LIBRAIRIE
ROMAIN GOURE

Gastronomie

Œnologie

RG

RG

LIBRAIRIE
ROMAIN GOURE

Vente par correspondance

Montrond-les-Bains, 42210

+33 6 29 19 01 64

contact@romaingoure.com

www.romaingoure.com

SIREN : 883474330

Puissent ces ouvrages faire un
instant les délices des immortels
élus de la troupe de Bacchus.

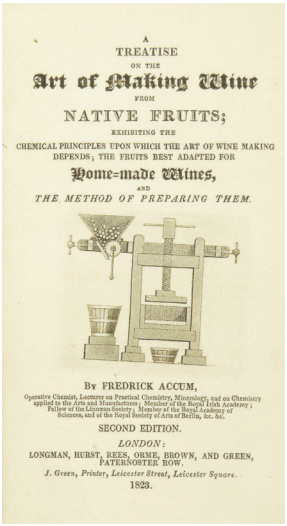
1. ACCUM (Frederick). A treatise on the Art of Making Wine from native fruits; exhibiting the chemical principles upon which the art of wine making depends; the fruits best adapted for Home-made Wines, and the method of preparing them.
Londres, *Longman*, 1823 ; in-12, demi-chagrin vert, non rogné.

12 pp. (catalogue), 2 ff., 92 pp., XXIII.

Seconde édition rare de cet important traité consacré à l'art de faire le vin à partir de toutes sortes de fruits. Étude des procédés de fermentation, de l'élevage en fût, et des différents fruits à partir desquels produire le nectar des dieux : groseilles, cassis, cerises, mûres, abricots, etc.

Simon Gastronomica, 16. – Cagle, 536. – Bitting, 2 (ces bibliographes ne citent que l'édition originale de 1820).

Frottements, dos passé, mors fendillés, coins et coupes très usés, petites rousseurs. Exemplaire avec des défauts évidents, mais solide. 280 €


A
TREATISE
ON THE
Art of Making Wine
FROM
NATIVE FRUITS;
EXHIBITING THE
CHEMICAL PRINCIPLES UPON WHICH THE ART OF WINE MAKING
DEPENDS; THE FRUITS BEST ADAPTED FOR
Home-made Wines,
AND
THE METHOD OF PREPARING THEM.
By FREDRICK ACCUM,
SECOND EDITION.
LONDON:
LONGMAN, HURST, REES, ORME, BROWN, AND GREEN,
PATERNOSTER ROW.
J. Green, Printer, Leicester Street, Leicester Square.
1823.

2. ANDERSON, TWAMLEY, DESMARETS, etc. Art de faire le beurre et les meilleurs fromages.
Paris, *Madame Huzard*, 1833 ; in-8, demi-veau vert, dos lisse orné de fers romantiques (*reliure de l'époque*).

VIII, 328 pp. 7 planches hors-texte in fine.

Seconde édition augmentée (après l'originale de 1828) de cet ouvrage dédié au lait et à ses dérivés : crème, beurre de Bretagne, beurre salé, petit-lait, etc. Contient d'intéressants mémoires sur les caves de Roquefort, la fabrique du Gruyère, le Mont-d'Or, le Parmesan, etc.

Vicaire, 47.

Dos passé, rousseurs soutenues. 480 €

3. ANDRIEU (Pierre). Alcool flamme de l'esprit.
Paris, *Ponsot*, 1945 ; in-4, en feuillets sous couverture rempliée, chemise et étui.

172 pp. Illustrations de Van Rompaey.

Édition originale de ce joli livre illustré, premier de la collection *La soif humaine*. Réflexions, anecdotes et remarques historiques sur l'eau-de-vie et les liqueurs des provinces françaises, l'alcool gastronomique, le rhum et l'alcool d'outre-mer, etc.

Dartois, 26. – Schraemli, 16. – Oberlé Fritsch, 421.

L'un des 645 sur Ingres vergé, celui-ci le n°666. 60 €

4. ANDRIEU (Pierre). Petite histoire de la Bourgogne et de son vignoble
Montpellier, *Journée viticole*, 1955 ; in-8, broché.

XII, 224 pp., 1 f.

Édition originale de cette petite étude sur la Bourgogne et ses vins : ce que le vignoble doit aux moines, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, la gastronomie bourguignonne, le Clos de Vougeot, etc. 30 €

5. ANNUAIRE de la Boulangerie de Paris pour l'exercice de l'an 1861.
Paris, *Bureau du Syndicat,* 1861 ; in-8, plein chagrin émeraude, dos lisse orné, plats estampés à froids encadrés d'un filet doré, tranches dorées (*reliure de l'époque*).

646 pp.

Importante source documentaire répertoriant les arrêtés, décrets, ordonnances, décisions, délibérations et instructions relatifs au commerce de la Boulangerie de Paris. En fin d'ouvrage, se trouve un tableau de tous les boulangers de Paris qui officiaient alors, classés par ordre alphabétique et avec leur adresse.

Menus frottements, rousseurs éparses. 140 €

6. ARIBAUD (Alban). Les compères de Grandgousier.
La Charité-sur-Loire, *Delayance*, 1936 ; in-12, demi-percaline prune à la bradel, couvertures et dos conservés.

253 pp., 3 ff. Illustré de reproductions et de 18 dessins à la plume par l'auteur.

Édition originale de ce charmant ouvrage dans lequel se trouve « la moult véridicque histoyre d'iceulx mestiers d'autrefois ». Description et historique des professions ayant trait au vin et à la boisson : hôteliers, taverniers, crieurs de vins, courtiers, vinaigriers, moutardiers, distillateurs et limonadiers. 80 €

7. ARNAY (Jean Rodolphe, d'). De la vie privée des Romains. Nouvelle édition.
Lausanne, s.i., 1760 ; in-12, basane marbrée du temps, dos lisse orné, tranches rouges (*reliure de l'époque*).

2 ff., 421 pp.

Ouvrage le plus important de cet auteur, dont on ne sait pas grand chose. Le livre aborde tous les aspects de la vie quotidienne des Romains : de leurs occupations d'avant-midi aux visites du matin, de leurs promenades, leur conversation, leurs costumes, leurs mœurs, etc. Le troisième chapitre est entièrement consacré aux repas : dîner et souper, places de table, serviettes, services et mets présentés sur les tables romaines, spectacles donnés à l'occasion des festins, etc.

Oberlé Fritsch, 7. – Manque à la plupart des grandes bibliographies gastronomiques.

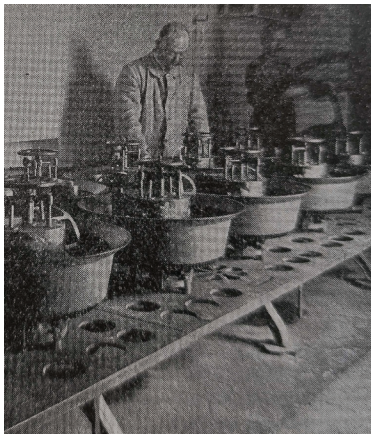
Dos craquelé, premier mors frotté, manque en queue, coupes et coins usés, léger ressaut de quelques cahiers, intérieur globalement frais. 100 €

8. ARPIN (Marcel). Historique de la Meunerie et de la Boulangerie depuis les temps préhistoriques jusqu'à l'année 1914.
Paris, *Le Chancelier*, 1948 ; 2 vol. in-8, brochés.

396 pp., 1 f. – 380 pp., 1 f. Figures dans le texte.

Édition originale posthume de cet ouvrage monumental, sans doute l'une des études les plus approfondies jamais consacrées à la meunerie et à la boulangerie, aboutissement d'une vie entière de recherches et de travail de son auteur. Commerce du blé dans l'histoire, conservation des grains, manutention des farines, enseignement professionnel, les corporations de boulangers, les fours à pains. Ouvrage bien illustré, agrémenté d'une importante bibliographie.

Couvertures un peu salies, second volume non coupé, bon exemplaire au brochage solide. 140 €



9. AUSSEL (Dr.). La Gironde à vol d'oiseau. Ses grands vins et ses châteaux.
Paris, *Dentu* ; *Bordeaux*, *Féret*, 1865 ; in-8, demi-veau, pièce de titre en cuir rouge, dos lisse (*reliure de l'époque*).

XV, 359 pp.

Édition originale de ce bel ouvrage dédié aux viticulteurs, aux œnologues et aux gourmets, véritable ode aux vins de la Gironde, rédigé à une époque où subsistaient encore dans certaines régions françaises des préjugés à leur encontre, au bénéfice des vins de Bourgogne. L'auteur, dont on sait peu de choses, brosse un élogieux portrait de la Gironde et de ses vins, commune par commune, château par château : Pessac, Villenave-d'Ornon, Margaux, Léoville, Château-Latour, Pauillac, Saint-Estèphe.

Les cinquième et sixième parties sont consacrées à l'étude des vins blancs et les deux dernières au soin à apporter aux vins et au commerce des vins de Bordeaux.

Vicaire, 56. – Chwartz, I, 51.

Reliure épidermée, mais solide. Intérieur frais. 150 €

10. BADHAM (Charles David). A treatise on the esculent funguses of England.
Londres, *Reeve & Co.*, 1863 ; in-8, pleine percaline d'éditeur à décor doré sur le premier plat.

XVI, 152 pp., 16 pp. (catalogue). 12 planches en couleur d'après W. Fitch.

Seconde édition, après la première in-4 de 1847, dans laquelle les planches ont été réduites. Rédigé par Charles Badham (1805-1847), médecin, botaniste et mycologue considéré comme l'un des pères de la mycologie appliquée, ce traité fut rédigé pour fournir aux classes laborieuses « *wholesome nourishment and profitable occupation* », à une époque où les craintes liées à la consommation de champignons étaient légion.

En plus d'observations sur l'étymologie, la phosphorescence de certains champignons, leurs compositions chimiques, leurs usages médicaux, Badham a inséré dans son livre un très intéressant chapitre intitulé « funguses considered as an article of diet » PRÉSENTANT LES INNOMBRABLES AVANTAGES DU RÉGIME MYCOLOGIQUE, émaillé de citations grecques et latines sous le patronage d'Hippocrate, Platon, Galien ou Pline.

Stafleu, 231. – Volbracht, 42. – Uellner, 40. – Simon Gastronomica, 159.

Percaline uniformément éclaircie, menus frottements, une tache d'encre au bas du dos, petite restauration marginale p. 93. Du reste, bon exemplaire quasiment exempt de rousseurs. 200 €

11. BERTALL. La vigne. Voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique.
Paris, *Plon*, 1878 ; gr. in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné, tranches dorées.

3 ff., 659 pp. 1 frontispice et de nombreuses gravures et figures dans le texte.

Charmant ouvrage à la gloire des vins de France, truffé d'anecdotes sur la vigne, la soif, les crus les plus estimés, les buveurs, les châteaux bordelais, la Romanée-Conti, etc. Abondamment illustré.

Oberlé Fritsch, 138. – Vicaire, 89. – Bitting, 38. – Dartois, 84. – Simon Vinaria, 110. – Cagle, 77.

Mors et coupes frottés, coins usés (l'un accidenté), petites taches, infimes rousseurs. 160 €

12. BIARNEZ (P.). Les grands vins de Bordeaux. Poëme par M. P. Biarnez suivi d'une leçon du professeur Babrius intitulée de l'influence du vin sur la civilisation. Deuxième édition revue et augmentée d'une Préface.
Bordeaux, *Féret*, 1870 ; grand in-8, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné de fleurons dorés (*reliure de l'époque*).

184 pp., 2 ff. 3 frontispices et 21 compositions à pleine page gravées sur bois d'après Pauquet.

Seconde édition de ce poème en alexandrins dédié au Médoc et aux grands vins blancs de Bordeaux, augmentée d'une belle étude de J. Babrius, pseudonyme du docteur Arthaud, sur l'influence du vin sur la civilisation.

Vicaire, 92. – Chwartz, I, 112. – Oberlé Fritsch, 313. – Simon Vinaria, 94 (édition originale).

Mors frottés, intérieur frais. 220 €

13. BILLIARD (Raymond). La Vigne dans l'Antiquité.
Lyon, *Lardanchet*, 1913 ; in-4, broché.

VIII, 560 pp., 1f. bl. 16 planches h.-t. et 181 illustrations dans le texte.

Édition originale de cette étude monumentale, « la plus complète et la plus érudite jamais réalisée sur le sujet » (Oberlé). Paléontologie, formes juridiques d'exploitation de la vigne en Grèce, étude du climat et du sol, bouturage, provignage et greffage, fléaux et maladies, etc.

L'un des 900 exemplaires sur beau papier surglacé, après deux grands papiers.

Chwartz, I, 125. – Oberlé Fritsch, 12.

Plis d'usage à la couverture, infime déchirure en coiffe, petite fragilité du brochage aux derniers cahiers. Menus défauts, mais bon exemplaire encore solide. 150 €

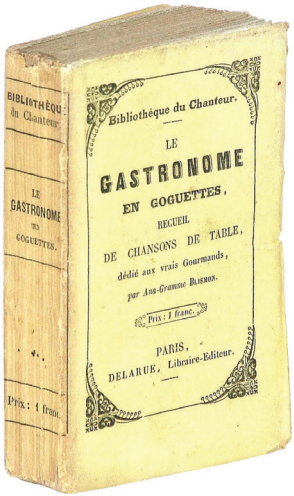
14. BLAVIGNAC. Histoire des enseignes d'hôtelleries, d'auberges et de cabarets.
Genève, *Grosset & Trembley*, 1879 ; in-12, demi-chagrin cerise, dos lisse orné.

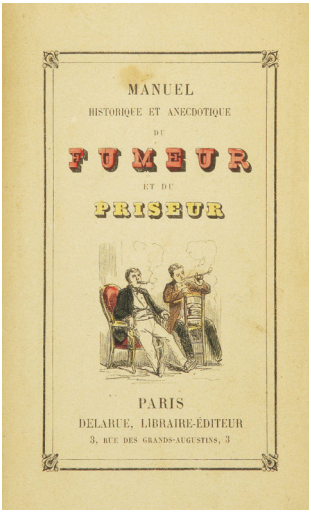
3 ff., II, 542 pp., 1 f. bl.

Édition originale de cet ouvrage paru après la mort de son auteur. Très riche documentation truffée de piquantes anecdotes et d'appréciations philosophiques sur un sujet tout à fait curieux. Blavignac y décrit plus de 80 enseignes : le *K rouge*, le *Saucisson couronné*, la *Carpe bridée*, la *Poule au pot*, etc.

Dartois, 95.

Dos insolé, intérieur frais. 130 €





15. BLISMON [Simon-Francois BLOCQUEL, pseud.]. Le gastronome en goguettes, recueil de chansons de table, dédié aux vrais gourmands.
Paris, *Delarue*, s.d. (v. 1850) ; in-18 (114 x 72 mm), broché.

256 pp.

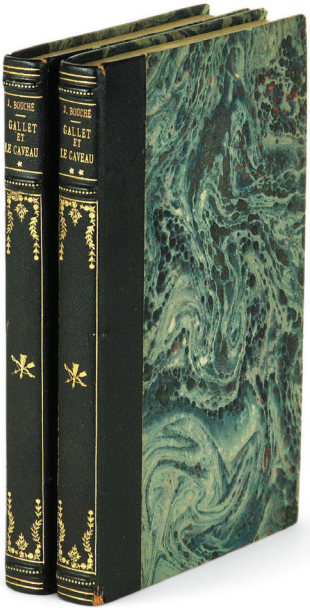
Amusant et rare petit recueil de chansons à boire et à manger, extrait de la collection de la Bibliothèque du Chanteur. Brochage fragile réclamant une reliure. 85 €

16. [BLOCQUEL (Simon)]. Manuel historique et anecdotique du fumeur et du priseur.
Paris, *Delarue*, s.d. [1861] ; petit in-12, demi-basane blonde postérieure, couvertures conservées, non rogné.

288 pp. Planche dépliante en couleurs en frontispice.

Amusant recueil d'anecdotes, attribué à Simon Blocquel, sur les effets agréables ou délétères du tabac : a-t-on fumé dans l'Antiquité ?, Jean-Bart à Versailles, Napoléon mauvais fumeur, etc. On y apprend notamment que la fumée de tabac introduite « dans le fondement » rappelle à la vie les noyés et, dans l'oreille, soigne la surdité.

Rousseurs éparses, couvertures ternies. 220 €



17. BOUCHÉ (Jacques). Gallet et le Caveau. 1698-1757.
Paris, *E. Dentu*, 1884 ; 2 vol. in-12, demi-chagrin noir, dos ornés, couvertures conservées.

2 ff., XVI, 1 f., 294 pp., 1 f. – 3 ff., 344 pp.

Livre consacré à Pierre Gallet (1698-1757) et à la société du premier Caveau, « celui de Piron, de Collé et de tant d'autres amis de la gaîté » (Dinaux), dont il fut l'un des membres fondateurs aux alentours des années 1730. Bon buveur, maître en chansons et joyeux compagnon de repas, il s'avèrera bien piètre négociant : sa petite épicerie-droguerie de la rue de la Grande-Truanderie fera faillite en 1751.

L'ouvrage est une « mine extraordinaire de renseignements sur les cabarets et les sociétés gastronomiques au XVIIIe siècle » : chansons, pièces à boire, anecdotes et souvenirs, etc. Luxueuse édition, orné de jolis encadrements rouges répétés à chaque page et de vignettes signées Cornu. Second tirage sur papier vergé, basé sur l'édition originale de 1883 publiée à Épernay sur les presses de la Typographie Bonnedame. Une rare édition parue en 1882 en un seul volume est également citée par Bitting.

Vicaire, 106 (édition originale). – Bitting, 50-51 (autres éditions). – Oberlé Fastes, 1141 (édition originale). 220 €

18. BOUDIER (Émile). Des champignons au point de vue de leurs caractères usuels, chimiques et toxicologiques. Avec deux planches lithographiées.
Paris, *J. B. Ballière*, 1866 ; in-8, broché.

2 ff., 140 pp., 12 ff. (catalogue).

Intéressant mémoire rédigé par le mycologue Émile Boudier (1828-1920) sur les propriétés usuelles, chimiques et toxicologiques des champignons, divisé en cinq chapitres. Étude de l'opinion des anciens sur la nature des champignons, moyens indiqués pour reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces, recherches sur l'influence du climat, analyses toxicologiques, effets sur l'organisme, etc.

Le quatrième chapitre contient de précieuses informations sur les moyens possibles d'enlever les principes vénéneux des champignons, ou de les neutraliser.

Volbracht, 220.

Couverture tâchée et usée, dos fendillé, rousseurs et mouillures marginales. Passable. 60 €

19. BOUILLON-LAGRANGE (M.). L'Art de composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs de table, les eaux de senteurs, et autres objets d'économie domestique.
Paris, *Dentu*, 1808 ; petit in-8, basane racinée, dos lisse orné (reliure de l'époque).

2 ff., 445 pp. 3 planches in-fine.

Seconde édition de ce livre de Bouillon-Lagrange (1764-1840), refonte de la *Chymie du Gout et de l'Odorat* de Poncelet, paru en 1765. Innombrables recettes de liqueurs sous toutes leurs formes : café, anisette, chocolat, fleur d'orange, genièvre, citronnelle, vins de pêches, d'abricot et de groseilles, etc.

Bitting, 51. – Chwartz, I, 156 (édition originale). – Vicaire, 108 (troisième édition de 1825).

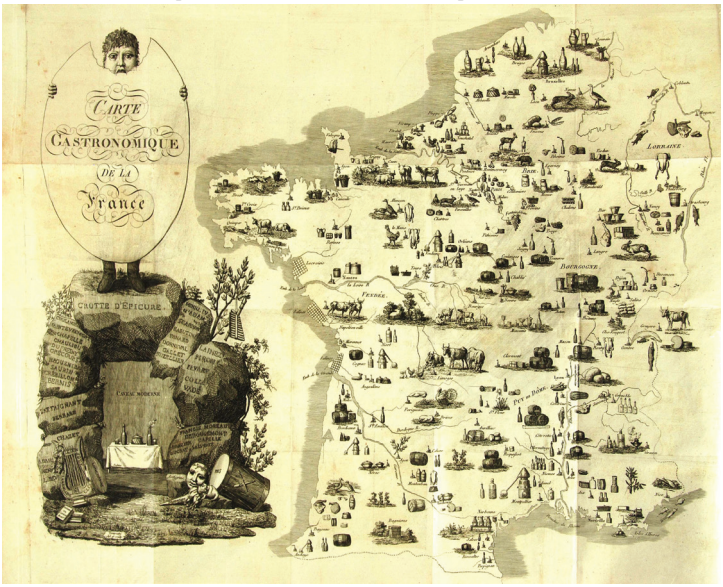
Discrètes rousseurs, dos légèrement craquelé, un coin percé. 250 €

20. BREJOUX (Pierre). Les vins de Bourgogne.
Paris, *Larmat*, 1967 ; in-12 carré, demi-basane rouge, dos à nerfs orné, couverture et dos conservés.

275 pp.

Ouvrage bien relié, illustré de reproductions photographiques et de 9 cartes, publié sous le patronage de la Revue du vin de France et écrit par Pierre Bréjoux, inspecteur général du comité de contrôle des AOC. Étude détaillée des appellations bourguignonnes : Chablis, côte de Nuits, Pouilly-Fussé, Beaujolais, etc.

Dos passé, cachets de la bibliothèque Pierre Crozet. Intérieur irréprochable. 70 €



21. [CADET DE GASSICOURT (Charles-Louis)]. Cours gastronomique, ou les diners de Manant-ville, Ouvrage Anecdotique, Philosophique et Littéraire.
Paris, *Capelle et Renand*, 1809 ; in-8, demi-basane, dos lisse orné (*reliure de l'époque*).

XX, 364 pp. Avec la belle carte gastronomique dépliante de la France, dessinée et gravée par Tourcaty.

Édition originale de « l'un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque » (Oberlé). Auteur, avocat, premier pharmacien de Napoléon durant la campagne d'Autriche, Cadet de Gassicourt (1769-1821) est considéré par certains comme un descendant de Louis XV.

La carte gastronomique de la France est l'un des premiers exemples du genre. A côté des noms de villes, sont représentées les spécialités culinaires qui font leur renom : un chapon à Bourg, une dinde aux truffes à Périgueux, du poisson à Nice, des andouillettes à Châlon, etc. Rédigé sous forme de dialogues au ton volontiers badin, l'ouvrage se compose de trente chapitres dédiés à l'art de bien manger et de bien boire : de la théorie de l'appétit à la mesure de la panse, en passant par des chapitres sur les huîtres, les sauces, etc.

Bien que le titre porte une mention de seconde édition, les éditeurs précisent qu'il s'agit de la première édition complète sous ce format et dans cet ordre : la plupart des chapitres avaient en réalité déjà été publiés dans l'Épicurien Français.

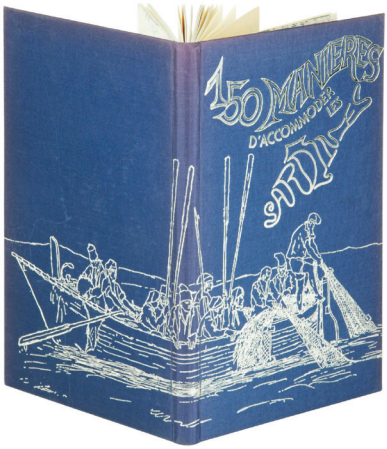
Barbier, I, 806. – Maggs, 343. – Vicaire, 137. – Cagle, 112. – Oberlé Fastes, 171. – Bitting, 71.

Menus frottements à la reliure, petit trou de vers au premier mors, coins et coupes un peu usés, quelques rousseurs éparses. 650 €

22. CAILLAT (A.). 150 manières d'accomoder les sardines.
Luzarches, *Daniel Morcrette*, 1980 ; in-8, toile d'éditeur décorée, tranches argentées.

XI, 5 pp. n. ch., 87 pp., 3 pp. n. ch., VI (tables). Frontispice illustré.

Très soigneuse réédition sur beau papier de la rare édition originale de 1898. Caillat y répertorie plus de 150 recettes de choix : timbale de sardines à la Mercédès, bouillabaisse de sardines aux épinards, aïgo-saou de sardines à la Martégale, etc. Bel exemplaire, dos un peu passé. 180 €



23. CARAMAN-CHIMAY (Princesse Jean, de). Madame Veuve Clicquot-Ponsardin. Sa vie. Son temps.
Reims, *Debar*, 1956 ; pet. in-4 carré, broché.

24 ff. n. ch. Illustrations de Drian.

Petite monographie de la veuve Clicquot, établie à partir des archives familiales. Illustré par Drian, l'ouvrage revient sur le développement du vin de Champagne au début du XIXe siècle. L'un des 9000 exemplaires sur vélin offset.

Dartois, 144.

Décharge du bandeau de livraison. Intérieur frais. 50 €

24. CARRIÈRE (Élie-Abel). La vigne.
Paris, *Chez l'auteur*, s.d. (1865) ; in-12, demi-veau vert, dos lisse orné.

3 ff., 380 pp., 1 f. bl. 120 figures dans le texte.

Édition originale de ce traité, rédigé par l'éminent botaniste Élie-Abel Carrière (1818-1896), sur la vigne, ses modes de multiplication, sa culture et plantation, sa taille, les engrais et les cépages. Ouvrage terminé par un vocabulaire des principaux termes employés en viticulture. Manque aux grandes bibliographies sur le sujet.

Menus frottements aux mors et sur le dos, coins diversement usés, rares rousseurs. 160 €

25. CHANCRIN (Ernest). Viticulture moderne.
Paris, *Hachette*, s.d. (v. 1941) ; in-12, demi-chagrin rouge (*reliure moderne*).

VI, 338 pp. Nombreuses figures dans le texte.

Réédition illustrée de cet excellent traité de viticulture, rédigé par Ernest Chancrin (1867-1948), savant agronome français et Inspecteur général de l'agriculture. Description des vignobles français et américains, pratique du greffage, parasites et maladies de la vigne, etc.

Simon Vinaria, 69 (troisième édition). 80 €

MARCHANDE D'EAU-DE-VIE AMBULANTE
(*Cris de Paris*, par Bouchardon.)

26. CLACQUESIN (Paul). Histoire de la communauté des distillateurs. Histoire des liqueurs.
Paris, *Léopold Cerf*, 1900 ; in-4, demi-chagrin chocolat, dos à nerfs, couverture conservée, non rogné (*reliure moderne*).

3 ff., 329 pp. 29 planches et figures, dont 19 h.-t.

Édition originale rare et recherchée de cet ouvrage de référence sur les communautés de distillateurs à travers les âges : vinaigriers, limonadiers, marchands privilégiés, jurés, confrérie, etc. Nombreuses indications sur les compositions de toutes les liqueurs françaises ou étrangères : genépi, chatreuse, vermouth, curaçao, eaux-de-vie russes ou martiniquaises, etc.

Envoi autographe de l'auteur à Monsieur Heatton (?). Ex-libris gravé non identifié.

Oberlé Fritsch, 415. – Simon Vinaria, 158. – Chwartz, I, 283. – Dartois, I, 174. – Bitting, 90. – Berthelot, 62.

Dos un peu insolé, intérieur de toute pureté. Bon exemplaire, solidement relié. 450 €

27. COCKS (Charles). Guide de l'étranger à Bordeaux et dans la Gironde. Bordeaux, ses environs et ses vins, classés par odre de mérite.
Bordeaux, *Féret fils,* 1850 ; in-12, demi-veau bleu nuit, dos à nerfs orné, tranches jaspées (*reliure de l'époque*).

2 ff., 319 pp. 4 planches h.-t. et le grand plan dépliant de Bordeaux.

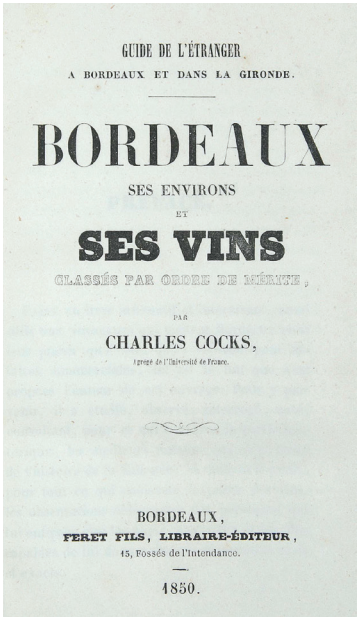
Édition originale française fort rare et recherchée du célèbre guide des vignobles bordelais, dont le succès éditorial n'est toujours pas tari. L'originale anglaise était parue en 1846. Son auteur, Charles Cocks (1812-1854), était un professeur de langues britannique installé à Bordeaux depuis 1840.

La première partie contient un aperçu historique de la ville de Bordeaux, ses anciens châteaux, sa prison, ses bateaux à vapeurs, le caractère, les mœurs et les costumes de ses habitants. La seconde partie s'intéresse à la géographie de la Gironde, et contient la très intéressante liste de tous les vins du Bordelais classés pour la première fois par ordre de mérite, et non plus par ordre alphabétique.

Chwartz, I, 295 (« extrêmement rare et recherchée »). – Cagle, 140. – Oberlé Fritsch, 316 (troisième édition anglaise). – Simon, 95. – Bitting, 93 (quatrième édition). – Vicaire, 186 (troisième édition).

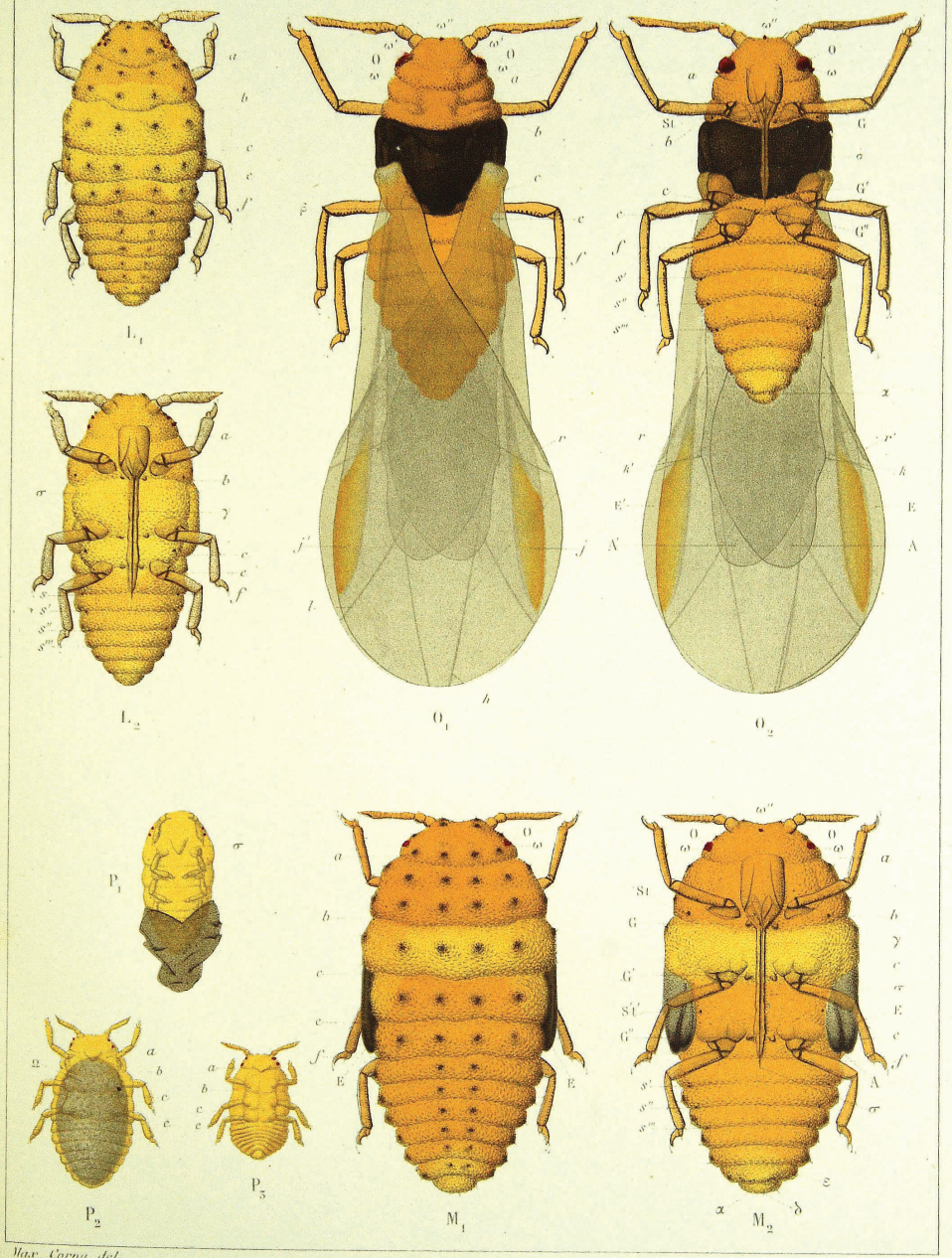
Exemplaire de toute pureté. 1 600 €

La très rare édition originale


GUIDE DE L'ÉTRANGER
A BORDEAUX ET DANS LA GIRONDE.

BORDEAUX
SES ENVIRONS
ET
SES VINS
CLASSÉS PAR ORDRE DE MÉRITE,
PAR
CHARLES COCKS,
Agrégé de l'Université de France.

BORDEAUX,
FERET FILS, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
15, Fossés de l'Intendance.
1850.


L1
L2
O1
O2
P1
P2
P3
M1
M2

28. COCKS (Charles). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. Sixième édition, refondue et augmentée.
Paris, *Masson* ; *Bordeaux*, *Féret*, 1893 ; fort in-12, demi-chagrin vert, dos à nerfs orné.

X, 792 pp. Enrichie d'environ 400 vues de châteaux vinicoles dessinées par Eugène Vergez.

Sixième édition française de la bible des vins de Bordeaux, refondue et augmentée par Édouard Feret. Très richement illustré, l'ouvrage aborde tous les aspects des vignobles bordelais : sols et sous-sols, vigne et production, ampélographie, plantation, courtiers de vins, exportation. Les régions vinicoles de la Gironde sont longuement étudiées : Médoc, Bazadais, cantons de Pujols, Branne, Coutras, Carbon-Blanc, etc.

Simon Vinaria, 1893. – Vicaire, 186 (autres éditions). – Bitting, 93 (autres éditions). – Oberlé Fritsch, 316 (troisième édition).

Premier mors fendu sur 3 cm en partie haute, fendillé en partie basse, second mors fendu en partie basse, frottements et petites épidermures, premiers feuillets un peu lâche. Malgré ces défauts, l'ensemble est solidement relié et l'intérieur exempt de rousseurs. 200 €

29. CORNU (Maxime). Études sur le phylloxera vastatrix.
S.l.n.d. (*Paris*, 1878) ; in-4, demi-veau blond à coins (*reliure moderne*).

1 f., 357 pp. 24 planches, dont 15 en couleurs, dessinées par l'auteur et lithographiées par Cuisin.

Tiré à part sur vergé des Mémoires de l'Académie des Sciences (Tome XXVI - n°1), considéré comme l'étude la plus complète sur le célèbre parasite. Maxime Cornu (1843-1901), président de la Société botanique de France, fut nommé secrétaire de la commission académique du phylloxéra.

Oberlé Fritsch, 147. – Chwartz, I, 334 (« édition originale très rare »). – Manque à Simon Vin.

Tache sur le dos, infimes rousseurs marginales sur quelques planches, qui ont par ailleurs conservé tout leur éclat. Bel exemplaire d'un livre rare et recherché. 350 €

30. COURTOIS-GÉRARD. Manuel pratique du jardinage. Ouvrage spécialement destiné aux Amateurs d'Horticulture ; contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour cultiver soi-même un jardin ou en diriger la culture.
Paris, *Chez l'auteur*, 1843 ; demi-maroquin à grain long, dos lisse orné.

1 f., IV, VIII, 388 pp. 13 planches, dont une dépliante.

Édition originale de ce petit manuel de jardinage : instructions sur les fumiers, les serres, la bouture, la greffe, la conduite de la vigne, des cerisiers, figuiers ou pêchers, l'ébourgeonnage, etc. 90 €

31. CROZE (Austin, de). Comment boire nos bons vins de France.
Paris, *Félix Potin*, 1934 ; plaquette grand in-8.

24 pp. n. ch.

Jolie plaquette publicitaire pour les caves Félix Potin, illustrée de 4 gravures en couleurs par Bret-Koch et luxueusement imprimée par Tolmer.

Dartois, 201. – Oberlé Fritsch, 587.

Bas du dos un peu déchiré avec une couture manquante. 40 €

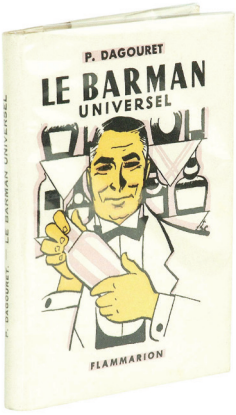
32. DAGE (René) et ARIBAUD (Alban). Le vin sous les Pharaons.
La Charité-sur-Loire, *Delayance*, 1932 ; in-8, broché.

79 pp., 2 ff. Petite carte dépliante et 21 figures.

Édition originale de cette belle étude consacrée au vin dans l'Égypte antique. De la question fondamentale de l'apparition de la vigne sur terre jusqu'au commerce du vin sous les Pharaons, les auteurs (l'un fonctionnaire-homme de lettres, l'autre œnologue-voyageur) étudient les régions viticoles du Nil, le rôle du vin dans la religion égyptienne, les méthodes de vinification, et s'attardent enfin sur l'épineuse question de l'identification des cépages anciens — muscat de Carthage, raisin de Chanaan, Ferral de Ténériffe, Darkaia noir de Perse ou encore raisin de Jérusalem.

L'un des 1 500 exemplaires hors commerce sur vélin d'alfa, seul grand papier. Infimes rousseurs.

Oberlé Fritsch, 18. 70 €



33. DAGOURET (P.). Le Barman universel.
Paris, *Flammarion*, s.d. (v. 1950) ; in-12, cartonnage d'éditeur, jaquette illustrée.

203 pp.

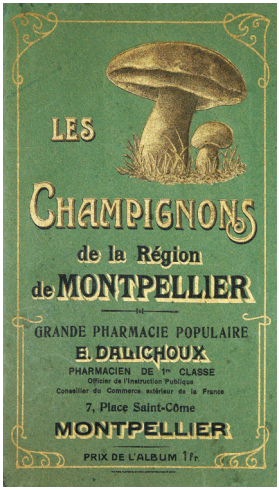
Réédition de ce guide contenant 600 recettes de boissons de bar, avec de nombreuses illustrations dans le texte, destiné aux aspirants barmen.

Oberlé Fritsch, 221.

Exemplaire de toute pureté, sous protection plastifiée. 75 €

34. DALICHOUX (E.). Les champignons de la région de Montpellier.
S.l.n.d. (v. 1900) ; plaquette in-8, brochée.

31 pp. Lettrines et figures dans le texte, 1 planche dépliante in-fine avec 41 figures de champignons en couleurs.



Rare petite plaquette destinée à identifier les champignons de la région montpelliéraine. 70 €

35. DEFFARGES (Henri). Histoire du foie gras.
Thiviers, *H. Virmouneix*, (1953) ; in-12 carré, broché.

54 pp., 1 f.

Rare édition originale de cette petite histoire du foie gras et de l'élevage des oies, depuis l'Égypte ancienne jusqu'aux temps modernes. 150 €

36. DERMENGHEM (Émile). L'Éloge du vin (Al Khamriya). Poème mystique de Omar Ibn Al Fâridh.
Paris, *Véga*, 1931 ; in-12, broché.

265 pp., 2 ff.

Édition originale de cette traduction française du poème mystique d'Ibn Al Faridh, précédée d'une étude sur la mystique musulmane, dans laquelle le vin revêt une importance fondamentale. 60 €

37. DESLYONS (Jean). Discours ecclésiastique contre le Paganisme des Roys de la Fève et du Roy-Boit, Pratiqués par les Chrétiens charnels en la Veille & au Jour de l'Epiphanie de N.S. Jésus-Christ.
Paris, *Guillaume Desprez*, 1664 ; petit in-12, maroquin vert, dos lisse orné, décor aux petits fers encadrant les plats, roulette dorée sur les coupes, tranches jaspées, roulette intérieure dorée (*reliure du XVIIIe siècle*).

32 ff. n. ch., 64 pp. (premier discours), 60 pp. (second discours), 1 f. bl.

Très rare édition originale de ce réquisitoire, premier ouvrage de Jean Deslyons (v. 1615-1700), doyen de la cathédrale de Senlis qu'Oberlé élève au rang des « théologiens bizarres », tout entier dirigé à l'encontre des survivances païennes qui accompagnaient la célébration de l'Épiphanie.

Les réjouissances du Roy-boit, aussi connues sous le nom de *Königreichen* outre-Rhin, étaient alors indissociables de plaisirs qui ne convenaient pas strictement à des âmes vraiment chrétiennes : débauches, invocations à Phébus, parodies rituelles à l'inspiration des saturnales, etc.

Précieux exemplaire en maroquin vert ancien. Cachet aux armes de Noirefontaine sur la page de titre.

Chwartz, I, 382. – Oberlé Fritsch, 483. – Brunet, III, 1255. – Vicaire, 272 (collation erronée). – Bitting, 122. – Dinaux, 320. – Cagle, 155. – Dartois, I, 233.

Menus frottements, dos un peu passé, coins légèrement usés. Intérieur frais. 800 €

38. DINAUX (Arthur). Les sociétés badines, bachiques, littéraires et chantantes, leur histoire et leurs travaux.
Paris, *Bachelin-Deflorenne*, 1867 ; 2 vol. in-8, demi-chagrin framboise, dos lisses ornés (*reliure postérieure*).

VI, 459 pp. et 410 pp. Portrait de l'auteur à l'eau-forte par G. Staal.

Unique édition de ce dictionnaire rédigé par Arthur Dinaux (1795-1864), directeur érudit des Archives du Nord. L'ouvrage dresse la liste d'innombrables sociétés badines, chantantes, burlesques, dramatiques, plus ou moins littéraires « les unes véritables, les autres supposées ». De l'Abbé des fous à la Société de Wilkes, en passant par la Confrérie des monosyllabes, l'Ordre des Altérés (dont les statuts interdisaient à ses membres de ne pas avoir toujours soif), l'Académie des lourdauds, les Francs péteurs ou le Club des gros estomacs, ce dictionnaire est une source de premier ordre pour l'étude de ces sociétés.

Bitting, 125 (« The work is a mine of information on the societies ; information so often difficult to obtain »). – Vicaire, 278.

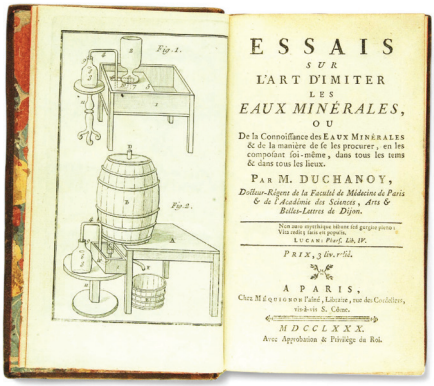
Rares rousseurs (plus importantes sur les premiers et derniers cahiers), mouillure claire au bas de la marge de la deuxième partie du tome 2. Reliures irréprochables. Bel ensemble. 320 €

39. DION (Roger). Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle.
Paris, *Chez l'auteur*, 1959 ; in-8, demi-chagrin cognac à coins; dos à nerfs, couverture.

XII, 768 pp., 2 ff. 15 planches h.-t.

Édition originale de l'une des meilleures études sur le sujet, « travail magnifique » selon Oberlé. L'ouvrage propose une histoire approfondie de la vigne et de ceux qui la cultivent, depuis les origines et la question de l'ascendance des cépages français jusqu'à la fin du XIXe siècle : la vigne en Gaule et à Rome, la viticulture épiscopale, monastique et princière, des grands vignobles commerciaux du Moyen Âge (Reims, Chablis, Orléans, vins d'Anjou, etc.) ou encore l'influence du commerce hollandais sur la viticulture. Importante bibliographie de près de 50 pages en fin de volume.

Oberlé Fritsch, 226. – Dartois, 240. 150 €


ESSAIS
SUR
L'ART D'IMITER
LES
EAUX MINÉRALES,
OU
De la Connoissance des EAUX MINÉRALES & de la manière de se les procurer, en les composant soi-même, dans tous les tems & dans tous les lieux.
PAR M. DUCHANOY,
Docteur-Régent de la Faculté de Médecine de Paris & de l'Académie des Sciences, Arts & Belles-Lettres de Dijon.
PRIX, 3 liv. rel.
A PARIS,
MDCCLXXX.
Avec Approbation & Privilège du Roi.

40. DUCHANOY (M.). Essais sur l'art d'imiter les eaux minérales, ou de la connoissance des Eaux Minérales & de la manière de se les procurer, en les composant soi-même, dans tous les tems & dans tous les lieux.
Paris, *Méquignon*, 1780 ; in-12, basane racinée, dos à nerfs orné, tranches rouges.

VII, XXIX, 402 pp., 2 ff. Une planche en frontispice.

Édition originale de ce traité de chimie sur les eaux minérales. L'auteur y examine en détail les eaux froides (eaux gazeuses, alcalines ou ferrugineuses) et les eaux chaudes (thermales, salines ou bitumineuses). Analyses des eaux fameuses de Saint-Galmier, Chatelguyon, Vichy, etc.

Duveen, 182 (« interesting work »). 380 €

41. DUFOUR (Léon). Atlas des champignons comestibles et vénéneux.
Paris, *Paul Klincksieck*, 1891 ; in-8, demi-chagrin, dos à nerfs, tête dorée (*reliure de l'époque*).

2 ff., 79 pp. 80 planches en couleur.

Charmant atlas du mycologue bellifontain Léon Marie Dufour (1861-1942), maître de conférences à la Sorbonne et directeur-adjoint du célèbre laboratoire de Biologie végétale de Fontainebleau. Orné de 80 planches chromolithographiées représentant 191 champignons communs de France.

Volbracht, 507. – Stafleu & Cowan, 1541. – Uellner, Schliemann, 339. – Nissen, 541.

Dos éclairci, frottements d'usage, coins découverts, quelques rousseurs et certains feuillets légèrement jaunis. Bon exemplaire, bien relié à l'époque. 180 €

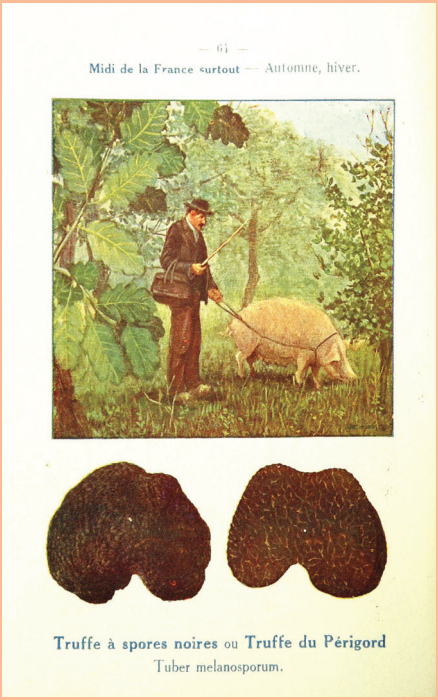
42. DUMÉE (Paul). Nouvel atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus suivi de notions générales sur les champignons, leur classification, composition chimique, valeur alimentaire, préparation culinaire, culture, etc.
Le Carriol, *Douelle*, 1929-1932 ; 2 vol. in-12, cartonnage d'éditeur, tranches rouges.

Ouvrages ornés de 128 planches coloriées. Première et deuxième série (respectivement cinquième et troisième éditions) de ces guides mycologiques de poche amplement illustrés en trichromie.

Volbracht, 516. 70 €

Dufour. Champignons.
Planche 2
N°3. Amanita cæsarea. Amanite des Césars (comestible).

41


— 64 —
Midi de la France surtout — Automne, hiver.
Truffe à spores noires ou Truffe du Périgord
Tuber melanosporum.

42

99

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES
(Trompette des morts)

102

Strasbourg, typ. C. Silbermann.

43. ÉMION (Victor). Traité du commerce des vins et autres boissons.
Paris, *J. Hetzel*, s.d. (v. 1890) ; in-12, demi-chagrin vert à larges coins, dos à nerfs orné, tranches dorées.

2 ff., 333 pp., 1 f.

Exemplaire bien relié de cette étude détaillée sur la réglementation des professions relatives au commerce des vins, cidres, bières, vinaigres, parue dans la bibliothèque des professions industrielles, commerciales et agricoles.

Simon Vinaria, 184.

Quelques frottements sur les plats, coins usés, quelques rousseurs. 90 €

44. FOËX (Gustave). Manuel pratique de viticulture pour la reconstitution des vignobles méridionaux. Deuxième édition.
Montpellier, *Camille Coulet* ; *Paris*, 1882 ; in-12, demi-chagrin vert, dos lisse orné.

1 f. bl., 282 pp., 1 f. bl. 35 figures dans le texte.

Seconde édition de cet ouvrage de Gustave Foëx (1844-1906), helvète né à Marseille et titulaire de la chaire de viticulture, fondée en 1882, de l'École d'agriculture de Montpellier. Ses travaux relatifs aux greffes de vignes françaises sur des souches américaines contribuèrent à endiguer les ravages du phylloxéra dans les vignobles méridionaux.

Divisé en trois grandes parties, ce manuel donne le détail des méthodes de greffe sur des vignes américaines, la technique de la submersion, « procédé qui consiste à recouvrir d'eau le vignoble pendant un temps suffisant pour détruire le Phylloxera », et la plantation dans les sables qui « exercent une action préservatrice importante contre le Phylloxera ».

Simon Vinaria, 66.

Dos insolé, petites mouillures marginales, rares rousseurs, quelques annotations manuscrites. 150 €

45. FOILLARD (Léon) et DAVID (Tony). Le Pays et le vin de Beaujolais, suivi d'une anthologie bachique.
Villefranche-en-Beaujolais, *Guillermet*, 1929 ; in-8, demi-chagrin cognac, dos à nerfs, couvertures conservées.

XIX, 199 pp., 2 ff. Frontispice en couleurs de Burnot, dessins de Limonon, 25 planches h.-t. et 1 carte dépliante en couleur.

Édition originale de ce charmant recueil bien illustré consacré au Beaujolais et fort bien illustré. Après avoir donné un itinéraire de trois jours en auto dans le vignoble beaujolais, les auteurs étudient ce pays par le menu : folklore et dictons populaires, histoire du vin, des taverniers et des artistes, la vigne et son développement, défense du vin et de ses qualités, témoignages des médecins (« le vin à la dose du litre quotidien est salutaire, utile à la santé »), etc.

Bitting, 161.

Petites rousseurs aux tranches. Très bel exemplaire. 130 €

46. FOURTON & PATRIARCHE. Les champignons de la région d'Auvergne.
S.l.n.d. (v. 1900) ; plaquette in-8, brochée.

31 pp. Lettrines et figures dans le texte, 1 planche dépliante in-fine avec 41 figures de champignons en couleurs.

Rare petite plaquette éditée pour le compte des pharmaciens Fourton & Patriarche, destinée à identifier les champignons auvergnats.

Couverture passée, planche dépliante fendue aux pliures, sans manque. 40 €

47. FOURNIER (Édouard), FRANCISQUE (Michel). Histoire des hôtelleries, cabarets, courtilles, et des anciennes communautés et confréries d'hôteliers, de taverniers, de marchands de vins, etc.
Paris, *Adolphe Delahays*, 1859 ; gr. in-8, demi-veau caramel, pièce de titre en maroquin vert.

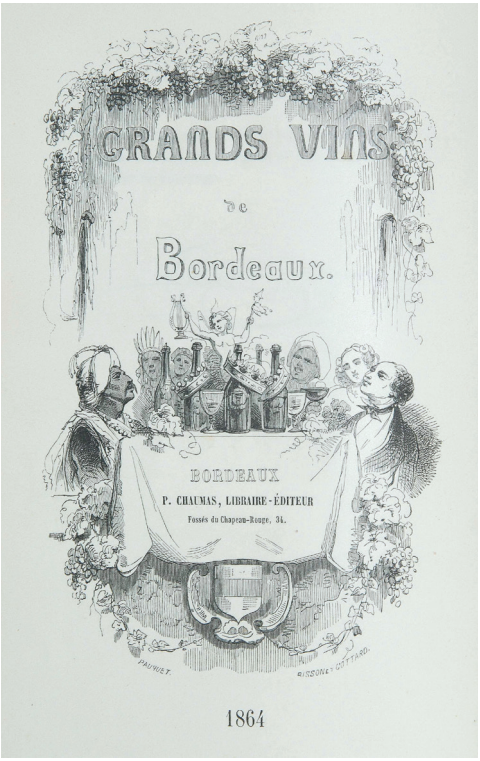
3 ff., 348 pp., 2 ff., 408 pp., 1 f. bl.

Réédition de cette importante étude qui retrace l'historique des hôtelleries, cabarets, courtilles et communautés d'hôteliers à travers les siècles, depuis les chansons de buveurs chez les Hébreux jusqu'au début du XVIIIe siècle, en passant par les frasques des moines buveurs du moyen âge, Henri IV au cabaret, ou encore l'histoire de cet homme tué pour un gigot...

Ouvrage illustré de bois gravés dans le texte, sans les planches hors-texte qui figurent dans certains exemplaires selon Vicaire.

Vicaire, 369-371. – Cagle, 349 (pour l'édition originale de 1851). – Bitting, 324. – Drexel, 166.

Premier mors fendus sur 2 cm en partie haute, dos un peu craquelé, rousseurs importantes et brunissures sur la première partie, mouillure claire angulaire. 130 €



48. FRANCK (William). Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde. Cinquième édition.
Bordeaux, *P. Chaumas*, 1864 ; in-8, demi-maroquin vert à coins, dos à nerfs, titre, auteur et date dorés, tranches dorées (*reliure de l'époque*).

2 ff., IV, 364 pp. 27 vues de châteaux des principaux domaines du Médoc, 2 cartes donnant la classification des vins rouges et vins blancs, 1 grande carte en couleur montée sur onglet de la Gironde dressée en 1864 et divers tableaux synoptiques, la plupart dépliants.

Réédition de la « première bible du Bordelais » (Oberlé). Élégante monographie consacrée aux vins de Bordeaux et de la Gironde, remarquable par sa riche iconographie illustrant les grands domaines viticoles de la région. Bien complet de sa grande carte, qui manque souvent.

Bitting, 165 (troisième édition). – Vicaire, 372 (sixième édition). – Simon Vinaria, 95 (édition originale). – Oberlé Fritsch, 310 (édition originale). – Dartois, 285 (troisième édition).

Le titre annonce 33 vues de châteaux, mais la plupart des exemplaires de cette édition semblent n'en contenir que 30. En tout état de cause, notre exemplaire n'en compte que 27, soit au moins 3 manquantes. Un coin percé, nerfs légèrement frottés. Exemplaire fort bien relié. 320 €

50

49. GARLIN Le cuisinier moderne ou les Secrets de l'art culinaire.
Paris, *Garnier Frères*, 1887 ; 2 vol. gr. in-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs ornés.

XLIV, 278 pp. – 3 ff., 357 pp. 60 planches h.-t. (dont le frontispice) représentant 330 dessins.

Édition originale de ce magnifique ouvrage comprenant 5 000 titres et 700 observations, l'un des plus complets de l'époque, qui « demeurera comme un des types les plus exacts de la cuisine des grands restaurants de notre époque », dit Vicaire. Les très belles planches sont à la mesure des plats présentés : formidables pièces montées, rôtis, croques-en-bouche, entremets, gibiers, etc.

Oberlé, 254. – Vicaire, 386. – Bitting, 176. – Dartois, 294.

Petits défauts aux reliures, coins fatigués, plats un peu tachés quelques rousseurs, tache d'encre sur une tranche. 450 €

50. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine.
Paris, *Hachette*, 1884 ; fort in-4, demi-chagrin rouge, dos à nerfs orné (*reliure de l'époque*).

2 ff., XI, 864 pp. 25 planches imprimées en chromolithographie et 161 gravures sur bois dessinées d'après nature par E. Ronjat.

Sixième édition du plus fameux livre de Jules Gouffé (1807-1877), le « Carême du second Empire » (Oberlé). C'est l'un des ouvrages les plus complets sur le sujet, donnant d'innombrables recettes pour lesquelles Vicaire prévient qu'il ne vaut mieux pas regarder à la dépense. Les truffes y côtoient les poulardes, les pâtés de foie gras, le riz à l'impératrice et les saumons Chambord. En appendice, figurent des suggestions de menus pour 12 à 600 personnes ainsi que quelques instructions pour plier les serviettes.

Oberlé, 226 (édition originale). – Vicaire, 417. – Bitting, 195. – Maggs, 526. – Dartois, 312 (édition originale).

Quelques rousseurs, certains feuillets légèrement roussis, premiers feuillets un peu lâches. 280 €

51. GOY (Sylvain Claudius). La cuisine anglo-américaine. La cuisine de l'Amérique centrale.
S.l.n.d. (1914) ; in-8, reliure d'éditeur en percaline.

1 f., 489 pp.

Rare recueil contenant 1 083 recettes pour la cuisine anglo-américaine (dont la recette du tomato ketchup) et 93 pour l'Amérique centrale (rillons à la Santa Rosa, paella à la Valencienne, nougat de coco à la créole, etc.). Intéressantes notes sur les légumes et les fruits tropicaux.

Bitting, 197.

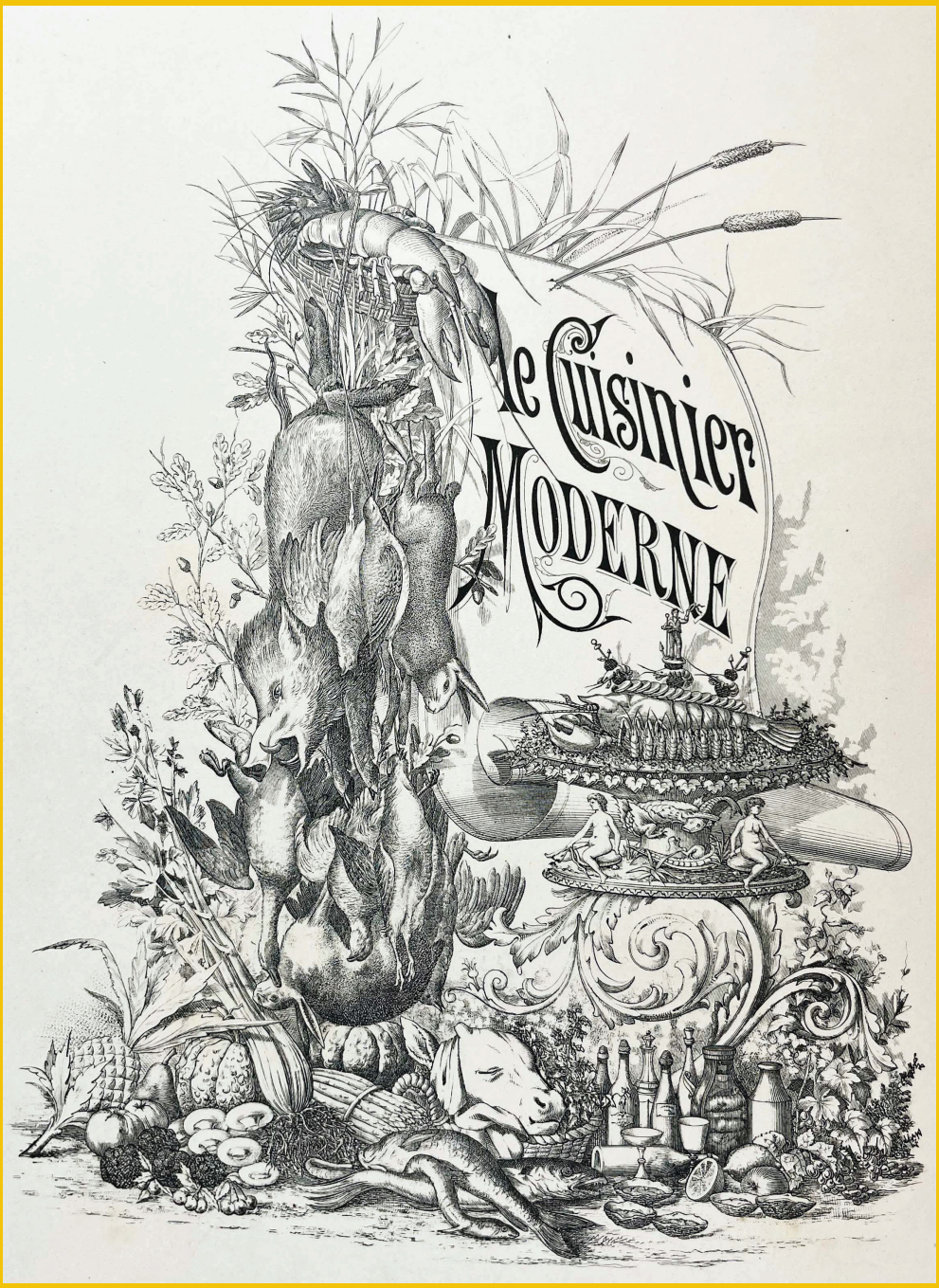
Quelques frottements, premiers et derniers cahiers un peu lâches, petits ressauts de certains autres, reliure légèrement distendue mais encore solide, coins un peu usés, quelques rousseurs. 280 €

52. GRAIMBERG (Charles, de). Histoire du Gros Tonneau de Heidelberg.
Mannheim, *Hôpital des bourgeois catholiques*, 1828 ; in-12, broché.

1 f., 110 pp. 4 planches gravées d'après Graimberg.

Édition originale française de cet ouvrage allemand, paru initialement en 1816. Histoire illustrée du célèbre tonneau monumental de Heidelberg, emblème de la cité palatine sur les rives du Neckar, construit à l'origine pour stocker le vin perçu par l'impôt. Les planches retracent ses métamorphoses successives, de sa création en 1591 sous Jean Casimir à sa reconstruction en 1751 par l'électeur Charles-Théodore.

Chwartz, II, 320. 130 €


le Cuisinier
Moderne

118

Darne d'Esturgeon au Caviar

119

Chaud-Froid de Homard

53. GRAND-CARTERET (John). Raphaël et Gambrinus ou l'Art dans la Brasserie.
Paris, *Louis Westhausser*, 1886 ; in-8, demi-chagrin cognac, dos à nerfs orné de fleurons, couvertures conservées (*reliure de l'époque*).

2 ff., XXII, 326 pp., 1 f. Eau-forte originale de Marcellin Desboutin en frontispice, 7 planches h.-t., 71 illustrations et 51 vignettes dans le texte d'après Pille, Jeanniot, Dantan, Régamey, Mars, Adeline, Viollier, Coll-Toc, Fau.

Édition originale de « l'un des meilleurs ouvrages sur les brasseries, tavernes, cafés et caboulots de France, d'Allemagne, d'Alsace et de Suisse » (Oberlé). On y retrouve les monographies détaillées des principales brasseries parisiennes de l'époque (le Chat Noir, la Brasserie de la Cigogne, le Tambourin, l'auberge du Clou, le Rat mort, etc.), mais aussi des passages sur les étuves à boire, les poêles à faïence historiées, les établissements décorés en Belgique ou les bars anglais et américains.

Bitting, 197. – Maggs, 550. – Dartois, 319. – Simon Vinaria, 225. – Oberlé, 1126.

Dos passé, petits frottements, léger manque de cuir en coiffe, coupes et coins usés. 230 €

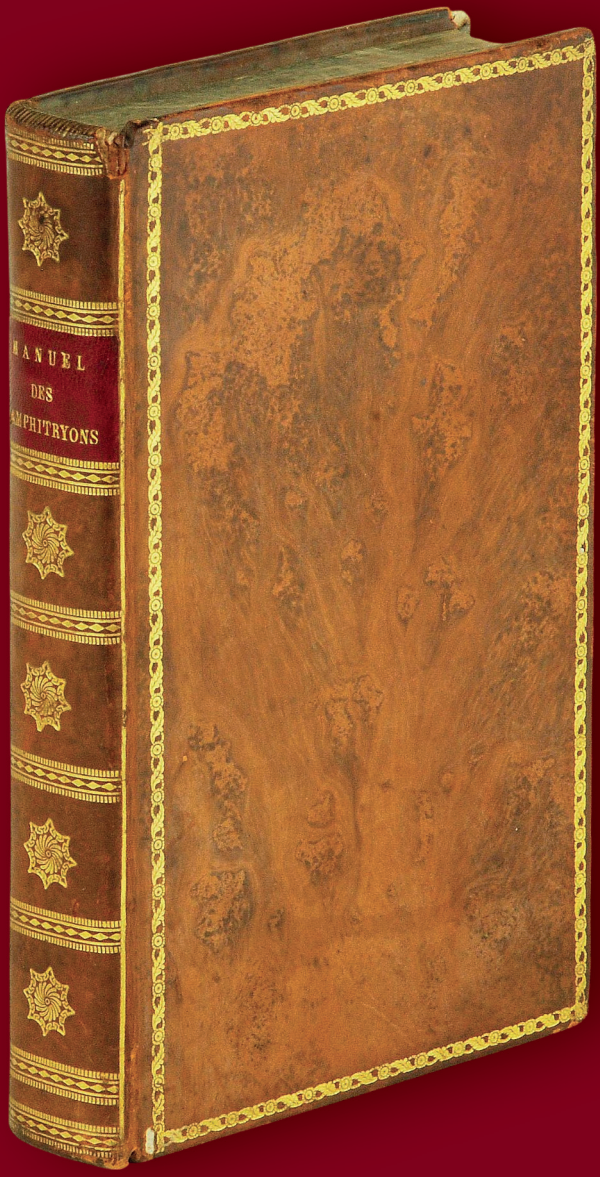
54. GRIMOD DE LA REYNIÈRE. Manuel des Amphitryons ; contenant un Traité de la Dissection des viandes à tables, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Éléments de Politesse gourmande.
Paris, *Capelle et Renand*, 1808 ; in-8, veau marbré, dos lisse orné, pièce de titre en maroquin rouge, chaînette dorée en encadrement des plats, tranches marbrées (*reliure de l'époque*).

384 pp. 1 frontispice et 16 planches hors-texte, la plupart dépliantes.

Édition originale rare et très recherchée du meilleur ouvrage de Grimod de la Reynière (1758-1838), l'extravagant gastronome considéré comme le « créateur de la littérature gourmande » (Oberlé). Il se divise en trois parties. La première est consacrée à la découpe des viandes : sanglier, cochon, poularde et chapon, bécasse, ortolan, turbot, etc. La deuxième partie est un traité proposant une sélection de différents menus en fonction des saisons pour des repas de 15, 25 ou 60 couverts. La dernière partie contient de profitables éléments de politesse gourmande, du placement des convives et de la conversation, à la manière de déguster les vins.

Oberlé, 135. – Dartois, 324. – Vicaire, 427. – Bitting, 203.

Quelques petits défauts esthétiques à la reliure, discrètes rousseurs, une mouillure claire angulaire sur une vingtaine de feuillets. Très bel exemplaire en reliure du temps, bien complet des pages 357 à 380 (table alphabétique et raisonnée), qui manquent souvent. Un portrait de Grimod d'après Dunan ajouté. 1 400 €


ANUEL
DES
MPHITRYONS

55. GUYBERT (Philibert). Toutes les œuvres charitables de Philibert Guybert.
Lyon, *Rigaud*, v. 1648-1649 ; in-12, vélin souple, titre manuscrit au dos (*reliure de l'époque*).

5 ff. n. ch., 762 pp.

Réunion posthume des *Œuvres charitables* de Philibert Guybert (1579-1633), établie sur l'édition de référence de 1633. Ce manuel d'économie domestique contient douze traités différents en pagination continue. Certains intéressent directement notre sujet : ainsi de la *Manière de faire toutes sortes de gelées*, de *La Manière de faire diverses confitures* ou encore de la *Méthode pour faire par artifice que les fruicts des Jardins, à savoir les herbes, racines, raisins, vins, chairs & autres, purgeront tout doucement, & sans aucune peine ny dégoust.*

On y trouve ainsi des recettes de gelées de poissons, de confitures de poires, coins, pêches, framboises et prunes, d'un sirop de cerise sans sucre, et même d'une certaine « raclure de corne de cerf cordiale & très-propre aux dysenteries & flux de ventre ».

La partie dédiée aux vins médicinaux regorge également de fameuses recettes : vin pour les mélancoliques, vin de fenouil (« souverainement bon contre l'éblouissement des yeux »), vin d'anis, vin d'hysope, ou encore un « vin qui retient l'enfant au ventre de celles qui sont enceintes, & prépare à concevoir celles qui en ont envie » à base de menthe fraîche, de girofles, de roses rouges, de sucre blanc et d'écorce de racine.

Exemplaire fatigué, vélin sali avec quelques manques de cuir, coins diversement usés, quelques ressauts de cahiers, certains presque déreliés. Erreur de pagination p. 664 (qui passe immédiatement à la p. 671), sans manque toutefois. Il manque quelques-uns des derniers feuillets. 220 €

56. GUYOT (Jules). Culture de la vigne et vinification. Deuxième édition.
Paris, *Librairie agricole*, 1861 ; in-12, demi-chagrin vert empire, dos à nerfs orné.

2 ff., VIII, 418 pp. 30 gravures dans le texte.

Seconde édition, après l'originale parue un an plus tôt, de cet ouvrage du docteur Jules Guyot (1807-1872), qui vaudra à son auteur une légion d'honneur et lui assurera une renommée auprès du prince Napoléon, à l'origine du financement de ses futurs travaux sur les vignobles français.

L'ouvrage se compose de deux grandes parties, l'une sur la culture de la vigne à proprement parler (nécessité de l'insolation, époques de tailles, sarclages, binages, etc.), l'autre sur la vinification elle-même, depuis les vendanges jusqu'à la mise en tonneau. Il contient également d'utiles informations sur les liqueurs et les vins mousseux.

Oberlé, Fritsch, 166. – Simon, Vinaria, 21.

Exemplaire très légèrement gauchi, infimes rousseurs. 220 €

57. HISTOIRE centennale du sucre de betterave.
Paris, *Fortier et Marotte*, 1912 ; in-4 oblong, demi-percaline rouge à coins, décor de betterave dorée flanquée des dates 1812 et 1912 sur le premier plat.

179 pp. montées sur onglet. Nombreuses reproductions en noir et en couleurs de documents issus des collections de Jules Hélot.

Édition originale collective de ce bel ouvrage, publié à l'occasion du centenaire de la production de sucre indigène par le Syndicat des Fabricants de Sucre de France, d'après des documents. Plusieurs articles évoquent les différents aspects de l'exploitation de la betterave : procédés techniques, évaporation, sélection des betteraves, entrepôts, rôle du sucre dans l'hygiène sociale, etc. Richement illustré.

Dos et partie du premier plat un peu éclaircis, petites taches et frottements à la reliure. 200 €

58. **HISTOIRE PITTORESQUE DU CAFÉ**, dessinée et lithographiée par Develly.
Paris, *Aux dépens d'un amateur*, 1960 ; grand in-4, broché sous couverture rempliée, chemise.

18 ff. n. ch. 5 lithographies d'après Develly, mises en couleurs par Maurice Mourlot.

Charmante publication, fort bien imprimée, qui retrace brièvement l'histoire du café depuis sa découverte par des pâtres du Yémen au milieu du XVe siècle jusqu'au XIXe siècle. 50 €

59. JACQUET (Louis). L'alcool. Étude économique générale. Ses rapports avec l'agriculture, l'industrie, le commerce, la législation, l'impôt, l'hygiène individuelle et sociale.
Paris, *Masson*, 1912 ; fort in-8, demi-vélin, pièce de titre en maroquin rouge, couvertures conservées.

2 ff., XVIII, 944 pp., 2 ff. 44 figures dans le texte, 13 graphiques et 138 tableaux.

Édition originale de cette monumentale et savante étude sur l'alcool, longuement préfacée par Clémenceau. Historique de l'alcool d'autrefois, commerce et industrie de l'alcool en France (cognac, kirsch, armagnac, rhums et eaux-de-vie), législation et régime fiscal, l'alcool au point de vue de l'hygiène, etc. Importante bibliographie en fin de volume.

Chwartz, II, 392.

Vélin un peu taché, intérieur frais. Bon exemplaire. 140 €

60. [JAUFFRET (Louis François)]. Le panier de fruits, ou descriptions botaniques et notices historiques des principaux fruits cultivés en France ; suivies de différens morceaux de littérature et de morale.
Paris, *Perlet*, 1807 ; in-8, demi-maroquin framboise à petits coins, dos lisse orné, pièce de titre en maroquin vert (*reliure de l'époque*).

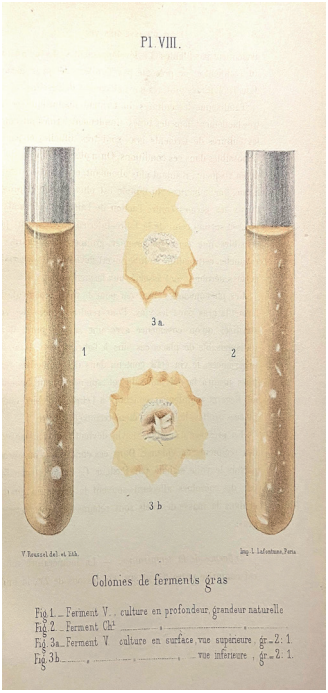
VIII, 384 pp., 1 f. bl. 24 planches coloriées à la main.

Initialement publié en 12 parties, cet ouvrage est attribué à Louis François Jauffret (1770-1840), pédagogue novateur connu notamment comme l'un des précurseurs de l'anthropologie.

L'ouvrage, destiné à la jeunesse, contient des planches de fruits (pomme, ananas, orange, citron, etc.) accompagnées d'observations scientifiques de premier ordre, de réflexions morales et de quelques poèmes de l'auteur lui-même. Il est souvent associé à La Corbeille de Fleurs, paru la même année.

Barbier III, 768. – Raphael, An Oak Spring Pomona, 45.

Rousseurs éparses, petites piqûres par endroits. Condition désirable pour cet ouvrage rare. 1 300 €



61. KAYSER (E.) et MANCEAU (E.). Les ferments de la graisse des vins.
Épernay, *Henri Villers*, 1909 ; in-8, demi-maroquin rouge, dos à nerfs, couverture et dos conservés (*reliure de l'époque*).

6 ff., 135 pp. 34 planches (dont V bis et XXI bis) hors-texte sur papier fort, la plupart en couleurs, dessinées par V. Roussel, bibliothécaire de l'Institut Pasteur.

Édition originale de cette savante étude, dédiée à la mémoire du comte Raoul Chandon de Briailles (1850-1908), directeur de la grande maison sparnacienne de Moët et Chandon, à son frère Gaston et à Jean Chandon de Briailles. L'ouvrage contient de nombreuses observations scientifiques sur les caractères généraux de la graisse des vins, le rôle des aérobies dans la fermentation visqueuse, la culture des ferments en milieux artificiels, l'influence du tanin, de l'acide sulfureux ou de la proportion de sucre, etc.

Exemplaire de Gaston Chandon de Briailles, l'un des dédicataires de l'ouvrage (ses armes dorées sur le dos, son ex-libris armorié), avec envoi autographe signé de Manceau.

Oberlé, 1004. – Simon Vinaria, 176.

Petit manque en coiffe, mors frottés (le premier fendillé en partie haute), infimes rousseurs. 320 €

62. KEHRIG (Henri). Le Privilège des vins à Bordeaux jusqu'en 1789.
Paris, *G. Masson* ; *Bordeaux*, *Féret et fils*, 1886 ; in-8, demi-chagrin rouge, dos lisse à un fleuron doré, couverture conservée (*reliure du XXe siècle*).

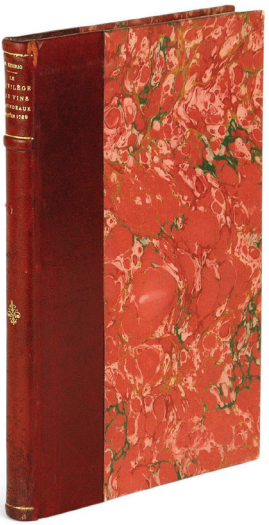
2 ff., IX, 114 pp.

Rare édition originale de cette étude sur le privilège des vins à Bordeaux, en vertu duquel ne pénétraient dans Bordeaux que les vins provenant des propriétés possédées par les habitants. Cette tradition fort ancienne, qui existait déjà sous les rois d'Angleterre, avant la réunion du duché de Guyenne à la couronne de France, fut abrogée par l'Assemblée Générale le 10 décembre 1790 qui proclama la « libre entrée des vins à Bordeaux recueillis dans tout le royaume ».

L'étude est suivi d'un intéressant appendice dédié au ban des Vendanges, aux courtiers, taverniers, aux prix payés pour les vins du XIIe au XVIIIe siècle et à quelques faits divers se rattachant à la vigne et au vin. Envoi autographe de l'auteur au faux-titre.

Vicaire, 474 (collation incorrecte). – Simon Vinaria, 95. – Manque à Oberlé.

Menus frottements et dos un peu passé, rares feuillets non coupés, intérieur très frais. 190 €



63. KOFRANEK (Albert). Plats froids aux œufs. 154 illustrations dont 19 hors-texte.
(*Paris*), *Flammarion*, 1928 ; in-8, demi-chagrin bleu marbré, dos à nerfs orné (reliure de l'époque).

139 pp., 1 f.

Édition originale de cet ouvrage recherché sur les œufs et leur préparation. Contient d'innombrables recettes de plats froids à base d'œufs : œufs Mozart, œufs farcis à l'italienne, œufs mimosa, etc. Les reproductions photographiques sont les témoins d'une époque qui n'épargnait ni son temps ni ses efforts pour satisfaire les palais des gourmands.

Première planche presque déreliée. Exemplaire frais et bien relié. 90 €

64. LA CAMBRE (Georges). Traité complet de la fabrication des bières, et de la distillation des grains, pommes de terre, betteraves, topinambours, etc., contenant la description des divers procédés, machines et appareils usités dans différents pays.
Bruxelles, *Librairie Polytechnique* ; *Paris*, *Veuve Bauchard-Huzard*, 1856 ; 2 vol. in-8, demi chagrin, dos à nerfs orné de caissons à froid, titre, auteur et tomaison dorés.

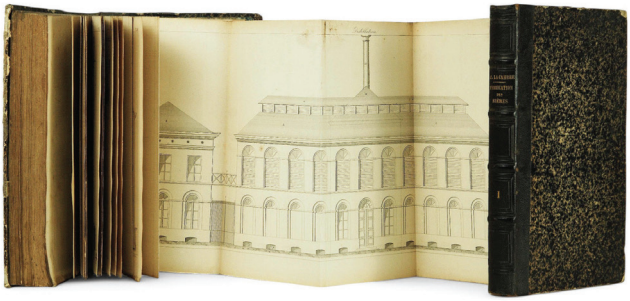
3 ff., 534 pp. – 2 ff., 679 pp. 23 planches dépliantes.

Seconde édition augmentée, tout aussi rare et recherchée que l'originale de 1851, du PLUS IMPORTANT TRAITÉ SUR LA BIÈRE BELGE DU XIXE SIÈCLE. Divisé en trois livres, l'ouvrage examine en détail la fabrication des bières, l'art de la distillation et la préparation des vinaigres. Description des matières premières employées, du maltage, de la fermentation et des différents types de bières belges, anglaises, françaises, russes et allemandes : scotch-ale, brown-stout, uytzet des Flandres, kivas de Russie, bière blanche de Munich, etc.

Accompagné de 23 planches gravées (l'édition originale n'en comptait que 17), il contient également un utile vocabulaire détaillé des principaux termes techniques employés.

Dartois, 362 (édition originale). – Inconnu de la plupart des autres bibliographies sur le sujet.

Menus frottements, coins et tranches usés, rousseurs éparses, quelques discrètes mouillures. Au demeurant, un bel exemplaire de ce livre rare. 600 €



65. LA FIZELIÈRE (Albert, de). Vins à la mode et cabarets au XVIIe siècle.
Paris, *René Pincebourde*, 1866 ; in-12, demi-cartonnage orange à la bradel, pièce de titre en maroquin.

84 pp. 1 frontispice à l'eau-forte de Maxime Lalanne.

Rare et plaisant livret, édité dans la *Petite bibliothèque des curieux*, et tiré à petit nombre pour les amateurs. La première partie de cette petite étude se propose de retracer l'origine des meilleurs vins français. La seconde dresse une liste authentique des cabarets (essentiellement parisiens), de 1580 à 1700, hantés par nos plus grands poètes et dans lesquels ceux-ci puisèrent « au sein d'un broc fumeux, leurs plus vaillantes inspirations » : les Trois Entonnoirs, pont Saint-Michel, qui passaient pour détenir alors les meilleurs vins de Beaune de tout Paris, le Mouton blanc, haut-lieu des gens de plume, la Table-du-valeureux-Roland, au Châtelet, qui passait pour avoir fait asseoir sur ses bancs le brave chevalier et ses onze comparses.

Vicaire, 366. – Bitting, 160 (« many interesting and amusing anecdotes »). – Simon Vinaria, 270.

Bel exemplaire, frais. 130 €

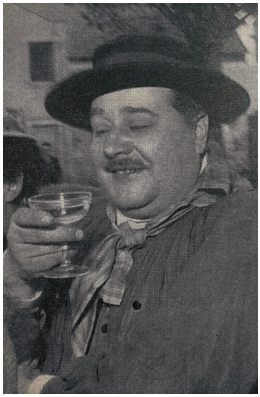
66. LACOSTE (P. Joseph). Le vin de Bordeaux. Ses centres de production, l'art de le choisir, l'art de le consommer.
Bordeaux, *Delmas*, s.d. (v. 1939) ; in-12, pleine toile bleue, couverture conservée.

2 ff., 71 pp., 2 ff. Carte en couleur en frontispice.

Édition originale de ce « petit guide très plaisant » (Oberlé) consacré aux vins et au vignoble de Bordeaux et de sa région : étude des crus et des domaines, que faut-il boire, quand et comment ?

Oberlé Fritsch, 322.

Dos insolé, intérieur très frais. 40 €



67. LAGRANGE (André). Moi, je suis Vigneron.
Villefranche-en-Beaujolais, *Guillermet*, 1960 ; in-8, broché.

359 pp.

Édition originale posthume de cette ravissante chronique d'André Lagrange (1909-1959). On y suit, mois après mois, la vie quotidienne du père Toine, vigneron imaginaire de la côte chalonnaise : le ramassage des fruits, la préparation des tonneaux, les sorties d'église, la fenaison, etc.

Oberlé Fritsch, 307.

Bel exemplaire. 50 €

68. LANOUX (Armand), RAILLIET (André), DIDIER (Roger) et GANDON (Yves). La route du vin de Champagne.
Paris, *Les Heures claires*, 1966 ; pet. in-4, en feuillets sous couverture rempliée, chemise et étui.

189 pp., 4 ff. 20 lithographies de Touchagues.

Réunion de textes inédits à la gloire du vin de Champagne et à sa région, élégamment illustrée par Touchagues. L'un des 3250 exemplaires sur Vélin chiffon de Rives. 70 €

Melli spicula, jungimus.

69. LE BRUN. Epigrammes, madrigaux et chansons.
Paris, *Nicolas le Breton*, 1714 ; in-12, veau brun, dos à nerfs orné, roulette dorée sur les coupes, tranches rouges (*reliure de l'époque*).

8 ff., 418 pp. Frontispice de Scotin représentant un dîner à la campagne.

Rare édition originale de ce recueil de pièces de circonstance ayant souvent trait à la table, au vin et autres joyeusetés : *Déclaration faite à table*, *Les bons repas*, *Un buveur à un amant*, ou encore la *Solution d'un problème bacchique faite à table*, dans laquelle on apprend « Que le vin rouge au blanc doit être préféré / Puisqu'il approche moins de la couleur de l'eau ».

Petit manque en coiffe, petits frottements et craquelures au dos, intérieur frais. Bel exemplaire. 250 €

70. LE SOURD (Paul). Traité pratique des vins, cidres, spiritueux & vinaigres.
Paris, *G. Masson*, s.d. (v. 1890) ; gr. in-8, demi-chagrin bleu nuit, dos à nerfs orné, tranches marbrées.

1 f., 617 pp., 15 ff. (catalogue).

Édition originale, illustrée de 48 figures dans le texte, de cet épais traité consacré aux vins, cidres, spiritueux et vinaigres : maladies du raisin, vinification, rhums, kirschs, législation des boissons, etc.

Simon Vinaria, 20 (troisième édition).

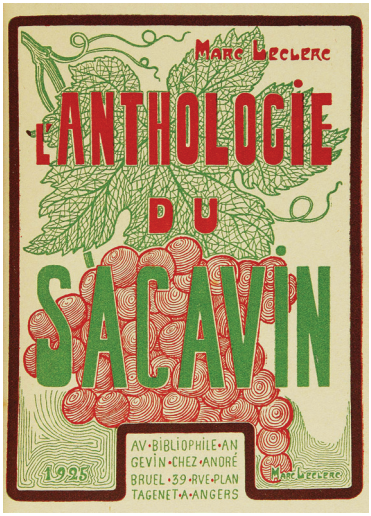
Quelques frottements au dos et aux coupes, coins découverts, intérieur frais. 180 €

71. LEBRUN (L.). Culture du chou à choucroute. Fabrication de la choucroute.
Paris, *Librairie agricole*, 1942 ; in-8 carré, broché.

39 pp. 4 figures dans le texte.

Seconde édition de cette petite étude rédigée par Lebrun, ingénieur agronome et directeur honoraire des services agricoles de la Marne, dédiée à la choucroute : culture du chou, fabrication familiale et industrielle de la choucroute, sa préparation.

Bon exemplaire. 45 €



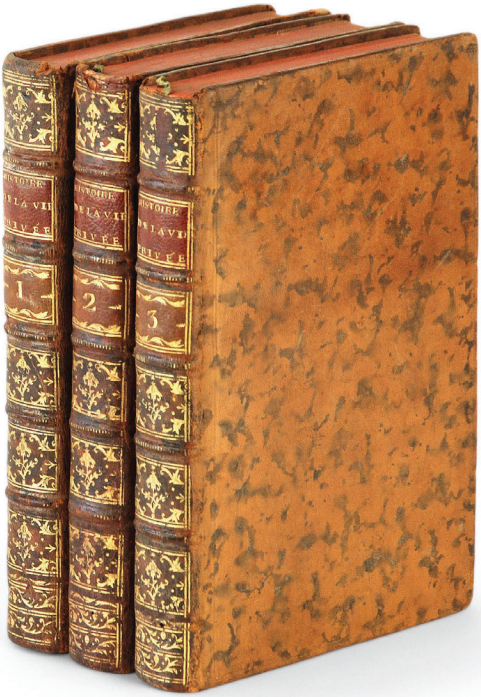
72. LECLERC (Marc). L'Anthologie du Sacavin ou Petit Recueil des plus Excellents Propos et Discours (vers et prose) qu'inspira le Glorieux, Subtil et Généreux vin d'Anjou à nos auteurs de tous les Temps et à quelques autres.
Angers, *Bruel*, 1925 ; in-12, demi-chagrin chocolat, dos à nerfs, couvertures conservées.

383 pp.

Édition originale de cette anthologie, présentant des extraits choisis d'amateurs de la treille depuis Grégoire de Tours jusqu'à Claude Villiers, en passant par Ronsard, Baïf et Curnonsky.

Oberlé Fritsch, 369.

Très bien relié. 120 €



73. LEGRAND D'AUSSY (Pierre Jean-Baptiste). Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.
Paris, *Ph.-D. Pierres*, 1782 ; 3 vol. in-8, basane marbrée, dos à nerfs ornés, filets à froid sur les plats, filet doré sur les coupes, tranches rouges (*reliure de l'époque*).

xiij, 1 f., 373 pp. – 2 ff., 383 pp. – 2 ff., 363 pp.

Édition originale de cet ouvrage recherché. Ces trois volumes, rédigés par Legrand d'Aussy (1737-1800), étaient originellement envisagés comme devant former la première partie d'une grande fresque couvrant l'ensemble des aspects de la vie privée des français. Seule cette première partie sera finalement publiée, consacrée entièrement à l'art de se nourrir en France.

Innombrables détails et précisions sur les mœurs gastronomiques de l'époque : origine et histoire des boulangers, art de conserver la bière, espèces de raisins Gaulois les plus estimés des Romains, mais aussi des articles consacrés à la fricassée de poulet, à la culture des petits pois ou aux pâtés de viande et gâteaux des rois.

Simon Vinaria, 108. – Drexel, 523. – Cagle, 254. – Bitting, 280 (« one of the finest works upon the social life of the French people »). – Vicaire, 510 (« ouvrage très intéressant et très utile »). – Maggs, 365 (seconde édition).

Coiffes arasées (petit manque à celle du second volume), coins un peu fatigués, intérieurs très frais. Bel exemplaire. 1 100 €

74. LEROUX (S.). Traité de la vigne et Le vin en Algérie et en Tunisie.
Blida, *Mauguin*, 1894 ; 2 vol. gr. in-8, demi-chagrin vert, dos à nerfs, tranches marbrées.

1 f., 698 pp., XVIII, 2 ff. bl. – 805 pp., 1 f.

Très rare édition originale de cette monumentale étude, agrémentée de 335 figures, sur la vigne et le vin en Algérie et Tunisie. Cet épais manuel aborde la sélection des cépages adaptés au climat nord-africain (effets du sirocco, des grandes chaleurs ou des pluies torrentielles sur la vigne), la plantation sur sols sablonneux, la lutte contre le phylloxéra, la vinification et l'usage de la vigne en treille. Leroux y affirme notamment le potentiel de l'Afrique du Nord pour produire des vins naturels de qualité face à la crise viticole européenne.

Envoi autographe de l'auteur sur le faux-titre.

Simon Vinaria, 146. – Manque à la plupart des autres bibliographies sur le sujet.

Frottements et petits chocs aux reliures, un mors superficiellement fendillé, coins percés, coupe supérieure du premier volume entièrement découverte, rousseurs éparses. 650 €

75. LÉVY (L.). Amélioration du fumier de ferme par l'association des engrais chimiques et la création de nitrières artificielles.
Paris, *Librairie agricole*, 1874 ; in-12, demi-chagrin tabac, dos à nerfs.

xiij, 140 pp.

Intéressant petit ouvrage sur le fumier et son utilisation : principes généraux de la nutrition des plantes, fumier de ferme, engrais chimiques, etc. Mors un peu frottés, rousseurs éparses. 50 €

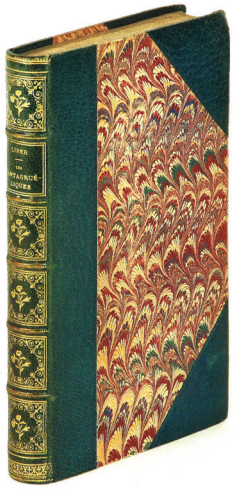
76. LIBER (J. V. F.). Les pantagruéliques. Contes du pays rémois. Troisième édition.
Turin, *J. Gay*, 1871 ; in-12, demi-maroquin bleu à larges coins, dos à nerfs orné, tête dorée.

1 f., X, 1 f., 211 pp. Un portrait de l'auteur en frontispice.

Recueil de contes rémois publié par l'auteur « avec la collaboration de joyeux compagnons aimant à passer ensemble leurs soirées, et à la fumée du cigare et de tasses de thé souvent renouvelées ». Y figurent de petits contes en vers aux noms charmants, curieux, voire libres : le chapon, la servante déniaisée, la chaise percée, l'androgyne, etc.

L'un des 190 exemplaires sur papier vélin anglais, celui-ci l'exemplaire de l'éditeur. De la bibliothèque Jean-Baptiste Moens (1833-1908), philatéliste belge considéré comme l'un des premiers marchands de timbres-poste (ex-libris armorié).

Dos un peu passé, nerfs légèrement frottés, deux coins gauchis, petites rousseurs sur le frontispice. 120 €



77. MACHET (J. J.). Le confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur, contenant toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur, et, en outre, les procédés généraux de quelques Arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du Parfumeur et du Limonadier.
Paris, *Maradan*, 1806 ; in-8, demi-basane à petits coins, dos lisse (reliure de l'époque).

Seconde édition du meilleur traité de l'époque dédié à l'art de la confiserie, lui-même rédigé par un confiseur de métier. Après une introduction offrant un aperçu de la discipline, l'ouvrage se décompose en cinq parties : la première est consacrée au choix des substances à employer, la seconde traite du sucre et du chocolat, la troisième des confitures en général (où sont aussi inclus les bonbons), la quatrième de la distillation et la cinquième, tout particulièrement adressée aux parfumeurs et limonadiers, aborde les crèmes, glaces et fromages glacés, dentifrices et autres pommades cosmétiques.

Dartois, 405. – Simon Vinaria, 155. – Cagle, 211. – Bitting, 299. – Vicaire, 545 (omet notre édition).

Petit accident en queue avec manque au bas du premier mors, mors frottés, coins fatigués. Rares rousseurs et petites piqûres. 250 €

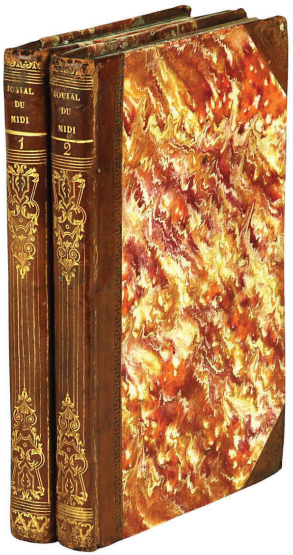
78. MANESSE (L. C.). Traité du droit de bâtir moulin, et des bannalités en général.
Paris, *Prault*, 1785 ; in-12, basane marbrée, dos lisse orné, filet doré sur les coupes, tranches rouges.

1 f., xviij, 287 pp., 3 ff.

Édition originale de ce traité juridique très complet sur le droit de bâtir moulins, fours, pressoirs, brasseries et autres. Intéressante introduction sur l'évolution de la construction des moulins, depuis leur libre édification dans l'Antiquité romaine jusqu'à leur progressive soumission à un régime seigneurial.

Barbier, IV, 793c.

Menus frottements, coiffe anciennement restaurée. 180 €



79. MARIE (Alexandre). Le jovial du Midi, chansonnier anacréontique, bachique, philosophique, critique, patriotique, etc.
Toulouse, *Dagalier*, 1840 ; 2 vol. in-8, demi-veau havane à coins, dos lisses ornés, frises de grecques à froid, tranches marbrées.

1 f., XVIII, 323 pp., 1 f. (errata) – 2 ff., 307 pp.

Rare recueil de chansons à boire et à manger, cette chanson « des enfants du caveau, celle qui s'assied aux banquets, y fait éclore les éclats d'un rire homérique, s'y couronne de roses, et, à défaut de Falerne, sable le champagne à longs traits » (préface). Nombreuses chansons aux titres évocateurs : *Le Pique-Assiette*, *Le Trône et l'Échafaud*, *A soixante ans, on n'est plus bon à rien*, *La Truffe et la Pomme de Terre*, etc.

Manque aux grandes bibliographies sur le sujet.

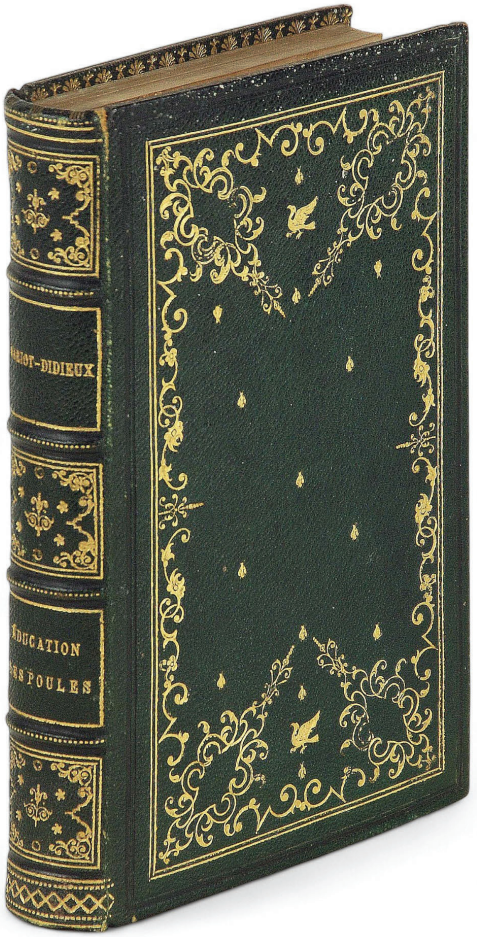
Menus frottements aux reliures, coins très usés, discrètes rousseurs et mouillures (majoritairement dans la première partie du premier volume), un cahier quasiment dérelié dans le second volume. 150 €

80. MARIOT-DIDIEUX. Éducation lucrative des poules ou Traité raisonné de gallinoculture.
Paris, *Lacroix*, s.d. (v. 1850) ; in-12, plein chagrin empire, dos à nerfs richement orné, très beau décor doré de feuillages, rinceaux, oiseaux et petites mouches encadrés d'un double filet doré sur les plats, roulette dorée en pointillé sur les coupes, dentelle intérieure, tranches dorées (*reliure de l'époque*).

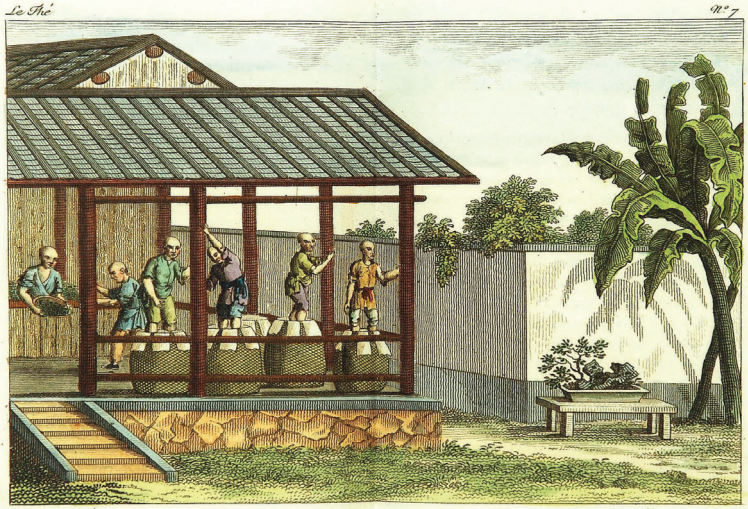
XII, 444 pp., 1 f. bl. Frontispice et 3 planches dépliantes.

Magnifique exemplaire de cette curieuse étude sur la gallinoculture. Antiquité de la poule (où l'on apprend que Socrate supportait patiemment leurs cris parce qu'elles pondaient des œufs), son utilité, considérations anatomiques et physiologiques, étude des races européennes, asiatiques, syriennes, indo-chinoises, océaniennes, moyens de les engraisser, d'en augmenter la ponte, de les mettre à mort, etc.

Rousseurs prononcées, planches roussies, reliure en très bel état. 400 €



Bateaux de l'intérieur des terres pour le transport des corbeilles ou barses de thé.



Foulage des feuilles de thé dans les barses ou corbeilles.

81. MARQUIS (F.). Du thé, ou nouveau traité sur sa culture, sa récolte, sa préparation et ses usages.
Paris, *Nepveu, Audot, F. Marquis*, 1820 ; in-18, plein veau glacé, dos lisse orné, roulette géométrique dorée en encadrement des plats, tranches dorées.

124 pp.

Rare édition originale de ce délicieux ouvrage, orné de 10 magnifiques planches d'après nature coloriées à la main, dont 6 à double page, montées sur onglet et numérotées 3 à 8. Selon Vicaire, une autre édition in-8 fut publiée la même année, sans gravures. L'auteur, négociant en thés et fournisseur du comte d'Artois, étudie à la fois le commerce de cette herbe, son histoire mais aussi ses propriétés, sa récolte et ses différentes variétés : thé camphou, paotchong, pékao, etc. Rarissime dans une telle condition.

Cagle, 305. – Cordier, Sinica, I, 205. – Mueller, 139. – Vicaire, 567.

Insignifiants frottements aux mors, deux coins un peu fatigués. Magnifique exemplaire. 1 500 €

82. MAYET (Valéry). Les Insectes de la vigne.
Montpellier, *Coulet* ; *Paris*, *Masson*, 1890 ; grand in-8, demi-chagrin chocolat, dos à nerfs orné (*reliure de l'époque*).

XXVIII, 470 pp. 5 planches dont 4 chromolithographiées et 80 figures dans le texte.

Édition originale du plus important livre de l'auteur, « ouvrage fondamental sur les insectes ampélophages » (Oberlé). Ces parasites, tous classés par ordre, sont méticuleusement analysés et chaque fois accompagnés des moyens à mettre en œuvre pour en limiter les ravages : cécidomie, cochenille, phylloxéra, pyrale, punaises des champs, grillon transparent, capricorne soldat, etc.

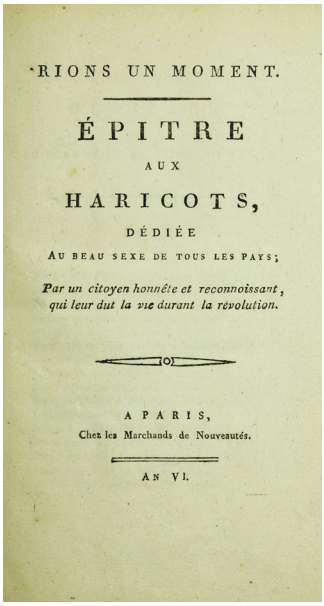
Oberlé Fritsch, 180. – Simon Vinaria, 62.

Discrètes rousseurs. Bon exemplaire, bien relié. 180 €

83. MIQUEL (A.). Éloge de Parmentier.
Paris, *Gazette de Santé*, 1823 ; pet. in-8, cartonnage bradel postérieur.

60 pp.

Rare petite plaquette dédié au grand agronome français. « Ainsi ton nom pur et sans tache parviendra sans peine aux générations les plus éloignées ; et ta gloire, toujours nouvelle, refleurira, chaque année, comme la plante dont tu sus montrer les avantages et propager la culture avec tant de zèle et de succès ». 70 €


·RIONS UN MOMENT.

ÉPITRE

AUX

HARICOTS,

DÉDIÉE

AU BEAU SEXE DE TOUS LES PAYS;

Par un citoyen honnête et reconnoissant, qui leur dut la vie durant la révolution.

A PARIS,

Chez les Marchands de Nouveautés.

AN VI.

84. [MOLIN]. Épître aux haricots, dédiée au beau sexe de tous les pays ; Par un citoyen honnête et reconnoissant, qui leur dut la vie durant la révolution.
Paris, *Chez les Marchands de Nouveautés*, An VI ; in-8 demi-percaline verte à la bradel postérieure, couvertures muettes conservées.

1 f. (faux-titre), 65 pp.

Rarissime et unique édition de ce poème rédigé par un soldat de l'armée d'Italie, que Vicaire indique être le citoyen Molin. D'un style naïf et piquant, il est entièrement dédié aux haricots, qui sauvèrent son auteur des rigueurs de la guerre. Celui-ci leur vouera un culte tout à fait délicieux, allant jusqu'à les qualifier de « saints haricots » :

« De tous vos bienfaits infinis,
HARICOTS, soyez donc bénis,
Vous et votre sainte famille,
(Navet, s'entend, pois et lentille) »

Les pages 47 à 65 contiennent un amusant « Dialogue entre une dame très-curieuse et l'auteur de l'épître, très-discret. »

Bel exemplaire, à toutes marges.

Vicaire, 331 (Paul Ginisty parle d'ailleurs de cet ouvrage et en cite quelques vers dans sa préface à la bibliographie de Vicaire). – Inconnu de la plupart des autres bibliographies sur le sujet.

Dernier feuillet relié par erreur après la p. 15. 400 €

85. MOUILLEFERT (Pierre). Les vignobles et les vins de France et de l'étranger.
Paris, *Librairie agricole*, s.d. (1891) ; in-8, demi-chagrin chocolat, dos lisse orné (reliure de l'époque).

3 ff., VII, 560 pp. 7 cartes coloriées et 117 figures dans le texte.

Édition originale de cet important traité, l'un des premiers ouvrages français proposant une vue d'ensemble sur le sujet. Passant en revue les vignobles des quatre coins du monde, il propose une analyse topographique et climatique, précise la superficie consacrée à la viticulture dans chaque pays, présente les principaux cépages et leurs qualités, puis décrit les procédés de vinification, la nature et la qualité des vins, en mentionnant enfin les principaux crus.

L'ouvrage est divisé en deux parties, respectivement consacrées aux vignobles français et aux vignobles étrangers. Ces derniers sont étudiés par le menu : après avoir évoqué les vignes d'Espagne, de la Chine, du Grand-Duché de Bade, des îles Ioniennes, de l'Abyssinie ou de Rhodes et Thénédos, Mouillefert va jusqu'à mentionner les quelques pieds de vigne poussant timidement au Kurdistan.

Simon Vinaria, 25.

Dos très légèrement passé, rousseurs sporadiques. 250 €

86. ODART (Alexandre-Pierre, comte d'). Ampélographie universelle ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom.
Paris, *Librairie agricole* ; *Tours*, 1862 ; in-8, demi-veau aubergine, dos lisse orné.

2 ff., 620 pp., 30 pp. (appendice), 48 ff. bl.

Cinquième et dernière édition publiée du vivant de l'auteur, la plus complète, de cet « ouvrage remarquable » (Oberlé), le premier livre français consacré spécialement à l'ampélographie. Rejeton de l'ancienne noblesse poitevine, le comte Alexandre-Pierre Odart de Rilly (1778-1866), après un passage à Polytechnique, décida de consacrer sa vie à l'agronomie, et particulièrement à la viticulture.

Vivement intéressé par l'amélioration de la qualité des vins, il rassembla une collection d'innombrables cépages issus de quatorze pays qu'il planta sur son domaine tourangeau jouxtant le château de la Dorée afin d'en comparer les vertus. Il est considéré comme l'un des précurseurs de l'ampélographie systématique, aux côtés de Chevreul et Bouchardat.

Simon Vinaria, pp. 53-56 (cite plusieurs éditions, dont l'originale de 1845) – Oberlé, Fastes, 979. (quatrième édition).

Mors légèrement frottés, petites craquelures au dos, rares rousseurs. 300 €

87. OMBIAUX (Maurice, des). L'Amphitryon d'aujourd'hui. Introduction à la vie gourmande (du Porto au Havane).
Paris, *Dorbon aîné*, 1936 ; in-12, broché.

267 pp.

Charmant petit recueil de réflexions gastronomiques sur le caviar, le cognac, le champagne, etc. rédigé par Maurice Des Ombiaux (1868-1943), journaliste gastronome belge. 40 €

88. OMBIAUX (Maurice, des). Les fromages.
Paris, *Jean Budry*, 1926 ; in-8, demi-chagrin havane, dos à nerfs orné, tête dorée, sous emboîtage (*reliure de l'époque*).

118 pp., 1 f. Frontispice gravé en couleur.

Édition originale de ce bel ouvrage de Maurice des Ombiaux à la gloire du fromage. Anecdotes historiques, bibliophiliques et littéraires, recettes et souvenirs autour du brie, du roquefort, de l'époisse ou du petit-suisse. L'un des 370 exemplaires sur vergé d'Arches crème.

Dartois, 481. – Bitting, 123.

Épidermures superficielles aux mors, petite tache sur le premier plat, décharge du frontispice sur la page de titre. Bel exemplaire, bien relié. 200 €

89. OMBIAUX (Maurice, des). Nouveau manuel de l'amateur de Bourgogne.
Paris, *Rouart et Watelin*, 1921 ; in-12, broché.

176 pp., 1 f. Frontispice et ornements dessinés et gravés sur bois par Robert Bonfils.

Édition originale de ce bon manuel, truffé d'anecdotes et plein d'humour. 35 €

90. ORFILA (M.-P.). Secours à donner aux personnes empoisonnées et asphyxiées ; Suivis des moyens propres à reconnaître les poisons et les vins frelatés, et à distinguer la mort réelle de la mort apparente.
Paris, *Chez l'auteur*, *Béchet jeune*, 1821 ; in-12, demi-basane, dos lisse orné, tranches jaspées (*reliure de l'époque*).

XXVIII, 288 pp.

Deuxième édition de ce curieux ouvrage. Quelques chapitres sont des morceaux de choix pour les gastrophiles les plus téméraires : examen d'empoisonnements consécutifs à l'ingestion de champignons, de poissons vénéneux ou de moules, analyse des vins frelatés, falsifiés ou altérés, etc.

Oberlé, 460 (édition originale).

Mors partiellement fendus, coiffe abîmée, petits manques de cuir, intérieur frais. 200 €

91. PARMENTIER (Antoine Augustin). Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate et du topinambour.
Paris, *Barrois l'aîné,* 1789 ; in-8, plein maroquin rouge, dos à nerfs orné de motifs révolutionnaires, triple filet doré encadrant les plats, bonnets phrygiens en écoinçons et au centre des plats avec la devise « Vive la liberté », filet doré sur les coupes, roulette intérieure, tête dorée, non rogné (*reliure à l'imitation*).

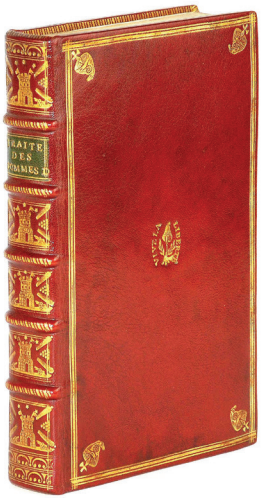
viij, 389 pp.

Rare édition originale de ce fameux traité sur la pomme de terre. C'est au cours de sa captivité durant la Guerre de Sept Ans que Parmentier (1737-1813) découvre ce tubercule, encore fort mal connu en France et victime d'innombrables préjugés. Plusieurs épisodes de disette à la fin du XVIIIe siècle donneront à Parmentier l'occasion de défendre l'usage de ce légume, ouvrant la voie au succès que rencontrera chez nous la délicieuse patate.

L'ouvrage comporte de nombreux renseignements sur la culture de la pomme de terre, les moyens de la préserver des animaux destructeurs, de sa conservation, sa cuisson, et même la recette d'un « pain de pomme de terre ». Un chapitre est également dédié au topinambour.

Vicaire, 657.

Reliure pastiche très habilement réalisée. Excellent exemplaire. 1 100 €



92. PERRIN (Armand). La civilisation de la vigne.
Paris, *Gallimard*, 1938 ; in-8, demi-maroquin prune, dos à nerfs, couvertures et dos conservés (*reliure de l'époque*).

218 pp., 1 f. bl. 2 cartes dépliantes, 7 figures et 26 planches hors-texte.

Quatrième édition de ce bel ouvrage consacré à la vigne et à ceux qui la font vivre. L'auteur y décrit les différents paysages viticoles du globe et examine les techniques qui président à l'exploitation de la vigne. Intéressante partie sur les conditions sociales des viticulteurs.

Dos passé, petits frottements en coiffe. Exemplaire fort bien relié, en partie non coupé. 70 €

93. OBSERVATIONS sur le Phylloxera et sur les parasitaires de la vigne, etc... par les délégués de l'Académie.
Paris, *Gauthier-Villars*, 1881 ; in-4, plein cartonnage bradel moderne, couvertures conservées.

2 ff., 184 pp. 1 planche en couleur in-fine.

Savante publication de 24 articles extraits des Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences de 1880-1881, tous ayant pour sujet l'étude du phylloxéra : les mœurs du phylloxéra par Fabre, l'essaimage du phylloxéra en 1880 par Lafitte, les résultats obtenus par un traitement mixte au sulfure de carbone et au sulfocarbonate de potasse (Laugier), la migration du puceron du peuplier (Lichtenstein), etc.

Rares rousseurs, mouillure claire sur la marge haute et petite tâche humide sur la planche. Exemplaire bien relié. 130 €

94. POTTIER (A.). Les champignons de la Sarthe.
S.l.n.d. (v. 1900) ; plaquette in-8, brochée.

31 pp. Lettrines et figures dans le texte, 1 planche dépliante in-fine avec 41 figures de champignons en couleurs.

Rare petite plaquette destinée à identifier les champignons sarthois.

Couverture un peu passée, dos abîmé, planche dépliante fendue aux pliures, sans manque. 40 €

95. POUPON (Pierre) et FORGEOT (Pierre). Les vins de Bourgogne. Deuxième édition revue et corrigée.
Paris, *Presses universitaires de France*, 1959 ; in-12 carré, demi-basane rouge, dos à nerfs orné, couverture et dos conservés.

4 ff., 175 pp.

Seconde édition de cette étude sur les vins de Bourgogne, illustrée de jolis bandeaux et culs-de-lampe par Paul Devaux, de 7 cartes et 2 planches.

L'ouvrage dresse un panorama des différents aspects de la viticulture bourguignonne, depuis la vinification jusqu'au commerce des vins, en passant par les appellations d'origine de la région et ses diverses festivités vineuses (Paulée de Meursault, Piliers chablisiens, foire gastronomique de Dijon, etc.).

Oberlé, Fritsch, 302.

Dos légèrement passé, cachets de la bibliothèque Pierre Crozet. Intérieur irréprochable. 80 €

96. POURRAT (Henri). L'aventure du Roquefort.
S.l., *Société anonyme des caves et des producteurs réunis de Roquefort*, 1955 ; gr. in-8, broché sous couverture.

235 pp., 3 ff. Illustrations d'Yves Brayer, gravées sur bois en couleurs par Gérard Angiolini.

Édition originale de ce conte légendaire d'Henri Pourrat, remontant aux origines de la naissance du Roquefort. Un jeune pâtre distrait par l'amour oublie son pain et son fromage dans une grotte. Revenu des jours plus tard, il découvre sa pitance bleue de moisissures, désormais sublimée : ainsi serait né le roi des fromages. Exemplaire numéroté sur vélin blanc filigrané.

Dos un peu décollé. 30 €

97. PRAROND (E.). Abbeville à table. Études gourmandes et morales.
Amiens, *Delattre-Lenoël*, 1878. *90 pp.*

Suivi de : Les convivialités de l'échevinage ou l'histoire à table.
Paris, *Champion* ; *Amiens*, *Delattre-Lenoël*, 1886. *99 pp.*

Reliés en 1 vol. in-8, demi-veau brun, dos lisse orné (*reliure de l'époque*).

Réunion de ces deux rares essais de Prarond, publiés en un seul volume en 1900 à la décision de l'auteur. Documentation régionale de premier ordre sur l'histoire de la table abbevilloise et les échevinages : cuisiniers, pâtissiers, rôtisseurs, boulangers, marchands de poissons, droit de boire des archers et arbalétriers, spécialités gastronomiques locales (loées, tartes à fromage, conques, biscuits et confitures).

Bitting, 381.

Dos un peu passé et frotté, petites décolorations du cuir, intérieur frais. Bien relié. 180 €

98. PRISNEA (Constantin). Bacchus en Roumanie.
Bucarest, *Méridiens*, 1962 ; pet. in-8, percaline d'éditeur, jaquette illustrée.

113 pp., 1 f. Illustrations en couleurs hors-texte.

Édition originale de la traduction française de cet itinéraire à travers les vignobles roumains : Tîrnave, Sardul, Ighiu, Tibrul, Pietroasele, etc. Bel ouvrage sur un sujet méconnu, truffé d'anecdotes, de réflexions historiques et littéraires, sous le patronage du dieu du vin. 35 €

99. RAMAIN (Paul). Mycogastronomie.
Paris, *Les bibliophiles gastronomes*, 1954 ; in-8, broché.

109 pp., 1 f.

Édition originale recherchée de ce charmant ouvrage, imprimé sur papier bleu et limité à 500 exemplaires, contenant 8 belles planches en couleurs rehaussées à la main. Nombreuses recettes, avec des propositions de vins pour accompagner les différents plats : perdreaux en cocotte à la moniale, morilles farcies en boules d'or, grenouilles aux pleurotes Aristophane, etc.

Volbracht, 1703. – Uellner, Schliemann, 1417. 260 €

100. RANSAN (André). Bacchus.
Paris, *Maurice Ponsot*, 1947 ; gr. in-8, broché sous couverture rempliée.

117 pp., 1 f. Bois originaux de Van Rompaey.

Édition originale de ce conte plein d'humour sur la vie de Bacchus, dieu du vin et des joyeuses ivresses. L'un des 30 exemplaires hors-commerce sur BFK de Rives. 70 €

Greffage sur table en Charente

101. RAVAZ (Louis). Le Pays du Cognac.
Angoulême, *Louis Coquemard*, 1900 ; gr. in-4, demi-chagrin à coins, dos à nerfs orné.

3 ff., VII (publicité pour B. Léon Croizet, viticulteur à St Même), 1 f., 307 pp., 2 ff. Grande carte dépliante des crus d'eau-de-vie charentaise et nombreuses gravures dans le texte.

Édition originale rare et recherchée de cette magnifique étude de Louis Ravaz (1863-1937), ampélographe de premier ordre et principal créateur de la station de recherche viticole de Cognac en 1892. Très richement illustré, l'ouvrage aborde toutes les caractéristiques de la fameuse eau-de-vie : orographie, hydrologie et climat de la région du Cognac, étude du vignoble Charentais, cépages producteurs, culture de la vigne, distillation, résidus, différents crus, commerce du Cognac, etc.

De la bibliothèque Jean-Baptiste Moriaux (nom doré sur le dos, ex-libris manuscrit sur le faux-titre et timbre à sec sur le titre).

Simon Vinaria, 158. – Oberlé Fritsch, 380 (ne mentionne pas la carte).

Premier mors fendu en partie haute et basse, déchirure restaurée sur le haut du dos, légers frottements, charnières renforcées. L'intérieur est exempt de toute rousseur. Reliure solide. 450 €

102. REMY (Jules). Champignons et truffes.
Paris, *Librairie Agricole*, 1861 ; in-18, demi-chagrin postérieur.

2 ff., 173 pp., 1 f. 12 planches coloriées.

Édition originale de cette étude sur les champignons. Les deux premières parties de l'ouvrage traitent respectivement des champignons comestibles et des champignons vénéneux, la troisième et dernière partie étant intégralement consacrée à la truffe.

Les chapitres V et XI « se recommandent particulièrement à l'attention des gastronomes » (Vicaire). Ceux-ci indiquent en effet différentes recettes à base de champignons : croûte aux champignons, morilles à l'italienne, cèpes à la bordelaise, truffes cuites sous la cendre, truffes à la Périgueux, etc.

Volbracht, 1744. – Vicaire, 737. – Bitting, 393.

Dos passé, serpentes roussies, petites rousseurs aux planches, déchirure marginale sans manque p. 143, quelques feuillets non coupés. 280 €

103. RENARD (Jack). L'Huître.
Paris, *C.F.P.I.*, 1951 ; in-8 carré, broché.

101 pp., 4 ff. 4 planches hors-texte, lettrines dessinées par Guy Fustier.

Belle monographie consacrée à l'huître : son histoire à travers les âges, son commerce, ses revendeurs, les restaurateurs, écailliers, etc. La septième et dernière partie donne quelques recettes : omelette aux huîtres, soupe aux huîtres, huîtres en brochette et les curieuses huîtres à la choucroute.

Couverture salie et un peu frotté, mais brochage solide. 60 €

104. RODIER (Camille). Le Clos de Vougeot. Préface de Gaston Roupnel.
Dijon, *L. Venot*, 1931 ; petit in-4, demi-chagrin framboise, dos à nerfs, non rogné, couverture et dos (*reliure de l'époque*).

169 pp., 2 ff. 32 illustrations hors-texte.

Édition originale de la monographie de référence sur l'un des plus grands crus de Bourgogne. Historique du Clos depuis la fondation de l'abbaye de Cîteaux à la fin du XIe siècle jusqu'au milieu du XXe, étude du château et de ses dépendances, culture de la vigne, constitution géologique du sol, statistique des récoltes, hôtes illustres qui y furent reçus, etc. Utile bibliographie en fin d'ouvrage.

De la bibliothèque du célèbre bibliophile gastronome belge Léon Lambert, avec son ex-libris « Deuzel ». L'un des 1100 exemplaires sur papier phototype des papeteries Outhenin Chalandre.

Oberlé Fritsch, 295.

Très bien relié, intérieur de toute pureté. 180 €

105. ROMAGNESI (Henri). Nouvel atlas des champignons.
Paris, *Bordas*, 1956-1967 ; 4 vol. gr. in-8 (29,5 x 22,5 cm), reliure cartonnée d'éditeur, jaquette en couleur.

316 chromolithographies, 39 planches en noir et blanc et 68 illustrations.

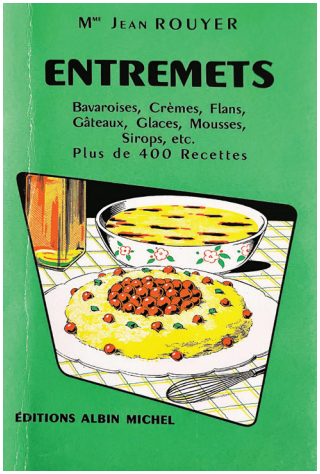
Édition originale peu commune de l'un des meilleurs atlas sur les champignons de la seconde moitié du XXe siècle, fort recherchée pour ses belles lithographies originales, qui ne figureront plus dans les rééditions successives. Bel état général malgré quelques petits défauts aux jaquettes.

Volbracht, 1787. – Uellner, Schliemann, 1489. 250 €

106. ROUPNEL (Gaston). Histoire de la campagne française.
Paris, *Grasset*, (1943) ; in-12, demi-chagrin, dos à nerfs, couvertures conservées (*reliure de l'époque*).

431 pp. Frontispice de Robert Joël.

Troisième tirage de cette étude approfondie sur la campagne française : la vie des champs, la forêt, les villages, etc. Un chapitre est consacré à la vigne. Bien relié. 40 €



107. ROUYER (Jean, Mme). Entremets. Bavaroises, Crèmes, Flans, Gâteaux, Glaces, Mousses, Sirops, etc. Plus de 400 recettes.
Paris, *Albin Michel*, 1933 ; in-12, broché.

2 ff., 213 pp., 1 f.

Édition originale rare de cet ouvrage consacré aux entremets : recettes de crêpes, pannequets, omelettes aux fruits confits et à la liqueur, sorbets, vacherins, etc. Marque de pli au premier plat. 50 €

108. ROZET (Georges). La Bourgogne tastevin en main.
Paris, *Horizons de France*, 1949 ; in-8, broché.

1 f. bl., 211 pp., 2 ff. 12 illustrations hors texte par Régis Manset, bandeaux et lettrines de Jean Repessé.

Édition originale de cette relation d'une « promenade tout le long du célèbre vignoble », depuis le Bas-Beaujolais et la vallée d'Azergues jusqu'à Dijon, en passant par Mâcon, Cluny, la côte de Meursault, Beaune-la-Vineuse, le château du clos de Vougeot ou Chambolle-Musigny.

Oberlé Fritsch, 301.

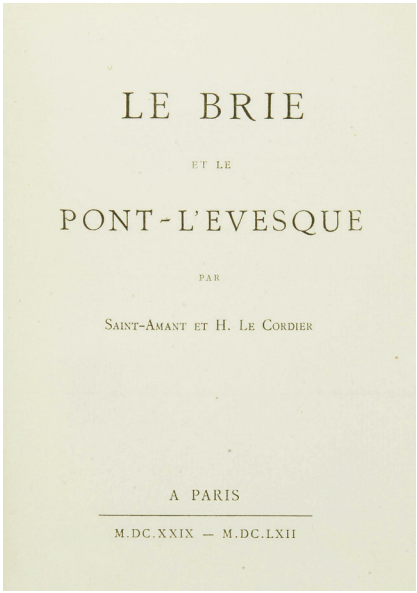
Petite décoloration sur une partie du premier plat. 30 €

109. SAINT-AMANT et LE CORDIER (Henri). Le Brie et le Pont-L'evesque.
Châteaudun, *Joseph Pigelet*, 1890 ; in-12, demi-bradel en toile bleue, pièce de titre en cuir, couvertures muettes conservées.

2 ff. bl., 2 ff., VIII, 31 pp., 6 ff.

Très rare réédition, initiée par Georges Vicaire et limitée à 35 exemplaires, de ces deux charmants poèmes en octosyllabes à la gloire de ces fromages. Le texte de Cordier sur le Pont-l'Évêque est une réponse écrite quelques trente années après la publication du Fromage de Saint-Amant, paru pour la première fois en 1629 et entièrement consacré au brie.

Manque à toutes les principales bibliographies sur le sujet. 500 €


LE BRIE
ET LE
PONT-L'EVESQUE
PAR
SAINT-AMANT ET H. LE CORDIER
A PARIS
M.DC.XXIX — M.DC.LXII

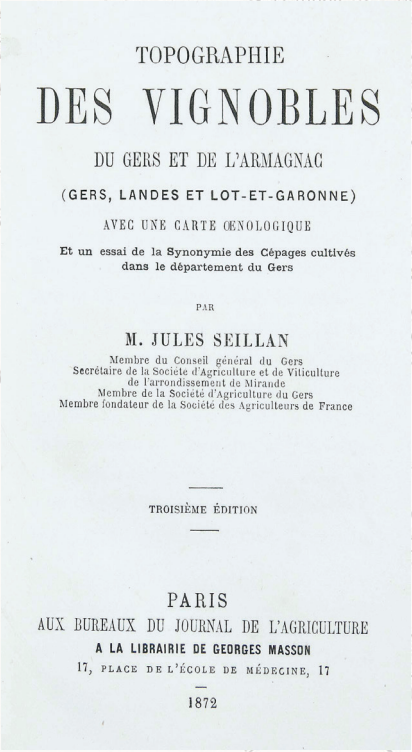
110. SAPORTA (Antoine, de). La chimie des vins. Les vins naturels. Les vins manipulés et falsifiés.
Paris, *Baillière*, 1889 ; in-12, demi-chagrin cerise, dos à nerfs orné.

160 pp. Figures dans le texte.

Édition originale de cette importante étude d'Antoine de Saporta (1855-1914), dirigée contre les abus des sophistiqueurs et de leurs successeurs, qui se mirent à « corriger scientifiquement l'œuvre imparfaite de la nature pour leur plus grand profit et au détriment de leurs clients ». Analyse des vins naturels et des vins manipulés et falsifiés (plâtrage des vins, emploi du sucre et de l'alcool pour les améliorer, mouillage et vinage, falsifications complexes).

Simon Vinaria, 169.

Rares rousseurs. Bien relié. 150 €


TOPOGRAPHIE

DES VIGNOBLES

DU GERS ET DE L'ARMAGNAC

(GERS, LANDES ET LOT-ET-GARONNE)

AVEC UNE CARTE ŒNOLOGIQUE

Et un essai de la Synonymie des Cépages cultivés dans le département du Gers

PAR

M. JULES SEILLAN

Membre du Conseil général du Gers
Secrétaire de la Société d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Mirande
Membre de la Société d'Agriculture du Gers
Membre fondateur de la Société des Agriculteurs de France

TROISIÈME ÉDITION

PARIS
AUX BUREAUX DU JOURNAL DE L'AGRICULTURE
A LA LIBRAIRIE DE GEORGES MASSON
17, PLACE DE L'ÉCOLE DE MÉDECINE, 17

1872

111. SEILLAN (Jules). Topographie des vignobles du Gers et de l'Armagnac (Gers, Landes, Lot-et-Garonne). Troisième édition.
Paris, *Georges Masson*, 1872 ; in-12, demi-chagrin noir, dos lisse orné, tranches jaspées (*reliure de l'époque*).

1 f., 175 pp. 1 carte œnologique du Gers et de l'Armagnac dépliante in-fine.

Très rare ouvrage, inconnu de toutes les bibliographies sur le sujet, dont la rarissime édition originale date de 1859. Jules Seillan, né en 1824, était maire et conseiller général de la Mirande, petite commune près d'Auch. Il marqua durablement l'histoire spiritueuse et viticole de la région en dressant la carte œnologique qui délimita le périmètre du Gers et de l'Armagnac. En pleine crise du phylloxéra, il fut également l'un des premiers à recourir aux souches américaines pour sauver les vignobles du parasite.

Les dix-huit chapitres du livre sont consacrés à la topographie et la géographie de la région, aux méthodes de production de l'Armagnac et des vins du Gers ou aux procédés de distillation. Le chapitre XVII est un très intéressant essai de synonymie des cépages cultivés dans le Gers, les noms de ceux-ci variant d'une commune à l'autre, terminé par un tableau regroupant les 137 différents noms des 32 cépages.

De la bibliothèque Henri Labeyrie (1844-1901), homme politique et notable landais né à Aire-sur-l'Adour (ex-libris).

Relié à la suite : **PIERARD (Charles)**. Mémoire sur l'emploi de la chaux en agriculture dans les départements de la Sarthe et de la Mayenne. (*36 pp.*)

Très bel exemplaire, dos de la carte un peu roussi. 650 €

112. SIMON (André L.). The Noble grapes and the Great Wines of France.
New York, *Toronto*, *London*, *Mc Graw-Hill*, 1957 ; gr. in-8, cartonnage d'éditeur, jaquette illustrée.

Charmante publication du fameux bibliographe André Simon, ornée de 24 photographies en couleur de Percy Hennell, 8 cartes in-fine et des décorations d'Asgeir Scott. Signé par l'auteur.

Oberlé, Fritsch, 272.

Petite déchirure avec léger manque sur l'arrière de la jaquette.
60 €

113. THÉVENOT (Arsène) et LESOURD (Félicien). L'Escargot et la Grenouille comestibles. Nouvelle édition entièrement revue et complétée.
Paris, *Librairie Agricole*, s.d. (v. 1910) ; in-12, broché.

XVIII, 108 pp. 7 planches hors-texte.

Seconde édition, après l'originale de 1910, de cette intéressante étude sur les escargots et les grenouilles, leurs caractères zoologiques, leur élevage, le commerce des escargots ou la pêche des grenouilles. Nombreuses remarques sur leurs utilisations dans l'alimentation : escargots à la poulette, à la provençale, farcis, bouillon de grenouilles, l'art d'apprêter les grenouilles en friture, etc.

Couverture un peu salie, volume légèrement gauchi. Bon exemplaire. 40 €

114. TISSERANT (Eugène). Guide des propriétaires et des cultivateurs dans le choix, l'entretien et la multiplication des vaches laitières.
Lyon, *Savy*, 1865 ; in-12, demi-chagrin noir, dos lisse orné.

2 ff., IV, 396 pp. 2 planches h.-t. et 17 fig. dans le texte.

Bon petit guide consacré aux vaches et à leur lait. D'intéressants articles exposent les critères selon lesquels choisir sa vache, indiquent comment conserver le lait, prodiguent des conseils pour l'entretien de l'étable, la ferrure des bêtes ou le vêlage.

Le septième et dernier chapitre dresse une classification fort complète des vaches européennes en fonction du rôle qui leur est destiné (races de travail, de boucherie, laitières ou mixtes).

Dos amplement épidermé, infimes rousseurs. 80 €

115. VERDIÉ (H.). Une mission d'études des éleveurs d'oies du Sud-Ouest en Alsace.
Paris, *Lafolye*, 1922 ; in-8, broché.

45 pp. 5 figures et reproductions photographiques dans le texte.

Curieuse et rare étude sur les éleveurs d'oies en Alsace. Intéressantes remarques sur l'industrie basse-courière alsacienne et le gavage mécanique des oies.

Charnières renforcées en dépit d'un dos fendu. Intérieur frais. 50 €

116. VIARD (Émile). Traité général de la vigne et des vins. Étude complète au point de vue Théorique et Pratique. De la vigne, de la vinification, des vins, des résidus de la vigne & des vins, de l'analyse des vins et des falsifications.
Nantes, *Chez l'auteur* ; *Paris*, *Dujardin*, 1892 ; fort in-8, demi-chagrin chocolat à coins, dos lisse orné.

1131 pp., 1 f. 120 figures dans le texte.

Second tirage de l'édition originale de ce traité monumental, rédigé dans le but d'indiquer les procédés permettant de reconnaître d'une manière sûre les falsifications des vins.

Après une analyse détaillée des fermentations, des différents procédés de vinification ou de la composition chimique des vins, près du quart de l'ouvrage traite des différents moyens de falsifier le fameux breuvage : fraude sur la mesure, avivage de la couleur, modification du goût et de l'odeur, coloration artificielle.

Simon Vinaria, 25.

Dos bien refait, épidermures sur le cuir des plats, charnières renforcées. Intérieur frais. 260 €

117. VIN, (Le) et les autres Produits de la Vigne. Articles et notes parus dans le « Laboureur » mis en ordre et complétés par un petit laboureur.
Paris, s.d. (v. 1900) ; in-12, demi-chagrin framboise, couvertures conservées (reliure moderne).

XII, 203 pp.

Bon petit guide œnologique, depuis les vendanges, le cuvage et la vinification jusqu'à la mise en bouteille. Intéressant chapitre dédié à la crise vinicole française du début du XXe siècle.

De la bibliothèque Pierre Orsi (ex-libris). 70 €

118. VOLBRACHT (Christian). Mykolibri. Die Bibliothek der Pilzbücher.
Hamburg, s.i., 2006 ; gr. in-4, plein cuir rouge, dos à nerfs, plaque émaillée encastrée sur le premier plat représentant une scène champêtre avec une femme contemplant le champignon qu'un homme lui présente, tranches dorées, sous étui

525 pp.

L'un des 50 exemplaires (celui-ci portant le n°30) signés par l'auteur à l'encre de coprin noir et contenant une planche originale en couleur de l'*Abbildungen Bayrischer und Pfälzischer schwämme* de Jakob Christian Schäffers. La bibliographie mycologique de référence, dans une belle et très curieuse reliure.

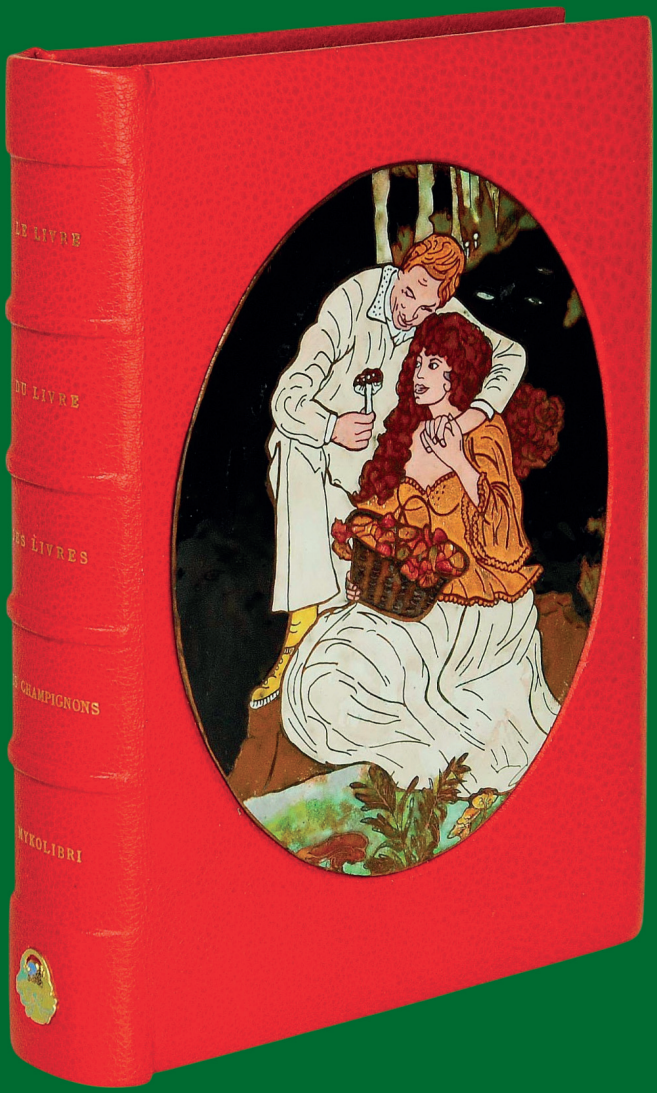
Trois petits éclats sur la plaque émaillée, dorure des tranches un peu passée. 450 €

119. ZETTER (Charles). Évolution des foires et marchés à travers les siècles.
Paris, *Comité de la Foire*, 1923 ; gr. in-8, demi-chagrin framboise à coins, dos à nefs, titre et auteur dorés, tête dorée.

190 pp., 1 f. n. ch. 94 figures dans le texte.

Édition originale bien illustrée de cette importante étude rédigée par l'industriel et commerçant Charles Zetter, membre du Comité de la Foire de Paris et historien érudit. Il y retrace l'histoire des foires, marchés, expositions, bourses, caravansérails, bazars et souks, depuis l'Antiquité (foires d'Inde, de Chine, de Phénicie, d'Arabie) jusqu'aux foires modernes (Dijon, Montpellier, Saint-Denis, etc.). Intéressante bibliographie en fin d'ouvrage.

Infimes défauts à la reliure, intérieur frais. 140 €


LE LIVRE
DU LIVRE
ES LIVRES
CHAMPIGNONS
MYKOLIBRI