas al oído.* Barcelona, Ribó y Marín, editores, 1905. 8ª mayor. 280 p. Holandesa. Sin cubiertas. **60 €**

93. LARDI, Antolín. *La mejor cocina.* Madrid, LIBRIS Asociación de Libreros de Viejo, 2014. Edición facsímil de la editada en Madrid, Editorial Mundo Latino, 1923. 4ª. 303 p., [6] h. Cartoné editorial ilustrado. Edición numerada compuesta de 1.000 ejemplares. **12 €**

94. LASIERRA RIGAL, José Vicente. *La cocina aragonesa.* León, Editorial EVEREST, 1991. 2ª edición. 4ª. 174 p. con alguna lámina en color. Cartoné editorial. **10 €**

95. LASSUS, P. L. *Cocina práctica de cuaresma. Comidas de vigilia y colaciones.* Barcelona, Librería de Francisco Puig, 1904. 1ª edición. 4ª. 75 p., [5] p. Intonso. Falto de un trocito en cubierta delantera. **90 €**

96. LAURA, Duquesa. *Agenda culinaria para 1913. Libro de la compra, con minutas y recetas para cada uno de los días del año.* Madrid, Casa Editorial Bailly-Bailliere, 1912. 4ª. 408 p., 8 p. con anuncios. Cartoné editorial. **30 €**

97. LIBRO DE RECETAS de la Crema Rica Espesa NESTLÉ. Barcelona, (1927?). 8ª. 34 p. con ilus. en texto. **15 €**

98. LÓPEZ, Cándido. *La cocina de Cándido, Mesonero Mayor de castilla. Prólogo de Néstor Luján.* Barcelona, Plaza & Janés, 1980. 1ª edición. 4ª. 330 p. [5] p., con alguna lámina en color. Cartoné editorial. Con sobrecubierta. **15 €**

99. Maizena Duryea. *108 recetas culinarias de fama mundial para el empleo de Maizena Duryea.* San Sebastián, 1951. 8ª. 36p con alguna ilustración. **12 €**

100. MANUAL de la Cocinera Extremeña. Villanueva de la Serena, Imp. de Pedro Parejo y Parejo, 1923. 2ª edición, corregida y aumentada. 8ª mayor. 80 p. Holandesa. Sin cubiertas. Portada con rasgadura (reparada con celo). **150 €**

101. MARIS HERVÁS, Stella (Redacción) y PÉREZ, Ana María (Asesora culinaria). *Cocina para días de fiesta.* Barcelona, 1978. Colección Los libros de mucho gusto, nº 3. 8ª mayor. 144 p., con dibujos en texto y láminas en color. **5 €**

102. MacMIADHACHAIN, Anna y AARON, Jan. *Adaptation française de Anne MOSCAT. La cuisine espagnole et mexicaine.* París, Gründ, 1980. Folio mayor.

96p repletas de ilustraciones a todo color. Cartoné editorial con sobrecubierta. **15 €**

103. MESTAYER DE ECHAGÜE, María. (La Marquesa de PARABERE). *Enciclopedia Culinaria. Confitería y repostería.* Madrid, Espasa-Calpe, 1945. 5ª edición. 4º. 552 p. con ilustraciones y láminas en color. Tela editorial estampada. **40 €**

104. MESTAYER DE ECHAGÜE, María. (La Marquesa de PARABERE). *Conservas caseras.* Barcelona, Ediciones Hyma, s.a. (hacia 1930). 1ª edición. 4º. 192p. **40 €**

105. MICELI, Carmela. *La cocina del cielo.* Barcelona, Plaza & Janés, 2000. 4º. 269 p. con alguna viñeta en texto. Cartoné editorial. **10 €**

106. NAU, Gisela. *Bon Appétit. El gran AMC-Vademecum del condimento de la cocina moderna.* Ripollet, Alfa Metalcraft Corp, 1973. 4º. 360 p. muy ilustradas. Cartoné editorial. **10 €**

Recetario para el uso de la olla de cocción AMC.

107. NEBOT, Mary D. *Dietas para adelgazar y para engordar.* Barcelona, Editorial Molino, s.a. (194..). Biblioteca "El ama de Casa", Nº 38. 4º menor. 64 p. **6 €**

108. NEBOT, Mary D. *Pastelillos, empanadas y pizzas. Las mejores recetas para prepararlas.* Barcelona, Editorial Molino, s.a. (194..). Biblioteca El Ama de Casa, Nº 37. 4º. 64p. **6 €**

109. NIETLISPACH, Madame F. *200 diners complees. Recettes pour cuisine bourgeoise et repas simples faciles a comprendre et a executer.* Suisse, (193..). 4º. 136p con láminas en color. **12 €**

110. NIEVES. *Ramillete del ama de casa. Contiene fórmulas de cocina y repostería.* Barcelona, Luis Gili editor, 1942. 19ª edición. 4º menor. 239 p. Cartoné editorial con lomo de tela. **25 €**

111. Nos grands maitres de la cuisine (ALI-BAB, DARENNE, DUVAL, ESCOFFIER, GILBERT, GUÉROT, PELLAPRAT, URBAIN-DUBOIS, etc.). *L'Art culinaire français. Les recettes de Cuisine, Patisserie, Conserves, Cuisine Régionale, Cuisien étrangère. 3760 recettes et conseils.* París, Flammarion, 1957. 4º mayor. 1044 p. con 280 ilus.

en b/n y láminas que reproducen 420 presentaciones a todo color. Tela editorial. Con sobrecubierta. **50 €**

112. OBLIGADO, Clara, PONT DEL, Marco y FERNÁNDEZ MARTÍN, Mariángeles. *Manjares económicos. Cocina para literatos, golosos y viajeros.* Madrid, Alianza, 1995. El libro de bolsillo. 1ª edición. 8º mayor. 292 p. **6 €**

113. OLLER, Juana y un equipo de doce amas de casa. *Enciclopedia de la cocina.* Barcelona, de Gasso Hnos. editores, 1966. 3ª edición. 4º menor. 447 p. ornamentadas con dibujos marginales, a color, [21] p. de índices. Tela editorial con sobrecubierta. **20 €**

114. ORTEGA, Simón e ORTEGA, Inés. *Los potajes, las sopas, las cremas y los gazpachos.* Madrid, Alianza Editorial, 1989. El libro de bolsillo. 1ª edición, 1ª reimpresión. 8º mayor. 174 p. **6 €**

115. PANTOJA, Isabel. *Recetas con arte.* Toledo, Plaza & Janés, 2003. 4º mayor. 247 p., [4] p., con abundantes ilustraciones en color. Cartoné editorial con sobrecubierta. **15 €**

116. PEDRÓN DE MONTEAGUDO. *El cocinero en casa con la olla a presión. Curso completo de cocina ultramoderna.* Barcelona, Editorial Dalmau y Jover, 1959. 4º. 446 p. con alguna ilustración en b/n. Cartoné editorial con lomera de tela. **30 €**

117. PELLAPRAT, Henri-Paul. *Cuisine Végétarienne et Régimes alimentaires. Menu de Régimes.* Paris, editions du Comptoir Français du Libre, 1937. 4º mayor. 179p con láminas dibujadas a todo color. Tela editorial. **20 €**

118. PELLAPRAT, Henri-Paul. *El arte culinario moderno. La buena mesa francesa y extranjera. Cocina-Pastelería-Confitería-Dulces-Helados-Confituras-Conservas caseras-Bebidas, etc.* Barcelona, Librería Editorial Argos, 1953. 1ª edición. Con una introducción de Curnonsky. 4º mayor. 752 p. con 3.500 recetas y 480 ilustraciones en color. Tela editorial. **120 €**

119. PELLAPRAT, Henri-Paul. *Le poisson dans la cuisine française. 520 recettes.* París, Flammarion éditeur, 1954. 4º mayor. 231p con 80 ilustraciones en b/n y 8 láminas en color. Cartoné editorial. **20 €**

120. PELLAPRAT, Henri-Paul. *La cuisine familiale et pratique. 500 recettes de cuisine.* París, Flammarion éditeur, 1955. 4º mayor. 208p con 50 ilustraciones en color. **20 €**

121. PELLAPRAT, Henri-Paul. *L'Art culinaire moderne. Le Pellaprat du XX siècle.* Suisse, Éditions René Kramer Lausanne, 1966. 4º mayor. 733 p., [1] h., repletas de ilustraciones en b/n y láminas a todo color con la presentación de los platos. Tela editorial. Con sobrecubierta. **50 €**

122. PÉREZ, Dionisio (Post-Thebussem). *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones.* Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1929. 1ª edición. 4º menor. 356p. **30 €**

123. PÉREZ, Dionisio (Post-Thebussem). *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones.* Madrid, Suc. de Rivadeneyra, 1929. 1ª edición. 4º menor. 356 p. Holandesa nueva. Sin cubiertas. **60 €**

124. PÉREZ DE CORVO, Concepción. *Cocina vegetariana española.* Badajoz, Tip. y Lib. de Francisco Uceca, 1922. 4º. 192 p. (falta página 55-56), XVIII. **50 €**

No en Simón Palmer ni Palau, 1 ejemplar en CCPB.

125. POCH NOGUER, José. *Conservas alimenticias.* Madrid, Casa Editorial Bailly-Bailliere, (192..). Pequeña Enciclopedia Práctica de Química Industria, nº 14. 2ª edición. 4º menor. 164 p., [1] h., ilustrado con 19 grabados en texto. Holandesa puntas nueva, firmada por Ángel Camacho. Conserva cubiertas. **70 €**

126. PRADERA, Nicolasa. *La cocina de Nicolasa. Prólogo de Gregorio Marañón.* Madrid, Rivadeneyra, 1933. 1ª edición. 8º mayor 338 p. Tela editorial. **60 €**

127. PRADERA, Nicolasa. *La cocina de Nicolasa. Prólogo de Gregorio Marañón.* Madrid, 1983. 16ª edición. 4º menor. 366 p.. [2] h. **15 €**

128. Productos MUSA (Catsup, Mayonesa y Salsa Inglesa). *Recetas de Cocina MUSA. El arte del buen comer.* Córdoba, s.a. (195..). 8º. 32 p. con ilus. **12 €**

129. PUENTE, Carmen del. *Biblioteca Gastronómica. Tomo 5: Mis mejores recetas de Volatería.* Barcelona, Editorial Hogar, 1941. 4º. 142p con ilustraciones en color. Cartoné. **20 €**

130. PUGA Y PARGA, Manuel Mª ("PICADILLO"). *La cocina práctica.* La Coruña, Tipografía "El Noroeste", 1917. 5ª edición notablemente corregida y aumentada. 4º. 512 p. (falta de un trocito en página 308), [1] h. Holandesa. Cubierta delantera con pequeño escrito. Falto de cubierta posterior. Sello propietario. **60 €**

131. PUGA Y PARGA, Manuel Mª ("PICADILLO"). *La cocina práctica.* La Coruña, Litografía e Imprenta Roel, (191..). 6ª edición notablemente corregida y aumentada. 4º. 512 p. Tela editorial estampada. **60 €**

132. PUGA Y PARGA, Manuel Mª (PICADILLO). *La cocina práctica.* Santiago de Compostela, Librería-Editorial Galí, 1961. 12ª edición. 4º. 379 p. **40 €**

133. R. M. B. *El cocinero español. Manual de cocina económica.* Valencia, ediciones Gaisa, 1959. 23ª edición. 8º. 190p. **15 €**

134. REAL, Laura. *Recetas del comboy SAROMA. [Salsa, vinagre y aceite de oliva. Obsequio de la Compañía Fleischman de Colombia].* Cali, (195..). 8º alargado. 23 p. **15 €**

135. Refrigeradores "Westinghouse". *Un nuevo arte de comer. Recetario.* Bilbao, 1961. 4º. 90p aprox. con ilustraciones. **10 €**

136. RECETARIO para la preparación culinaria de los pescados de mar y mariscos congelados "COMISARIATO", industria colombiana de Pesca Marítima. Colombia, 1954. 8º. 56 p., [4] p. con alguna ilustración en texto. **20 €**

137. ROLET, Antonio. *Les conserves de legumes et de viandes.* París, Encyclopedie Agricola, 1920. 2ª edición corregida y aumentada. 8º mayor. 8º. 444p con ilustraciones + 36p con el catálogo de publicaciones. Intonso. **20 €**

138. RONDISONI, José. *Culinaria. Mil recetas de cocina, repostería y pastelería.* Barcelona, Bosch, 1945. 1ª edición. 4º. 598p con alguna lámina a todo color. Tela editorial. **30 €**

139. RONDISSONI, José. *Culinaria. Prólogo de Manuel Vázquez Montalbán.* Barcelona, 1993. 5ª edición actualizada y revisada. 4º. 682 p. Tela editorial. **20 €**

140. Royal Baking Powder. *Pastelería Royal.* Barcelona, s.a. (hacia 1940). 8º. 32p con abundantes ilustraciones y 4 láminas que reproducen tartas a todo color. **5 €**

141. SALA, R. *Catecismos del Agricultor y del Ganadero. Serie X. Núm. 10: Conservas de frutas al natural.* Madrid, Espasa-Calpe, 1934.4º. 32p. **12 €**

142. SALCEDO, María de la Paz. *La futura ama de casa. Consejos prácticos y fórmulas culinarias no menos prácticas.* Madrid, Editorial Aspiraciones, (194..). 8º mayor. 181 p., [2] p. Holandesa puntas nueva, firmada por Ángel Camacho. Conserva cubiertas. **60 €**

143. SARRAU, José. *Guía gastronómica. Libro de texto para Camareros, Cocineros y Reposteros. Muy interesante para excelentes Gourmets.* Madrid, 1942. 3ª edición. 4º mayor. XXVI, 298 p., [6] h. Contiene ilus. en texto y alguna lámina en b/n. Cartoné editorial (lomo tela). **40 €**

144. SARRAU, José. *Mi cocina clásica. Los niños se alimentan con..* Madrid, 1953. 2ª edición. 4º. 94p muy ilustradas. **12 €**

145. SARRAU, José. *Nuestra cocina al uso de las familias. Libro de texto de la Academia de Gastrónomos.* Madrid, 1955. 4ª edición corregida y aumentada. 4º. 1590 p. con abundantes láminas en b/n + 66p con los índices. Tela editorial. Edición numerada. **50 €**

146. SARRAU, José. *Mi recetario de Cocina.* Madrid, 1957. 4ª edición corregida y aumentada (con la colaboración de la "Olla Exprés"). 4º. 650 p. con ilustraciones en b/n y láminas. Mínima pérdida en la parte inferior del lomo. **50 €**

147. SARRAU, José. *Alimentos de régimen para artríticos, reumáticos y diabéticos.* Madrid, Prensa Española, 1958. 4º. 426 p., [6] p. con ilustraciones en b/n. **20 €**

148. SIMMONS, Aly. *Cocinando con la Olla a Presión.* Buenos Aires, Librería "El Ateneo" Editorial, 1952. 9ª edición. 4º. 275 p., con algún dibujo en texto. Rústica. Con sobrecubierta. **20 €**

149. SOLDÓ, Marcos del. *Manual práctico del heladero.* Barcelona, Editorial de Vecchi, 1971. 4º. 199 p., con 8 láminas a color. Mínimo taladro que prácticamente no se aprecia. Sello librería. **12 €**

150. Recetario TOAST de sandwichs y canapés para la III Feria Internacional del Campo. Madrid, (1956). 16º. 16 p. **6 €**

151. Recetario KNORR-SUIZA. Madrid, 1964. 4º. 16p con dibujos en color. **10 €**

152. Recetario caldos KNORR. Madrid, 1966. 4º. 40p con láminas en color. **12 €**

153. Revista Álbum de recetas de MUCHO GUSTO! Nº 4: Pescados y Mariscos. Buenos Aires, Abril-Marzo, 1955. Folio. 70 p. Con ilustraciones. **8 €**

154. TERRY MUÑOZ, María A. *La cocina de la Thermomix.* Madrid, Alianza Editorial, 1993. El libro de bolsillo. 1ª edición, 3ª reimpresión. 8º mayor. 156 p., [2] h., con 8 láminas en b/n. **6 €**

155. TOULOUSE-LAUTREC, Comtesse Guy de. *Les recettes de Mapie.* Paris, Hachette, 1956. 4º. 96p con fotografías de Maurica Crespi y dibujos de Jean Reschofsky. Cartoné editorial. **15 €**

156. TRÉVIS, Isabel de. Barcelona, Editorial Molino, 1959. Bib. "El Ama de Casa", Nº 52.4º. 64p. **Cada uno a 6 €**

- a) Nº 45. *La cocina regional catalana.*
- b) Nº 47. *La cocina regional manchega, castellana y leonesa.*
- c) Nº 49. *Cocina regional levantina y balear. Las mejores y más típicas recetas.*
- d) Nº 50. *La cocina regional navarra, vasca y santanderina.*
- e) Nº 52. *La cocina regional extremeña y canaria.*

157. UTRERA, Félix de. *La cocina flamenca. Memorias y guisos.* Madrid, Celeste Ediciones, 2000. 4º. 96 p. con alguna fotografía en b/n. **10 €**

158. VÉLEZ, Carmen. *El libro de los pescados.* Madrid, Alianza Editorial, 1987. El libro de bolsillo. 1ª edición. 8º mayor. 239 p. con dibujos en texto. **6 €**

159. VV. AA. *Cocina Hispano-Americana. American-Spanish cook-book.* Barcelona, Librería Argos, 1949. 4º menor. 364 p. Cartoné editorial. **25 €**

Este libro contiene las recetas recogidas por un grupo de norteamericanas que vinieron a España durante los años 1946-1947. Los derechos de autor correspondientes a la venta se cedieron al Hospital Anglo-Americano de Madrid.

160. VV. AA. *Cien recetas magistrales. Diez grandes chefs de la cocina española. Selección y prólogo de Carlos Delgado.* Madrid, Alianza Editorial, 1987. El libro de bolsillo. 1ª edición, 5ª reimpresión. 8º mayor. 178 p., [3] h. Contiene recetas de Juan Mari Arzak, Clodoaldo Cortés, Ramón Cabau, Raimundo Frutos, Gustavo Horcher, Antonio Juliá, Jean-Louis Neiche, Jesús María Oyarbide, Genaro Pildain y Paul Schiff. **6 €**

161. VV. AA. *Cocina Gitana. Idea y realización de Montse Clavé.* Barcelona, Icaria, 1996. 8º mayor. 128 p. **12 €**

162. WAPS, T. *El ideal de los cocineros. Arte de guisar y comer al alcance de todo el mundo. Compendio utilísimo y práctico de los conocimientos indispensables al cocinero, pinche, marmítón, jefe y mozo de comedor, y especialmente á la madre de familia, ó persona encargada de todo hogar doméstico.* Madrid, LIBRIS Asociación de Libreros de Viejo, 2016. Edición facsímil de la editada en Barcelona, Ramón Sopena, [192..]. 4ª edición. 4º (22 x 15 cm). 343 p., [8] p. Cartoné editorial ilustrado. Ed. numerada de 1.000 ejemplares. **15 €**

ALIMENTACIÓN, LITERATURA CULINARIA Y OTROS

163. ABENTIN, José. *Terapéutica y filosofía del ayuno por el nuevo método.* Chiquita (Córdoba), Colonia Naturista Argentina de Mar, 1947. 1ª edición. 4º. 188p con 3 láminas. Holandesa tela. Sin cubiertas. **20 €**

164. Academia Española de Gastronomía - Cofradía de la Buena Mesa. *Madrid gastronómico 1983 y Relación de los mejores restaurantes de toda España.* Madrid, 1983. 8º alargado. 205 p. **6 €**

165. ALLENDE, Isabel. *Afrodita. Cuentos, recetas y otros afrodisiacos.* Barcelona, Plaza & Janés, 1997. 1ª edición. 4º mayor. 323 p., [1] h. con ilustraciones y láminas en color. Cartoné editorial. **10 €**

166. ALTABELLA, José. *LHARDY. Panorama histórico de un restaurante romántico 1839-1978.* Madrid, 1978. 1ª edición. 4º. 327 p. con abundantes ilustraciones. Con sobrecubierta. **30 €**

167. Anónimo. *Recomendaciones para el tratamiento, conservación y transporte por el frío de productos alimenticios perecederos.* Madrid, Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, 1965. 8º. 139p. **10 €**

168. Ayuntamiento de Madrid. *Disposiciones referentes a la introducción de carnes muertas en esta Capital.* Madrid, Imp. Municipal, 1902.8º mayor. 48 p. **15 €**

169. BENESTOR LUNEL, Adolfo. *Diccionario Universal, de secretos y conocimientos útiles, de fácil y segura aplicación, para uso de las familias. (Contiene mas de 2.000 recetas).* Madrid, Imp. y Oficinas de la Correspondencia de España, 1862. Biblioteca de la Correspondencia. 4º mayor. 145 p. Holandesa. Sello en seco y dedicatoria época anterior propietario. **80 €**

Contiene breves recetas con productos alimenticios y elaboración de vinos y vinagres.

170. BERCHOUX, J. *La gastronomía ó los placeres de la mesa. Poema. Traducido libremente del francés al verso español por Don José de Urcullu.* Valencia, en la Imprenta de Estevan, 1820. 2ª edición española (1ª en 1818), 1ª traducida por Urcullu. 8º. 227 p., [1] p. Falto del frontis (se adjunta reproducción). Plena piel de época. **120 €**

171. BLANCO SOLER, Dr. C. *Dos conferencias sobre alimentación, en el momento actual.* Madrid, 1940. 4º. 56 p. Intonso. **15 €**

172. BLAS VEGA, José. *Los cafés cantantes de Sevilla.* Madrid, Editorial Cinterco, 1987. 4º. 102 p. con ilustraciones. Enc. editorial con sobrecubierta. **15 €**

173. BLAS VEGA, José. *Los cafés cantantes de Madrid. (1846-1936).* Madrid, Ediciones Guillermo Blázquez, 2006. 4º. 352p repletas de ilustraciones en b/n y a todo color. **20 €**

174. BLAS VEGA, José. *La Gran Vía se divierte*. Madrid, Librería del Prado, 2011. 4º. 70 p. repletas de ilustraciones en b/n. Tirada de 1.000 ejemplares. **10 €**

Estos recuerdos se ocupan de una Gran Vía diferente, evocando los locales de diversión (bares, cafés y restaurantes) que estuvieron de moda en la posguerra, así como los comercios ya desaparecidos, personajes y otras curiosidades.

175. BOGAERS, Paul. *L'art de se mettre a table*. Madrid, 1935. 2ª edición. 4º. 42p con ilustraciones de Artéche y un dibujo a toda página de Penagos. Con pequeño punto de polilla. **12 €**

176. BORDAS, Jean. *Le soja et son role alimentaire*. París, Hermann & Cª editeurs, 1937. 4º mayor. 38p. Firma anterior propietario. **5 €**

177. BRETEAU, Pierre. *Guide pratique des falsifications et altérations des substances alimentaires*. Preface par M. le Professeur Cazeneuve. París, Librairie J.-B.- Baillière et fils, 1907. 4º. VIII + 386p + 3h. Holandesa. **30 €**

178. BRILLAT-SAVARIN. *Fisiología del gusto ó meditaciones de gastronomía trascendental. Obra teórica, histórica y a la orden del día, dedicada a los gastrónomos parisienses. Traducción del Conde de Rodalquilar*. Madrid, Librería de Alfonso Durán, 1869. 1ª edición en español, de este clásico de la gastronomía, cuya primera edición se publicó en 1826. 8º mayor. [3] h., 368p. (presentan algún punto de óxido). **250 €**

179. CARBAJO, M. *Miscelánea de la gastronomía y de los grandes restauradores*. Madrid, 1990. 4º. 302p con abundantes ilustraciones, algunas en color. Encuadernación editorial. **15 €**

180. CARBONELL, J. Fernando. *El vegetarianismo teórico y práctico. (Cocina vegetariana)*. Montevideo (Uruguay), F. Echcoín Diez, 1935. 3ª edición. 4º. 304 p. Cubierta delantera con algún punto de óxido. **20 €**

181. CARTA-ORDEN *del Consejo de Hacienda y Sala de Millones para la administración de Rentas Provinciales de la Iglesia*. Sevilla, 1747. Folio. 4 h. (papel timbrado). **40 €**

Trata sobre la observancia de 7 puntos del Arzobispado de Sevilla en relación con el trato,

transporte y comercio de diversos productos alimenticios: vinos, aceite, frutos y carne de ganado, entre otros.

182. CASARES LÓPEZ, Prof. Dr. Román. *Tratado de Bromatología*. Madrid, Editorial S.A.E.T.A., 1947. 2ª edición. 4º. 708 p., [2]p., con 167 tablas y 126 figuras intercaladas en texto. Firma anterior propietario. **20 €**

183. CASTILLO DE LUCAS, Antonio. *Refranerillo de la alimentación. Divulgación de higiene de la misma a través de los refranes y dichos populares*. Madrid, Gráficas Reunidas, 1940. 8º mayor. 168 p. Holandesa. Sin cubiertas. Ejemplar con dedicatoria autógrafa del autor a folclorista Francisco Rodríguez Marín. **70 €**

184. CASTILLO DE LUCAS, Antonio. *El azúcar. Refranes y creencias sobre esta sustancia, alimentos y remedios azucarados y simbolismos de la dulzura en las relaciones humanas*. Madrid, Revista IBYS, 1966. 8º mayor. 8 p. Con dedicatoria autógrafa del autor. **15 €**

185. CATÁLOGO ILUSTRADO de "La Estrella de Castilla la Vieja" *Fábrica de Productos Alimenticios de Calleja Núñez y Cía*. Burgos, Lit. Hija de B. Fournier, (principios siglo XX). 17 x 9 cm. 10 p., de las cuales 5 de ellas reproducen los distintos modelos de pasta glutinada de huevo. Impresión litográfica a dos tintas. **25 €**

186. Catálogo General de Precios de la madrileña casa MARCIANO SÁNCHEZ *almacén de vinos y licores, mantequería y fiambres (c/ Chueca y c/ Augusto Figueroa). Tarifa especial de navidad*. Año 1954. 4º. 24 p. con alguna ilustración. **15 €**

187. CATÁLOGO 645 *Food and drink through the ages. 2500 B.C. to 1937 A.D. A catalogue of antiquities, manuscripts books, and engravings treating of cookery eating and drinking including books from the Library and with the bookplate of Robert Biel, the famous Paris Restaurateur*. London, Maggs Bros Ltd., 1937. 4º. [13] p. de índice. Con abundantes ilustraciones. Holandesa moderna, firmada por Mazo. **90 €**

188. CID LENO, R. *La Sal*. Madrid, Temas Españoles, 1954. 4º. 30 p., 4 p. de ilustraciones en b/n. **6 €**

189. CORCUERA, Mikel. *Historias del comer. Recopilación (con retoques y actualizaciones) de una selección de artículos publicados la mayoría de ellos en el periódico El País, Edición del País Vasco entre 1997 y 2002. Selección, correcciones, notas e índices de José María Lopetegui Miralles*. San Sebastián, Keiñu, 2003. 1ª edición. 4º mayor. 411 p., [2] h. Portada e ilustraciones interiores por Juan Manuel Carrasco Letón. **15 €**

190. CRUZ CRUZ, Juan. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento. Martino da Como "Libro de Arte Culinaria". Ruperto de Nola "Libro de Guisados"*. Huesca, La Val de Onsera, 1997. 4º. 418 p., [2] p. **15 €**

191. DARCY, Mille. *Petit tours d'Enseignement Ménager. Alimentation. Repassage - Nettotage - Hygiène. Economie domestique. Cuisine. Soins a donner aux enfants. Secours en cas d'accidents. Couture. Horiculture*. Lyon, Lib. Enmaneuil Vitte, 1935. Huitième edition. 8º mayor. 123 p. Cartoné editorial. **10 €**

192. DÍAZ CAÑABATE, Antonio. *Historia de una taberna*. Madrid - Barcelona, Edic. Ánfora, 1944. 1ª edición. 4º menor. 308 p., [1] h. Encuadernación firmada por Mazo, realizada en holandesa, con lomo decorado. Conserva cubierta. **60 €**

Este libro está centrado en la famosa taberna, todavía existente, del torero Antonio Sánchez, en la calle Mesón de Paredes.

193. DÍAZ, Lorenzo. *Lucio. Historia de un tabernero*. Bilbao, Ediciones B, 1996. 1ª edición. 4º. 264 p. con 32 p. repletas de ilustraciones en b/n. Encuadernación editorial con sobrecubierta. **20 €**

194. DÍAZ, Lorenzo. *Madrid, tabernas, botillerías y cafés. 1476-1991*. Madrid, Espasa Calpe, 1990. Folio mayor. 383 p. con abundantes ilustraciones en color. Tela editorial con sobrecubierta. **50 €**

195. ENTRAMBASAGUAS, Joaquín. *Gastronomía Madrileña*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1954. Serie Temas Madrileños XI. 4º menor. 49 p., [2] p., con alguna lámina en b/n. **9 €**

196. ESCOBAR, Julio. *Itinerarios por las cocinas y las bodegas de Castilla*. Madrid, Cultura Hispánica, 1965. 4º. 260 p. con ilustraciones de Máximo. **20 €**

197. ESPADAS BURGOS, Manuel. *Abastecimiento y alimentación de Madrid en el siglo XVII*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1977. Ciclo de conferencias sobre Madrid en el siglo XVII, 13. 4º. 31 p., [1] h. **9 €**

Principalmente trata del abastecimiento de pan, carne y vino.

198. ESTADO *de las compras, ventas y consumo diario del establecimiento TEA ROOM (Avd. de la libertad 30, San Sebastián)*. 15 estadillos (50x50 cm) fechados del 1 al 15 de febrero de 1923. Cada estadillo contiene las siguientes secciones: cervezas, vino, licores, aperitivos, refrescos, pastelería, chocolates, tés, bombones, cafés, azúcar, leche mantequilla y flores. Las anotaciones son manuscritas. **30 €**

199. FERNÁNDEZ CASADO, Antonio. *Guía histórica de fondas, posadas, hoteles, restaurantes, tabernas y chacolís de Bilbao*. Bilbao, BBK, 2009. 4º. 179 p., repletas de ilustraciones, alguna en color. Con autógrafa. **15 €**

200. FONTEFRÍA, Luis de. *Mapa gastronómico*. Madrid, Temas Españoles, 1953. 4º. 29p + 4p con ilus. **6 €**

201. GARCÍA ABELLÁN, Juan. *Murcia entre bocado y trago*. Barcelona, Mediterráneo, 1980. 4º. 212 p. Cartoné editorial (pequeña rozadura en un extremo de la cubierta posterior). **12 €**

202. GARCÍA MIÑOR *Antonio. Asturias ("andar y ver" y bien comer)*. Diputación de Asturias, Instituto de Estudios Asturianos del Patronato José Mª Quadrado, 1968. 4º. 148 p., [6] p., 20 láminas en b/n. **20 €**

203. GAULIS, Louis y CREUX, René. *Pionniers suisses de l'hotellerie*. Suisse, Editions de Fontainemore, 1975. 4º. 223p con abundantes ilustraciones en b/n. Tela editorial con sobrecubierta. **20 €**

Muy interesante. Contiene un capítulo dedicado a la gastronomía.

204. GENDRE, Paul le et MARTINET, Alfred. *Thérapeutique usuelle des maladies de la nutrition*. París, Masson & Cie, éditeurs, 1912. Biliotheque de Thérapeutique Clinique. 4º. 432p + 32p con el catálogo de la editorial. **18 €**

205. GÓMEZ PAMO, J. R. *Manual de análisis química aplicada á las ciencias médicas.* Madrid, Moya y Plaza, 1874. 3ª edición notablemente aumentada. 4º. 725 p., ilustradas con 149 grabados en texto y dos láminas cromolitográficas. Tela editorial. **45 €**

El capítulo VI (páginas 325 a 438) está dedicado al "Análisis y ensayos de los alimentos" conteniendo los siguientes apartados: I. Principios inmediatos que constituyen los alimentos, II. Análisis y ensayos de la leche, III. Análisis y ensayos del trigo, de la harina y del pan, IV. Análisis de las semillas de leguminosas, V. Análisis de la patata, VI. Carne muscular, VII. Ensayos del chocolate, VIII. Ensayos del café, IX. Ensayos del té, X. Ensayos del aceite de olivas, XI. Ensayos de los vinos, XII. Análisis y ensayos de la cerveza y XIII. Ensayos del vinagre.

206. GRÉMY, G. *Formulario de regímenes alimenticios.* París, 1913. 8º. 104 p., [3] h. Cartoné editorial. **20 €**

207. HAUSER, Dr. Gayelord. *Viva mas sano y mas feliz. Nuevas normas del régimen Hauser.* Barcelona, Editorial Juventud, 1954. 4º. 204 p., [6] h. **9 €**

208. HELME, François. *Notre Santé. Menus propos de Médecine.* París, Payot & Cie, 1914. 4º. 352 p. **20 €**

209. LAMB, Charles. *Una disertación sobre el cochinito asado. Prólogo, traducción y notas de Santiago R. Santerbás.* Madrid, Ediciones Hiperión, 1982. 8º mayor. 1 lámina, 59 p., [1] h. Edición no venal de 750 ejemplares. El nuestro corresponde a la tirada de 50, numerados e impresos en papel verjurado. **20 €**

210. LIVIO, Robín. *Tavernes, estaminets, quinguettes et cafés, d'antan et de naguère.* Francia, Pont Royal, 1961. 4º mayor. 128 p. repletas de ilus. y láminas, algunas a todo color. Tela editorial con sobrecubierta. **24 €**

211. LLONGUERES, Juan. *Rosita golosa. Cuento infantil, original de...* Barcelona, Ediciones Hyma, (c. 1941). 4º mayor. 32 p. repletas de ilustraciones, algunas a todo color. Cartoné editorial con lomo de tela. **30 €**

212. LORENZINI, Giovanni. *Leçons sur l'alimentation. Physiologie-Régimes.* París, Masson&Cie – Milano, Bocca, 1933. 4º. 325p. Intonso. **15 €**

213. LOBERA DE AVILA, Luis. *Banquete de nobles caballeros (1530).* Madrid, 1952. Edición facsímil. 4º mayor. XVI, 196 p. con ilustraciones en texto. Intonso. EDICIÓN NUMERADA Y NOMINADA de 300 ejemplares. El que ofrecemos perteneció al editor y bibliófilo Antonio Pérez Gómez. Con sello de su biblioteca. **90 €**

214. LUJÁN, Néstor (dir.) *La mesa en la historia.* Barcelona-Madrid, 1968. Monográfico extraordinario nº 9 de la revista "Historia y Vida". 4º. 178 p. repletas de ilustraciones, alguna en color. Símil piel. **15 €**

215. LUJÁN, Néstor. *Nuevas recetas de Pickwick.* Barcelona, Editorial Taber, 1970. 1ª edición. 4º. 368p muy ilustradas. Cartoné editorial con sobrecubierta. **50 €**

216. LUJÁN, Néstor. *El libro del café.* Barcelona, NESTLE, 1984. 4º mayor apaisado. 150p repletas de ilustraciones, algunas en color. Con estuche. **24 €**

217. MABEY, David. *El librito del amante de la Mostaza.* Barcelona, José J. de Olañeta, 1987. Col. El cuerno de la abundancia. 4º. 64p con alguna viñeta en texto. **10 €**

218. MARTÍN MAZAS, Eduardo. *Teodoro Bardají Mas. El precursor de la cocina moderna en España.* Madrid, 2008. Edición del autor. 4º mayor. 142 p. repletas de magníficas ilustraciones a todo color, con la reproducción de sus libros. Cartoné editorial. **30 €**

Se adjunta la conferencia "Teodoro Bardají y su influencia en la cocina española" pronunciada en el Centro Cultura y Juvenil del Ayuntamiento de Binéfar. Homenaje en el 50 aniversario de la muerte de Teodoro Bardají. Año 2012. 4º. 64 p. con alguna ilustración en b/n.

219. MARTÍN MAZAS, Eduardo. *Teodoro Bardají y su influencia en la cocina española. Conferencia pronunciada en el Centro Cultura y Juvenil del Ayuntamiento de Binéfar. Homenaje en el 50 aniversario de la muerte de Teodoro Bardají Mas y con motivo de las jornadas de presentación del Centro de Estudios Literarios el 31 de octubre de 2008 y en el ámbito de la Cátedra Ferran Adriá de la Universidad Camilo José Cela de Madrid el 21 de enero de 2009.* Año 2012. 4º. 64 p. con ilustraciones en b/n. **8 €**

220. MEXÍA, Pero. [Pedro MEJÍA]. *Diálogos del ilustre caballero Pero Mexia.* Madrid, en la Imprenta de Francisco Xavier García, 1767. 8ª edición nuevamente corregida. 8º mayor. [12] p., 260 p. Pergamino. **200 €**
Contiene los siguientes diálogos y coloquios: Diálogo de los médicos. Segunda parte del Diálogo de los Médicos. Coloquio primero del Convite. Coloquio segundo del Convite. Segunda parte del Coloquio convival. Coloquio del Sol. Coloquio del Porfiado. Segunda parte del Coloquio del Porfiado. Diálogo de la Tierra. Diálogo Natural. Parénesis o exortación á virtud de Isócrates.

221. MILLO, Lorenzo. *El banquete del mar.* Bilbao, R&B ediciones, 1995. 4º menor. 222p. **12 €**

222. MILLO, Lorenzo. *El banquete de la caza y los asados. Divagaciones de gastronomía clásica.* Bilbao, R&B ediciones, 1996. 4º menor. 239 p. **10 €**

223. MONGUIO FONTS, Dr. J. *El problema diario de la alimentación doméstica.* Tarragona, Imp. de José Pijoán, 1953. 4º. 96p. **10 €**

224. MURO, Ángel. *Diccionario General de Cocina. Tomo segundo.* Madrid, José María Faquineto, editor, 1892. 4º mayor. 1031 p., [2] h., con 9 láminas cromolitográficas a toda página. Plena piel. Falto de la guarda movable delantera. **180 €**

225. NOGUER-MORÉ, Jesús. *Nuestra alimentación en tiempos de escasez.* Barcelona, Colección "Higiene de Guerra", 1937. 4º menor. 70p + 16p. Lomera con alguna pérdida. **40 €**

226. OGRIZEK, Doré. *El mundo en la mesa. Guía-diccionario de la Gastronomía Internacional.* Madrid, Ediciones Castilla, 1961. 2ª edición. 8º mayor. 520 p. con abundantes ilustraciones en color + 30 p. Cartoné editorial. En piel 36 Euros. **18 €**

227. ORDIALES OROZ, Elviro. *Cartilla para la alimentación del soldado.* Madrid, Imprenta del Patronato de Huérfanos de los Cuerpos de Intendencia e Intervención Militares, 1931. 8º. 116 p. **30 €**

228. PALACIO ATARD, Vicente. *La alimentación madrileña en tiempo de Carlos III.* Madrid, Instituto de

Estudios Madrileños, 1977. Ciclo de conferencias: el Madrid de Carlos III, 8. 4º menor. 22 p. **9 €**

229. PARSONAGE, Mark y BALTASAR, Amparo. *Un milenio gastronómico. Del Bidasoa al Miño.* Bilbao, Ediciones Oria, 2000. 4º menor. 171p con ilustraciones en b/n. **12 €**

230. PASCUAL, Carlos. *Guía Gastronómica de España.* Madrid, Al-Borak, 1977. 8º alargado. 374 p. con abundantes ilustraciones en b/n. Guáflex moderno con orla dorada en planos. **15 €**

231. PÉREZ, Dionisio (Post-Thebussem). *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones.* Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1929. 1ª edición. 4º menor. 356p. **40 €**

232. PÉREZ, Dionisio (Post-Thebussem). *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones.* Madrid, Suc. de Rivadeneyra, 1929. 1ª edición. 4º menor. 356 p. Holandesa nueva. Sin cubiertas. **60 €**

233. PIERA, Adrián. *Madrid bien vale una mesa. Discurso de ingreso en la Academia Española de Gastronomía.* Madrid, 1986. 4º mayor. 86 p. en papel de hilo. Con ilustraciones. **30 €**

234. POPOVICI, Zaharia y ANGELESCU, Víctor. *La economía del mar y sus relaciones con la alimentación de la humanidad.* Buenos Aires, Imp. y Casa Editora Coni, 1954. 2 vols. 25x17cm. Tomo I: *La bioeconomía del mar. Los recursos del mar en la economía del hombre.* XIV + 659p + 12 láminas. Tomo II: *Problemas de la economía del mar y su vinculación con la alimentación de la humanidad.* XI + 396p. Holandesa. **60 €**

235. PULLAR, Philippa. *Consuming Passions. Being an historic inquiry into certain english appetites.* Boston-Toronto, Little, Brown and Company, 1970. 4º. 9h + 278p con láminas en b/n. Enc. Editorial con sobrecubierta. **10 €**

236. RAMONEDA, Emilio. *Análisis y conservación de los alimentos y otras sustancias de uso frecuente. Facísimos procedimientos para descubrir con rapidez. Todas las falsificaciones.* Barcelona, Librería de Francisco Puig, 1929. 4º. 160p. Tela nueva. **50 €**

237. Real Renta de Salinas del Principado de Cataluña. *[Permiso y guía de transporte y consumo de sal]*. Mataró, 1828. 21,5 x 15 cm. Cuartilla impresa (con escudo real), y con el nombre y procedencia (vecino de La Roca) del autorizado manuscrito. Fecha y firma manuscrita. **40 €**

238. RICHARDSON, Rossamond. *El librito del amante de los Frutos Secos*. B., José J. de Olañeta editor, 1985. Col. El cuerno de la abundancia. 4º. 64p con alguna viñeta en texto. **10 €**

239. RIDGWAY, Judy. *El librito del amante del arroz*. Barcelona, José J. de Olañeta, 1985. Col. El cuerno de la abundancia. 4º. 64p con alguna viñeta en texto. **10 €**

240. ROBLES, Mario. *La abeja productiva. Métodos modernos de apicultura práctica. Miel, cera y subproductos*. Barcelona, Editorial Ossó, 1942. 2ª edición repasada y aumentada. 4º. 233 p., [3] h., con algún dibujo en texto. Cartoné editorial con lomo de tela. **24 €**

241. ROCH, Ángel. *Industria conservera*. Madrid, Temas Españoles, 1959. 4º. 32p + 4p con ilustraciones. **6 €**

242. RODRÍGUEZ PANTOJA, Miguel. *El aceite*. Madrid, Temas Españoles, 1954. 4º. 29p + 4p conilus. **6 €**

243. RODRÍGUEZ SANTERBAS, Santiago. *Opúsculo de amenas y sustanciosas reflexiones sobre el arte del bien manducar*. Burgos, Hijos de Santiago Rodríguez, 1967. 4º menor. 20 p. con capitulares. **6 €**

244. RODRÍGUEZ Y SUÁREZ, A. *Administración de los ejércitos en campaña*. Oviedo, Imp. de Eduardo Uría, 1878. 4º. 334 p. Cubiertas con refuerzos de celo, además de pérdida en la delantera. **40 €**

Desde la página 183 a la 267 trata sobre la alimentación en el ejército, con los siguientes capítulos: "Circunstancias que influyen en la alimentación del ejército en campaña" y "Noticias relativas á los principales artículos de subsistencias en campaña".

245. ROMERO, Federico. *Oda al cocido. Poema social y con mensaje*. s.l., 1966. 4º. 8p. Edición no venal de 100 ejemplares numerados y firmados por el autor. Ejemplar dedicado al ilustrador dibujante Manuel Comba. **24 €**

246. ROZET, Georges. *La Confrerie des Chevaliers du Tastevin*. París, 1937. Folio mayor. 66p con ilustraciones fotográficas en b/n a toda página. **30 €**

247. SAGE, Mme. M. *La science et les travaux de la Ménagère*. París, Librairie Vuibert, 1930. 7ª edición. 8º mayor. 504p con grabaditos en texto. **35 €**

248. SAGRERA, Manuel. *Charlemos sobre Aceite de Oliva*. Sevilla, Gráficas del Sur, 1950. 8º. 344 p., [2] h. **15 €**

249. SALA ROIG, J. *Coma bien... con permiso del médico. Gastronomía médica para enfermos digestivos*. Barcelona, Ediciones Destino, 1957. 1ª edición. 4º. 354 p. con 44 figuras en texto. Tela editorial con sobrecubierta. Firma anterior propietario. **15 €**

250. SÁNCHEZ DE LA CUESTA, Gabriel. *Discurso del buen comer andaluz*. Sevilla, 1962. 4º mayor. 200 p., [11] h., con ilustraciones en texto y LX láminas, algunas en color. Encuadernación nueva en holandesa puntas, firmada por Ángel Camacho. **60 €**

251. SANFELIU BRUCART, Jacinto. *El Bar. Evolución y arte del Cocktail. Prólogo de Carlos Sentís. Epílogo de Luis Mª de Zunzunegui. Artículo especial para este libro El Vino en la Medicina por el doctor Orlando Ortega*. Madrid, 1949. 4º. 1 retrato, 256 p. con XXIV láminas en b/n. Rústica. Con sobrecubierta. Sello anterior propietario. Ejemplar con dedicatoria autógrafa. **70 €**

252. SANZ PÉREZ, Bernabé. *La alimentación Racional*. Madrid, Temas Españoles, 1971. 4º. 72p con 8 láminas en b/n. **10 €**

253. SIMÓN PALMER, Mª del Carmen. *Bibliografía de la gastronomía española*. Madrid, Ed. Velázquez, 1977. 4º. XI, 323 p. con alguna lámina. Enc. editorial. **15 €**

254. SIMÓN PALMER, Mª del Carmen. *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982. 4º. 106 p. **10 €**

255. Sociedad NESTLE. *El libro del chocolate*. Barcelona, 1979. Folio mayor. 174p con abundantes ilustraciones en color. Cartoné editorial. **20 €**

Este libro contiene los siguientes capítulos: La historia del chocolate, El cultivo del cacao, La industrial-

ización del cacao, El valor alimenticio del chocolate, La gastronomía del chocolate, La artesanía del chocolate y El chocolate: refranes y canciones.

256. Société Française de Publicité Commercial. *Traditions et qualité. Passeport gastronomique*. París, 1964. 8º mayor. 72 p. muy ilustradas. Portada dibujada por Cocteau. **10 €**

Selección de los restaurantes más importantes de Europa, con su foto y descripción.

257. Société Française de Publicité Commercial. *Traditions et qualité. Passeport gastronomique*. París, 1972. 8º mayor. 78 p. muy ilustradas. Portada dibujada por Cocteau. **10 €**

258. Société Pomologique de France. *Le verger français. Tomo I: Catalogue descriptif des fruits adoptés par le Congrès Pomologique*. Lyon, 1947. Suplemento al boletín La Pomologie Française. 4º mayor. 562p repletas de ilustraciones. Holandesa nueva. Sin cubiertas. **90 €**

259. SUEIRO, Jorge Víctor. *Comer en Galicia. Prólogo de Álvaro Cunqueiro*. Madrid, Penthalon ediciones, 1981. 4º. 291p con alguna ilustración. **12 €**

260. TERRAIL, Claude "La Tour d'Argent" *[Famoso restaurante en la Torre Eiffel]. Je suis restaurateur*. París, Éditions du Conquistador, 1955. 4º menor. 172p. Lomo algo deslucido. **15 €**

261. THEBUSSEM, Doctor. *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un cocinero de S. M.* Madrid, Librerías de Fernando Fe, Barcelona, 1888. 1ª edición. 4º. 316 p., [2] h. Encuadernación moderna en holandesa puntas. Firma anterior propietario. **120 €**

262. THEBUSEEM, Doctor (Seud. de Mariano PARDO DE FIGUEROA). *Tercera Ración de Artículos. Sumario: Apellidos. Cartas. Bibliografía. Heráldica. Genealogía. Gastronomía. Filología. Política. Tauromaquia. Correo. Arqueología. Costum-bres. Varios*. Madrid, 1898. 4º mayor. XII, 473 p., [1] h. (últimas 8 hojas con mínimo punto de polilla). Holandesa puntas. **120 €**

En materia taurina sólo contienen un artículo titulado "Un alegato", escrito en forma de carta, dirigida a D. Luis Carmena. [página 327 a 333].

263. TORRES, Marimar. *La cocina catalana. Platos y vinos de Cataluña. Desde los Pirineos hasta la Costa Mediterránea. Prólogo de Vázquez Montalbán*. Barcelona, Ediciones B, 1995. 4º. 172 p. con 8 láminas en color. Cartoné editorial con sobrecubierta. **12 €**

264. TOURTELIE, Estevan. *Elementos de higiene o del influxo de las cosas físicas y morales en el hombre y medios de conservar la salud. Escritos en francés por... y traducidos al castellano, con algunas notas por Don Luis María Mexía*. s.l., en la Oficina de Don Ventura Cano, 1818. 2 vols. 8º. XVI, 318 p. y 384 p. Plena piel (tomo I con leve rozadura en los extremos del lomo). Falto de la guarda movible delantera. **200 €**

De especial interés la sección III del segundo tomo (páginas 5 a 250): De las sustancias alimenticias, bebidas y condimentos, con los siguientes capítulos: I. De las sustancias alimenticias, II. De los alimentos vegetales, III. De los alimentos del reino animal, IV. De la preparación de los alimentos, V. De los condimentos, VI. De las bebidas fermentadas, VII. Del café y del té, VIII. Reglas dietéticas y IX. Del régimen de los niños.

265. VANDER, Dr. *Regímenes agradables para enfermos. 300 recetas originales. Indicaciones para cada enfermedad*. Barcelona, Lib. Sintés, 1943. 4º. 198p con láminas que contiene 50 fotografías demostrativas. **15 €**

266. VANDER, Dr. *Regímenes agradables para sanos y enfermos. 300 recetas originales. Indicaciones para cada enfermedad*. Barcelona, Librería Sintés, 1949. 3ª edición corregida y aumentada. 4º. 159 p. con 24 láminas en b/n y alguna en color. **15 €**

267. VANDER, Dr. *Vitaminas. La Salud por la alimentación*. Barcelona, Librería Sintés, 1950. 3ª edición corregida y aumentada. 4º. 117 p., [1] p., con abundantes ilustraciones. Rústica (lomo con pérdidas). **10 €**

268. VANDER, Dr. *Cocina Moderna para una alimentación sana y agradable. 400 recetas originales de platos variados y apetitosos*. Barcelona, Ed. Dr. Vander, 1977. 8º mayor. 205 p., [3] p. Con lámina en b/n y color. **12 €**

269. VANDER, Dr. *Comer bien, digerir mejor y... curarse. Tratamiento de las enfermedades del estómago y del intestino. Falta de apetito, acidez de estómago, malas digestiones, cólicos, diarrea, úlcera, etc...* Barcelona, Librería Síntesis, 1949. 4º. 137 p., [7] p., con láminas en b/n. Rústica (lomo con pérdida). **15 €**

270. VANIER, Michel. *El libro del amante del Café.* Palma de Mallorca, José J. de Olañeta editor, 1984. 4º. 196 p. con ilustraciones en b/n. Cartoné editorial con sobrecubierta. **15 €**

271. VÉLEZ BOZA, Fermín. *El folklore en la alimentación venezolana.* Caracas, Instituto Nacional de Nutrición 1966. 4º. 84 p. Firma y sello anterior propietario. **24 €**

272. VEGA, Luis Antonio de. *Viaje por las cocinas de España.* Madrid, Colección "Las Gemelas", 1960. 4º. 304 p. **20 €**

273. VEGA, Luis Antonio de. *Guía gastronómica de España.* Madrid, Editora Nacional, 1957. 1ª edición. 4º. 308 p. con ilustraciones de Goñi. **10 €**

274. VILA-SAN-JUAN, Juan Felipe. *Alacena y bodega.* Barcelona, Plaza & Janés, 1971. 1ª edición. 4º. 272p. Tela editorial con sobrecubierta. Con autógrafo. **15 €**

275. VILLENA, Enrique de. *Arte cisoría. Arte de trinchar o cortar con cuchillo carnes y demás viandas. Nueva edición cuidadosamente reproducida del código original de la Biblioteca Escorialense. Prefacio y apéndice-Glosario por Enrique Díaz-Retg.* Barcelona, Selecciones Bibliófilas, 1948. 3ª edición. 4º. 254 p., [3] h. Holandesa puntas. EDICIÓN NUMERADA Y NOMINADA de 300 ejemplares impresos en papel de hilo. **150 €**

276. VV. AA. *La cocina y la mesa en la literatura. Recopilación de José María Mercadal.* Madrid, Taurus, 1962. 4º. 310p con ilustraciones de Chumy Chuméz. Tela editorial. Firma anterior propietario. **30 €**

277. VV. AA. *Diccionario de cocina y hostelería.* Bilbao, R&B ediciones, 1996. 4º. 358p. **15 €**

278. VV. AA. *Guía gastronómica de Guipúzcoa.* San Sebastián, INDUBAN, 1972. 4º. 110p con ilustraciones y láminas en color. **15 €**

279. WEBER, Maximilian y HUBER, Anna C. *Manual del cocinero y del camarero.* Barcelona, Plaza & Janes, 1964. 4º menor. 286p con láms. en b/n. Tela editorial estampada. **20 €**

280. WRIGHT, Lawrence. *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y calefacción de hoy.* Barcelona, Editorial Noguer, 1966. 4º. 240p repletas de ilustr. en b/n. Enc. Editorial con sobrecubierta. **12 €**

VITICULTURA, ENOLOGÍA **Y OTRAS BEBIDAS**

281. 1881 - LOS VINOS Y LOS ACEITES. *Revista quincenal del cultivo de la vid y el olivo. De la fabricación de los vinos y aceites y del comercio de estos caldos en España y en el extranjero. Tomo cuarto.* Madrid, Librería de la Viuda é hijos de D. J. Cuesta editores, 1881. Folio mayor. [1] h., 288 p. Núms. del 1 al 24 (faltó del núm. 10). Holandesa. **300 €**

En CCPB sólo el volumen correspondiente a 1878.

282. ALBERTÍ, Federico P. *Elaboración de Vinos Naturales y Artificiales sin el empleo de substancias nocivas a la salud. Fórmulas prácticas para la imitación de vinos de todas clases (Jerez, Málaga, Burdeos, Oporto, Champagne, etc). Preparación de Vinos medicinales, vinagres naturales y artificiales.* Barcelona, Lib. de Francisco Puig, 1901. 1ª edición. 4º. XVI, 386p. Holandesa nueva. **120 €**

283. Anónimo. *El Perfecto Licorista, ó arte de destilar y componer aguardientes y licores, con el manual del Perfumista. Contiene el método de destilar los aguardientes y el espíritu de vino; de componer los licores finos y superfinos, de aromas, frutas y flores; de hacer los que llaman ratafías; de conservar las frutas en aguardiente; de preparar las pastas aromáticas, polvos, jabones de tocador, aguas y vinagres aromáticos, extractos, esencias, aceites y agua de colonia.* Madrid, Imp., calle del Amor de Dios, número 14, 1833. 2ª edición, con un apéndice sobre el modo de obtener el aguardiente de varios frutos y cereales, y de componer sorbetes, quesos helados y ponches. 8º mayor. VIII, 255 p. (pequeño agujero de taladro marginal en últimas páginas), 8 p. (última hoja con pequeña pérdida marginal) con el catálogo de la librería Cuesta y la librería Sánchez. Plena piel de época. **200 €**

284. Otro ejemplar. Madrid, Imp. de Norberto Llorenç, 1840. 3ª edición, con un apéndice sobre el modo de obtener el aguardiente de varios frutos y cereales, y de componer sorbetes, quesos helados y ponches. 8º mayor. VIII + 256 p. + 16 p. con el catálogo de la librería Cuesta. Plena piel. **180 €**

285. Anónimo. *El vino en la literatura.* Madrid, 1950. 4º. 19 p. con reproducciones de grabados antiguos. **20 €**

Folleto editado por el Pabellón del Vino Español en la 1ª Feria Nacional del Campo.

286. ARANDILLA, Manuel, ARENALES, Reyes y LARA, Florentino. *Tiempo de vendimia.* Burgos, Diputación Provincial y Ayuntamiento de Aranda de Duero, 1982. 4º. 88 p. con abundantes ilustraciones en color. **10 €**

287. ARANGUREN, Thomas. *Carta físico-médico en la que se explica que es vino, sus principios elementales, su variedad, los efectos que causa, las diferencias que hay, la distinción entre el blanco y el tinto, y cual de estos es mejor para el uso común.* Madrid, por Joaquín Ibarra, 1784. Edición facsímil. Madrid, 1994. 4º. 98p. Cartoné editorial. Edición numerada. **20 €**

288. BAEZA, Antonio. *La Vid, el Vino y los Vinagres. La industria del vino y del aguardiente al alcance de todos.* Madrid, Ediciones Ibéricas, s.a. (hacia 1920). 2ª edición. 8º mayor. 64p. Sello anterior propietario. **18 €**

289. BARBADILLO, Manuel. *El vino de la alegría. (La manzanilla de Sanlúcar). Prólogo de Don Juan Marcilla.* Sanlúcar de Barrameda, Edit. Jerez Industrial, 1951. 4º mayor. 534p., [2] h., con abundantes ilustraciones en b/n. Tela editorial. Con sobrecubierta. EDICIÓN NUMERADA de 300 ejemplares. **90 €**

290. BARBADILLO, Manuel. *Alrededor del Vino de Jerez.* Cádiz, Gráficas del Exportador, 1975. 4º. 493 p., [3] h. Cubierta dibujada por F. Gil Cano. **25 €**

291. BARBADILLO, Manuel. *Otra vez la manzanilla. Apéndice a "El vino de la alegría" publicado en el año 1951.* Cádiz, Gráficas del Exportador, 1975. 4º mayor. 184 p., [1] h., 5 láminas con ilustr. en b/n, [1] h. **15 €**

292. BARBEDO GALHANO, Amandio. *Aspectos do problema vinícola do Entre-Douro e Minho.* Porto, 1944. 4º. XV. **15 €**

293. BEDEL, A. *Tratado Completo de Manipulación de los Vinos, seguido de una noticia de la legislación sobre bebidas y de una serie de datos útiles concernientes al comercio de vinos y licores.* París, Garnier Hermanos, libreros-editores, (191...). Traducido de la 3ª edición francesa. 8º mayor. VIII, 404 p. con alguna ilustración en texto. Tela editorial estampada. **50 €**

294. BELDA, Joaquín. *Vinos de España.* Madrid, C.I.A.P., 1929. 1ª edición. 4º. 332p. Cubierta delantera con leves pérdidas en el borde. Ejemplar con dedicatoria manuscrita del autor. **120 €**

295. Otro ejemplar. Holandesa nueva. Falto de cubierta posterior. **90 €**

296. BETTONICA, Lluís. *Los Cavas de Cataluña. Círculo Codorniu.* Barcelona, Trébol, 1989. 4º mayor. 90p repletas de ilustraciones. Enc. Editorial. En estuche. **18 €**

297. BETTONICA, Lluís. *Els Caves de Catalunya.* Barcelona, Trébol, 1983. 4º. 193p repletas de ilustr. Enc. Editorial. **10 €**

298. Bodegas A. R. Valdespino y Hno. *Nota de Precios de la Casa Valdespino.* Jerez de la Frontera, s.a. (192...). 4º. 12p orladas. **15 €**

299. Bodegas A. R. Valdespino y Hno. *Precios corrientes.* Jerez de la Frontera, 1910. 8º mayor. 22p orladas, con ilustraciones fotográficas en b/n. **15 €**

300. Bodegas A. R. VALDESPINO. *Tríptico publicitario con la lista de precios. ¿Finales siglo XIX? 8º mayor. Bonita portada representando los escudos reales y las medallas.* En color. **6 €**

301. CABALLO, Ernesto. *Historia de la Casa Cinzano, destiladores confiteros productores de vermouth. 1757-1957.* Turín, Tip. Frassinelli, 1957. Folio mayor. 24 p., [3] h., con ilustraciones en texto. Encuadernación nueva en holandesa puntas, firmada por Ángel Camacho. **90 €**

302. CARRASCO TORROMÉ, José. *Fabricación de malta y cerveza.* Madrid, Gráficas Pérez Galdós, 1954. 4º. 410 p. con 210 ilustraciones en texto. Lomo levemente deslucido. **60 €**

303. CARTA *de vinhos de mesa portuguesas contém a lista dos premiados no concurso nacional de vinhos engarrafados de marca.* Año 1951-1952. 4º. 20p. **12 €**

304. CASTILLO, José del. *Los vinos de España. Sobre una idea original de Valentín Moragas Roger.* Bilbao, Proyección Editorial, 1971. Folio. 477 p. repletas de ilustraciones en b/n y láminas a todo color. Enc. Editorial con sobrecubierta. En estuche. **25 €**

305. CERNUDA JUAN, Enrique y MARHUENDA VERDEJO, Rafael. *Aspectos históricos de los vinos alicantinos.* Alicante, Instituto de Estudios Alicantinos, 1979. 4º. 334 p., repletas de ilustraciones y láminas, algunas a todo color. Sellos anterior propietario. **20 €**

306. Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. *Le Vin de Champagne.* París, s.a. (193..). 4º. 32p con abundantes dibujos en texto. **25 €**

307. Cuaderno publicitario de FREIXENET. ¿Años 20?. 9x6 cms. 24p en blanco. Cubierta delantera con imagen publicitaria. La trasera con la imagen del Edificio y Cavas de San Sadurn de Noya. En color. **10 €**

308. CUCHÍ, Tomás. *Nociones de alcoholización y alcoholometría y tablas para conocer el grado verdadero de los aguardientes y alcoholes, según la temperatura, con aproximación de décimas de grado.* Tarragona, Tip. de F. Arís é hijo, 1894. 3ª edición. 8º. 35 p. Holandesa. Sello librería. **45 €**

309. CUEVAS, José de las. *Biografía del Vino de Jerez.* Jerez de la Frontera, 1949. 3ª edición. 8º mayor. XV + 266 p. Plena piel (alguna rozadura en los extremos del lomo). Sin cubiertas. **60 €**

Este libro obtuvo el primer premio de la 1ª Feria de la Vendimia Jerezana. Se adjunta folleto de 6 páginas titulado "Algunas críticas de prensa del libro de José de las Cuevas Biografía del vino de Jerez".

310. CUEVAS, José y Jesús de las. *Vida y milagros del vino de Jerez.* Jerez de la Frontera, 1979. Folio. 300 p. con abundantes ilustraciones en color. **60 €**

311. CUEVAS, José, Jesús y José María de las. *Los Vinos de Andalucía.* Bilbao, INDUBAN, 1979. 2 vols. Folio. 163 p. y 125 p. Con abundantes fotografías en color realizadas por Alfredo García Francés. En estuche de cartón. **30 €**

312. CUNHA PARRO, Antonio da. *Colagem Azul (Notas par o seu estudo).* Lisboa, 1942. Separata. 4º. 10p. **12 €**

313. DOCUMENTO *sobre el Impuesto de consumo del Vino.* Dado en Burgos por El Marqués de la Granja a 19 de agosto de 1805. Folio. 18p. Huella de humedad. **100 €**

314. DOMINGO LUJÁN, Eadverto. *Reestructuración del aprovechamiento de la uva.* Año 1973-74. Separata de La Semana Vitivinícola. 4º. 24p. Con autógrafo. **18 €**

315. ESCOBAR, Julio. *Itinerarios por las cocinas y las bodegas de Castilla.* Madrid, Cultura Hispánica, 1965. 4º. 260 p. con ilustraciones de Máximo. **20 €**

316. ESTEVE MARTÍ, José. *Vinos de España.* Valencia, ADEL, 1945. 4º. 200 p., [14] p. Cubierta y dibujos de Verchili. **20 €**

317. Etablissements NICOLAS. Liste de grands vins fins. *CATALOGOS de venta de grandes vinos franceses de la casa Nicolas, fundada en 1822, con sus respectivos precios. Cada catálogo está diseñado individualmente por reconocidos artistas, en ediciones muy cuidadas, a todo color. 19x23cms.* Año 1930. 24 x 18 cm. 18 p. con ilustraciones. No figura el ilustrador. Lomera con espiral. **60 €**

318. Idem. Año 1931. 24 p. con ilustraciones de A. M. Cassandre. Lomera con espiral. **60 €**

319. Idem. Año 1932. 32 p. con ilustraciones de Legrand. Lomera en espiral. **60 €**

320. Idem. Año 1933. 24 x 18 cm. 32 p. con ilustraciones de Jean Hugo. Lomera en espiral. **60 €**

321. Idem. Año 1934. 32 p. con ilustraciones de Alfred Latour. Lomera en espiral. **60 €**

322. Idem. Año 1935. 32 p. con ilustraciones de Darcy. Lomera en espiral. **60 €**

323. Idem. Año 1936. 48 p. con ilustraciones de A.M. Cassandre. Lomera en espiral. **60 €**

324. Idem. Año 1939. 49 p. con ilustraciones de C. Erickson. Lomera en espiral. **60 €**

325. FERNÁNDEZ MACARRO, Begoña ; MONTERRUBIO PÉREZ, Serafín y YENES ORTEGA, Mariano. *Geología y vino en Zamora.* Salamanca, Ediciones Universidad Salamanca, 2011. 4º. 182 p., [1] h., con abundantes ilustraciones a todo color. Cartoné editorial. **18 €**

326. GAMMA LAMBDA. *Combinados Como prepararlos.* B., Manuales Cisne, (años 50). 15x10,5 cm. 63p. **5 €**

327. GARCÍA PAZOS, Mercedes (edición). *Actas de las IV Jornadas del Vino Fino.* Cádiz, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 1999. 4º menor. 113 p. con 5 láms. en color. **18 €**

Contiene: Fernando QUIÑONES. Fino y literatura / VV. AA. Los paisajes del vino. Una experiencia de aproximación escolar al entorno / PASCUAL HERNÁNDEZ, Jorge. Grandes oportunidades que las nuevas tecnologías ofrecen en la elaboración de los vinos finos / Carlos DELGADO. Jerez ante el nuevo milenio. Los cambios necesarios / Mercedes GARCÍA PAZOS. La presencia del Vino Fino en la obra de Juan Lara.

328. GIMÉNEZ MIGUEL, Fernando. *Doctor, ¿Puedo beber vino?* Bilbao, Ediciones ORIA, 1997. 4º menor. 186p. **10 €**

329. GUERRA TENREIRO. *Demarções na Regiao Duriense.* Agueda, 1941. 4º. 16p. **15 €**

330. GUYOT, Julio. *Tratado del Cultivo de la Vid y Vinificación. Segunda Parte: Vinificación.* Madrid, Victoriano Suárez - Gaspar, editor / Barcelona, Librería de Juan Llordachs, 1884. 4º. 220 p. ilustradas con algún grabado en texto. Holandesa (lomo de tela) nueva. Sin cubiertas. **90 €**

331. ISASI, Enrique de. *Con una copa de jerez.* Madrid, Hauser y Menet, 1969. Folio. 150 p. aprox., repletas de ilustraciones a todo color. Tela editorial con sobrecubierta. **15 €**

332. JANINI JANINI, Rafael. *El arsénico en los vinos.* Madrid, Dirección General de Agricultura, s.a. (1932). 4º. 44p con 3 láminas. **18 €**

333. Jerez Industrial. *Jerez-Xeres-Sherry.* Jerez, 1966. 8º mayor. 24p a todo color. Texto en francés. **9€**

Folleto sobre cinco tipos distintos de Jerez.

334. JURADO, Augusto (Recopilador). *Las voces del vino y la vid.* Madrid, CG, 2001. Folio mayor. 316 p., [1] h. Ilustrado con numerosas viñetas y grabados, alusivos al tema, algunos a toda página. Cartoné editorial. Con sobrecubierta. **60 €**

Interasntísima recopilación compuesta de 7.500 palabras relacionadas con el vino y la vid, con su cultivo, su elaboración, su comercio y su consumo, con todas sus variantes, arcaísmos, cultismos y casticismos.

335. Lista de Precios de la Fábrica de Anisados y Licores La Regional, Hijo de Vicente Vila (Valencia) para el 1 de julio de 1928. 8º mayor. Tríptico. **10 €**

336. Lista de Precios de la Fábrica de Anisados y Licores La Regional, Hijo de Vicente Vila (Valencia) para 20 agosto de 1934. 8º mayor. Tríptico. **10 €**

337. LLANO GOROSTIZA, Manuel. *Los Vinos de la Rioja.* Bilbao, Banco de Vizcaya, 1983. Folio. 251p con abundantes ilustraciones. **20 €**

338. LÓPEZ ALEJANDRE, Manuel María. *Los vinos del Sur.* Córdoba, Publicaciones Obra Social y Cultura CajaSur, 1995. 4º. 380 p., [1] h., con abundantes ilustraciones, algunas a todo color. **20 €**

339. MALDONADO ROSSO, Javier (edición). *Actas de las I Jornadas del Vino Fino. Historia, arte y Mentalidades.* Cádiz, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 1995. 4º menor. 101 p. con 4 láminas en color. **18 €**

Contiene: Juan GUERRERO GUTIÉRREZ. Historia del Fino Tío Pepe / MALDONADO ROSSO, Javier. En torno a los comienzos del fino como tipo de vino diferenciado / Alberto RAMOS SANTANA. Consideraciones en torno a las mentalidades en las etiquetas de Vino Fino / Juan Ramón CIRICI NARVÁEZ. La estética de las etiquetas antiguas del Vino Fino.

340. MARCILLA ARRAZOLA, Juan. *Tratado práctico de Viticultura y Enología española.* Madrid, SAETA, 1949 y 1952. 2ª y 4ª edición revisada. 2 vols. 4º. T. I: *Viticultura*. 375 pp. con 155 figuras en texto. T. II: *Enología*. 517 p. con 127 figuras en texto. Holandesa. Sin cubiertas. Firma anterior propietario. **90 €**

341. MARCILLA, Juan. *Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos.* Madrid, Servicio de Publicaciones Agrícolas, s.a. (1946). 3ª edición. 8º mayor. 148p con dibujos en b/n (5h con algún subrayado a bolígrafo) + 12p. **12 €**

342. MAUMENE, E. J. *Encyclopedie des Connaissances Pratiques III: Comment s'obtient le bon vin. Manuel du vinificateur.* París, Sociéte d'Editions Scientifiques, 1894. 4º. 238 p. con 51 ilus. en texto. Tela editorial. **120 €**

343. MONTANARI, V. *I vini pregiati dell Venetie.* Treviso, 1952. Separata. 4º. 26p. **12 €**

344. MONTEIRO, Manoel. *Compañía Agrícola e Comercial dos Vinhos do Porto sucesora de D. Antonia A. Ferreira.* Porto, s.a. (190..). Separata do livro O Douro. Folio. 16 p. con ilustraciones en b/n. **30 €**

345. NEBOT, Mary D. *Vinos, licores y escarchados. Las mejores y más prácticas recetas.* Barcelona, Editorial Molino, 1958. Biblioteca "El Ama de Casa", Nº 39. 4º. 64 p. **6 €**

346. P. Y A., J. *La Sidra, la Perada y otras bebidas económicas. Traducción de...* Madrid, Librería Editorial de Bailly-Bailliere, 1901. Colección Pequeña Enciclopedia de Agricultura, nº 8. 8º mayor. 114 p. con 21 ilustraciones en texto. Plena piel. Sin cubiertas. Sello librería. **80 €**

347. PACOTTET, Pablo. *Viticultura.* Barcelona, Casa Editorial Salvat, 1918. Enciclopedia Agrícola. 1ª edición española. 8º mayor. 612p ilustradas con 240 grabados intercalados en el texto. Holandesa moderna. Sello librería. **70 €**

348. Pedeca S. Coop. Ltda. *Carta de Vinos. I Guía Internacional del Vino Español.* Madrid, Pedeca, 1981. 4º. 383 p. repletas de ilustraciones a todo color. Cartoné editorial. **15 €**

349. PEÑIN, José. *Manual de los vinos de Rioja.* Madrid, Ediciones Penthalon, 1982. 4º menor. 246p con alguna lámina en b/n. **12 €**

350. PÉREZ, José y ALSINA, Ramón. *Diccionario de vinos españoles.* B., Edit. Teide, 1966. 8º mayor. 236p. **15 €**

351. PIGA, Antonio y MARIONI, Aguado. *Las bebidas alcohólicas. El Alcoholismo.* Barcelona, Manuales Soler, s.a. (principios del siglo XX). 8º. 192p + 16p. Tela editorial. **15 €**

352. PIRES DE LIMA, Américo. *As bebidas alcoólicas no folclore ibero-americano.* Madrid, C. Bermejo impresor, 1950. Separata de la "Revista de Dialectología y Tradiciones Populares". 4º mayor. De la página 171 a la 184. Con dedicatoria autógrafa. **9 €**

353. PLASENCIA, Pedro. *Los vinos de España. Vistos por los viajeros europeos. Texto de...* Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1994. 4º. 168 p. **15 €**

354. Postales. *Recuerdo de la visita a las Bodegas de GONZÁLEZ BYASS en Jerez de la Frontera.* Años 40. Colección de 12 tarjetas postales formando un taco. **15 €**

355. RAINBIRD, George. *Sherry and the wines of Spain.* London, Michael Joseph Ltd., 1966. 4º. 224p con láminas en color y 4 mapas. Tela editorial con sobrecubierta. Con ex-libris. Firma anterior propietario. **50 €**

356. RAMOS SANTANA, Alberto (edición). *Actas de las II Jornadas del Vino Fino.* Cádiz, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 1997. 4º menor. 110 p. con 7 láms. en color. **18 €**

Contiene: Juan GÓMEZ BENÍTEZ. Avance de un estudio de las climatologías de Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María y su influencia en la crianza de los Vinos Finos / Manuel ARCILA MARTÍN. Innovación en la crianza del Vino Fino: Puerto Fino / Alberto RAMOS SANTANA. El Vino Fino en las conmemoraciones de entre siglos (Del siglo XIX al siglo XX) / Antonio NÚÑEZ LÓPEZ. Arte y publicidad, un matrimonio de conveniencia (Breves apuntes sobre el arte y la publicidad del Vino Fino y del Brandy de Jerez).

357. REAL PROVISIÓN del Supremo Consejo de Castilla, *fehçada en 20 de Diciembre de 1765, que manda observar el Capitulo II, Título XXI de mis Fueros, y el Capitulo VI de las Ordenanzas de ésta Ciudad de San Sebastián del año de 1690, y que en su consecuencia permita a todos los Vecinos y Cosecheros del País el uso, comercio, y venta libre de la bebida de Sydra, y el que la puedan extraer dentro y fuera del Reyno de las Provincia que les parezca sin el menor embarazo, levantándose la tada del precio impuesto por la Real Provisión de 21 de Julio de 1761.* Madrid, 1765. Folio. 32 p., precedidas de 1 hoja con la de orden de solicitud fichada en San Sebastián a 13 de Julio de 1782. Holandesa moderna. **300 €**

358. REAY-SMITH, John. *Discovering Spanish Wine.* London, Robert Hale, 1976. 8º mayor. 162 p. con láminas en b/n. Tela editorial con sobrecubierta. **15 €**

359. REFRANES del vino y de la viña. *Editado en la VIII Fiesta de la Vendimia Jerezana.* Jerez de la Frontera, Jerez Industrial, 1955. 4º. 97 p., con 1 lámina y dibujos en texto. Rústica (pequeña pérdida marginal). **40 €**

360. RENOY, Georges. *Les etiquettes de vin. Un nomde merveilleux. Preface de Bernard Clavel.* Suisse, Editions M.P.A. y París, Editions BERGER-LEVRUALT, 1981. Folio mayor. 334 p., repletas de ilustraciones a todo color. Cartoné editorial con sobrecubierta. **80 €**

361. RENOY, Georges. *Le libre de l'étiquette de vin.* Bruxelles, Éditions Racine y París, Éditions Vile, 1995. Folio mayor. 204 p., [2] h., repletas de ilustraciones a todo color. Cartoné editorial con sobrecubierta. **40 €**

362. REVISTA La Semana Vitivinícola. Número 1608. Valencia, 4 de junio de 1977. 4º. 94p con ilustraciones en b/n. **5 €**

363. REVISTA La Semana Vitivinícola. Número 1609. Valencia, 11 de junio de 1977. 4º. 110p con ilustraciones en b/n. **5 €**

364. RIBERA, Joaquín. *Novísimo tratado teórico práctico de Agricultura y Zootecnia. El más completo que se ha publicado en Europa. Redactado según las obras más eminentes de Agrónomos españoles y extranjeros.* Barcelona, M. Soler, editor, (finales s. XIX). 5 vols. Folio mayor. 791 p., [7] p.; 775 p., [6] p.; 863 p., [5] p.; 728 p., [16] p. y Tomo V: Atlas que contiene 336 láminas

correspondientes a la Agricultura, algunas a todo color + 55 láminas correspondientes a la Zootecnia, que en total reúnen aproximadamente 6.000 imágenes. Encuadernación en holandesa editorial. Planos de tela con estampación dorada a plancha. **250 €**

Contiene los siguientes tratados: Agricultura propiamente dicha, Cultivos especiales, Plantas industriales y plantas nocivas, Arboricultura frutal, Horticultura, Viticultura, Selvicultura, Zootecnia, Floricultura.

365. RIVISTA di Viticultura e di Enologia. Año II, nº 5. Conegliano (Treviso), 1949. 4º. 44p con ilus. **5 €**

366. RIVISTA di Viticultura e di Enologia. Año II, nº 6. Conegliano (Treviso), 1949. 4º. 48p con ilus. **5 €**

367. RODRÍGUEZ DE ARDILA, Pedro. *Baco y sus bodas en España. Poemita jocoserio de Pedro Rodríguez de Ardila, anotada por Francisco Rodríguez Marín.* Madrid, 1933. 4º. 88 p. Encuadernado en plena piel. Ejemplar con dedicatoria autógrafa de Rodríguez Marín. **90 €**

368. RODRÍGUEZ PANTOJA, Miguel. *Yo, el vino.* Madrid, Temas Españoles, 1953. 4º. 30p + 4p con ilus. **6 €**

369. RODRÍGUEZ PARDO, Juan M. *El Vino en la Pintura. Jerez, Vino y Brandy. Catálogo exposición.* Ayuntamiento de Jerez, 2001. 4º. 63 p. con abundantes ilustraciones en color. **20 €**

370. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Julio. *La Vid y los Vinos de Canarias.* Santa Cruz de Tenerife, 175. 4º. 268 p. con alguna ilustración en b/n. **35 €**

371. ROUGIER, L. *Manuel pratique de Vinification. Raisins et vendanges. Cuvage. Condervation du vin et traitement de ses maladies. Eaux de vie. Vinaigre. Marcs.* Montpellier, Coulet et fils, libraires-éditeurs & París, Massons et Cie., libraires-éditeurs, 1905. Bibliothèque du Progrés Agricole et Viticole. 4ª edición revisada. 4º. VI, 316 p. con 62 figuras en texto. Holandesa. **60 €**

372. ROUGIER, L. *Instructions Pratiques sur la reconstitution et la cultura rationnelle des vignobles. Choix des varietes-Multiplication-Etablissement de vignoble-Culture et fumure-Traitement des maladies.* Montpellier, Coulet et fils, libraires-éditeurs & París,

Massons et Cie., libraires-éditeurs, 1901. 4ª edición revisada. 4º. VII, 297 p. con 48 figuras en texto. Plena piel. Sin cubiertas. **60 €**

373. [SALLENGRE, Albert Henri]. *L'èloge de l'yvresse*. La Haya, chez Adrian Moetjens, 1715. Nueva edición corregida y aumentada. 8º mayor. [6] p., 216 p., [2] h. Frontis calcográfico, con alegoría a Baco. Plena piel época con lomo cuajado. Firma y sello de época. **400 €**

Elogio sobre la embriaguez que el autor publicó a la edad de 18 años (1714), con anécdotas y reflexiones sobre los curas, papas, filósofos, eruditos y poetas.

374. SANFELIU BRUCART, Jacinto. *El Bar. Evolución y arte del Cocktail. Prólogo de Carlos Sentís. Epílogo de Luis Mª de Zunzunegui. Artículo especial para este libro El Vino en la Medicina por el doctor Orlando Ortega*. Madrid, 1949. 4º. 1 retrato, 256 p. con XXIV láminas en b/n. Rústica. Con sobrecubierta. Sello anterior propietario. Ejemplar con dedicatoria autógrafa. **70 €**

375. SANCHO DE SOPRANIS, Hipólito. *Documentos para la Historia del Vino de Jerez. Relaciones entre Jerez y Flandes durante el siglo XVI*. Jerez de la Frontera, 1959. Publicaciones de la Junta Oficial de la Fiesta de la Vendimia Jerezana. 4º. 28 p., [1] h. **15 €**

376. SUÁREZ BLANCO, Germán. *Léxico de la borrachera*. Universidad de Cádiz, Servicio de Publicaciones, 1989. 4º. 382 p., [3] h., con alguna lámina. **10 €**

377. TARÍN SABATER, Julio (asesor). *La bebida española. Sus hombres y sus marcas*. Madrid, Ediciones Industriales, 1957. 4º mayor. 820 p., repletas de ilustraciones en b/n. Tela editorial. **150 €**

Magnífica edición sobre la bebida española dividida en tres partes. I: Los hombres. II: Las Empresas, Consejos Reguladores e Industrias Auxiliares de la Vitivinicultura. III: Catálogo general de macas (en tres idiomas). Además del prólogo, contiene numerosos artículos preliminares escritos por figuras como Gregorio Marañón, Adriano del Valle, Federico Muelas, Julián Pemartín, José María Pemán y José Ortega y Gasset, entre otros.

378. TORRES, Miguel A. *Los vinos de España. Cata*. Madrid, Ediciones Castell, 1983. 4º mayor. XVI, 344 p.

con abundantes ilustraciones y etiquetas, a todo color. Cartoné editorial. Con estuche. **20 €**

379. VEGA, Luis Antonio de. *Guía vinícola de España*. Madrid, Editora Nacional, 1958. 1ª edición. 4º. 320p con ilustraciones y sobrecubierta de Goñi. **30 €**

380. Otro ejemplar. Madrid, Editora Nacional, 1967. 2ª edición. 4º. 358p con láminas dibujadas por Goñi. **20 €**

381. VILA-SAN-JUAN, Juan Felipe. *Alacena y bodega*. Barcelona, Plaza & Janés, 1971. 1ª edición. 4º. 272p. Tela editorial con sobrecubierta. Con autógrafa. **15 €**

382. VILLA-MAIOR, Visconte. *Tratado de Vinificação para vinhos genuinos*. Lisboa, Typographia da Academia, 1868. 2 vols. 8º. 294 p. en total. Encuadernados en un volumen, en holandesa. Sello anterior propietario. **150 €**

383. VILMORIN, Louise de. *Cognac*. París, 1962. Folio mayor. 38p con fotografías de Robert Doisneau. Con ex-libris. **30 €**

384. VV. AA. *Connaitre... Les vins de Bourgogne*. París, J. B. Bailliere et Fils editeurs, 1955. 8º mayor. 32p ilustraciones en b/n. **12 €**

385. LIBRO con motivo del premio europeo "Mercurio de Oro", otorgado a la "Casa Pedro Domecq", en donde se refleja la historia y los productos de esta firma comercial. Italia, 1970. Gran folio. 30p con abundantes ilustraciones fotográficas en color. Cartoné editorial con sobrecubierta. **30 €**

386. VV. AA. *Cantigas do viño, recollidas do pobo. Seguidas de recitados, ensalmos y esconxuros*. Vigo, Dicions Castrelos, 1968. 1ª edición. 8º mayor. 59 p. con algún dibujito en b/n. **10 €**

387. VV. AA. *El gran libro del vino*. Madrid, Blume, 1971. 1ª edición. Folio mayor. 478 p. con abundantes ilus. en color. Enc. editorial con sobrecubierta. **30 €**

388. VV. AA. *El Jerez y su vendimia en la poesía española contemporánea (1948-1980)*. Cádiz, Grafibérica, 1981. 4º. 235 p., [2] h. Edición ilustrada con la reproducción de los carteles de las fiestas de la vendimia desde el año 1948 al 1980. Guáflex editorial con estampación dorada en lomo y plano superior. **20 €**

389. VV. AA. *Nuestros mejores vinos. La guía MMV. La guía práctica del buen beber, comprar y guardar para expertos y curiosos. (Guía Todovino 2005)*. Madrid, Todovino, 2004. 8º mayor. 1139 p. en papel biblia. Contiene abundantes ilustraciones que reproducen las etiquetas de los vinos. Tela editorial estampada. Con estuche. **15 €**

AGRICULTURA Y MICOLOGÍA

390. AGUIRRE PRADO, Luis. *Árboles Frutales*. Madrid, Temas Españoles, 1957. 4º. 30p + 4p de ilustraciones en b/n. **6 €**

391. BELLOD, Martín. *Notas sobre el mal de pie del trigo en la huerta valenciana*. Madrid, Estación Fitopatología Agrícola de Burjasot, 1946. 4º. 14p. **6 €**

392. BELLVER, José. *La naranja española en el mundo*. Madrid, Servicio de Publicaciones Agrícolas, s.a. (193..). 8º mayor. 93 p. **15 €**

393. [CATÓN y VARRÓN]. *Libri de re rustica, M. Catonis Lib. I. M. Terentii Varronis Lib. III. Per Petrum Victorius, ad ueterum exeparium fidem, suae integritati restituti*. Parisiis, ex officina Roberti Stephani, 1543. 8º mayor. 113 folios, [14] p. Seguido de: [COLUMELA] *Columelae De re rustica*. Libri XII. Parisiis, ex officina Roberti Stephani, 1543. 8º. 498 p., [16] p. Últimas hojas con huella de humedad y pequeño punto de polilla marginal. Pergamino. Con algún subrayado de época. Firma anterior propietario. **900 €**

394. CORTÉS CARRASCO, Joaquín. *Frutos de España*. Madrid, 1956. 4º. 120 p. Con autógrafa. **15 €**

395. GARCÍA GISBERT, Carlos. *Estudio sobre la exportación y venta de la naranja española en el Reino Unido*. Valencia, 1940. 4º mayor. 100 p. + 1 lámina plegada + 2h. Tela editorial estampada. Firma anterior propietario. **12 €**

396. HAMM, Doctor. *Catecismo de Agricultura, escrito en alemán por el célebre agricultor.... Traducido al castellano por D. Andrés de Arango*. Madrid, Impr. de Manuel Minuesa, 1858. 8º menor. 247 p. con 26 ilus. en texto. Cartoné editorial. **40 €**

397. Otro ejemplar. Holandesa. **60 €**

398. (Micología) HAAS, Hans. *The young specialist looks at... Fungi*. London, Burke, 1969. 4º menor. 240p con 80 láminas en color. Enc. Editorial con sobrecubierta. **10 €**

399. HERRERO EGAÑA, Manuel y ACERTE LAVILLA, Alejandro. *Las heladas en la producción naranjera*. Madrid, Ministerio de Agricultura, s.a. (193..). 8º mayor. 103p con alguna ilustración en b/n. **10 €**

400. HOYOS SANCHO, Nieves de. *Refranero Agrícola Español*. Madrid, Ministerio de Agricultura, 1954. 4º. 475 p., [2] h. con dibujos de Álvaro Suárez Valdés. Encuadernación editorial realizada en plena piel con estampaciones doradas en plano y lomo. **70 €**

401. ILLÁ LÓPEZ, Emilio. *Cultivos Agrícolas*. Madrid, Est. Tip.-Lit. de F. Rodríguez Ojeda, 1911. 4º. 830p con 35 ilustraciones en texto. Holandesa. Sello librería. **100 €**

402. (Micología) JACCOTTET, J. *Les champignons dans la nature*. Suisse, Editions Delachaux & Niestlé, 1968. 8º mayor. 288p con 64 láminas en color y 47 ilustraciones. Tela editorial. **15 €**

403. (Micología) KLEIJN, H. *Hongos. Formas y colores*. Barcelona, Editorial Juventud, 1964. 4º mayor. 146p con 94 fotografías a todo color. Tela editorial con sobrecubierta. **15 €**

404. LAVEDÁN, Antonio. *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del Tabaco, Café, Té y Chocolate; extractado de los mejores autores que han tratado de esta materia, á fin de que su uso no perjudique á la salud, antes bien pueda servir de alivio y curación de muchos males*. Madrid, en la Imp. Real, 1796. 4º. [5] h., 237 p., [1] h. Plena piel época. **500 €**

405. LAVEDÁN, Antonio. *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del Tabaco, Café, Té y Chocolate*. Madrid, Almarabu, 1991. Edición facsímil de la publicada en Madrid, en la Imprenta Real, 1796. 4º. 10 h, 242 p. Tela editorial. Edición numerada. **30 €**

406. (Micología) LAPITZ MENDÍA, Juan José. *Manual de las setas*. Madrid, Ediciones Penthalon, 1983. Colección Textos Lúdicos de Pantagruel. 8º mayor. 178 p., 8 láminas con ilustraciones en color. **10 €**

407. (Micología) LOTINA BENGURIA, Roberto. *Las setas venenosas de Europa.* Bilbao, 1971. 4º. 48p + 37 láminas en color. **12 €**

408. (Micología) LOTINA BENGURIA, Roberto. *Las setas comestibles de Europa.* Bilbao, 1972. 4º. 112p con ilustraciones en b/n + 53 láminas en color. **15 €**

409. [LOYO, Francisco Joaquín]. *Synopsis de la respuesta dada por el Doctor D. Francisco Joachin de Loyo, Prebendado de la Santa Iglesia de Málaga, á la Consulta que se le hizo sobre Usura en ambos Fueros de ciertos contratos de ventas de Trigo al fiado, hecho por el mismo autor.* Málaga, en la Imprenta de la Plaza, 1773. 8º. 54 p. Sin encuadernar. **40 €**

410. (Micología) PERALA SANTOLARIA, José Manuel. *Setas.* Madrid, Publicaciones de Extensión Agraria, Serie técnica nº 10, 1973. 4º. 112 p. con 87 dibujos en texto representando los distintos tipos de setas. **10 €**

411. ODRIOZOLA, Victoriano. *La patata. Su cultivo y explotación.* Madrid, Imp. de los Hijos de M. G. Hernández, 1899. 4º. 91 p., [5] p., con 5 figuras en texto. Sin cubiertas. **25 €**

412. OLIVÁN, Alejandro. *Manual de Agricultura.* Madrid, Librería de la Viuda de Hernando, 1890. Nueva edición corregida y notablemente aumentada. 8º mayor. 255 p. Cartoné editorial con lomo de tela. **20 €**

413. (Micología) RIGAU, Alejo. *Cultivo de Champiñones y Trufas.* Barcelona, Edit. Sintés, 1963. 4ª edición. 8º. 168p con 18 ilustraciones. **10 €**

414. ROSSELLÓ, Eduardo. *Huertos y Jardines. Tratado completo del cultivo de toda clase de hortalizas y de las flores en general.* Barcelona, Librería de Francisco Puig, 1937. 2ª edición. 4º mayor. 148 p., [1] p. Holandesa puntas nueva, firmada por Ángel Camacho. **60 €**

415. ROSSIGNON, Julio. *Nuevo manual del cultivo del café, cacao, vainilla, caucho, el árbol de la quina, el tabaco y el té, puesto al corriente de los últimos progresos por...* París – México, Librería de la Viuda de Ch. Bouret, 1894. Nueva edición con grabados. 8º mayor. 316 p., con ilustraciones intercaladas en el texto. Tela editorial estampada. **180 €**

416. SOROA Y PINEDA, José María. *Construcciones Agrícolas. Ingeniería, sanidad y arquitectura de las mismas en general y en partículas de las de España.* Madrid, Ruiz Hrnos. editores, 1930. 4ª edición considerablemente aumentada. 4º. 639 p., [1] h., con más de 400 ilus. en texto. Tela. Sin cubiertas. **30 €**

417. SOROA Y PINEDA, José María. *La soja. Cultivo. Aprovechamientos. Industrias.* Madrid, Dossat, 1958. 4º. 62p con alguna ilus. en b/n y dos láminas en color. **12 €**

418. SOROA, José María de. *La soja. (Su cultivo y aplicaciones).* Madrid, Sección de Publicaciones, Prensa y Propaganda, s.a. 2ª edición corregida y aumentada. 4º. 87 p., [2] h. con 11 figuras en texto y 2 láminas plegadas. **10 €**

419. PEÑA-BERMUDEZ, M. *Cultivo de la papa.* Buenos Aires, Editorial Atlántida, 1948. Biblioteca de La Chacra". 2ª edición. 8º mayor. 330p con ilustraciones en b/n. Cartoné editorial. **18 €**

420. (Micología) RIGAU, Alejo. *Cultivo de Champiñones y Trufas.* Barcelona, Edit. Sintés, 1963. 4ª edición. 8º. 168p con 18 ilustraciones. **10 €**

421. TORMO, Francisco. *El tomate.* Madrid, Temas Españoles, 1958. 4º. 30p + 4p con ilustraciones. **6 €**

INDUSTRIAS LÁCTEAS

422. AGENJO CECILIA, César. *Manual práctico del criador de vacas lecheras.* Seo de Urgel, Cooperativa Lechera del Cadí, 1948. 4º. 96 p. con 40 ilustraciones fotográficas, en b/n. **20 €**

423. Almanaque LA LECHERA para 1928. San Sebastián, Talleres Offset, (1927). 4º. 124 p., con algún anuncio publicitario y una introducción sobre la fábrica de la Sociedad Nestlé en La Penilla. Cubiertas, a todo color, dibujadas por Penagos. **30 €**

424. Anónimo. *Lo que debe saberse de la leche condensada marca "La Lechera".* s.l., s.a. (192..). 8º mayor. 18 p. con dibujos en texto. **9 €**

425. ARÁN, Santos. *Quesos y manteca. Higienización de la leche.* Madrid, (194..). 3ª edición renovada. 4º. 384 p. con 87 ilus. en b/n. Tela editorial estampada. **20 €**

426. BOIS, Louis du. *Nouvelle Encyclopédie du Cultivateur, ou cours complete et simplifié d'agriculture, d'economie rurale et domestique. Tome II.* París, a la Librairie Encyclopédique de Roret, 1838. 2ª edición corregida y aumentada. 8º mayor. 448 p. + 2 láminas plegadas. Tela nueva. **80 €**

Este tomo contiene las siguientes materias: Prairies artificielles - Culture du paste, de la betterave à sucre, de la garance et du tabac - Herbages, prairies, et foins - Bestiaux - Laiterie. De especial interés en lo referente a quesos.

427. CALERA, Ana María. *La leche, el queso y sus aplicaciones culinarias.* Barcelona, Editorial Molino, 1964. Bib. "El ama de Casa", Nº 59. 4º. 64p. **6 €**

428. CATÁLOGO de la Casa Francesa A. Gaulin especializada con la Construcción e instalación de máquinas para conservar, transportar y exportar la leche y la nata. Año 1908. 4º. 72 p. muy ilustradas. En castellano. **40 €**

429. DELORME, José María. *Manual práctico de lechería e industrias derivadas.* Barcelona, Casa Editorial F. Susana, 1934. 4º. 278 p. con 63 dibujos en texto + 10 p. con el catálogo editorial. **20 €**

430. DORNIC, Pierre y CHOLLET, André. *Lait, Beurre et Dérivés.* París, Encyclopedie Agricole, 1926. 4º menor. 528p con 111 ilustraciones en texto y 5 láminas + 16p con anuncios. Holandesa tela. Sin cubiertas. **30 €**

431. GARCÍA DEL CERRO, Carlos y ALONSO MADERO, Francisco Javier. *La Mancha y el Queso Manchego.* Cuenca, 1986. 4º ma-yor. 122 p. con abundantes ilustraciones, algunas en color. **12 €**

432. GOENAGA GOYA, E. *Evolución de la flora microbiana en el proceso de la maduración del queso manchego.* Madrid, Gráficas González, 1960. Separata de la Revista de Sanidad e Higiene pública. 4º. 20p. **12 €**

433. LÓPEZ DUEÑAS, Demetrio. *La leche.* Madrid, Ministerio de Agricultura, s.a. (194..). 2ª edición

corregida y aumentada. 8º mayor. 120p con dibujos en b/n. Firma anterior propietario. **12 €**

434. MATALLANA VENTURA, Santiago. *La leche como producto natural.* Marid, Sindicato Nacional de Ganadería, 1947. 4º. 20p con ilustraciones en b/n. Tela editorial. Firma anterior propietario. **15 €**

435. MORELLI, L. *La industria lechera.* Barcelona, Gustavo Gili editor, 1926. 3ª edición revisada y aumentada. 4º menor. 316p con 123 ilustraciones en texto. Cartoné editorial. **20 €**

436. MOYANO, Pedro. *Higiene de la Carne y de la Leche. Algunas instrucciones sobre inspección de las Carnes y análisis de las Leches.* Zaragoza, Imprenta del Hospicio Provincial, 1924. 4ª edición. 8º mayor. 277 p., [9] h. Intonso. Holandesa puntas nueva, firmada por Ángel Camacho. **60 €**

437. Recetario de Cocina LECHE NUTRIA [leche sin neveras ni condiciones especiales para su conservación]. Valencia, s.a. (196..). 4º. 18 hojas. **10 €**

438. RIGAU, E. *La leche, la manteca y el queso. Traducción de J. P. y A.* Madrid, Librería Editorial de Bailly-Bailliere, (c.a 1901). Colección Pequeña Enciclopedia de Agricultura, nº 7. 8º mayor. 144 p. con 64 ilustraciones en texto. Plena piel. Sin cubiertas. Sello librería. **50 €**

439. SOROA Y PINEDA, José María de. *Industrias lácteas.* Madrid, Dossat, 1949. 2ª edición corregida y aumentada. 4º. 408p. Cartoné editorial con lomo de tela. **12 €**

440. VV. AA. *La Laiterie Allemande. Offert aux participants du XVIIe Congrès International de Laiterie 1966 à Munich.* Munich, Edité par l'Association XVII Internationaler Milchwirtschafts-kongres, 1966. 4º. 258p repletas de ilustraciones en b/n. Tela editorial con sobrecubierta. **20 €**

