

LIBRAIRIE ROMAIN GOURE

Menu Livresque

*Pour le trefutile, trefïoyeux et trefexcellent
Amusement d'honnêtes gloutons, buveurs,
pâtissiers, saulciffiers, clerks et docteurs,
folz et sçavants, cocus et cocufiants.*

En l'officine du libraire
Pres le Mont Rond
MM. XXVI.

ROMAIN GOURE
LIVRES ANCIENS

Gastronomie & Œnologie

Tiré à 75 exemplaires

romaingoure.com
contact@romaingoure.com
06 29 19 01 64

INSTRUCTIONS

S U R L' A R T

D E F A I R E L A B I E R E ,

Au moyen desquelles chaque Particulier peut faire cette boisson chez lui, à peu de frais , & dans la plus grande perfection.

Par M. LE PILEUR D'APPLIGNY.



A P A R I S ,

Chez SERVIERE , Libraire , rue Saint-Jean-de-Beauvais.

M. D. CC. LXXXIII.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

(23)

1. APPERT (Nicolas). L'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales. *Paris, Patris et Cie*, 1810 ; in-8, bradel moderne en demi-marouquin à petits coins, titre et auteur doré, non rogné. 950 €

xxxij, 116 pp. 1 planche dépliant.

Édition originale, « extrêmement rare » selon Oberlé, de ce livre qui consacre l'invention de la boîte de conserve. Cette découverte opéra « une révolution, non pas politique, mais technique, moment aussi important dans l'histoire de notre nourriture que la découverte du feu, et après des millénaires le pendant de cette première victoire sur la faim : la conservation par la stérilisation » (M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 536).

C'est à la suite des problèmes de logistique rencontrés par l'armée d'Italie que Napoléon décida d'offrir la somme de 12 000 francs à qui trouverait le moyen de préserver le ravitaillement des soldats et des marins. Nicolas Appert (1749-1841) commence ses expériences dès la fin du XVIII^e siècle, sous le patronage de Grimod de la Reynière. Il achète un terrain maraîcher à Massy où il installe, entre les rangs de petits pois et de haricots, quatre pièces. « Dans l'une, il installe une énorme marmite de plus de 200 litres, dans l'autre, on prépare du lait et de la crème fraîche ; la troisième est consacrée à l'embouteillage et la quatrième abrite trois chaudières en cuivre dans lesquelles on soumet à l'ébullition les bouteilles remplies de lait, de petits pois ou de haricots » (M. Toussaint-Samat). Après bien des travaux, il finit par proposer les résultats de ses recherches et remporte les 12 000 francs le 30 janvier 1810. Ainsi naissait le procédé de la conserve, bientôt baptisé *appertizing* par les Américains, soixante ans avant la pasteurisation.

Appert finira bien malheureusement sa vie, ruiné et enterré dans une fosse commune.

¶ Vicaire, 34. – Oberlé, 184. – Bitting, 13.

Pâle mouillure sur quelques feuillets. Bel exemplaire.

2. ARLEQUIN réformateur dans la cuisine des moines ou plan pour réprimer la glotonnerie monacale, au profit de la nation épuisée par les brigandages de harpies financières. *Londres, Lord. C****, 1876 ; in-16, demi-percaline rouge postérieur. 300 €

24 pp.

Réimpression limitée à 100 exemplaires de ce pamphlet révolutionnaire, « opuscule violent dirigé contre les moines des couvents à qui l'auteur reproche de faire trop excellente chère » (Vicaire). L'édition originale parut en 1789.

Publié sous le pseudonyme d'Arlequin, « natif de Bretagne », l'ouvrage se dresse contre les abus du corps monastique « qui, depuis tant de siècles, à l'ombre d'une profonde ignorance et d'une hypocrisie raffinée, se procure dévotement les plaisirs de la table », au détriment de la nation. Les moines y sont qualifiés de « frelons bien dotés » aux faces « rubicondes qui attestent en caractères vivants leur dévote activité à ne pas se laisser mourir de soif ».

¶ Vicaire, 38.

Modeste cartonnage, mais solide. Intérieur frais.

3. ARRÊST de la Cour du Parlement qui fait défenses à toutes Personnes, de tirer des coups de Fusils & Pistolets dans les Rues, Tavernes & Cabarets, sous prétexte de Noces, Fiançailles ou autrement, à peine de vingt livres d'amende contre les contrevenans. Du 29 juillet 1768. *Paris, Simon*, 1768 ; in-4, broché sous couverture de papier marbré moderne. 250 €

4 pp.

Curieux arrêt rendu par la cour du Parlement suite à une requête du substitut du procureur du roi au bailliage de Bourg-Argental, qui souhaitait dénoncer les abus qui se commettaient dans sa ville à l'occasion des noces et fiançailles et qui consistait « en ce que les gens de la campagne s'assembloient ces jours-là, & se distribuoient dans les cabarets, où ils tiroient jour & nuit des coups de fusils & de pistolets, dont il est souvent arrivé de grands accidens ».

4. AUBERGIER. Nouvelle méthode de vinification. Ouvrage qui traite de la Culture de la Vigne, de la Théorie de la Fermentation vineuse, de l'Art de faire, par un Nouveau Procédé vinificateur, le meilleur Vin possible, de le conserver et de le coller : suivie de la théorie de l'acétification et de l'exposé d'une série complète d'expériences sur la distillation des eaux-de-vie de marc,

etc. *Paris, Huzard, Thibault et Veysset*, 1825 ; in-12, demi-veau brun à petits coins, dos lisse, pièce de titre en maroquin brun. 750 €

4 ff., 287 pp. 1 planche dépliant in-fine.

Édition originale de cet ouvrage dont l'auteur était pharmacien à Clermont-Ferrand. Il traite d'abord de la culture de la vigne en Auvergne, dénonçant le mélange anarchique de cépages et l'usage excessif de fumier, préconise une sélection rigoureuse des plants, la préparation des sols par le sainfoin, et la taille avant l'hiver. Il examine ensuite l'histoire des appareils vinificateurs à fermentation en vaisseaux clos depuis Porta, analyse les systèmes de Goyon de la Plombarie et Mandel, critique sévèrement celui de Mademoiselle Gervais comme copie défectueuse, et propose son propre appareil simplifié. L'auteur compile également les témoignages d'œnologues depuis Olivier de Serres prouvant les avantages de la fermentation hermétique.

Enfin, Aubergier « prouve, par ses expériences, qu'il existe dans la pellicule du raisin une huile volatile que l'on peut extraire par la distillation, d'où il conclut que le goût âcre, piquant et désagréable des eaux-de-vie de marc est dû à la dissolution de cette huile dans l'alcool » (Edgar Soète).

¶ Simon Vinaria, p. 19.

Premier mors fendillé en partie haute et basse, coins un peu fatigués, quelques menus frottements, petites rousseurs. Bon exemplaire.

5. [BEURRE] 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*). 480 €

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.

6. BONNEDAME (Raphaël). Notice sur la maison Moët & Chandon d'Épernay. *Épernay, Raphaël Bonnedame*, 1894 ; in-8, cartonnage bradel postérieur, pièce de titre en maroquin vert (*Lobstein-Laurenchet*). 350 €

174 pp. Illustrations dans le texte d'après Clairin.

Bel exemplaire de l'édition originale de cette charmante étude sur la célèbre maison Moët et Chandon : les moines d'Hautvilliers et Dom Pérignon, la famille Moët, chronologie des chefs de la maison, les vendanges, le pressurage, les celliers et les caves, l'atelier des bouchons, l'économie sociale de la maison, etc.

De la bibliothèque du chef bourguignon Marc Meneau (1943-2020), avec ex-libris.

7. [BOURBON (Louis-Auguste, de)]. Le cuisinier gascon. Nouvelle édition, à laquelle on a joint la Lettre du Pâtissier Anglois. *Amsterdam* [Paris], s.i., 1747 ; in-12, plein veau marbré, dos à nerfs orné de fleurons, roulette dorée sur les coupes, tranches rouges (*reliure de l'époque*). 2 800 €

4 ff., 244 pp.

Seconde édition de ce livre rare et recherché, l'un des plus célèbres manuels de cuisine. L'édition originale parut anonymement en 1740. Selon Simon et Guégan, tout porte à croire que l'auteur n'est autre que le prince de Dombes, Louis-Auguste de Bourgon, qui se serait d'ailleurs dédié à lui-même son ouvrage.

La Lettre du Pâtissier Anglois, qui ne figurait pas dans l'originale, aurait été écrite par Monsieur Desalleurs l'ainé, fils de l'ambassadeur français à Constantinople et le livre, bien que la ville d'Amsterdam soit mentionnée sur la page de titre, aurait été imprimé à Paris. Tous ces éléments conduisent Simon à déclarer « *the whole publication was somewhat of a hoax* ».

Une charmante faisanderie dans laquelle transparait le goût du prince dans les quelques 217 recettes d'entrées et d'entremets, « recettes paysannes ou raffinées, en ordre dispersé, où les ragoûts sont souvent mouillés de champagne et les saveurs soulignées par l'orange et le citron » (*Livres en Bouche*).

Certaines appellations sont tout à fait curieuses : sauce au singe vert, poulets en chauve-souris, hachis d'œufs sans malice, beignets bachiques,

LE
CUISINIER
GASCON.

NOUVELLE EDITION,

A laquelle on a joint la Lettre
du Patissier Anglois.



A AMSTERDAM.

M. DCC. XLVII.

gâteau à la jacobine, yeux de veaux farcis au gratin, truite à la hussarde, toutes choses « au baptême affriandeur » (Goncourt).

Une place de choix est également réservée à la gastronomie italienne : écrevisses à la Napolitaine, macaroni au lait, veau à la Piémontaise, lasagnes, foie gras à l'italienne, etc.

Brunissures marginales sur les deux premiers feuillets, discrète mouillure claire à partir de la page 163, intérieur très frais autrement. Bel exemplaire, dans une très agréable reliure du temps.

¶ Vicaire, 233. – Oberlé, 112. – Bitting, 540. – Simon *Gastronomica*, 421. – Maggs, 237.

8. BRAGARDISSIME (L.e), et Ioyeux Testament de la Bière. Dédié Aux magnanimes Biberons pour les festes de Caresme-prenant. S.i. [v. 1880] ; pet. in-8, broché. 120 €

13 pp., 1 f.

Réimpression tirée à petit nombre d'après l'exemplaire du baron Pichon de cette rarissime plaquette parue à l'origine en 1611. Dans cette pièce facétieuse, c'est la Bière elle-même qui chante ses angoisses. Va-t-elle mourir pour céder sa place à Bacchus ? Pas sans dresser son testament, dédié aux « magnanimes biberons » dans le but de « confire tous leurs flux de ventres en gaillardises fumeuses ».

Bon exemplaire, tel que paru.

¶ Vicaire, 111.

9. CAILLO (Jean-Charles). Recherches sur la pêche de la sardine en Bretagne, et sur les industries qui s'y rattachent. Nantes, *Vincent Forest*, 1855 ; in-8, demi-chagrin prune, dos à nerfs orné de fleurons. 650 €

96 pp.

Édition originale d'une insigne rareté de ce bel ouvrage sur la sardine, inconnu de toutes les bibliographies sur le sujet et qui fut réédité à petit nombre en 1997. Née à Nantes dans les années 1820, l'industrie des conserves de sardines connaît au XIX^e siècle un prodigieux essor. D'abord envisagée comme un produit de luxe exporté vers les grandes tables d'Europe, la sardine en boîte participe au rayonnement français avant de s'ouvrir au marché national, longtemps réticent. C'est dans le

cadre de cette bouillonnante activité que s'inscrit la publication de l'ouvrage de Caillou.

Après de riches réflexions sur l'histoire des mœurs de la sardine, l'auteur examine l'opinion des anciens à leur sujet. Il cite ainsi l'opinion de Marcellus l'Empirique selon lequel « la Sardine, non salée, désossée et frottée sur les varices produit un soulagement immédiat » et que les têtes de Sardines brûlées constituent un « remède contre la fétidité de la bouche », mentionne une recette d'Apicius pour une farce à sardines composée par « du pouillot, du cumin, de la graine de poivre, de la menthe, des noix avec du miel », et donne à méditer sur l'Halex, une vieille sauce « très-appréciée des gourmets de Rome », composée de saumure et d'entrailles de sardine, et chantée par Horace.

L'ouvrage est naturellement truffé de précieux renseignements sur l'histoire de la pêche à la sardine, son économie générale, son commerce et les traditions bretonnes en la matière : le goût immodéré des marins pour le cabaret, la bénédiction de la baie du Croisic à la mi-août ou les longues processions menées par le curé de Groix.

Très bel exemplaire relié à l'époque, en dépit d'un petit manque de cuir au premier mors.

10. COLAS (Jean-François). Le Manuel du cultivateur dans le vignoble d'Orléans, utile à tous les autres vignobles du Royaume. *Orléans, Jacob, 1770* ; in-8, pleine basane mouchetée, dos à nerfs orné, pièce de titre en maroquin fauve, tranches rouges. 1 500 €

XXIV, 207 pp., 1 f.

Édition originale de la plus grande rareté de ce traité dédié au duc d'Orléans et consacré aux vignobles de l'Orléanais, conçu comme une version enrichie et perfectionnée de l'ouvrage de Boulay.

Jean-François Colas (1702-1772), dit Colas de Guyenne, prévôt et chanoine de l'église royale de Saint-Aignan à Orléans, reproche en effet à son prédécesseur « ses digressions longues et fréquentes, ses invectives aigres et continuelles contre les vigneron qui rebutent, à chaque pas, le lecteur et lui font perdre de vue l'objet sur lequel il cherche à s'instruire » (Préface).

De la plantation de la vigne, de sa culture (engrais, qualité du fumier, échalas, taille, liage, accolage, ébourgeonnement, binage et rebinage), des accidents qui l'affectent (gelées, grêles ou insectes). La quatrième et dernière partie contient de nombreuses informations sur le déroulé des

vendanges au XVIIIe siècle : de la qualité des fûts à la manière de gouverner le pressoir jusqu'au commerce du vin.

Départ de fente en partie supérieure des mors (plus accusé sur le second), coins usés, menus frottements aux coupes, coiffe et queue arasées, infimes piqûres dans le texte. Bon exemplaire, solidement relié à l'époque.

¶ Herluisen, 431. – Chwartz, I, 313. – Simon, *Gastronomica*, 361.

11. 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'Épiphanie 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*). 800 €

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

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

12. DISCOURS joyeux en façon de sermon, faict avec notable industrie par deffunct Maistre Jean Pinard lors qu'il vivoit trottier semiprebendé en l'Église de S. Estienne d'Aucerre, sur les climats et finages des Vignes dudict lieu. Plus y est

ajousté de nouveau le Monologue du bon Vigneron sortant de sa Vigne et retournant le soir en sa maison. Reveue, corrigé et augmenté. *Auxerre, Pierre Vatar, 1607 [Paris, Crapelet, 1851] ; in-12, broché sous couverture muette marine, chemise et étui modernes.* 750 €

47 pp.

Rédition limitée à 62 exemplaires de l'édition originale de ce livre, déjà introuvable à la fin du XIX^e siècle. On ne connaît que l'exemplaire du baron Pichon, qui servit de modèle à notre édition. Le *Discours*, adressé aux « pauvres coquuz », leur recommande la fuite dans certains *finages* auxerrois, c'est-à-dire des lieux-dits : la *Roiüe*, le *Mont-embrassé*, la *Barre*, *Heurte-Bise*, la *Coste aux Loups*, etc.

C'est toutefois le *Monologue du bon Vigneron sortant de sa Vigne et retournant souper en sa maison* qui occupe la majeure partie de l'ouvrage (p. 12 à 47), « véritable trésor qui va nous apprendre les mœurs et la vie des paysans de l'Auxerrois, au commencement du XVII^e siècle ». L'abbé Le Beuf, dans ses *Mémoires concernant l'histoire ecclésiastique et civile d'Auxerre* (1743), attribue la paternité de ce monologue à Louis de Charmoy. Le sieur Jean Pinard, qui figure dans le titre du monologue, était un homme de lettres de l'Auxerrois ayant vécu au XVI^e siècle, et dont on ne sait presque rien d'autre.

Louis de Charmoy y chante les différents travaux, les peines et les plaisirs, les avantages et les inconvénients du métier de vigneron. « En franc villageois, il daube volontiers sur les messieurs ; en plaideur malheureux, sur les juges ; en contribuable sur les gens du roi ; mais, à tout prendre, c'est un bon citoyen, dont les plaintes ne portent que sur des abus réels » (*Moniteur Universel* du 7 nov. 1851).

Bel exemplaire, tel que paru, conservé dans son étui.

¶ Simon Gastronomica, 508. – Dartois, 242. – Inconnu de Vicaire.

Le premier livre en anglais sur les salades

13. EVELYN (John). *Acetaria. A Discourse of Sallets. Londres, B. Tooke, 1699 ; in-12, demi-veau brun à coins, dos lisse, titre, date et auteur dorés (reliure du XX^e siècle).* 750 €

20 ff. n. ch., 192 pp., 25 ff. n. ch. (complet du feuillet d'errata). 1 tableau dépliant.

Édition originale de ce livre, le premier en langue anglaise consacré aux salades. John Evelyn (1620-1703) était un jardinier reconnu, qui réalisa notamment les splendides jardins de la propriété familiale de Wotton en

Angleterre. « *Living in the country and cultivating his fruits and vegetables, Evelyn grew to be an ardent believer in vegetarianism and is probably the first advocate in England of a meatless diet* » (Helen M. Fox).

A l'origine, ce livre devait s'inscrire dans un ensemble plus vaste, un « *Elysium Britannicum* », comprenant d'autres parties sur les orangeries, les vignobles ou les volières, mais qui ne fut jamais mené à terme. La page de titre est agrémentée d'une citation grecque de Cratinos selon laquelle « il n'est pas donné à tout le monde d'assaisonner correctement ». C'est ainsi que l'auteur « *includes a chart of thirty-five different greens and herbs, outlining which parts are to be eaten, whether they should be blanched or eaten raw, and what time of year they should be picked* » (*Une Affaire de Goût*).

L'ouvrage s'accompagne également d'un chapitre fort intéressant sur les vinaigrettes, dans lequel l'auteur discute les qualités de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre.

Coins un peu usés, rousseurs modérées relativement aux autres exemplaires de ce livre imprimé sur papier fin. Bon exemplaire toutefois. Ex-libris Barrie Macey.

¶ *Une Affaire de Goût*, 76. – Crahan, 138. – Cagle, 669.

14. ELLIS (John). Description du mangostan et du fruit à pain : Le premier estimé l'un des plus délicieux, l'autre le plus utile de tous les fruits des Indes Orientales. Avec des Instructions aux Voyageurs pour le transport de ces deux Fruits & autres substances végétales qui seroient d'une grande ressource aux Habitants de nos Isles de l'Inde Occidentale. *Rouen, Machuel, 1779* ; in-8, cartonnage bradel moderne, titre et auteur dorés. 850 €

63 pp. 4 planches dépliantes.

Première édition française de ce traité paru pour la première fois à Londres en 1775. Membre de la Royal Society, marchand de lin et naturaliste irlandais « *particularly interested in the problems connected with the transportation of plants and seeds* » (R. Desmond, *Dictionary of British and Irish botanists and horticulturists*, p. 231), John Ellis était également un collaborateur fidèle de Linné.

Ce livre a pour but d'instruire le public sur l'utilité de deux arbres des Indes Orientales. Le mangostan (ou mangoustan) porte « le fruit le plus délicieux de toutes les Indes et qui ne cède à aucun des meilleurs de l'Europe », dont même les malades dégoûtés par toute autre nourriture

se repaissent « avec grande sensualité » et qui passe pour guérir les maux de bouche comme la dysenterie. L'arbre à pain, quant à lui, bien que réputé moins délicat, « est un article plus nécessaire et plus important pour la nourriture d'un grand nombre d'hommes », à la culture facile.

L'ouvrage contient également la description de différentes caisses pour le transport de ces arbres, reproduites en taille-douce.

¶ Pritzel, 2668 (pour l'édition originale anglaise).

15. EMY (M.). L'Art de bien faire des glaces d'office ; ou les vrais principes pour congeler tous les Rafrachissemens. La manière de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des Fruits, Cannelons, & toutes sortes de Fromages. Le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel. Avec un Traité sur les mousses. Ouvrage très-utile à ceux qui font des Glaces ou Fromages glacés. *Paris, Le Clerc*, 1768 ; in-12, veau brun, dos à nerfs orné, tranches rouges (*reliure de l'époque*). 2 200 €

1 f., viij, 242 pp., 2 ff. (*approbation*). Frontispice et 2 pl. hors-texte.

Édition originale de cet ouvrage consacré à l'art de confectionner des glaces, le premier intégralement dédié au sujet. Entre la fin du XVII^e et celle du XVIII^e siècle, les glaces s'invitent peu à peu à table, mais leur confection est encore délicate et dispendieuse. Si Emy fait remonter les origines de la science de la congélation à Alexandre le Grand, les premiers succès européens en matière de glaces qui se servent à table semblent dater de la publication du *Scalco alla moderna* d'Antonio Latini paru à Naples en 1692. Ces recherches inspireront notamment Audiger lors de son voyage en Italie : il publiera la même année sa *Maison réglée*, ouvrage dans lequel se trouve une recette « pour faire de la crème glacée ». Viendront ensuite les travaux de Massialot puis de Menon, qui citait non moins de 47 recettes de glaces dans sa *Science du maître d'hôtel* (1750), ou ceux d'Hannah Glasse, outre-Manche, qui donnait une recette de glace à la framboise dans l'édition de 1751 de son *Art of Cookery*.

Après avoir rappelé les heureux jalons posés par ses prédécesseurs, Emy aborde les aspects pratiques de l'art glacier. Il se fait ainsi le défenseur de l'usage du sel, du salpêtre (afin de réduire la température des préparations) et surtout du sucre, décrit les instruments utiles à la préparation des glaces (sorbetières, gobelets, houlettes, moules, caves à glaces) et indique les procédés utiles à leur coloration.

Il dresse enfin un inventaire de plus de 150 recettes : les glaces sont à l'ananas, à l'abricot, aux fraises ou au raisin, les sorbets aux noix de cajou, au safran ou aux truffes, et les mousses au chocolat ou aux liqueurs. « Emy made ices and ice creams in more flavors than any of his contemporaries and, indeed, in many flavors seldom if ever tasted today » (J. Quinzio, *Of Sugar and Snow : A history of ice cream making*, p. 35).

¶ Schraemli, 164. – Dartois, 266. – Vicaire, 328. – Bitting, 144. – Maggs, 279. – *Livres en bouche*, 220. – Cagle, 182.

A
S
S
E
Z
V
A
Q
U
I



F
O
R
T
U
N
E
P
A
S
S
E.

(12)

16. GACON-DUFOUR. Manuel du parfumeur, contenant les moyens de confectionner les Pâtes odorantes, les Poudres de diverses sortes, les Pommades, les Savons de Toilette, les Eaux de Senteur, les Vinaigres, Extraits, Elixirs, Essences, Huiles, Parfums, Eau de Cologne, Odeurs, Aromates, Cosmétiques, Pastilles odorantes, Sachets pour les bains, Rouge et autres Objets de son Art, et où se trouve indiqué un grand nombre de Compositions nouvelles. *Paris, Roret, 1825 ; in-16, demi-veau, dos lisse orné (reliure de l'époque).* 250 €

284 pp.

L'édition originale de ce manuel du parfumeur, rédigé par Mme Gacon-Dufour (1753-1835), qui s'est aussi beaucoup intéressée à l'économie domestique. Innombrables recettes de parfums, essences, pâtes d'amande, eau de Cologne, etc.

Menus frottements à la reliure, coiffe arrachée, coins fatigués, taches et rousseurs éparses.

¶ Wiggishoff, p.23. Manque à Montesquiou, *Le Pays des Aromates*.

17. 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).* 1 400 €

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.

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.

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

18. GUYOT (Jules). Étude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises. Paris, *Imprimerie Impériale*, 1868 ; 3 vol. in-8, demi-veau vert, dos à nerfs ornés, tranches marbrées (*reliure de l'époque*). 850 €

609 pp. ; 739 pp. ; 710 pp. 1 carte dépliant des régions viticoles françaises, nombreuses gravures dans le texte.

Édition originale complète de cette somme capitale, considérée comme la meilleure étude comparée des vinifications au XIXe siècle. « Jules Guyot (1807-1872), docteur en médecine, physicien, agronome, penseur, sociologue, économiste, a dressé un inventaire des plus complets et des plus utiles des vignobles français, tels qu'ils se présentaient au voyageur à la moitié du XIXe siècle » (E. Peynaud, *Le vin et les jours*, p. 124).

Ses travaux précédents ayant été remarqués par Napoléon III, le Ministère de l'agriculture lui confiera, en 1860, la mission « d'étudier les vignobles de France et d'y propager les meilleures méthodes de viticulture et de vinification ». De 1861 à 1867, Guyot va donc arpenter la plupart des soixante-dix-neuf départements français viticoles « avec la précipitation et l'ardeur d'un homme qui veut achever son œuvre ». C'est le résultat de ces travaux qui fera l'objet de cette *Étude des vignobles de France*.

Le but du docteur Guyot était « d'enseigner, d'éduquer, d'ouvrir les unes aux autres des régions toujours repliées sur elles-mêmes » (E. Peynaud, *Le vin et les jours*, p. 125). Son œuvre servira d'ailleurs de base aux fameux travaux de Foëx et de Mouillefert.

Menus frottements aux reliures, mors légèrement épidermés, coins percés (deux accidentés, sans manque), infimes rousseurs. Bel ensemble.

¶ Simon Vinaria, p. 110.

19. HARDY, Antoine-François. Expériences sur les cidres, les poirés et les bières, sur les falsifications de ces boissons, sur les différents moyens de les découvrir, etc. *Rouen, Pierre Seyer*, 1785 ; in-4, broché sous couverture d'attente, non rogné. 650 €

96 pp.

Très rare étude qui manque à toutes les grandes collections sur le sujet. L'auteur y expose différentes expériences qu'il mit en place pour comprendre les secrets du vin de pomme qui est « pour la Normandie, ce que la bière est pour la Flandre, le vin pour la Bourgogne et la Champagne ». L'ouvrage contient de savantes informations pour combler certaines lacunes scientifiques des fabricants de cidre de l'époque afin de tenter « d'arrêter les malheurs et les abus » : addition de craie pour accélérer la fermentation, conséquences de l'utilisation des alkalis, de l'acide vitriolique ou de l'acide nitreux, etc. Documentation de premier ordre.

De rares rousseurs. Bon exemplaire, tel que paru.

¶ Frère, II, 64.

20. 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 toison dorés. 600 €

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.

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

¶ Dartois, 362 (édition originale). – Cat. Fontaine de Ghélen, n°50. Inconnu de la plupart des autres bibliographies sur le sujet.

21. 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, filet doré sur les coupes, tranches rouges (*reliure de l'époque*). 1 100 €

xiii, 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 pâtes de viande et gâteaux des rois.

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

¶ Simon Vinaria, 108. – Drexel, 523. – Cagle, 254. – Bitting, 280 (« *one of the finest works upon the social life of the French people* »).

« *The first Western history of Chinese medicine* »

22. LEPAGE (François-Albin). Recherches historiques sur la médecine des Chinois. Paris, Didot Jeune, 1813 ; in-4, broché sous couverture muette moderne. 900 €

104 pp.

Rarissime thèse présentée et soutenue le 31 août 1813 par son auteur, « *the first Western history of Chinese medicine* » selon Garrison & Morton. François-Albin Lepage, élève de Pierre Sue, ami et collègue du grand sinologue Jean-Pierre Abel-Rémusat, souhaitait améliorer l'état des connaissances de la médecine chinoise en Occident, convaincu « qu'il ne doit pas être sans intérêt pour le médecin de connaître l'état des sciences médicales chez des peuples si différents de nous sous tous les rapports ».

Plusieurs passages sont consacrés aux mœurs épicuriennes, aux divers remèdes et à la gastronomie de la Chine de la fin du XVIII^e siècle. Les dépouilles de cigales réduites en cendres étaient alors utilisées pour endiguer la dysenterie, le sang du cerf encore vivant pour guérir la phthisie et le corail rouge pour « dissiper les nuages des yeux et détruire les polypes du nez ». Intéressants détails sur la culture du thé et son usage, l'opium, la consommation de chiens, chats, rats et autres animaux qui « se vendent publiquement dans les rues », du samsou, etc.

Pâte mouillure marginale en partie basse des feuillets, petite marque de pliure à la couverture, rares piqûres. Très bon exemplaire, à toutes marges, d'un ouvrage rare et recherché.

¶ Garrison & Morton, 14178.

« La première monographie française sur la bière »

23. LE PILEUR D'APPLIGNY. Instructions sur l'art de faire la bière, Au moyen desquelles chaque Particulier peut faire cette boisson chez lui, à peu de frais, & dans la plus grande perfection. *Paris, Servière, 1783* ; in-12, broché, sous couverture d'attente muette bleue. 1 250 €

Édition originale de toute rareté de ce traité sur l'art de faire la bière, « la première monographie française sur la bière » (Oberlé). Son auteur est également connu pour son traité sur la teinture des étoffes.

Après avoir dressé un petit historique sur la bière chez les anciens, l'auteur discute de sa salubrité. Il rapporte que, selon Galien et tous les Médecins anciens, probablement influencés par des principes de productions encore mal assurés, elle serait « très-nuisible à la santé » et attaquerait « les nerfs & les membranes du cerveau ».

L'ouvrage disserte longuement sur les grains à employer pour faire la bière, l'orge, la fabrication de la drêche, le choix et les effets du houblon, la manière ancienne de brasser, les manipulations opérées par les brasseurs de Paris et de Londres, etc.

Petit manque de papier en coiffe et en queue. Exemplaire désirable, tel que paru. Page de titre reproduite en début de catalogue.

¶ Cat. Fontaine de Ghélen, n°46. Pas dans Vicaire, Bitting, Cagle, Duveen, etc.

24. MACALÍK (Basile). L'orge de Hana. Ses sortes et manière de la cultiver dans le pays même. *Přeron, Grund & Svatoh*, 1900 ; in-12 carré, percaline d'éditeur décorée. 250 €

104 pp. 1 carte dépliant de la plaine de Hana en Moravie.

Rare édition originale de cette savante étude sur l'orge du pays de Hana, principal fournisseur de l'époque des brasseries de Moravie et important exportateur, notamment auprès de l'Allemagne et de l'Angleterre.

Qualités des orges du Hana, manière de cultiver, rendement, procédé employé pour le maltage. Intéressants passages sur les brasseries et tourailles (bâtiments utilisés pour le séchage du malt) moraves du début du XXe siècle.

A l'état de neuf.

25. [MACARONI]. CATENI (Cammillo). Cicalata in lode dei Maccheroni. *Florence, Borgo Ognissanti*, 1808 ; in-8, demi-bradel moderne en cuir bleu à petits coins. 220 €

31 pp.

Édition originale de ce discours facétieux élevé à la gloire des macaroni. On y apprend ainsi que la Voie lactée n'est rien d'autre qu'un vaste canal, semblable à une immense marmite débordante de macaroni (« *un capacissimo canale e quasi una sterminata bislunga caldaia di Maccheroni* »).

Très bel exemplaire, non rogné.

La recette des frites à la fin du XVIIIe siècle

26. [MANUSCRIT]. Diférentes chosse bonne pour la Cuisine. Vers 1795 ; grand in-8, vélin souple. 2 200 €

91 ff.

Intéressant manuscrit de la fin du XVIIIe siècle, à l'écriture très lisible, contenant de très nombreuses recettes : pigeons au coulis d'écrevisse,

anguille sur le gril, crème brûlée, riz au lait, sirop de vinaigre, champignons en ragoût, foie gras à la braise, etc.

L'ouvrage comporte également d'utiles conseils d'économie domestique : ôter les taches d'encre et de rouille du linge, dégraisser les étoffes de soie ou les velours, etc.

Ce manuscrit est aussi l'un des premiers exemples d'un recueil mentionnant des recettes de pommes de terre. Après les travaux de Parmentier, les premiers écrits donnant des façons d'accommoder le tubercule datent en effet de la toute fin du XVIII^e siècle, au premier rang desquels pourrait bien figurer la *Cuisinière républicaine* de 1794. Notre texte comporte ainsi non moins de 10 recettes de pommes de terre : pomme de terre pour entremets, rissolée dans le beurre, fécule de pomme de terre, et même la recette de la fameuse pomme de terre frite.

Fort utile index des recettes en fin d'ouvrage. Vélín taché, quelques taches et rousseurs.

27. MARÈS (H.) Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France. *Montpellier, Coulet ; Paris, Masson*, 1890 ; grand in-folio, demi-maroquin noir, dos à nerfs, titre et auteur dorés. 4 850 €

2 ff., 120 pp. 30 planches lithographiées en couleurs.

Édition originale de cette somptueuse ampélographie, dédiée aux cépages méridionaux. « Henri Marès, né à Chalon-sur-Saône le 18 janvier 1820, mais fixé, dès son bas âge, à Montpellier, se voua à l'étude des cépages du Languedoc et de la Provence. Il en constitua une très belle collection à Launac, qui lui permit de contrôler, dans le cours de sa longue et heureuse existence, tout ce qui a été dit sur leur compte, d'abord par Garidel, David, Michel et Audibert, et ensuite, de nos jours par Pellicot et Cazallis-Allut. Grâce à l'étendue de ses relations et à la sûreté de ses connaissances, il a pu, lui, le plus illustre et le plus universellement documenté de nos monographistes régionaux, élever aux cépages méditerranéens un monument définitif, in-folio de grand luxe, où la perfection de la typographie et la fidélité de la gravure, légitime sujet d'orgueil de son éditeur, Coulet, le disputent à la clarté de la langue et à la science impeccable de l'auteur » (J. Roy-Chevrier, *Ampélographie rétrospective*, p. 44).

Coins usés, insignifiants frottements aux plats. Très bel exemplaire, frais et à belles marges.

¶ Oberlé Fritsch, 177.

28. MAYOR (Mathias). Sur l'hippophagie en Suisse, ou Sur l'usage, comme aliment, de la chair de l'espèce chevaline. *En Suisse, Chez les principaux libraires*, 1838 ; in-12, broché sous couverture de papier marbré moderne. 200 €

Rare édition originale de ce plaidoyer en faveur de l'emploi de la viande chevaline comme aliment. Longtemps interdite et associée aux périodes de disette ou de déséquilibre alimentaire, l'hippophagie connaîtra ses premiers défenseurs sérieux au cours du XIXe siècle, au rang desquels figure l'auteur de notre ouvrage, Mathias Mayor (1775-1847), chirurgien suisse né à Cudrefin, près de Neuchâtel.

Selon lui, l'hippophagie permettrait notamment de mettre « une nouvelle substance alimentaire à la portée de toutes les classes ». Adressé aux sociétés helvétiques d'utilité publique, son mémoire invite à traiter le sujet « sans s'embarrasser du qu'en dira-t-on ».

A l'appui de sa thèse, l'auteur observe notamment que la viande de cheval est « fort bonne en sauce, sous les diverses dénominations d'aloyau, de filet, de ragoût, de daube, de miroton, de bœuf, en vinaigrette, etc. »

Discrètes rousseurs, quelques feuillets non coupés. Bon exemplaire.

29. LA MISÈRE des garçons boulangers de la ville et fauxbourgs de Paris. *Troyes, Veuve Garnier*, s.d. [1715] ; in-12, couverture bleue muette. 850 €

8 pp.

Édition originale fort rare de ce poème en alexandrins, maintes fois réimprimé, décrivant les conditions de travail des jeunes boulangers de Paris et de ses alentours. Dans celui-ci, « *a baker's boy relates the troubles of his trade and the demands of the customers who, from the morning on, come in quest of their bread* » (Bitting, p. 578-579).

L'ouvrage est une source de première main sur le quotidien des boulangers de l'époque, qui n'a rien d'enviable : travail de nuit, chaleur étouffante, port d'énormes sacs de farine, etc.

Si l'auteur noircit peut-être un peu le tableau, le métier demeure affreusement exigeant : « Campé dessus mon four avec une ratissoire / J'endure autant de mal que dans un Purgatoire ».

¶ Vicaire et Bitting citent tous deux des éditions postérieures.

30. MOULS (X.). Les huîtres. *Bordeaux, Crugy*, 1861 ; in-8, demi-vélin, titre manuscrit sur le dos. 180 €

57 pp. 2 planches anatomiques in-fine.

Ouvrage d'une grande rareté consacré à l'ostréiculture, rédigé par le curé d'Arcachon. Aperçu des caractères généraux de l'huître, étude des huîtres de la baie de Saint-Brieuc, de l'île de Ré, et surtout celles du bassin d'Arcachon.

A la suite : SOUBEIRAN (J. L.), Rapport sur l'ostréiculture à Arcachon. – MOQUIN-TANDON (O.) et SOUBEIRAN (J. L.), Établissements de pisciculture de Concarneau et de Portde-Bouc, 1865. – SAUVADON et SOUBEIRAN (J. L.), Des écrevisses et de leur culture, 1865. – VIDAL (Léon), Étude sur le littoral français de la Méditerranée au point de vue piscicole, 1866. – PAMPELONNE, Considérations sur le personnel de la Marine, 1864.

Coupes et coins usés. Excellente documentation sur le sujet.

La choucroute du capitaine Cook

31. MURAT (P.-M.-A.-Auguste). Quelques considérations sur le scorbut. *Montpellier, Veuve Jean Martel*, 1804 ; pet. in-4, broché sous couverture muette moderne. 350 €

28 pp.

Édition originale rare de cette thèse pour obtenir le titre de docteur en médecine. Après avoir rappelé que cette maladie n'a été « généralement connue qu'au seizième siècle », l'auteur expose les symptômes et les causes du scorbut, au premier rang desquelles il fait figurer l'humidité de l'air et l'abstinence des végétaux.

Murat fournit ensuite de précieuses indications pour le traitement prophylactique et curatif des malades. Il recommande ainsi un « régime de viandes fraîches, alliées aux substances végétales, telles que les poireaux, les choux, les navets, les raves, le cresson, l'oseille, etc. », reprend les conseils d'Huxham qui prescrivait aux matelots une chopine de cidre par jour, ceux du docteur Lind qui ne jurait que par « l'usage des oignons, prétendant n'avoir jamais observé que ceux qui en faisaient usage fussent attaqués du scorbut », et cite enfin l'exemple de la choucroute du capitaine Cook, à laquelle « ce navigateur célèbre dut la santé dont jouit son équipage pendant un voyage de trois ans dans tous les climats du globe ».

Murat indique enfin que les remèdes les plus efficaces sont les oranges et les citrons et va jusqu'à affirmer que « la seule vue des oranges, des limons, des citrons, relevait les esprits abattus de scorbutiques presque expirants ».

Taches sur les trois derniers feuillets, exemplaire à belles marges.

32. PANNIER (Léopold). Le pâté et la tarte. Farce du XVe siècle mise en langage moderne. *Saint-Prix, Chez tous les libraires*, 1875 ; in-12, demi-chagrin chocolat, dos à nerfs orné (*reliure de l'époque*). 280 €

56 pp.

Rédition, tirée à 120 exemplaires sur beau papier vergé, de cette farce imprimée pour la première fois au commencement du XVIe siècle et dont le seul exemplaire connu se trouverait conservé au British Museum dans un recueil cité par Viollet-le-Duc.

Cette petite pièce morale met en scène l'histoire de Malvêtu et Tristemine, gourmands affamés décidant de détrousser un pâtissier de son fameux pâté d'anguilles, puis de l'une de ses tartes. Exemplaire parfaitement établi, intérieur d'une grande fraîcheur.

¶ Vicaire, 355.

33. PELLICOT (André). Le vigneron provençal. Cépages provençaux et autres. Culture et vinification. *Montpellier, Gras*, 1866 ; in-12, cartonnage bradel, couvertures conservées (*reliure de l'époque*). 900 €

2 ff., 368 pp.

Édition originale de l'un des meilleurs traités sur les vignobles provençaux et leurs cépages. André Pellicot (1799-1880), agronome et président du Comice agricole de Toulon, y dresse une monographie commentée de 50 cépages provençaux : Pécoui-Touar, Bouteillan, Brun-Fourca, Picpoule, Persaigne, Furmint, etc. Il reconnaît d'ailleurs s'être « longuement étendu sur les cépages » dans son avis préliminaire.

Pellicot signale aussi des pratiques qu'il estime préjudiciables à l'essor du vignoble provençal : vigne complantée, taille longue, vinification mal conduite – autant de conséquences malheureuses d'un conflit entre l'ancienne viticulture paysanne et les principes modernes de l'ampélographie française.

Cartonnage un peu frotté, quelques rousseurs. Bon exemplaire.

¶ Oberlé Fritsch, 384. — Absent de la quasi-totalité des grandes collections sur le sujet, Simon, Schraemli, Dartois, Crahan, Lambert, etc.

34. POILLEVEY (C.-F.). Essais sur la vinification principalement applicable aux crus des vignobles du Jura. S.l.n.d., [1842] ; in-12, broché sous couverture jaune d'éditeur décorée, chemise et étui modernes, auteur et titre dorés sur pièce de maroquin havane. 1 250 €

47 pp. Planche gravée in-fine.

Rarissime édition originale de cette étude sur la vinification et les vignobles du Jura. L'auteur, Claude-François Poillevey, était membre de la société d'émulation du Jura, président du comice agricole de Poligny et maire de cette même ville.

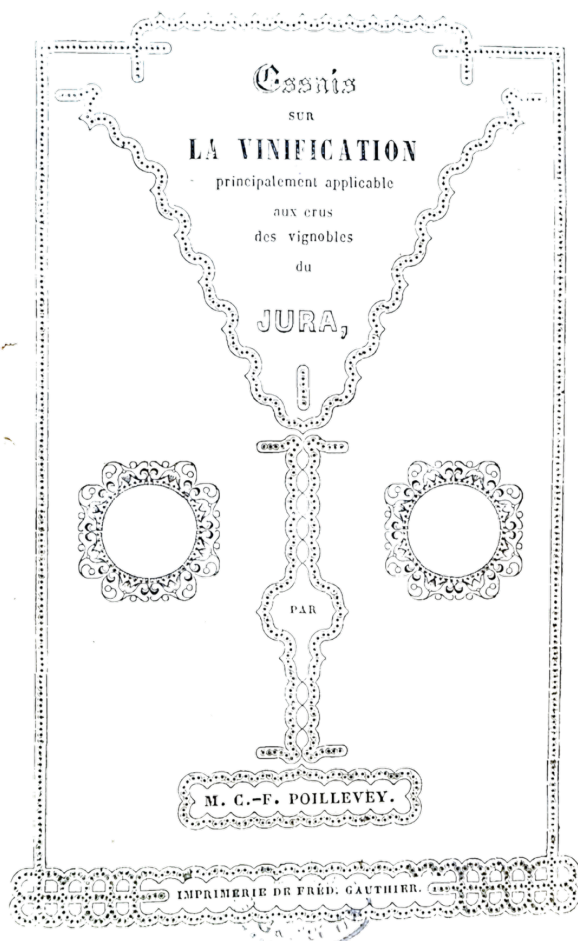
C'est l'une des premières études spécialement dédiées au vignoble jurassien, rédigée après le constat qui figure dans l'avant-propos : « Tout ou presque a été dit sur la fabrication des vins, et pourtant on a lieu d'être surpris que, dans le grand nombre des livres recommandables que nous possédons, il n'en existe pas un seul qui puisse être, exclusivement, pris pour guide dans nos climats ».

Divisé en cinq chapitres, l'ouvrage donne d'intéressantes précisions sur les cuveries, caves et celliers, prodigue des méthodes pour atténuer les goûts de fût contractés par les tonneaux (adjonction de froment grillé, de noix sèches, de mie de pain, de crème, de beurre ou de carotte « cuite dans la cendre et suspendue chaude dans le tonneau »), aborde les questions de la vendange et de l'égrappage, de la fermentation et du foulage, du soutirage et du collage des vins vieux et celles des mélanges et des maladies des vins. Le dernier chapitre est consacré aux vins blancs en général, aux vins mousseux et aux vins de paille.

La date publication, qui n'est pas précisée, peut être raisonnablement déduite d'une note p. 46 qui évoque le « raisin de la dernière récolte (1841) ». La planche gravée représente un modèle de fouloir à cannelure et un appareil pour la fermentation des vins.

De la bibliothèque Pierre Grispoux, (cachet d'ex-libris répété), bibliophile et érudit franc-comtois. Exemplaire fort désirable, tel que paru, conservé dans un irréprochable étui moderne.

¶ Simon Vinaria, 109 (indique la date de 1844). Absent de toutes les autres grandes bibliographies sur le sujet. Un seul exemplaire répertorié au CCFR (Besançon).



35. [RABELAIS]. La navigation du compaignon à la bouteille suivie de Maistre Hambrelin. *Genève, Gay et Fils*, 1867 ; pet. in-12, cartonnage bradel, large pièce de titre en maroquin rouge sur le dos, titre doré. 150 €

XVI, 120 pp.

Réimpression limitée à 102 exemplaires de cette facétie, parfois attribuée à Rabelais, d'après l'édition publiée chez Claude Micard en 1576. Elle narre le voyage imaginaire et bouffon du vaillant Bringuenarille : de la mer des Farouches, « où les gens sont velus comme rats », à l'île des Andouilles, en passant par un mystérieux pays où « croissent les pastés chauds » depuis les cieus duquel « tombent les allouettes toutes roties » et où les habitants y couvrent leurs maisons de tartelettes chaudes.

L'un des 96 exemplaires sur Hollande. Cartonnage légèrement frotté, intérieur frais. Ex-libris V. Diancourt.

¶ Plan, 62.

36. RAVAZ (Louis). Le Pays du Cognac. *Angoulême, Louis Coquemard*, 1900 ; grand in-4, demi-marroquin framboise à coins, dos à nerfs orné de pampres dorés, tranches dorées (*reliure de l'époque*). 480 €

7 ff., 307 pp.

Nombreuses gravures dans le texte. Édition originale rare de cette magnifique étude de Louis Ravaz (1863-1937), ampélographe de premier ordre et principal créateur de la station de recherche viticole de Cognac.

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.

Premier mors fendu en partie basse. Séduisant exemplaire, fort bien relié.

¶ Simon Vinaria, 158. – Oberlé-Fritsch, 380.

37. SAVIGNY (Jean-Baptiste-Henri). Observations sur les effets de la faim et de la soif éprouvées après le naufrage de la frégate du Roi la Méduse, en 1816. *Paris, Eymery*, 1818 ; in-8, broché sous couverture d'attente grise. 1 200 €

56 pp.

Édition originale d'une insigne rareté de cette thèse de Jean-Baptiste-Henri Savigny (1793-1843), second chirurgien de l'expédition de la Méduse, qui échoua le 2 juillet 1816 sur le banc d'Arguin, à 12 lieues de la côte d'Afrique. Il fut l'un des quinze survivants sur les cent quarante-sept naufragés parqués à bord du funèbre radeau durant deux semaines.

« La thèse de Savigny, document précieux en médecine, énumère les tortures endurées sur le terrible radeau par le jeune chirurgien de marine et ses compagnons d'infortune, et apprécie leurs singuliers effets physiologiques. Elle constate que battus par l'orage, plongés jusqu'à mi-cuisse dans les flots qui couvraient le radeau, les naufragés, au désespoir, se gorgèrent d'abord de boissons spiritueuses. En proie dès lors à une sorte de rage qui tenait de l'ivresse et du transport fébrile, ils se livrèrent, le second jour de leur détresse, une lutte acharnée dans laquelle succombèrent soixante-trois infortunés. Savigny reçut dans la mêlée deux coups de sabre et deux ou trois morsures aux jambes et à l'épaule, dont il s'aperçut à peine dans l'instant même, tant étaient grandes ses souffrances dues principalement à la macération, par l'eau de mer, de l'épiderme de ses jambes » (Rainguet, *Biographie saintongeaise*, p. 548).

L'équipage, à court de vivres, se maintenait en vie grâce à une infime portion quotidienne de vin. Pour atténuer les effets de la faim, que ce triste régime ne pouvait espérer résorber tout à fait, certains membres de l'équipage tentèrent de « manger des boudiers de sabres et de gibernes », d'autres trouvèrent des morceaux d'étain qui, « mis dans leur bouche, y entretenaient une sorte de fraîcheur », se délectaient d'une à deux gouttes d'une « liqueur alcoolique pour nettoyer les dents », ou tentaient vainement de tromper leur désespoir en respirant les effluves « d'un petit flacon vide que possédait M. Coudin, et dans lequel il y avait eu autrefois de l'essence de roses ».

Bien vite, apparurent les premières scènes de cannibalisme. « Au milieu de ce désordre, quelques infortunés, tourmentés par une faim extrême, [...] osèrent arracher quelques lambeaux aux cadavres dont étaient couverts le radeau, et les dévorèrent à l'instant même ».

Savigny mentionne également l'apparition de la *calenture* chez certains des naufragés, « maladie propre aux gens de mer, tenant à la fois de l'insolation et de la fureur, par laquelle Savigny explique les désordres qui se sont produits sur le radeau » (Escudier, *L'affreuse vérité de M. Savigny*, p. 49).

OBSERVATIONS
SUR
LES EFFETS DE LA FAIM
ET DE LA SOIF

Éprouvées après le naufrage de la frégate du Roi
la Méduse, en 1816;

Par JEAN-BAPT.-HENRI SAVIGNY, de Rochefort,

DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE-INFÉRIEURE,

Ex-Chirurgien de la Marine, l'un des Naufragés sur le
Radeau.



PARIS,

Chez ALEXIS EYMERY, Libraire, rue Mazarine, n°. 30.

1818.

Petites déchirures marginales à la couverture, bon exemplaire tel que paru, entièrement non rogné.

¶ Manque à toutes les bibliographies sur le sujet. Je n'ai pu retrouver qu'un seul exemplaire passé en vente publique de cette édition : il s'agit du lot n°265 de la bibliothèque gastronomique Philippe Messager, dispersée en 2002 (adjudé 1 900 € au marteau).

38. VERFÈLE. Suprématie du Fromage de Brie. *Paris, Joly*, s.d. ; in-12, en feuillets. 300 €

19 pp., 12 pp.

Réimpression de cette plaquette à la gloire du brie, dont l'édition originale date de 1830 et était déjà introuvable à la fin du XIXe siècle. Verfèle est le pseudonyme de Denis Lefèvre, meldois dont la biographie se trouve dans la préface de notre édition.

Une rareté qu'il est difficile de rencontrer, même pour ceux qui aiment passionnément le brie, cette « ambroisie en fromage ». Mériterait une reliure.

¶ Vicaire, 810 (pour l'édition originale).
