

NON DI SOLO PANE



2008



Le Librerie Antiquarie



SEAB S.r.l.

PROMETHEOS S.r.l.

Via S.Felice 13 F/G
40122, Bologna
T. & Fax +39 051 232173
libriseab@fastwebnet.it
www.libriseab.com

Via Eutropio 24
00136, Roma
T. & Fax +39 06 35348364
info@prometheos.net
carlo.beccarini@prometheos.net

presentano

**in occasione di ARTELIBRO 2008
mostra mercato del libro antico e di pregio
museo civico archeologico
Bologna
il catalogo**

NON DI SOLO PANE

Indice e avvertenze

Agricoltura, gastronomia, enologia, idraulica, secreti et similia

PRIMA PARTE

Manoscritti, libri, bandi, notificazioni, avvisi - Secoli XVI-XIX

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Manoscritti | N° ...1 |
| Libri | N° ...13 |
| Bandi – Notificazioni – Avvisi | N° ...177 |

SECONDA PARTE

Libri

| | |
|----------------------|-----------|
| libri, secolo XX-XXI | N° ...234 |
|----------------------|-----------|

TERZA PARTE

Fogli volanti, Pubblicità, Menu, Medaglie, Fotografie, Incisioni, Quadri.

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Fogli volanti-Curiosità-Pubblicità | N° ...592 |
| Menu et similia | N° ...672 |
| Medaglie | N° ...730 |
| Fotografie | N° ...732 |
| Incisioni e quadri | N° ...748 |

Il catalogo è stato redatto con suddivisione per materie e seguendo l'ordine cronologico per la prima parte e l'ordine alfabetico per la seconda.

Per la terza parte è stato seguito l'ordine alfabetico per i fogli volanti e quello cronologico per la parte rimanente.

PRIMA PARTE

Agricoltura, gastronomia, enologia, secreti et similia

Manoscritti, libri, bandi, notificazioni, avvisi -Prima Parte Secoli XVI-XIX

Manoscritti

1. Secreto utiliss^o: et presto per levar ogni sorte de macchie sop.^a ogni sorte de drappi...

In 8° (mm.156x112); 24 pagine, di cui 7 vergate fittamente in chiara grafia. Il manoscritto della seconda metà del XVI secolo riporta 14 secreti di varia natura: dal togliere le macchie dai vestiti o dai panni d'oro, *A far andar via li pedicelli, Acqua rara da far belle mani et il viso, A'far uscire et montiplicar'latte alle donne, Unguento nobile a'scottature di fuoco che sana e non lascia segno...* Ovviamente il farmacista o l'alchimista che prepara le varie panacee utilizza alambicchi, diverse erbe (sasso frasso, finocchio, ecc), piedi davanti d'un castrato bruciati e ridotti a polvere, lardo di porco, incenso, sapone negro e altro ma usa anche cose a noi comuni come: acqua pulita e succo di limoni.

Una ricetta è particolarmente lunga :*Acqua da sanare ogni sorta de' ferite in pochiss.e :hore...* questa preparazione che richiede cera gialla nuova, vino di Malvasia, infusioni, lunghe distillazioni ma alla fine giunge ad avere un'acqua miracolosa. E lo scrittore narra come sia stata usata con successo a Venezia nel 1548 da Lionello Pio da Carpi su un servitore che si era trafitto il piede con un pugnale.

Raro e leggibilissimo manoscritto, qualche piccola gora, non legato, in buono stato.

€ 3.000,00

2. Per far perle orientali et habbino il nero...

In folio (mm.270x192); 8 pagine manoscritte del XVII secolo vergate, in chiara grafia, su carta filigranata con lo stemma di un Cardinale Barberini. Si tratta di un manoscritto alchemico che enumera vari secreti per fare perle, per farle ingrossare, dare loro consistenza, lucentezza e colore, oltre alle descrizioni dei vari metodi di fabbricazione e di distillazione sono stati tratteggiate schematicamente delle figure ovviamente vengono usati una miriade di minerali e di prodotti naturali (mercurio, vetriolo, talco, lumache, pesci vari ecc.) . La parte preponderante riguarda le perle ma alla fine si parla anche di altri secreti: *secreto vero er Reale per far olio di Talc.; A fare i denti bianchi...*

Manoscritto estremamente interessante in particolare per il campo del costume e della gioielleria anche perché vengono ricordati prezzi delle perle così fatte.

Il manoscritto, senza legatura, è in buone condizioni a parte uno strappetto all'ultima carta e a piccoli buchi per azione di tarli. Sull'ultima carta vi è una ingiallitura per metà pagina.

€ 2.000,00

3. Uffizi del Cuoco composte dal P. Giulio De Vecchi -1715

In 8° (mm.203x138); 8 pagine di cui sei manoscritte con chiara grafia dell'inizio del secolo XVIII su carta vergellata con la filigrana della cartiera di Fabriano. Una nota manoscritta apposta al retro in matita recita: "autografo del P.de Vecchi rettore dal 1713 al 1716". Il manoscritto si divide in paragrafi ognuno dei quali detta delle regole di comportamento da seguire o enumera quantità da usare: Uffizi del Cuoco; Regole ed

Avvisi del Cuoco; regole ed Avvisi per lo Spenditore; Grammatica o lessico; inventario de gl' utensili di Cucina fatto li maggio 1715. Interessantissimo documento preparato per un Collegio italiano di cui non si rintraccia la provenienza (Vi furono a Siena e a Modena due famiglie nobili, di questo casato, che dettero vari ecclesiastici alla Chiesa). Ricordiamo solo alcune delle cose evidenziate in questo manuale comportamentale:

Sarò officio del Cuoco del Collegio oltre lo spendere e fare la Cucina esitare le Grascie del Collegio, come Grano, Biade, Vino, Filature exc. Fare le provvisioni necessarie a suoi tempi di Farro, Riso, olio, legna..

Non maneggi con le mani la carne, il Pesce e l'altre cose che si hanno à portare in tavola: quando le taglia è distribuisce, ma adopri una forchetta ovvero il coltello.

Nelli tagliolini ò Maccheroni si mettano ova n°4;De salumi come Jarantello, Caviale, salmone che si danno coll'insalata nei giorni di digiuno se ne dia un oncia à testa.

Raro manoscritto tenuto in perfette condizioni.

€ 1000,00

4. Suor Angela Teresa Montani

Lettera (mm.199x140); vergata con chiara grafia che la nobile Suora invia il 31 Agosto 1784 al nipote (Conte Francesco Carlo Montani) a cui manda "un poco di biscottini" e chiede di essere approvvigionata di " Ginestrella di Firenze che si fa la tinta gialla".Il Conte Montani di Pesaro, utilizzò successivamente il retro della lettera per prendere appunti su una serie di libri. In discrete condizioni di conservazione, un piccolo taglio alla piegatura.

€ 15,00

5. Montani conte Francesco Carlo

In 8° (mm.155x127); 4 pagine manoscritte datate aprile 1794 su cui sono riportati vari appunti:*Ricetta per conciare le Ginestre come il Lino; Memoria su la maniera di estinguere vari Bruchi e specialm.te:quelli che ledono le foglie dei meli.* Questi due appunti sono con le relative ricette di preparazione, molto interessante quella relativa alle ginestre da cui si traeva una fibra che veniva filata come il lino.

Nei foglietti vi sono altri scarni appunti che riguardano: *l'Uva salamanna; cavoli neri, broccoli; Limoni; Aglio Grosso, Cerase; Uva Paperina nera senza vinaccioli da Don Pietro Leonardi a Cerreto.*

La famiglia Montani, originaria di Ginestreto, con il Notaio Giovanni si trasferì a Pesaro, nel 1556, e comprò una serie di stabili adiacenti fino a formare "l'Isola de li Montani".L'idea di un radicale intervento ricostruttivo che raccordasse tra loro i singoli corpi di fabbrica fu del figlio di Francesco Montani, il conte Giulio (1707-1785). I lavori ebbero inizio nel 1777, con il contributo di Carlo Emanuele Montani (1747-1818), primogenito di Giulio e storico attento della città, che ne commissionò progettazione e direzione all'architetto pesarese Tommaso Bicciaglia (1720-1804). Palazzo bellissimo oggi sede di una banca. Il manoscritto è in buone condizioni anche se è stato rifilato nella parte sottostante.

€ 150,00

6. Montani conte Francesco Carlo

In 8°(mm.170x118); 4 pagine manoscritte vergate in chiara grafia su carta azzurra vergellata e filigranata con vari appunti datati dal 1781 al 1809. Uno di questi: *Memoria*

per conoscere se vi sia acqua nel Mosto” è estremamente interessante perché il conte, noto agricoltore ed enologo, aveva a cuore la sua produzione ed era alla ricerca di tutti i metodi per scoprire eventuali frodi. Il metodo si avvaleva di una palla di cera e ricorda che l’ ”esperienza già fatta in Casa Lenti” .In buone condizioni di conservazione.

€ 120,00

7. Famiglia Montani

Tre foglietti di carta il più grande (mm.160x130); datati 1798-1799 con appunti che riguardano il formaggio. In discrete condizioni.

€5,00

8. Guadagnoli Giovanni

In 8°(mm.185x120);si tratta di un libro dei conti formato da 60 pagine, di carta vergellata, di cui 27 manoscritte e le rimanenti sono bianche. I conti vanno dal 1794 al 1802 e sono relativi a cose di campagna con i relativi costi o ricavi: bue, vacca, somara, mosto, lino, formaggi, lana, fogli di granoturco, granoturco, cicerchia, barili per mosto, carriuola ecc. Dovrebbe essere appartenuto alla famiglia Guadagnoli di Arezzo. In discrete condizioni, nella sua legatura coeva in cartonato.

€ 180,00

9. Montone –Libro delle Grasce 1805

In 4° (mm.252x187); 28 pagine, legatura coeva a cartella con ribalta e con lacci di pelle di vitello. Si tratta di un libro-registro dei conti preparato ma solo iniziato. La carta vergellata sembra essere di Fabriano. Il registro inizia con l’indice che evidenzia: Grano, Granturco, Fava, Veccia, Fagioli, Fagioli coll’occhio; Orzarella; Lente; Cecere; Segale; Biada; Vena, Spelta; Esca; Lana; Mele ecc. Montone, in Umbria e vicino a Città di Castello fu la Patria del Condottiero Braccio Fortebracci da Montone e poi suo feudo. Il registro è in ottimo stato di conservazione, sono stati asportati dei quinterni di carta.

€ 200,00

10. Properzia de’Rossi- Filippo Santacroce detto Pippo d’Urbino

Collezione di sculture su ossi di pesca e di susina o di grossa ciliegia

In folio (mm.365x245); 8 pagine di cui 5 manoscritte che recano il titolo: *Di una particolarissima raccolta di noccioli di frutta scolpiti,posseduta dal conte Domenico Bonamici Pepoli di Pesaro.* Questa raccolta si componeva di 21 sculture su noccioli di frutta di cui 11 realizzati da Properzia de’Rossi e 10, eseguiti su ossi più piccoli, da Filippo Santacroce.

Il manoscritto descrive esattamente ogni singola scultura che era realizzata su entrambe le due faccie del nocciolo.

Properzia de’Rossi, bolognese, era nata nel 1490 e morì a soli 39 anni di peste, prima e sola scultrice nella storia dell’arte italiana fino all’Ottocento e unica artista ricordata dai critici del rinascimento, quel nocciolo divenne quello che il legno, la pietra, il marmo erano- e sono - per gli scultori dell’altro sesso. Seppe intagliare, su quella minuscola superficie volti di indiscutibile virtuosismo. Ammirata dal Papa Clemente VII e da Carlo V, ricordata dal Vasari. Filippo Santacroce (Urbino-Genova 1609) intagliatore bravissimo su avorio, pietre dure, corallo, fu “scoperto” dal conte Filippo Doria che passava per lo

Stato d'Urbino e se lo portò a Genova. Per lui intagliò su noccioli di susina i Dodici Cesari e viene ricordato anche per aver intagliato i due fanali poppieri nel 1571 per la galea di Andrea Doria con la quale vinse a Lepanto. Ebbe cinque figli che furono chiamati tutti Pippi e che seguirono le orme paterne.

Copia in buono stato di conservazione anche se un poco polverosa nell'ultima pagina.

€ 1.000,00

11. Insieme di ricevute e appunti

Si tratta di un'insieme di 10 pezzi che vanno dal 1790 al 1878 e sono ricevute per la molitura del grano, ricevute per spedizione di vino o appuntini vari.

€ 10,00

12. Maury di Morancez Eugenio

Lettera (mm.208x135); di due pagine manoscritte (4 pagine in totale) su carta intestata della Camera dei Deputati del Regno, datata 23 marzo 1914 e inviata dall'allora Deputato Maury a Alberto Bergamini Fondatore e Direttore del Giornale d'Italia poi Senatore.

Divertente lettera (tutta da leggere) di chiaro intento satirico-politico relativo a qualche "fiasco" politico è interessante perché tratta di un invio di 12 fiaschi di Chianti Ricasoli, ai collaboratori del Bergamini, 4 bottiglie di Champagne al Bergamini stesso, e l'autore della missiva invece si consola con un fiasco di vino pugliese.

L'Autore nato a Cerignola (Foggia) il 10 aprile 1858 e si era laureato in fisica matematica all'Università di Napoli. Proprietario terriero e agricoltore sedette alla camera dei deputati per oltre 39 anni e dopo passò al Senato del Regno a partire dal 1929. Si era occupato di agricoltura e di trattati commerciali. Per un brevissimo periodo fu Sottosegretario di Stato alle Poste e telegrafi. Aveva militato inizialmente nelle file liberali, morì a Roma nel 1943. In ottimo stato di conservazione.

€ 120,00

Libri

13. Plinius Secundus Caius.

Historia naturalis libri XXXVII aptissimis figuris exculti ab Alexandro Benedicto Ve. physico emendationes reddit.

Venezia Melchiorre Sessa 1513

In folio (mm.292x202); 14 cc.nn.;219 cc. frontespizio stampato in rosso e nero con grande marca xilografica dello stampatore, 37 vignette figurate e 37 grandi capilettera ornati o figurati in xilografia, centinaia di piccole iniziali, una xilografia raffigurante una stele romana, marca editoriale al colophon. Legatura in pergamena del tempo con titolo manoscritto al dorso.**Prima edizione illustrata.**

Si tratta della più antica opera enciclopedico- scientifica pervenutaci dall'antichità, che influenzò la conoscenza dell'umanità fino al medioevo ed una delle più importanti produzioni uscite dai torchi dello stampatore veneziano. Nella forma giunta sino a noi, la Storia naturale è costituita da 37 libri, il primo dei quali comprende una prefazione ed un indice insieme ad una lista di fonti, che inizialmente precedeva ciascuno dei libri

Nella prefazione, l'autore afferma di avere raccolto ventimila fatti estratti da circa duemila libri e da cento autori selezionati. Le liste che a tutt'oggi esistono delle sue fonti

giungono a molto più di quattrocento, includendo centoquarantasei fonti romane, e trecentoventisette greche. La fonte principale di Plinio è Marco Terenzio Varrone. Nei libri geografici, Varrone è confrontato e arricchito con i commenti topografici di Agrippa che furono completati dall'imperatore Cesare Augusto. Per la zoologia si basa in gran parte su Aristotele e Giuba II, l'erudito re di Mauritania, che è anche la sua principale guida in botanica, oltre a Teofrasto. Nella storia dell'arte le fonti greche originali sulle quali si appoggiò furono Duride di Samo, Senocrate di Sicione e Antigono di Caristo.

Gli epigrammi greci contribuiscono alle descrizioni dei quadri e statue di Plinio. Una delle fonti di minore importanza per i libri XXXIV-XXXV è Eliodoro, autore di un lavoro sui monumenti di Atene. Negli indici del XXXIII-XXXVI occupa un posto importante Pasitele di Napoli, l'autore di una opera in cinque volumi su famose opere d'arte (XXXVI. 40), che probabilmente include l'essenza dei trattati greci più recenti.

La conoscenza di Plinio delle fonti greche fu probabilmente mediata da Marco Terenzio Varrone, che probabilmente si occupò della storia dell'arte in connessione con l'architettura, che era inclusa nelle sue *Disciplinae*. Per vari articoli sulle opere d'arte della costa dell'Asia minore e delle isole adiacenti, Plinio deve molto al generale, uomo di stato, oratore e storico Licinio Muciano, che morì prima del 77.

Il principale merito della sua raccolta sull'arte antica, l'unico lavoro classico di questo tipo che conserviamo, è che si basa sui testi, oggi perduti, di Senocrate, e sulle biografie di Duride e Antigono.

Le belle illustrazioni furono appositamente realizzate per questa edizione e raffigurano due piccole carte geografiche di Europa ed Africa, l'universo tolemaico, scene di cannibalismo, di agricoltura (viticoltura fra le altre), pazienti curati con le erbe, speziali mentre preparano medicine, apicoltori al lavoro, bagni minerali, artisti all'opera, animali (elefanti, giraffe, mostri marini) ecc. Questa importante recensione del medico veronese Benedetti fu pubblicata per la prima volta nel 1507.

Esemplare leggermente corto di margini, le prime 14 carte sono state lavate e resaturate (piccole parti rifatte), in una carta perdita di alcune lettere ai marginali a stampa, restaurate le ultime 6 carte, una perdita di alcuni caratteri all'ultima carta. Si tratta comunque di un esemplare assai piacevole da vedersi. Firma di appartenenza del veneziano Cristoforo Soranzo probabilmente coeva alla data di stampa.

Cfr. PMM n°5 (per la prima ed.), Wellcome I, 5114; Sander 5760; Essling, I n 4; Durling 3687; Mortimer 388 (in nota all'ediz. del 1516; B.IN.G. 1525 citato ma non posseduto).

€ 6.000,00

14. Negri, Stefano

[Translationes].

Milano, Giovanni da Castiglione, agosto 1521.

In 4° (mm 222x160); cinque parti in un volume; 4 carte non numerate, 60 numerate, 93 numerate, una carta bianca. Caratteri greci e romani. Frontespizio racchiuso entro cornice silografica ornata, ripetuta 3 volte. Legatura in cartonato d'attesa coevo con al dorso cucitura passante. Splendido esemplare, perfettamente conservato. Note manoscritte di mano coeva nel testo.

Prima edizione di questa collezione di testi dell'erudito Stefano Negri, profondo conoscitore di greco e latino, dedicata (c. A2r) dall'autore ad alcuni tra i più eminenti

personaggi dell'epoca, come ad esempio Jean Grolier. Il volume contiene un insieme di traduzioni e alcune operette di carattere erudito, mitologico, filosofico e poetico tra le quali figurano i Commentarioli in aurea carmina Pythagorae, un'epistola indirizzata al medico milanese Giovanni Marliani e cinque Prefationes, tre ad Omero, una a Pindaro e una a Tito Livio. Oltre a questi testi sono presenti anche il De unguentis, il De meretricibus insignis, il **De victo Pythagorico, De vino e il De nimia obsoniorum appetentia, queste ultime tre qui in prima edizione e di notevole importanza per la letteratura gastronomica.**

L'A, originario di Corte Maggiore(Cremona) era noto anche col nome di Stephanos Melas, e occupò dal 1520 la cattedra di greco dello studio di Milano che era stata di Demetrio Calcondila. Durante l'occupazione francese della città si riunì intorno a questo erudito una cerchia di uomini dotti e illustri, della quale facevano parte anche Jean Grolier e il segretario di Francesco I, che compaiono spesso come dedicatari delle sue opere. Il Negri cadde in digrazia dopo la cacciata dei francesi dalla città lombarda e venne allontanato dall'insegnamento. I suoi lavori consistono principalmente nella traduzione di testi classici o di opere ispirate all'antichità tra le quali si ricorda il Dialogo tra un venditore di libri e uno studente preposto, insieme ad altri scritti del suo maestro Demetrio Calcondila, al celebre lessico greco delle Suidas impresso nel 1499

Cfr. Argelati, Bibl. Mediol., II, II, 2137-38; Tiraboschi, Stor. Lett. Ital., VI, II, 813; VII, III, 1103-1104; Sander 4984; B.I.N.G. 1363; K. Sp. Staikos, Charta of Greek Printing, Cologne 1998, pp. 238.

€ 8.600,00

15. Hortus Sanitatis

Gart der gesuntheit, zu latin ortus sanitatis. von allerley thieren, foglen, Fischen oder Morwundern und edlem Gstein ... mit hochstem Fleizz durch sucht, corrigiert, und gebessert. Item ein neuw Register...

(In fine:) Strassburg, Balthasser Beck, MDXXIX (1529)

In-folio (mm.302x200), 286 pp. n.n. (segn. a6-z6, A6, ultimo bianco), quattro incisioni sul foglio di titolo, carattere gotico, testo su due colonne. Legatura moderna piena pergamena, titolo sul primo piatto e al dorso.

Stupenda edizione del testo in lingua tedesca, tradotto dal latino, del noto Hortus Sanitatis, celebre storia naturale e zoologica medioevale che ebbe varie edizioni in lingua latina e francese nel XV e XVI sec. Illustrata da 400 variate silografie nel testo (di mm. 80 x 60 circa cadauna), magnifiche incisioni di artista tedesco del tempo. La prima versione germanica fu pubblicata nel 1509. Esemplare assai bello di questa rara edizione. Cfr. Durling n.2467. Nissen BBI 2372. Non in Adams. BM/STC, Pritzel.

€ 11.000,00

16. Fuchs Leonhart

De historia stirpium commentarii insignes
Basel Michel Isingrin 1542

Folio (mm.373x242); (XXVIII) pp.; 896 pp.; 4 pp.nn.; marca tipografica al frontespizio e in ultima c.; xilografie con il ritratto, a figura intera, dell'autore al verso del frontespizio; ritratti dei pittori e dell'incisore al recto dell'ultima carta e 509 xilografie a piena pagina

di specie botaniche. Legatura in vitello del XVIII °, dorso a 5 nervi con rotella in oro, titolo dell'opera in un comparto, negli altri riquadri eseguiti a doppi filetti, al centro dei quali campeggia un fiore, e piccoli ferri, sempre in oro, con motivi floreali coprono il resto; fogli di guardia e sguardia in carta marmorizzata di tipo *caillouté* a grandi spirali, tagli rossi. Il libro ha la legatura restaurata, al dorso e le prime 150 pagine sono state restaurate in maniera magistrale, bellissima copia a grandi margini.

Al frontespizio firma di appartenenza del proprietario il noto botanico **Jean-Louis Marie Poiret** :“ poiret prof. d'hist. nat. lle”; 7 righe di annotazioni manoscritte al verso della carta di guardia che trattano dell'autore e del libro; dicitura linneana alla base di ognuna delle oltre 500 xilografie; una pagina di annotazioni manoscritte all'ultime due carte e alla fine sono inserite 8 carte di cui 7 manoscritte, sempre dal Poiret, che recano una classificazione delle piante secondo il sistema di Linneo. Vi sono anche alcune antiche annotazioni probabilmente del XVI secolo.

Prima edizione del più noto, apprezzato e del più bell'erbario mai pubblicato.

Questo libro produsse una rivoluzione nelle scienze naturali paragonabile a quella di Copernico in astronomia e a Vesalio nell'anatomia, entrambe pubblicate nel 1543.

FUCHS Leonhart (1501 – 1566) Nasce a Wemding in Bavaria; è dotato di intelligenza brillante tanto da frequentare l'Università di Erfurt a 13 anni. Studia e insegna arte e medicina a Ingolstadt, approfondisce le conoscenze naturalistiche e botaniche con la consultazione dei lavori dei suoi contemporanei Bock e Gessner. I suoi studi sulle piante medicinali sono particolarmente interessanti per l'analisi della nomenclatura delle piante derivata dagli autori classici. Si rende conto delle scarse conoscenze dei medici nel campo della botanica curativa e prepara un erbario che ha il più gran numero di specie fino allora descritte, con illustrazioni molto più precise rispetto a quelle del contemporaneo Otto Brunfels. Dal punto di vista fitografico è quindi estremamente interessante perché la descrizione è realistica.

La sua opera principale fu il, *De Historia Stirpium*, che sarà tradotta in tedesco e francese, inoltre scriverà altre opere: *Herbarium ac stirpium istoria* (1544), *Plantarum effigies* (1552).

Nella prima metà del Cinquecento videro la luce, in Europa, una serie di opere che aggiornavano la tradizione medievale e gettavano le basi per un più moderno studio delle scienze naturali. Tra queste, i fortunatissimi *Commentari a Dioscoride* del medico senese Pier Andrea Mattioli, e il *De historia stirpium* del tedesco **Leonhart Fuchs, considerato il padre della botanica moderna**. Intorno al 1540, Cosimo I de' Medici offrì proprio a Fuchs la cattedra di "Medicamenti semplici" da poco istituita nello Studio pisano. Dopo il rifiuto del naturalista tedesco, il Granduca affidò la cattedra al medico imolese Luca Ghini. A Ghini fu assegnato anche il compito di istituire a Pisa, nel 1544, un Giardino dei Semplici per soddisfare le esigenze didattiche e di ricerca dell'Università. Si trattava del più antico orto botanico abbinato ad una struttura universitaria istituito in Europa.

“Fuchs together with Otto Brunfels and Heironymus Bock, was one of the three German fathers of modern botany. Although Fuchs's main objective was medical (he was professor of medicine at Tübingen) he also gives accurate botanical descriptions.”

“Fuchs employed the best artists then available in Basle: **Albrecht Meyer** did the drawings, **Heinrich Füllmaurer** transferred them to the woodblocks, and they were cut by **Veit Rudolph Speckle**. All three are depicted in the book, it is the first time that book illustrators are themselves portrayed and named in a book. “These illustrations set a new

standard for botanical depiction and were some of the most influential in botanical history, being copied for innumerable works well into the eighteenth century. **Some 40 species are illustrated for the first time**, including several American plants, such as maize (mistakenly thought by Fuchs to originate in Turkey), pumpkin, chilli-pepper and snap bean.”

The herbals of Brunfels and Fuchs 'have rightly been ascribed importance in the history of botany, and for two reasons. In the first place they established the requisites of botanical illustration- verisimilitude in form and habit, and accuracy of significant detail... Secondly they provided a corpus of plant species which were identifiable with a considerable degree of certainty by any reasonably careful observer, no matter by what classical or vernacular names they were called' (**Morton, *History of botanical science***).

Poiret, abbé Jean-Louis Marie (il proprietario del libro e autore delle note).

Nato a San Quentin 11.06.1755 e morì a Parigi il 07.04.1834, studiò da botanico e il Re Luigi XVI lo inviò a La Calle per inventariare tutta la flora degli Stati Barbareschi. Poiret viaggiò molto nel Sud della Francia, in Italia e in Africa. Diventò professore di Storia naturale alla Ecole Centrale de l'Aisne, durante la Rivoluzione abbandonò il suo stato e si sposò (verso il 1795) e a partire dal 1806 visse a Parigi dove lavorò al Museo di Storia Naturale .Poiret scrisse di ritorno dall'Africa: Voyage en Barbarie ou lettres écrites de l'ancienne Numidie pendant les années 1785 et 1786 avec un essai sur l'histoire naturelle de la Numidie. Paris..Parallelamente il Poiret fu il co-autore con Jean Baptiste Antoine Pierre Monnet chevalier de Lamarck della “Encyclopedie methodique botanique” che fu pubblicata in 8 volumi e 5 supplementi dal 1783 al 1817, pietra miliare della botanica. Il Poiret pubblicò anche : Lecons de flore. Cours complet de botanique explication de tous les systemes, introduction a l'étude des plantes, par J.L.M. Poiret ... Paris C.L.F. Panckoucke editeur, 1819-1820 e molti articoli in varie riviste.

Cfr.Adams F1099; Dibner 19; Horblit 33b; Hunt 48; Norman 846; Parkinson p 37; PMM 69; Stillwell 640.

€ 48.000,00

17.Vergilius Maro, Publius

La Georgica di Virgilio, nuouamente di latina in thoscana fauella, per Bernardino Daniello tradotta, e commentata

(In Vinegia, per Giovanni de Farri & fratelli, 1545)

In 8° (mm.210x149); 8 cc.nn.; 104 cc.; 2 cc.nn.; legatura coeva in pergamena floscia, numero manoscritto al dorso. Marca tipografica xilografica al frontespizio: Grifone solleva un peso incatenato ad una sfera alata. Motto: Virtute duce comite fortuna. (Z710); spazi per capilettera con letterine guida, frammenti di manoscritto gotico nell'indorsatura, annotazioni manoscritte nel testo timbro evanescente di antico proprietario al frontespizio.

Si tratta sicuramente di uno dei più grandi capolavori della letteratura latina. Diventato anche un trattato d'agricoltura. Il I libro, dopo un breve proemio, parla della coltivazione dei campi. Del II libro, dedicato alla coltivazione degli alberi (in particolare a quella delle viti) è particolarmente famoso l'elogio all'Italia. Il III libro tratta dell'allevamento del bestiame e degli effetti delle pulsioni sessuali sugli animali. Infine il quarto è dedicato alle api (considerate un alto esempio di organizzazione ed efficienza). Il libro si conclude

con l'esposizione del mito di Aristeo che fa parte del IV libro, interamente dedicato all'allevamento delle api. E' notevole il fatto che il poeta dedichi un intero libro a questo argomento infatti, i prodotti dell'alveare erano indispensabili e insostituibili; il miele era l'unica sostanza dolcificante usata nell'alimentazione ed anche la base per la produzione di bevande fermentate come l'idromele, la cera era adoperata sia per l'illuminazione che per le tavolette da scrivere ed il propoli aveva un valore anche maggiore perché adoperato in medicina come disinfettante e cicatrizzante. Copia in buono stato di conservazione anche se presenta il dorso staccato dalla sua legatura.

€ 700,00

18. Rosselli, Giovanni

Epulario quale tratta del modo de cucinare ogni carne, ucelli, pesci de ogni sorte e fare saporì, torte e pastelli al modo de tutte le prouincie.

Venetia eredi di Gioanne Padovano 1555

In 8°(mm.155x97); 47 cc; 1 c. b.; legatura in pergamena rigida ottocentesca con titolo al dorso su etichetta. Grande xilografia al frontespizio con la raffigurazione dell'interno di una cucina rinascimentale. Frontespizio stampato in rosso e nero, alcuni capitoli xilografici.

Rarissimo trattato di culinaria che uscì per la prima volta a Venezia nel 1516 con i tipi di Zanni da Portese; ebbe una larga fortuna e nel solo cinquecento si contarono una ventina di edizioni. Fu anche tradotto in inglese e stampato nel 1598, nei secoli successivi fu continuato ad essere usato e stampato. E' generalmente accettato che l'incisione dell'interno della cucina sia **la prima rappresentazione visiva di una cucina del Rinascimento**. Quest'opera è stata oggetto di grandi commenti e interpretazioni diverse con il passar del tempo.

Secondo la tradizione l'epulario è in senso assoluto **il primo ricettario concepito e stampato in italiano**. Del suo autore inizialmente non si sapeva nulla ma dalla seconda edizione vediamo che si definisce francese e dedica il libro a Gian Paolo Baglioni Signore di Perugia di cui forse era il cuoco. L'Epulario riprende quasi integralmente i 9 libri del trattato di Mastro Martino opportunamente riordinato e le ricette vengono raggruppate in classi omogenee. Oggi però si conosce che l'autore è **MARTINO ROSSI**. Conosciuto fino a pochi anni fa come Maestro Martino, cuoco del camerlengo e patriarca d'Aquileia Ludovico Trevisan a Roma, perchè così si definisce in due dei quattro manoscritti noti del suo *Libro de arte coquinaria*, oppure noto come Martino da Como, perchè così qualificato da Platina nel *De honesta voluptate et valetudine*, è possibile oggi dargli un nome preciso grazie a un manoscritto del suo trattato, conservato a Riva del Garda, dove è chiamato Martino de Rubeis, e tracciare con più precisione la sua vita.

Nato in località Torre della valle di Blenio, oggi nel Canton Ticino, nel secondo o terzo decennio del '400, ottiene nel 1442 la rettoria di un ospizio situato nelle vicinanze. Nel 1457 è a Milano, cuoco di Francesco Sforza. In seguito è a Roma al servizio del Patriarca di Aquileia Ludovico Trevisan e a Milano presso Gian Giacomo Trivulzio. Il testo di Martino Rossi è di grande importanza per la cucina europea, non solo per la precisione e la razionalizzazione delle ricette presentate, ma soprattutto per la vasta diffusione che la sua opera ha avuto, inserita da Platina nel suo trattato edito in latino nel 1475 e quindi pubblicata in italiano, francese, inglese fino al '700, anche in brevi libretti, come il nostro, con il titolo di Epulario e sotto il nome di Giovanni Rosselli. Esempio in buone

condizioni, piccoli restauri alla parte bianca superiore destra delle ultime 4 cc.
Cfr.B.IN.G. 1711 in elenco; Sander 6600-6605; Vicaire col.750-751 (gli ultimi due a. non citano questa edizione).

€ 14.000,00

19. Herrera, Gabriel Alonso de

Libro di agricoltura utilissimo tratto da diversi auttori novamente venuto a luce, dalla spagnuola nell'italiana lingua trasportato

Venezia per Michel Tramezzino, 1557(in fine)

In 4° (mm.198x151); 4 cc.(di cui l'ultima bianca), 4 cc.(di cui l'ultima bianca), 296 cc.; grande marca xilografica del Tramezzino al frontespizio, 48 incisioni che rappresentano frutti e piante nel testo; legatura coeva in pergamena. Alla carta 7, alla fine della tavola vi è riportata la data del 1558.

Al foglio di guardia vi è un'attestazione di acquisto e di proprietà: " Comprato da me Gio. li 17 Ott. (?) 1679 in Pesaro, al di sotto vi sono due righe in greco; al frontespizio è tracciata, con la stessa grafia delle altre note, l'attribuzione all'Herrera. Sottolineature e commenti in varie parti del testo.

Il volume fu pubblicato, per la prima volta, in Spagna dall'Herrera nel 1513. L'A. (c.1474-c 1539) era Cappellano del Cardinale Ximénez de Cisneros che gli ordinò di scrivere un libro di testo sull'agricoltura con lo scopo di distribuirlo gratis ai contadini, ai fattori per aiutarli ad uscire dalla povertà e migliorare i rendimenti dell'agricoltura spagnola. Il testo è tratto dalle opere di autori greci, latini e arabi, oltre ad osservazioni e commenti dell'Herrera che era anche un proprietario terriero. Fu considerato il massimo testo di agricoltura spagnolo, edito e utilizzato per quasi tre secoli. Ampio spazio (circa 80 pagine) è dedicato al vino e all'olio, come al bestiame di cui si occupa l'ultimo libro. Per la fama che ebbe l'A. fu soprannominato il " Columella della Spagna"

Questa è la prima edizione della traduzione in lingua italiana e anche da noi il testo ebbe larga fortuna come attestano le 5 edizioni che ebbe in un quarantennio.

Il traduttore Mambrino Roseo da Fabbriano fu un notaio- letterato che pubblicò diverse opere ma ebbe fama soprattutto come traduttore. Pubblicò, fra l'altro, numerose traduzioni dallo spagnolo dei romanzi cavallereschi. Copia in buono stato di conservazione, qualche piccolo foro di tarlo sulla parte bianca di alcune carte, dorso della legatura restaurato .

Cfr. Toda y Gùell *Bibliografia Espanyola d'Italia* n° 2292; Palau vol. IV pag. 29.; Westbury 121 . Ampio commento sul libro e su questa prima rara edizione è data da P. Sebastiano Pazzini in *Bibliografia Bacchica* pag 417-418.

€ 1.000,00

20. (Ruscelli, Girolamo)

Secreti di don Alessio Piemontese, nuouamente stampati, con nuoue aggiunte et mai piu per fin qui posti in luce. Raccolti da più honorati huomini eccellenti.

Lucca, Vincenzo Busdraghi 1559.

In 12° (mm.138x74) 36 pp.nn.;406 pp . Rara edizione di Lucca, purtroppo priva di 2 c. di indice.,testo completo.Il libro ebbe un successo notevolissimo e fu stampato in oltre 50 edizioni nel suo secolo e tradotto in varie lingue, la prima edizione è del 1555, l'ultima nota del 1791. "It is one of the most famous of the receipt-books and its popularity is shown by the number of editions. The receipts are for the most part medical and

pharmaceutical, and there is very little which bears direct on Alchemy or on Chemistry" (Ferguson I, 22).L'A. è Girolamo Ruscelli (Viterbo,1504-1566), alchimista, poligrafo, avventuriero, compilatore del Rimario e volgarizzatore della Geografia di Tolomeo. Celebre compendio di medicina, alchimia, spezierie, farmacologia, tratto dalla sapienza dei dotti come da "povere femminelle, artigiani, contadini". Innumerevoli i casi considerati."Ampia è la parte relativa agli sciroppi e agli oli di vario tipo. Molti sono i prodotti eduli che vengono utilizzati per curare o "migliorare la carnagione".

Buona copia, piccoli restauri alla parte bianca di alcune carte, a parte la mancanza descritta.

Cfr. Melzi, I, 32; Durling n °106 e ss.;B.IN.G 1729.

€ 500,00

21. Palladius, Rutilius Taurus Aemilianus

La villa di Palladio Rutilio Tauro Emiliano tradotta nuovamente per Francesco Sansovino, nella quale si contiene il modo di coltivar la terra di mese in mese, di inserir gli arbori, di governar gli horti, & i giardini, con la proprietà de frutti, delle herbe, & de gli animali, con molte altre cose utili a prò del contado.

Venetia (Francesco Sansovino), 1560 (al colophon: Francesco Sansouino 1561).

In 4° (mm.203x151); 4 cc.nn.; 88 cc.; 4 cc.nn.; marca xilografica al frontespizio e all'ultima carta, fregi nel testo; legatura coeva in pergamena floscia, titolo manoscritto al dorso, tracce di bindelle. Nome dell'autore manoscritto al taglio.

L'A. (IV secolo) fu uno scrittore latino di agricoltura e ricco proprietario terriero (con terre in Italia e Sardegna). Compose un trattato L'Opus agriculturae o De re rustica, in 15 libri, di cui uno introduttivo e dodici che riproducono una sorta di calendario rurale (uno per ogni mese); il libro XIV è invece dedicato alla veterinaria mentre il XV contiene un poemetto sull'innesto delle piante. (gli ultimi due sono stati scoperti nel XX secolo. L'opera è organizzata come un calendario (e quindi con finalità pratiche che non superano l'orizzonte della quotidianità) ed è forse l'aspetto più originale ed interessante dell'opera di Palladio. L' A. documenta il ripiegamento del sistema agricolo verso forme non più orientate al mercato e allo scambio tipico della tarda antichità ma orientate a essere autosufficienti. Le sue descrizioni sono estremamente precise e efficace in quanto parlava di esperienze personali. Fra queste quella antichissima nuragica della produzione di olio di lentischio e olivastro che il nostro A. che aveva possedimenti in Sardegna, nei pressi di Neapolis, descrive accuratamente nel libro secondo che riguarda le attività di gennaio.

Per l'accuratezza delle sue descrizioni si cita quella della costruzione delle celle vinarie, ed il suo uso che l'A. descrive nel solito modo preciso. Di queste non se ne seppe più niente fino ad oggi quando, nell'ambito di una ricerca archeologica nella villa di Passolombardo, si è verificato il ritrovamento di una struttura di notevoli dimensioni (in un primo momento creduta una basilica) adibita esclusivamente alla produzione e alla raccolta del vino, conforme alla descrizione lasciataci dal Palladio ed è l'unico tipo di struttura giunto sino a noi. Interessante è la sua lingua latina ricca di tecnicismi rurali e di volgarismi. Rimane l'ultimo autore di agronomia dell'antichità classica. Dopo di lui si verificò un vuoto almeno di otto secoli, fino a Pietro de' Crescenzi. Esempio in ottimo

stato di conservazione, una piccola menda al dorso e ai piatti. Antica firma di possesso.
Cfr. Simon BG 325; Simon BB 612; Wellcome I, 249

€ 1.200,00

22. Fracanzani, Antonio.

In librum Hippocratis de Alimento Commentarius.

Venetiis, ex Offic. Marci de Maria Salernitani, 1566

In 4°(mm.216x155); 94 pp.; 2 pp.b.; legatura coeva cartonata. Impresa tipogr. al tit., alcune iniziali xilografiche., testo in nitido carattere romano.

Prima ed unica edizione, a se stante, di questo interessante trattatello concernente la dietetica, ultimo lavoro del Fracanzani pubblicato in vita, frutto del ciclo di lezioni di medicina teorica tenute a Padova. «Dedicato al card. Alessandro Farnese, l'opuscolo presenta la traduzione latina del testo ippocratico corredato di un breve commento per ogni singola frase..., il linguaggio fortemente tecnico e la stringatezza dello stile conferiscono all'opera un carattere di "prontuario" per medici esperti, o per studenti già in possesso delle basilari nozioni di medicina ippocratica» (Diz. Biogr. Ital.vol. 49, p. 524-5). Il Fracanzani (Vicenza 1506 - Padova 1567) fu illustre medico e professore nelle Università di Padova e Bologna, autore anche del "De morbo gallico fragmenta", pubblicato nel 1563 a Padova in appendice all'omnia opera di Gabriele Falloppio.

Bellissimo esempl. a pieni margini, con barbe.

Cfr. Non in Wellcome. Durling 1630. BING 846. Bmc 275.

€ 3.000,00

23. Romoli, Domenico

La singolare dottrina di m. Domenico Romoli, soprannominato Panonto, dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le uiuande, le stagioni che si conuengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di di, in di, per tutto l'anno a precipi. Con la dichiarazione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le uiuande circa la sanità. Nel fine un breue trattato del reggimento della sanita. Opera sommamente utile a tutti

(In Venetia : per Michele Tramezzino, 1570)

In 8° (mm.146x95); 16 cc.nn.; 376 cc.; legatura coeva in pergamena floscia, al frontespizio marca editoriale xilografica: Sibilla seduta tiene con il braccio sinistro un libro e sulle ginocchia un altro. In basso la scritta: Sibylla, titolo manoscritto al dorso, 2 stemmi araldici manoscritti, nota di ex-libris della Famiglia De Andrescis, ex-libris di Elizabeth David nota autrice di testi gastronomici.

Domenico Romoli, quasi senz'altro fiorentino, fu cuoco e poi anche scalco di un Papa .

Giovan Battista Rossetti nel suo libro *Dello scalco* – Ferrara, Domenico Mammarello, 1584 nel proemio afferma che il Romoli fu lo scalco di un Pontefice. Con la stessa affermazione concorda il Michele Tramezzino nella dedica di quest'edizione.

Il trattato si compone di 12 libri e di un breve trattato sulla sanità. Il primo libro espone i doveri dello scalco in Roma e delle sue mansioni: comanda il cuoco, lo spenditore, il dispensiere, il panettiere, il credenziere che sovrintende principalmente all'apparecchio della tavola, alla piegatura artistica dei tovaglioli.,del coppiere e del bottigliere.

Ad esempio, ci dice che tra i requisiti di un buon bottigliere c'era, ovviamente, il

riconoscimento delle qualità positive ma anche negative dei vini "...acciocché possiate conoscere tutti li difetti che potesse aver quel vino che più piacerà al vostro padrone..", nonché la stagione ideale per il consumo "...l'invernata malvagia, moscatello o vernaccia...". In totale accordo con la tendenza attuale che suggerisce ad ogni cibo un vino, Romoli fa un elenco di abbinamenti : "...in su gli arrostiti vini rossi e mordenti..." e così via. Il secondo e terzo libro illustrano le stagioni migliori per i vari tipi di carni e di pesci; il quarto libro ci elenca una serie di menus per il mangiare ordinario dal 10 marzo 1546 al 9 marzo 1547; il quinto il Romoli illustra 138 ricette che il Panunto tratta nei dettagli convinto che il perfetto scalco debba avere ampie nozioni. E' comunque da osservare che nel libro sono esposte circa 800 ricette costituendo così un formidabile corpus di nozioni culinarie e di costume. Dal sesto libro inizia la seconda parte che è invece dedicata alla qualità dei cibi, alle diete da osservare, agli effetti che le vivande possono produrre a danno o a profitto della salute, e agli esercizi fisici convenienti nelle varie stagioni dell'età. Curiosi sono i consigli a favore di certi cibi ritenuti afrodisiaci: "la senape... accende la lussuria, i porri... commuovono il coito," «Quei che mangeranno capperi non hauran dolore di milza, né di fegato... son contrari alla melanchonia, proucano l'ourina», ben prima del Romoli («i capperi fan vivace il coito») è stata la Bibbia (dodicesimo libro dell'Ecclesiaste) a evidenziare queste proprietà.

Al Romoli fu dato il soprannome di Panonto o di Panunto e al riguardo si osserva che nella sua opera sono numerose le ricette di "panunto" ovvero di fette di pane abbrustolite e intrise nel liquido di cottura delle carni: "Beccaccie arrosto con Pan unto." a carta 152 r. oppure "Pan unto con provatura fresca (cioè mozzarella) a carta 156 v.

Seconda edizione datata. La prima edizione è sempre del Tramezzino ed è del 1560. Il libro ebbe una vasta fortuna e fu ristampato più volte fino all'inizio del XVIII secolo.

"A popular treatise for cooks and *Maîtres d'Hôtel* dealing with the choice, preparation and service of various foods, as well as the choice, care and service of wine.." (Simon *Bibliotheca Gastronomica*). Il libro è in ottime condizioni a parte un fallo di carta alla c. Bb3 ed un piccolo restauro all'angolo bianco superiore destro delle ultime 2 carte, conservato in cofanetto moderno.

Il libro, come già riportato, è appartenuto alla scrittrice Elizabeth David autrice di testi gastronomici quali *Mediterranean Food* (1950) e *French Country Cooking* (1951) e di Lei sono conservati dei fogli manoscritti con sue annotazioni sulle varie ricette del libro.

Cfr. B.IN.G.vol.II, n°1696 in attestazioni; Bitting, pp.403-5 cita la prima edizione; Simon 1307-11 cita altre edizioni ma non questa; Paleari Henssler n°420, Westbury, 190 in nota.

€ 6.000,00

24. Riformazione de i capitoli del Capitanato del Ducato del Piacentino

Piacenza Francesco Conti 1573

In folio (mm.285x191); 8 pp.nn.;legatura moderna in cartone; frontespizio con fregi xilografici e grande Arma araldica dei Duchi Farnese, capilettera xilografico. Rarissimo decreto che vieta l'esportazione dal territorio piacentino delle granaglie, dei vegetali e farine e detta le regole per la movimentazione di questo tipo di derrate. Nei 33 paragrafi in cui è diviso l'editto, a firma del Governatore di Piacenza Ludovico Sacca, si da anche l'elenco delle pene per i trasgressori e si istituiscono ispettori per la sorveglianza.

Non trovato nelle usuali bibliografie, Edit 16 elenca 1 solo esemplare. In buono stato di conservazione, una piccola gora.

€ 250,00

25. Gallo, Agostino

Le venti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa di M. Agostino Gallo
Edizione Nuouamente ristampate con le figure de gl'istrumenti pertinenti, & con due
tauole: vna della dichiarazione di molti vocaboli: & l'altra delle cose notabili
Venetia appresso Camillo, & Rutilio Borgomineri fratelli, al Segno di San Giorgio, 1575

In 4°(mm.202x145); 24 pp.nn.; 446 pp.; 2 pp..Nelle ultime pagine vi sono 19 illustrazioni xilografiche a tutta pagina che rappresentano attrezzi agricoli e varie attrezzature correlate. Legatura del tempo in pergamena, fogli di guardia e sguardia in carta cailloutè, etichetta al dorso con titolo e nome dell'autore in oro.

Agostino Gallo (Brescia, 1499 – 1570) fu il più insigne agronomo della Rinascenza italiana, uno dei protagonisti dell'agronomia cinquecentesca, il moto di rinnovamento degli studi agrari di cui, dopo i precorritenti dello spagnolo Herrera e del poeta italiano Luigi Alamanni, ebbe nell'opera di Gallo la prima espressione inconfondibile. Gallo pubblica, nel 1564, *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*. L'opera conosce l'immediato successo, che nel Cinquecento si traduce nella ristampa abusiva, a Venezia, di una successione di edizioni che sottraggono all'autore ogni guadagno.

Costretto dalle abitudini dei librai veneziani l'autore bresciano amplia, per ripubblicarla, l'opera, che si converte prima nelle Tredici giornate, la cui seconda edizione porta un'appendice di sette giornate, che in un'edizione successiva sono ricomposte, nel 1572, secondo un piano espositivo nuovo, nelle Venti giornate. La discutibile correttezza dei librai veneziani ha obbligato l'autore a ristrutturare l'opera, nella versione definitiva un capolavoro che ripropone in veste originalissima tutto lo scibile agronomico di quei tempi. Lo scibile agronomico di Gallo si fonda su quello dei grandi autori latini, in primo luogo di Lucio Columella, il massimo agronomo dell'antichità, ma l'agricoltura che prende corpo nelle pagine dell'opera rinascimentale è radicalmente diversa da quella del mondo latino, è la nuova agricoltura irrigua della Val Padana, l'agricoltura in cui l'acqua spezza la sovranità del frumento inserendo nella rotazione le foraggere che consentono il più ricco allevamento, l'allevamento da cui derivano i formaggi Piacentini e Lodigiani, gli antenati del Parmigiano Reggiano. È l'agricoltura in cui hanno conquistato il proprio posto, nei campi lombardi, il mais, pianta americana, il riso, coltura araba proveniente dall'Andalusia, il gelso, destinato al baco da seta, una coltura fino a pochi decenni prima siciliana e calabrese, di cui Gallo comprende per primo le straordinarie potenzialità nel pedecollina prealpino.

Autentico teorico delle nuove colture foraggere, **Gallo propone la prima analisi razionale della tecnologia casearia lombarda, la tecnologia del formaggio grana, una tecnologia unica nel vastissimo panorama caseario europeo.**

Altrettanto interessanti di quelle casearie le pagine sulla trasformazione dell'uva in vino, nelle quali **Gallo attesta la radicale differenza tra i vini italiani e quelli della Francia, dove si è già imposto il gusto moderno del vino, tanto che, come ricorda l'autore bresciano, i cavalieri francesi sono incapaci di bere il vino lombardo, che è ancora il vino medievale, acetoso, oscuro e torbido, privo di ogni aroma, perduto nella troppa**

lunga fermentazione. Non meno significative le pagine sull'agrumicoltura del Garda, al tempo di Gallo ricchissima attività economica fondata su una tecnologia serricola eccezionalmente avanzata.

Complessivamente l'opera fu ristampata oltre 25 volte e l'ultima a Brescia nel 1775.

Esemplare in buono stato, una quarantina di carte presentano delle gore nella parte bianca del margine, alcune carte arrossate, ex- libris araldico a secco del conte Borgogelli(?)

Cfr.B.IN.G. vol.I, n°874; Ceresoli pag. 263.; Adams G 157

€ 2.000,00

26. Horto, Garcia de (o Orta)

Due libri dell'istoria de i semplici, aromati, et altre cose, che vengono portate dall'Indie Orientali pertinenti alla medicina, di don Garzia dall'Horto, medico portoghese con alcune brevi annotazioni di Carlo Clusio. Et due altri libri parimente di quelle che si portano dall'Indie Occidentali, di Nicolo Monardes, medico di Siviglia. Hora tutti tradotti dalle loro lingue nella nostra italiana da M. Annibale Briganti, Marruccino da Ciuità di Chieti Dottore & medico eccellentissimo..

In Venetia (Girolamo Zenaro) 1576

In 4° (mm.211x151); 8 cc.nn.; 92 cc.; 44 cc.;16 xilografie di piante e frutti nel testo, grande xilografia con marca editoriale al frontespizio di Zenaro: Fontana con vaso sorretto da putti (Z559); marca editoriale della Fortezza: donna con colonna spezzata tra le braccia. Motto: *Materiam superat opus.* (V451) di Altobello Salicato di Venezia, nel fregio a carta 1; legatura coeva in pergamena.

Prima rara edizione della traduzione italiana preparata da **Annibale Briganti**, medico, naturalista e poeta, [Chieti, 1520 - 1582]

L'opera venne originariamente scritta in portoghese dall'autore e apparve per la prima volta a Goa nel 1563. Si tratta di un ampio trattato di medicina e di alimentazione in generale. Vengono descritte le proprietà e le virtù di erbe e spezie provenienti dalle Indie e dalle Americhe (cannella, noce moscata, china, nimbo, negundo, tabacco, cocco, pepe e molte altre), il loro impiego terapeutico e gastronomico. Molto curiosi i riferimenti all'arbore melanconico, così chiamato perché fiorisce sempre di notte e all'uso terapeutico del bitume. "Furtheron this work contains the first written account and illustration of tobacco, its use as a wound-herb and in the religious ceremonies of the Red Indians". Un capitolo è dedicato alle pietre preziose (diamante, smeraldo, rubino, zaffiro,) alle perle ed alla calamita.

Il testo del libro è stampato in carattere romano e le aggiunte di Charles de L'Ecluse (526-1609) noto medico francese sono stampate in corsivo. **Nicolas Monardes** (1512ca.-1588) è l'autore dell'altro libro che tratta delle erbe e spezie provenienti dal nuovo continente .

L'A. nacque a Castelo de Vide intorno al 1501 da una famiglia di mercanti ebrei che si erano convertiti nominalmente al cristianesimo e che si erano rifugiati in Spagna all'epoca della grande espulsione degli ebrei voluta dai Re Cattolicissimi Ferdinando e Isabella nel 1492. Studiò medicina all'Università di Alcalá de Henares e a Salamanca in Spagna. Nel 1530 diventò professore all'Università di Lisbona. Intuendo il potere crescente dell'Inquisizione salpò per le Indie come Medico Capo della flotta del Vicerè Martim Afonso de Sousa. Dal 1538 si stabilì a Goa dove ebbe notevole successo e divenne anche medico di Burhan Shah I del Nizam della dinastia di Ahmadnagar. Sapeva parlare : portoghese, spagnolo, latino, ebraico, greco e inoltre aveva conoscenze

sviluppate in persiano, sanscrito, e in tre lingue indù. Nel 1565 arrivò l'Inquisizione anche a Goa ma sembra che il de Orta non ne fosse perseguito, ma subito dopo la sua morte fu arrestata la sorella Caterina come ebrea e bruciata viva e nel 1580 furono riesumate le sue spoglie e bruciate in un *auto da fé*.

Il lavoro di Garcia di Orta ebbe una larga diffusione in Europa e fu tradotto in diverse lingue. Cristobal Acosta nel suo *Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales* del 1578 lo copiò moltissimo.

Esemplare in ottimo stato di conservazione, dorso rinforzato anticamente con pergamena, titolo manoscritto sullo stesso; alcune tracce di inchiostro antico che evidentemente velavano il nome dell'autore, alcune carte leggermente brunite.

Cfr. B.IN.G 1029; Pritzel 4316 per altra ed.; Nissen 949 per altra ed..

€ 2.600,00

27. Durante Castore

Il tesoro della sanità. Di Castor Durante da Gualdo, Medico & Cittadino romano Nel quale s'insegna il modo di conservar la sanità, et prolungar la vita, et si tratta della natura de' cibi, et de' rimedi de' nocimenti loro.

Venezia, Andrea Muschio, 1586

In 8,(mm.155x100); 16pp.nn., 328pp, legatura del tempo in pergamena . Marca tipografica al frontespizio, dedica in latino al Papa Sisto V con stemma xilografico, seconda dedica a Camilla Peretti sorella del Papa datata 20 luglio 1586, fregi ed iniziali xilografiche. Seconda edizione di quest' importante e celebre opera, sovente ristampata. Composta prima in latino e pubblicata a Pesaro nel 1565 col titolo "De bonitate et vitio alimento rum", fu ampliata e tradotta in italiano dall'autore (Roma 1529-1590) e pubblicata nel 1586 a Roma da Fr. Zanetti e contemporaneamente a Venezia da A. Muschio nello stesso anno.

Repertorio di igiene, medicina e soprattutto di gastronomia, curioso ed di notevole interesse. Dopo un'introduzione generale, esamina nelle loro precipuità gastronomiche e mediche quasi tutte le sostanze alimentari quali: i frumenti (orzo, farro, grano). i vegetali (erbaggi, carciofi, capperi, finocchi, mele, nespole, aglio, porro, noce moscata, limoni, castagne, mandorle), carni: (castrato, cervo, ghiro, allodola, gallo, starne, pernici, quaglie, oche ecc.), pesci: (cefalo, carpione, aguglia, ostrica, rana, sarda), i condimenti (aceto, noce moscata, zenzero). Di tutti ne descrive le qualità, i nomi, l'utilizzo in cucina, i vantaggi ed i possibili effetti nocivi; ed infine parla dell'acqua e soprattutto del vino (pp. 312-325), per la cui fruizione detta dodici regole e ne analizza numerose specie.

Esemplare in discreto stato, sobrio al margine superiore, un piccolo magistrale restauro ad una carta con rifacimento di alcune lettere, fogli di guardia sostituiti, tracce di ex-libris manoscritto.

Cfr. Westbury p. 83. Simon, Gastr., 537, in nota.; Vicaire 303., B.IN.G., n. 741; Simon, Bacch. II, 201 e Addenda n. 4; Oberlé 73 per ediz. più tarda; Pazzini pag.296.

€ 1.600,00

28. Pisanelli Baldassarre

Trattato della natura de' cibi et del bere, del sig. Baldassare Pisanelli Nel quale non solo tutte le Virtù, & i Vitij di quelle minutamente si palesano; ma anco i rimedij per

correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiarli per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceverli Distinto in un vago e bellissimo partimento tutto ripieno della dottrina dei più celebrati medici & filosofi: con molte historie naturali.
Bergamo Comino Ventura e Compagni 1587

In 8°(mm.155x100); 8 pp .nn.; 152 pp.; marca xilografica al frontespizio, grandi capilettura figurati xilografici, legatura in pergamena antica rimontata.

Si tratta della sesta edizione (la prima nel 1583) di questo celebre trattato che ebbe una rinomanza enorme tanto da vendere circa trenta edizioni nel corso di un secolo. L'opera in lingua italiana del medico bolognese del XVI secolo Baldassare Pisanelli (notizie 1559-1583), allievo del più famoso Aldovrandi, è una disamina accurata delle virtù e difetti dei più comuni cibi, frutti e liquori. Insegnamenti per la preparazione e la cottura. Consigli per la scelta degli alimenti. Di ogni cibo e' riportata la storia e la considerazione di esso presso gli antichi.

Il testo inizia con la Tavola delle Cose che nella presente opera si contengono: si elencano in voci alfabetiche tutti i cibi commestibili atti a preparare le ricette culinarie che seguono. Il noto Platina esponeva la tesi: "le ostriche sono fortemente afrodisiache e come tali molto apprezzate dai ricchi e dai lussuriosi". L'affermazione fu ampiamente confermata decenni dopo dal Pisanelli, il quale raccomandava di degustarle fresche nei mesi con la erre. A quel tempo si usava cuocere le ostriche alla brace e poi condirle con pepe e altre spezie. Non vi era l'abitudine di mangiarle con le mani, succhiandole direttamente dal guscio, come divenne consuetudine nei secoli successivi. Altro alimento afrodisiaco sono i tartufi, che - a detta dell'A. - «aumentano lo sperma e l'appetito del coito».

Il Pisanelli raccomanda che i carciofi siano teneri e, riguardo ai «giovamenti», dice che «sono grati al gusto [...] provocano l'orina, movono le ventosità aprono le ostruzioni e accrescono il coito ».

Secondo l'A., i carciofi, a differenza dei cardi, non nuocerebbero alla testa e non graverebbero lo stomaco purché si mangino cotti. Cotti come? Nel brodo, con pepe e sale da degustare a fine pasto. Interessante è comunque il suo commento di storia naturale sempre relativo ai cardi che "si mangiano crudi nel fine della mensa perché eccitano gli appetiti venerei e fanno parer più saporoso il vino". Questi cardi, scrive Pisanelli, "già non nascevano se non in Sicilia ma ora sono copiosi per tutto.

Il Pisanelli enunciava le qualità che dovevano appartenere al vino rosso: "che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido e chiaro, simile alla pietra chiamata rubino... Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leva la sincope e fa vedere sogni grati la notte...I vini rossi sono tutti più nutrienti degli acquosi, per la loro grossezza gravano un poco lo stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, ma se lo fanno: tardi si risolve... Dice Galeno che ha veduto gli Atleti usar tali vini per avere gran forza e ne hanno acquistata grandissima e nutrimento come di carne di Porco... ”.

Esemplare in discreto stato di conservazione, margini sobri .

Cfr.B.IN.G. 1497 in nota; BM STC Italian p. 521; Cagle 1168; Horn-Arndt 72; Simon Bibliotheca Bacchica II.507; Simon Bibliotheca Gastronomica 1171; Vicaire 682,683; Westbury, p. 173;

€ 1.900,00

29. Durante, Castore.

Il tesoro della sanità. Nel quale s'insegna il modo di conservar la sanità, et prolungar la vita, et si tratta della natura de' cibi, et de' rimedi de' nocimenti loro.

Venetia, Andrea Muschio, 1588

In 8°(mm.160x110); 16 pp.nn.; 328, legatura coeva piena pergamena, titolo manoscritto al dorso. Impresa tipografica sul titolo, stemma di Papa Sisto V cui l'opera è dedicata, altra dedica alla nobildonna Camilla Peretta datato 20 luglio 1586, fregi ed iniziali xilografiche, testo in carattere tondo e corsivo. Probabile terza edizione di quest' importante e celebre opera, sovente ristampata. Composta prima in latino e pubblicata a Pesaro nel 1565 col titolo "De bonitate et vitio alimentorum", fu tradotta in italiano dall'autore stesso (Roma 1529-1590) e pubblicata a Roma da Fr. Zanetti nel 1586 ed a Venezia da A. Muschio nello stesso anno; a queste seguirono tre edizioni nel 1588 (la presente; Venezia, Dom. Farri ed altra impressa a Bergamo da Comino Ventura).

Importante repertorio di igiene, medicina e soprattutto di gastronomia, curioso ed di notevole interesse, che dopo un'introduzione generale, dedica ampio spazio ai cibi (frumenti, legumi, herbe, radici, frutti, carni, pesci, condimenti), descrivendone le qualità, i nomi, l'utilizzo in cucina, i vantaggi ed i possibili effetti nocivi; ed infine parla dell'acqua e soprattutto del vino (pp. 312-325), per la cui fruizione detta dodici regole e ne analizza numerose specie.

Esemplare in buono stato di conservazione.

Cfr. Westbury p. 83. Simon, Gastr., 537, in nota. Vicaire 303. Altre ediz. in B.IN.G., n. 741 e segg.; Simon, Bacch. II, 201 e Addenda n. 4; Oberlé 73; STC 230.

€ 2.000,00

30. Gallo, Agostino

Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri de la villa di M. Agostino Gallo di nuouo in questa forma ristampate, & corrette; Et nel fine v'abbiamo aggiunto la caccia del lupo .. Con due tavole una della dichiarazione di molti vocaboli, & l'altra delle cose notabili Torino Gio. Dominico Tarino, 1588

In 8 (mm.167x115); 16 pp.nn.; 554 pp.;14pp.nn.;legatura del tempo in pergamena rimontata,titolo manoscritto sul taglio superiore e al dorso.

Agostino Gallo (Brescia, 1499 – 1570) fu il più insigne agronomo della Rinascenza italiana, uno dei protagonisti dell'agronomia cinquecentesca, il moto di rinnovamento degli studi agrari di cui, dopo i precorriti dello spagnolo Herrera e del poeta italiano Luigi Alamanni, ebbe nell'opera di Gallo la prima espressione inconfondibile.

Lo scibile agronomico di Gallo si fonda su quello dei grandi autori latini, in primo luogo di Lucio Columella, il massimo agronomo dell'antichità, ma l'agricoltura che prende corpo nelle pagine dell'opera rinascimentale è radicalmente diversa da quella del mondo latino, è la nuova agricoltura irrigua della Val Padana, l'agricoltura in cui l'acqua spezza la sovranità del frumento inserendo nella rotazione le foraggere che consentono il più ricco allevamento, l'allevamento da cui derivano i formaggi Piacentini e Lodigiani, gli antenati del Parmigiano Reggiano. È l'agricoltura in cui hanno conquistato il proprio posto, nei campi lombardi, il mais, pianta americana, il riso, coltura araba proveniente dall'Andalusia, il gelso, destinato al baco da seta, una coltura fino a pochi decenni prima siciliana e calabrese, di cui Gallo comprende per primo le straordinarie potenzialità nel

pedecollina prealpino.

(Per maggiori dettagli si veda il commento all'edizione del 1575 in questo catalogo). Il libro sulla caccia al lupo è stato scritto da Giovanni Di Clamorgano Signore di Saana, primo Capitano del mare di Ponente.

Il libro è in buone condizioni, alcune leggere gore, antiche annotazioni e sottolineature, restauro sull'ultima carta, piccolissimi segni di tarlo a una ventina di carte sulla parte bianca del margine superiore, fogli di guardia sostituiti, alcune carte brunite.

Cfr. Ceresoli p.263 "Edizione senza le tavole degli attrezzi rurali, importante perchè l'unica che porti l'aggiunta in fine de *La caccia al lupo* di Giovanni Clamorgano integralmente tradotta dal francese"; Paleari Henssler 195; Westbury 111; B.IN.G. vol.I, n°874 nelle attestazioni.

€ 1.200,00

31. Petronio, Alessandro Trajano.

Del viver delli Romani et di conservar la Sanità. Libri cinque dove si tratta del sito di Roma, dell'aria, dei venti, delle stagioni., dell'acque, de' vini, delle carni, de' pesci, de' frutti, delle herbe... governo degli Huomini, & delle Donne di ogni età e conditione. Tradotti in volgare dall'eccell. medico Basilio Paravicino da Como.

Roma, D. Basa, 1592

In 4°(mm.226x162);12 pp.nn.; 416; 38 pp.nn.; legatura realizzata con antica pergamena rigida, titolo su tassello rosso al dorso. Sul frontespizio armi incise del Cardinale di Como, cui l'opera è dedicata (trattasi di Tolomeo Gallio, 1526-1607, di Cernobbio, dove costruì Villa d'Este, segretario e potentissimo collaboratore di quattro Papi; cfr. Enc. Treccani XVI, 329); alcune testatine ed iniziali silografiche, testo in carattere corsivo.

Prima edizione in lingua italiana (la prima latina apparve nel 1581) di quest'opera veramente importante concernente la gastronomia, l'alimentazione e la vita sana; tratta una quantità d'argomenti, quali dietetica, cibi, acque minerali, vino, il bere caldo e freddo, diete per anziani, impiego delle erbe nella terapia, igiene, in Roma antica, Calabria, Campania, Corsica, Lazio, Liguria. L'opera esalta anche le trote del lago di Como e da' alcune ricette per cucinarle.

L'autore (di Civita Castellana, morto nel 1585) fu medico archiatra di Gregorio XIII. Bell'esempl. assai puro.

Cfr. Vicaire 6809. Simon, Bacchica II, 499; Simon, Gastr. 1159. Westbury 171. B.IN.G. 147. Oberlé 69. Wellcome I, 4936. Durling 3607. BMC 507. Adams P-859.

€ 3.400,00

32. Scappi Bartolomeo.

Opera (dell'Arte di Cucinare) divisa in sei libri. Nel primo si contiene ragionamento che fa l'autore con Gio. suo discepolo. Nel secondo si tratta di diverse vivande di carne, si di quadrupedi, come di volatili. Nel terzo si parla della statura e stagione de' pesci. Nel quarto si mostrano le liste del presentar le vivande in tavola così di grasso come di magro. Nel quinto si contiene l'ordine di far diverse sorte di paste et altri lavori. Nel sesto et ultimo libro si ragiona de' convalescenti et molte altre sorti di vivande per gli infermi...Con le figure che fanno bisogno nella cucina...

Venezia, Alessandro Vecchi, 1596

In 4°(mm.200x155); 4cc.nn.; 311; 13 cc.nn.(illustrazioni) legatura antica in piena pergamena. Nelle carte preliminari: privilegio di Pio V, dedica "a Don Francesco di Reinoso scalco e cameriero secreto" e dedica ai Lettori. Stupendamente illustrato con ritratto inciso dell'autore e con 26 artistiche tavole a piena pag. f.t. in silografia ed una f.t. su doppia pag. che delinea con ricchezza di particolari il cerimoniale del servizio di mensa nel Conclave dell'inverno 1549-50. Esse offrono una straordinaria documentazione degli arnesi e dei lavori di cucina e rivelano la progredita tecnologia e l'armamentario di una tra le officine gastronomiche principesche del tardo Rinascimento italiano. "Il trattato, ch'è il più ampio e completo fra quanti ne vennero elaborati nel '500, ha il carattere di una summa sistematica, frutto di innumerevoli esperienze codificate e filtrate da una rielaborazione unitaria ad opera di un redattore lucido, asciutto, efficiente, che usa un linguaggio tecnico altamente specializzato." (Firpo, *Gastronomia del Rinascimento*). L'ultima sezione dell'opera è dedicata alla cucina per i malati: fu la prima volta che tale argomento venne affrontato. Quarta edizione (prima 1570) di questo celebre classico della letteratura gastronomica italiana, di enorme valore anche per la storia del costume e della tecnologia. Esemplare completo, assai puro (lievi aloni e arrossature della carta). Cfr. Westbury, p.202. Vicaire, 773. BING 1781. Bitting 419. Oberlè, n. 75. NUC, 523/211

€ 7.500,00

33. Vergilius Maro Publius

Opera -Theod.Pulmanni Craneburgii Studio correcta..

Roma Typographia de Manelphis (sumptibus Laurentii Sforzini) 1608

In 12° (mm.112x51); 2 cc.nn.; 344 pp. (errori di numerazione); legatura coeva in pergamena con titolo manoscritto al dorso e al taglio inferiore. Al frontespizio marca xilografica con il monogramma della Compagnia di Gesù.

L'opera si compone della Bucolica, Georgiche, Eneide e di vari opuscola. Si tratta di un interessante libretto per vari motivi:l'editore Lorenzo Sforzini fece stampare a sue spese una dozzina di testi a Roma tra il 1605 e il 1618 ma questo è l'unico che fu pensato per l'educazione dei giovani e la lettera di dedica è al Padre gesuita Muzio Vitelleschi che allora ricopriva il ruolo di assistente del Generale dei gesuiti e che poi divenne generale nel 1615. La Tipografia dei Manelfi è nota per aver lavorato a Piazza Navona dal 1608 al 1677 e aver prodotto circa 245 edizioni, ma questa sembra essere la prima in assoluto uscita dai loro torchi. Il commentatore Poelmann, Theodor (ca. 1510-1607?) fu filologo tedesco originario di Kranenburg (Nord Reno-Westfalia), noto per aver prodotto diversi commenti " fuori dalle regole" ma anche per essere stato proprietario di uno dei tre manoscritti dell "*Origo gentis Romanae*

€ 500,00

34. Clementi, Africo

Della agricoltura di M. Africo Clemente padouano, accomodata all'uso de nostri tempi, & al seruitio d'ogni paese. ... Libri sei, nelli quali si contiene il uero, & utilissimo modo di coltiuare le cose di villa. Con l'aggiunta ancora del settimo libro intorno alle pescagioni, et la tauola di tutte le cose notabili, per ordine d'alfabeto
Venetia Tommaso Baglioni, 1608

In 8° (mm.146x96); 32 pp.nn., 412, 4 pp bianche; frontespizio con marca xilografica di Tommaso Baglioni (lo stampatore di Galileo), la marca: un Papa sullo sfondo di Roma circondato da un motto:“ Hinc religio vera”; legatura coeva in pergamena molle, titolo manoscritto al dorso, alcune annotazioni di carattere agricolo alla risguardia.

L’A. nacque a Padova ed esercitò la professione di notaio, e imprenditore agricolo non si conosce la data della sua nascita ma i suoi rogiti vanno dal 1550 al 1602, sembrerebbe che sia morto tra il 1606 e il 1608 data di quest’edizione. Il trattato del Clemente (o Clementi) nasce da una lunga consuetudine con i contadini del padovano i quali ricorrevano a lui per numerose pratiche e dal fatto di essere un proprietario terriero. Oltre all’esperienza pratica l’A. aveva studiato i classici in questa materia e i suoi contemporanei, infatti il libro registra oltre 345 citazioni dirette tratte tutte, senza neppure un’eccezione, da libri latini. A due autori greci è fatto ricorso: alla Geoponica di Cassiano Basso, come di consueto, viene attribuita a Costantino Cesare Imperatore cioè a Costantino VII Porfirogenita; e alla *Historia plantarum* di Teofrasto. Degli altri antichi agronomi i più menzionati sono Columella, Palladio, Plinio, Varrone e Catone .

Il libro è estremamente utile perchè non è un trattato teorico ma una raccolta di utili consigli per raggiungere migliore efficienza e produttività in agricoltura ed era destinato essenzialmente ai fattori o ai contadini ai quali indicava anche la giusta dimensione di un podere (circa 15 ettari odierni).

Il testo fu edito una prima volta nel 1572, ed ebbe un tale successo che fu riedito a Venezia nel 1573 e nel 1577 e nel 1580 ebbe l’onore di una traduzione tedesca. Questa del 1608 è la prima edizione con l’aggiunta del 7 libro che tratta della piscicoltura e della pesca in generale.Successivamente il trattato ebbe molte edizioni fino alla fine del XVIII secolo. Proprio una di queste (Venezia 1772) fu letta e censita duramente da Filippo Re nel suo *Dizionario ragionato*..del 1808 perchè era stata ristampata senza tener conto dei suoi due secoli di vita.Copia in ottimo stato di conservazione.

All’opera si aggiunge, gratuitamente, una copia del lungo,dotto e esaustivo articolo sull’A. e sul suo trattato, steso da noto storico Marino Berengo nel 1981.

Cfr. D.B.I. vol.26 pp.375-377; Re vol. 2 pp.132-134; Ceresoli p.160.

€ 850,00

35. Porta, Giovanni Battista

De Distillatione Libri IX. Quibus certa methodo, multiplicique artificio, penitioribus naturae arcanis detectis, cuiuslibet mixti in propria elementa resolutio, perfecte docetur. Roma, Ex Typographia Reverendissima Camerae Apostolicae, 1608.

In-4°(mm 244x180); 10 cc.nn.; 154 pp.; 3 cc.nn. Nella numerazione è compreso il ritratto,inciso in rame da Giacomo Lauro, del Porta all’età di 64 anni, entro ovale circondato da una grande bordura in cui sono raffigurati i segni zodiacali, gli strumenti e le formule alchemiche. 35 silografie nel testo raffiguranti strumenti chimici come fornaci, storte, alambicchi somiglianti a figure animali. Alle prime carte scritte in diversi alfabeti: ebraico, greco, caldeo, persiano, illirico e armeno. Cartonato coevo, scatola in tela bordeaux. Esemplare con barbe in ottimo stato di conservazione, alcuni fogli chiusi. Alla carta volante anteposta al frontespizio iscrizione di mano di Federico Cesi: ‘Ex dono Authoris’. Al frontespizio e alla prima carta del Proemio timbro dell’Accademia dei Lincei. **Eccezionale copia di dono** della prima edizione del De Distillatione, regalata dal

Porta al principe Federico Cesi, a cui l'opera è dedicata. Il professor David Freedberg, dopo attento studio, ha accertato che la nota manoscritta - al primo foglio volante anteposto al frontespizio - è di mano del Cesi stesso. L'inusuale grafia, caratterizzata dalle grandi e larghe lettere, è stata comparata con i marginalia di mano del Cesi apposti sul manoscritto dell'Erbario Miniato, oggi conservato nella Biblioteca del Castello di Windsor.

Il *De Distillatione* è la seconda opera di cui viene finanziata la stampa dall'Accademia dei Lincei che, nel luglio del 1610, inviterà ufficialmente il Della Porta, allora settantacinquenne, ad associarsi come suo membro (*Eye of the Lynx*, p. 426, n. 31). Nel 1612 verrà poi nominato vice-Principe del Liceo di Napoli, la prima e unica sede distaccata dell'Accademia.

«Porta published in 1608 at Rome a work on distillation, its methods, apparatus and applications, which is of interest as giving a more comprehensive view of the applications of distillation in the 16th century than is found in any other work of the period. Methods and apparatus for distillation had been described from very early times by Zosimus, pseudo-Geber, Brunschwyk, Biringuccio, Agricola and many others for particular applications [...]. This treatise of Porta is divided into nine books, dealing successively with the kinds of distillation, the methods and apparatus for distillation of strong retorts, condensers etc. The seventh book deals with the distillation of strong waters, 'aquae validae,' he calls them. These are the corrosive mineral acids in the variety described in the German *Probierbüchlein*, and in the works of many writers following pseudo-Geber... The distillation of alcohol from wine, and the preparation of certain oils of animal origin are also given, musk, civet, beaver, scorpion, etc.» (Stillman, *The Story of Early Chemistry*). Cfr. Ferguson II, 215-16; Norman 1724; Duveen, p. 481.

€ 28.000,00

36. Instrumentum appaltus Dohanarum et thesaurariae Patrimonii

Roma nella Stamperia della Camera Apostolica 1617

In 4°(mm.221x159);14 cc.nn. 2,c.b.; cartonato coevo; stemmi xilografici al frontespizio di S.S. Paolo V Borghese, di Mons. Aldobrandini e la " Basilica." Bellissima copia.

Si tratta dei capitoli dell'Appalto della Dogana di Roma e del Patrimonio dato a Giulio Magalotti e Andrea Mauro nel 1617 . Interessante documento con una lunga serie di dettagli economici sul patrimonio della Chiesa. Moltissime disposizioni per i grani, vino, olio, fave, agnelli, carni, sale ecc..Vengono citati anche vari luoghi dello Stato pontificio come Civitavecchia, Toscanella, Corneto, Tolfa, Montefiascone, Civitacastellana, Vetralla, Sutri, Capranica e fuori come Genova, Lucca, Livorno, Viareggio, Napoli.

€ 450,00.

37. Soderini Gian Vittorio, Bernardo Davanzati Bostici, Piero Vettori

Coltivazione Toscana delle Viti e d'alcuni Alberi del S. Giovanvettorio Soderini e del Signor Bernardo Davanzati Bostichi GentilHuomini Fiorentini aggiuntovi di nuovo in quest'ultima...La Coltivazione degli Ulivi del Clarissimo Signor Piero Vettori..

Firenze Giunti 1622

In 4 °(mm.210x145); 4 pp.nn.; 107 pp.; 5 pp.nn.(indici); segue con frontespizio proprio

Toscana Coltivazione delle viti ... del Davanzati, 4 pp.nn. (frontespizio e indici) 36 pp. segue con frontespizio proprio *Trattato di Pier Vettor .. e della coltivazione de gli ulivii*, datato Firenze Giunti 1621 :4 pp.nn. 46 pp.. Legatura coeva in pergamena floscia, titolo manoscritto al dorso e al piatto, grandi marche xilografiche dei Giunti ai frontespizi.

Il trattato che fu un testo fondamentale per tutti (gli accademici della Crusca lo inserirono anche nel novero dei testi di lingua) contiene numerosi precetti, sui vigneti e sull'arte della fabbricazione e conservazioni dei vini, che l'esperienza successiva nel campo della viticoltura e dell'enologia non hanno quasi mai smentito.

Soderini era certo della grande importanza degli astri e della loro posizione in merito alla viticoltura: per esempio, consigliava di vendemmiare con la luna calante in uno specifico segno, perché se si raccoglieva meno vino si era almeno certi della sua qualità e conservazione. E' interessante notare che l'A. oltre a fare raffronti con la Spagna, Grecia (i vini di Candia e Cipro), Germania e Ungheria e Francia tratta in modo ampio anche i vitigni italiani delle varie regioni citandone oltre 60 qualità diverse (ad esempio: trebbiano, sangiovese, groppello, lambrusco, moscatelli di vari tipi, cesanese, ciliegiolo ecc.) e per alcuni di essi è la prima volta che vengono citati.

Anche la parte relativa alla fabbricazione dell'aceto e di vini liquorosi o odorosi è ampia. Il testo ebbe grande fortuna e fu ristampato innumerevoli volte per oltre due secoli, questa è la terza edizione e la prima con l'aggiunta del Vettori sull'olio, altro trattato fondamentale..

Copia pura, esemplare leggermente brunito, in maniera uniforme per la qualità della carta; ex-libris manoscritti al frontespizio e antichi timbri del XVIII secolo di appartenenza. Cfr. Paleari 1473; Westbury 206, Bitting a pag. 441 "very rare"; Donno pag. 28; BING 1840 e 2031.

€ 1.200,00

38. Scacchi, Francesco

De salubri potu dissertatio.

Roma, Alessandro Zannetti, 1622.

In-4° (mm 204x142); 6 carte nn. (di cui la prima bianca); 235 pagine numerate, 6 carte nn.; Frontespizio calcografico decorato da un'elaborata cornice architettonica nella quale sono inseriti il ritratto del cardinale Ottavio Bandino, dedicatario dell'opera, e il suo stemma. Iniziali silografiche ornate nel testo, a p. 95 otto illustrazioni silografiche raffiguranti gli strumenti – dell'autore e dei giapponesi – utilizzati per scaldare e raffreddare le bevande. Legatura coeva in pergamena floscia, titolo manoscritto al dorso. Esemplare molto bello, lievi brunitura a qualche foglio, margine bianco inferiore del frontespizio restaurato per asportazione parziale di nota di possesso manoscritta coeva.

Prima ed unica edizione di questo rarissimo ed importante trattato sull'arte del bere del medico fabrianense Francesco Scacchi (1577-1656) di capitale importanza per la storia dello spumante.

Il *De salubri potu dissertatio* «si inserisce a pieno titolo nella tradizione spumantistica marchigiana» e oltre a esaminare il modo e l'arte del bere rifacendosi ad autori del mondo antico quali Plinio il Vecchio e Galeno, analizza i diversi tipi di vini descrivendo le modalità per ricavare i vini frizzanti. L'autore fornisce inoltre un resoconto del soggiorno a Roma di un gruppo di ambasciatori giapponesi, in visita a papa Paolo V nel 1615 e

mostra particolare attenzione per le bevande prodotte dai giapponesi quali il tè e il sakè (vino ricavato dalla fermentazione di riso ed acqua) tanto da riprodurre, nella pregevoli illustrazioni silografiche che adornano il volume, gli strumenti che essi utilizzavano a quell'epoca per riscaldare le bevande. Le bottigliette in ceramica e le teiere in ferro effigiate dall'autore vengono tuttora utilizzate in Giappone.

Francesco Scacchi intitola il capitolo XXI del suo trattato *Se il vino frizzante, comunemente detto piccante sia utile alla salute*. Scacchi chiama Raspato il vino frizzante ottenuto con l'aggiunta di un terzo di acqua calda a due terzi di vino dolce (proveniente indifferentemente da uve appassite bianche o nere) miscelati durante la vendemmia o comunque quando il vino è ancora nuovo. Si tratta di una "ricetta" per ottenere un vino frizzante (uno spumante dell'epoca) con un sistema di rifermentazione che corrisponde con l'evoluzione nel tempo e l'acquisizione delle nozioni di microbiologia al "Metodo Classico". Scacchi cita anche l'esistenza di versioni più povere, ovvero vini frizzanti ottenuti con vini vecchi o i vinelli: l'acquetta come è in uso a Roma, i vini frizzanti ottenuti da uve selvatiche e immature (uve Lambrusche), i vini frizzanti non genuini ottenuti da fermentati di altra frutta oltre all'uva ed i vini frizzanti ottenuti con resina e pece. Nel suo trattato del bere sano Scacchi si esprime in maniera critica nei confronti delle qualità nutrizionali dei vini frizzanti che ritiene siano nocive alla salute (cfr. R. Roncalli, *Francesco Scacchi, cronista del secolo XVI*, e F. Sbaffi, *Capitolo XXI del De salubri potu dissetatio: lo spumante alla maniera di Francesco Scacchi*).

Cfr. Vicaire 771; Krivatsy 10293; Bitting 417-18, BING 1777; Simon Bibl. Gastronomica 1355.

€ 10.500,00

39. Scappi, Bartolomeo

Dell'arte del cucinare con Il Mastro di casa e Il Trinciante..

Venezia, Combi, 1643

In 4° (mm.212x 153); frontespizio inciso in rame, 636 pp.; 27 tavole incise in rame di cui ripiegata. Da pagina 551 fino a pag. 622 vi è riportato *Il trinciante di Vincenzo Cervio ampliato dal cavalier Fusonito* (Fusoritto) *da Narni*; da pag. 623 alla fine vi è *Il Maestro di casa di Cesare Pandini*.. Legatura del tempo in pergamena rimontata.

Si tratta della ottava edizione del lavoro dello Scappi qui però le belle tavole che illustrano l'opera sono state totalmente rifatte in rame e incise all'acquaforte con buona morsura. Il trattato è suddiviso in 6 libri: 1° dedicato agli insegnamenti generali sulla cucina quale ambiente di lavoro, alle conoscenze necessarie ad un cuoco per distinguere la qualità degli alimenti e per conservarli. 2° alle ricette di vivande cioè preparazioni di quadrupedi e volatili, minestre, frittate, gelatine, salse. 3° dedicato ai pesci. 4° dedicato ai menus di 113 tra cene, colazioni, pranzi, banchetti. 5° dedicato ai pasticci. 6° dedicato agli alimenti per gli infermi.

In totale si tratta di oltre 1000 ricette che rendono questo libro punto cardine per tutta la gastronomia del secolo. "Dalla lettura del monumentale trattato dello Scappi emerge la figura di un grande cuoco, autore del più importante testo di pratica di cucina mai scritto.." (C. Benporat).

Il libro ebbe un notevole successo e la sua perizia doveva essere ben nota già ai suoi tempi: infatti viene citato dal Rossetti, dallo Sbugo, dall'Evitascandalo, viene copiato

dallo spagnolo Diego Granado nel 1599, dal tedesco Max Rumpolt nel 1581 e infine viene ricordato dal Lasca, dal Garzoni, dal Lo Mazzo. “Importantissime nell'edizione dello Scappi sono le tavole fuori testo, disegnate con meticolosa e puntualissima osservazione. Mostrano vari ambienti, con fornelli di cotto, focolari e macchine per spiedi (una anche con congegni a orologeria), tavoloni di lavoro, alcuni dei quali destinati alla lavorazione della sfoglia col mattarello, e altri a tagliar le carni, a scaltarle. V'è poi un locale molto vasto, con il grande forno per il pane e la pasticceria. Un altro locale, abbondantemente provvisto d'acqua, contiene un tino dentro il quale il pesce vivo diguazza, accanto alla mola di un arrotino che affila la coltelleria, e all'acquario dove si lavano le stoviglie. Alla lavorazione del latte è riservato un altro locale ancora, e lo si designa come “loco fresco dove (se) fa lavorieri de latte”. Dopo un particolarissimo modello di focolare a campana per spiedi, si propone una funzionalissima cucina di campagna all'aperto. Seguono altre tavole con i più svariati utensili di cucina: caldari, forni di rame, tortère, padelle, stufatori, conche, foratori (scolapasta), leccarde e ghiottole (altrimenti chiamate “glosse”). C'è una praticissima padella per friggere il pesce dotata di due beccucci contrapposti e paralleli per colar l'olio; nella tavola della coltelleria appare un “ferro da maccheroni”, che in qualche modo ci permette di poter risalire a una probabile origine degli spaghetti”. (Vedi: G. Maffioli: "Storia piacevole della gastronomia"). Esemplare in discreto stato di conservazione, il frontespizio inciso è stato rimarginato, il frontespizio è un facsimile zincografico su carta antica, qualche rara gora. Alcune annotazioni coeve.

Cfr. B.In.G. n° 1784; Vicarie 775; Bitting n°419 in nota; Westbury 203.

€ 5.500,00

40. Massonio, Salvatore.

Archidipino, ovvero dell' Insalata, e Dell'vso di Essa.

Venice, Marc'Antonio Brogiollo, 1627

In-4°(mm193x 132); Vignetta incisa in rame sul frontespizio, iniziali xilografiche con motivi floreali, capilettera all'interno del testo. 16 pp.nn.; 426 pp.; 2 pp.nn.; legatura coeva in pergamena, stampato su carta forte. Al dorso titolo manoscritto e annotazione in francese. La grande vignetta al frontespizio rappresenta le armi nobiliari della Famiglia Colantonii a cui è dedicato il libro. **Prima edizione.**

Si tratta della prima opera monografica sull'insalata di cui si ha conoscenza, ricchissima di notizie scientifiche, storiche, pratiche su questa pietanza, documentate da numerose citazioni di fonti, da quelle greco-romane a quelle contemporanee all'autore che la rendono “una vera e propria summa del sapere medico-botanico della sua epoca” inframezzata da aneddoti tra il faceto e superstizioso e da notizie documentate e accuratissime sulle abitudini alimentari dei nobili dell'epoca.

Dell'autore, nato ad Aquila nel 1554 e morto a Napoli nel 1624, si sa poco, ma ci è nota la sua ampia formazione culturale e letteraria, nonché la sua produzione di testi teatrali e sacri. Egli giustifica la singolare scelta dell'argomento con una considerazione per così dire edonistica, aprendo la Prefazione con queste parole: “L'uso dell'insalata, gentilissimo lettore, è stato sempre a me gradito oltre modo, e assai frequente” e concludendola con una ‘minaccia’ nei confronti di chi non di servirà dell'insalata: “o tu sei nemico dell'Isalata (sic), o, se non ignorante, almeno non sei cortese”(da

F.B.Berno).Massonio scrive non meno di 68 capitoli sull'insalata, discutendo di ricette classiche e il modo migliore per servirle. I condimenti includono olio d'oliva, aceto, sale, pepe, basilico, succo di limone, garum, radici, asparagi, anice, invidia, cipolla, zucca, e fiori di rosmarino. Tra gli autori consultati per la redazione del libro vi sono Mizauld, Avicenna, Aristotle, Cardano, Galeno, Mercuriale, Omero, Plutarco, Ippocrate, Brasavola, Plinio, Cicerone, e Apicius. Un libro molto piacevole su un argomento delizioso.

Il libro è estremamente raro e la copia offerta è in condizioni molto buone.

Bitting p. 315; B.IN.G. 1266; Cagle 1160; Henssler 1362; Krivatsy 7547; Maggs 120; Simon, Bibliotheca Gastronomica, 1023 — “A curious book on salads, those of the Ancients and others, with no less than sixty-eight ‘Chapters’ devoted to different salad dressings;” Vicaire col. 577; Wellcome I, 4118; Westbury 146. Non in Oberlé.

€ 7.000,00

41. Nardi Giovanni

Lactis physica analysis

Firenze Pietro Nesti 1634

In 4° (mm.214x153);16 pp.nn.; 342 pp.; 18 pp.nn.; legatura coeva in piena pelle, dorso con nervi, titolo e fregi floreali a piccoli ferri. Il testo ha uno splendido frontespizio allegorico, inciso su rame e con fresca morsura da Stefano della Bella raffigurante il Dio Esculapio che celebra un sacrificio alla Natura nella radura di un bosco.

Prima rarissima edizione di quello che è probabilmente il primo trattato sul latte e i suoi derivati, del medico e letterato toscano Giovanni Nardi (notizie dal 1638 al 1662) ingegno eclettico e autore prevalentemente di opere mediche come *l'Apologeticon in Fortunii Liceti* del 1638, il *De igne subterraneo* del 1641 e il *De prodigiosis vulnerum curationibus* del 1662. «Giovanni Nardi, or Joannes Nardius, was born in Montepulciano in the Florentine district, graduated in medicine at Pisa, practised in Florence with so great reputation tha he was called the Florentine Aesculapius, and he and his works formed the theme of laudatory verses by his contemporaries. He was member of the Society of Apathistae» (J. Ferguson, Bibliotheca Chemica, p. 126).

La presente opera è dedicata dall'autore al granduca di Toscana Ferdinando II de' Medici ed è divisa in ottanta capitoli che trattano in maniera esaustiva ed approfondita tutti gli aspetti riguardanti il latte, dalle credenze popolari, all'utilità, alle proprietà, ai vari impieghi e ai derivati, come i formaggi e il burro, fino al suo impiego come rimedio curativo.

Esemplare in ottimo stato di conservazione, dorso e cerniere della legatura leggermente usurate, ex-libris araldico inciso applicato al contropiatto anteriore.

Cfr.Krivasty 8263; Paleari 1634; J. Ferguson, Bibliotheca Chemica Part 2, 2002, p. 126.

€ 5.200,00

42. Nonnius (Nunez), Ludovicus.

Diaeteticon sive de re cibaria libri IV, nunc primum lucem vidit.

Antuerpiae, ex Off. Petri Belleri, 1646

In 4°(mm.202 x155); 24 pp.nn.; 526 pp; 2 pp.nn.; carattere tondo con passi in corsivo e

greco, legatura coeva in pergamena. Bel frontespizio finemente inciso in rame raffigurante Diana, Cerere, Nettuno e Bacco che offrono doni ad Esculapio in trono. Dedicata al nobile Tommaso Lopes de Ulloa.

La prima edizione dell'opera era apparsa nel 1625 presso lo stesso stampatore; la presente edizione è la seconda assai ampliata. Importante e vasto trattato di gastronomia e dietetica che racchiude tutto quanto hanno scritto gli Antichi sull'alimentazione. Il primo libro è dedicato a considerazioni generali sui pasti, i frutti ed i legumi; il secondo alle carni, selvaggina e volatili; il terzo ai pesci e l'ultimo alle bevande, con interessantissimi capitoli e digressioni: del bere ghiacciato, miscugli caldi di vino ed acqua, opinioni di Empedocle sul vino ed il magnifico elogio di esso da parte di Asclepiade, le qualità nutrizionali del vino e come mischiarlo, ecc.; ed ancora l'idromele, le malattie del vino, la birra, il vino di palma, il sidro, ecc. L'autore, il cui vero nome era Nunez, nacque ad Anversa nel 1555, fu celebre medico, viaggiò molto in Italia ed intrattenne rapporti con molti dotti dell'epoca, tra cui Giusto Lipsio. Bell'esemplare
Cfr. B.IN.G.n° 1366; Oberlé 32; Bitting 344, Vicaire 626 (ed. 1645); Simon 1101 (1647).

€ 1.750,00

43. Salon, Miguel Bartolome

Vita di S. Tomaso da Villanova Arcivescovo di Valenza dell'Ordine di S. Agostino detto padre de' poveri. Canonizzato dal sommo pontefice Alessandro VII. il di primo di novembre 1658

Roma Angelo Bernabò dal Verme, 1658

In 4°(mm. 230x159); 8 pp.nn.; 423 pp.; 1p.b.; grande vignetta con le armi del Papa Alessandro VII (Fabio Chigi), legatura coeva in marocchino rosso dorata.

La legatura è attribuibile alla bottega degli Andreoli, i piatti sono inquadrati da due doppie cornici eseguite con 5 rotelle di ferri; il campo è diviso da nastro in compartimenti polilobati, spezzati e riempiti di piccoli ferri, agli angoli ferri a ventagli, al centro grandi armi vescovili non identificate. Dorso senza nervi completamente coperto da rotelle e piccoli ferri per tutta la sua lunghezza, inquadrati da un'unica cornice. Tagli in oro zecchino, segnalibro in seta verde.

E' da rilevare che le armi del vescovo contengono, impresse in oro, **due grappoli d'uva** e una foglia di vite. Questo fatto è estremamente interessante perchè sulle circa 4000 famiglie nobili italiane (degli antichi stati preunitari e del Regno d'Italia – di cui solo quest'ultimo contava circa 1200 famiglie) non sono più di una decina le famiglie che hanno sul loro blasone l'immagine dell'uva. E' altresì interessante notare che per l'araldica religiosa ci sono ampie bibliografie concernenti i cardinali ma le notizie sui vescovi sono limitate.

Il libro è stato edito in occasione della canonizzazione del Santo Tommaso (Tomás García Martínez) di Villanova (Fuenllana 1488 – Valencia 1555). Figlio di un mugnaio, studiò presso l'Università di Alcalá de Henares, dove dopo la laurea divenne professore di filosofia. Nel 1516 prese la decisione di entrare tra gli agostiniani di Salamanca, nel 1518 fu ordinato sacerdote; fu Superiore e poi Priore Provinciale per l'Andalusia e la Castiglia: fu il primo ad inviare dei missionari agostiniani nelle Americhe (nel libro se ne tratta molto). Fu scelto da Carlo V come suo consigliere spirituale e confessore personale: l'imperatore lo stimava a tal punto da offrirgli l'arcivescovado di Granada, ma Tommaso

di Villanuova rifiutò per umiltà; nel 1544, sollecitato anche dal papa, venne eletto arcivescovo di Valencia, pur continuando a occuparsi del suo Ordine. Fu beatificato il 7 ottobre 1618 da Paolo V Borghese; Alessandro VII lo proclamò santo il 1° novembre 1658. È patrono di Castel Gandolfo e Genzano di Roma.
Cfr. Palau y Dulcet (2. ed.), vol. 18., p. 414 e vol. 27., p. 364

€ 1.800,00

44. Stella, Benedetto

Il tabacco opera di D. Benedetto Stella da Civita Castellana M.D.S.B. nella quale si tratta dell'Origine, Historia, Coltura, Preparatione, Qualita, Natura, Virtù & Vso in fumo, in polvere, in foglia, in lambitivo, et in medicina della pianta volgarmente detta tabacco ... trattato naturale, medico, morale e curioso
Roma Filippo Maria Mancini, 1669

In 8°(mm.155x101); 32 pp.nn.; 480 pp.; 6 xilografie a piena pagina con rappresentazioni della pianta del tabacco e di vari tipi di pipa(tra cui il narghilè). Legatura coeva in pergamena.

Dedica al Cardinale Virginio Orsini in quanto lo Stella ricorda che fu l'avo del cardinale Don Virginio Orsini a portare in Italia l'uso medicamentoso del tabacco dall'Inghilterra dove lo aveva appreso. Le prime pagine contengono sonetti sul tabacco di vari autori.

Unica rara e ricercata edizione dell'opera di Benedetto Stella che racchiude molte curiosità e notizie intorno alla pianta del tabacco. Una parte del volume è dedicata agli aspetti terapeutici dell'uso del tabacco, alle sue qualità oniriche (nelle cerimonie divinatorie degli abitanti del Nuovo Mondo) ed al suo utilizzo insieme al vino.

Lo Stella inizia il suo trattato dalla storia dell'arrivo e della conoscenza della pianta in Europa, passa poi a descrivere le varie preparazioni dello stesso e i suoi usi . E' oltremodo interessante notare che lo Stella avverte il lettore della nocività dello smoderato uso del tabacco. "Si ritiene che in Europa la pianta del tabacco abbia fatto la sua apparizione verso il 1518, quando il frate spagnolo Ramon Pane inviò da Santo Domingo i primi semi all'Imperatore Carlo V di Spagna, o dai primi semi inviati dal conquistatore Hernàn Cortés dal Messico. Nel 1561 il Cardinale Prospero Publicola di Santa Croce, Nunzio Apostolico in Portogallo, al ritorno da una missione diplomatica presso la Corte di Lisbona, portò i semi di tabacco in dono al Papa Pio IV che li fece coltivare dai monaci Cistercensi nei dintorni di Roma.

La coltivazione della pianta rimase confinata per diversi anni negli orti dei monaci per scopi medicamentosi . I religiosi contribuirono largamente alla diffusione del tabacco: oltre all'uso medico, come rimedio per molte malattie, gli ecclesiastici iniziarono a far largo uso della polvere da fiuto, da molti di loro ritenuta un rimedio per mantenersi casti. Nei monasteri i religiosi producevano le polveri di tabacco nei primitivi molini a pietra.

L'uso del tabacco, da fiuto e fumato, anche durante lo svolgimento delle funzioni religiose,costrinse la Chiesa ad interventi diretti. Urbano VIII, per richiesta della Chiesa di Siviglia, emanava il 30 gennaio 1642 una Bolla con la quale si scomunicava chiunque avesse fumato o fiutato in chiesa. Le disposizioni della Bolla sembra che siano state applicate severamente, tanto che a Santiago nel 1692 cinque monaci furono murati per aver fumato dei sigari prima delle funzioni religiose."

Buon esemplare anche se presenta bruniture diffuse per la qualità della carta. Al foglio di

guardia è un'antica annotazione : “ Opera rara e stimata del P. Benedetto Stella da ..di Civitacastellana religioso in Roma al convento di S.Bernardo alle Terme di Diocleziano.Tre antiche firme di appartenenza.

Cfr.Krivatsy 11425; Olschki 9573; Niccoli p.237

€ 1.600,00

45. Donnoli, Francesco Alfonso

Francisci Alfonsi de Donnolis ... De ijs, qui semel in die cibum capiunt.

Liber. in quo demonstratur quibus corporibus, talis viuendi ratio possit esse idonea. Ad serenissimum Cosmum tertium magnum Aetruriae ducem

Venezia Benedetto Miloco 1674

In 12° (mm.153x83); 20 pp.nn.; 340 pp.; bellissima antiporta incisa in rame con lo stemma araldico di Cosimo III Medici Granduca di Toscana; marca xilografica al frontespizio; fregi xilografici nel testo; legatura coeva in cartonato d'attesa, titolo manoscritto al dorso, esemplare con barbe.

Edizione originale . Il trattato del Donnoli redatto in forma di dialogo fra Critias e Glaucus tratta del vivere sano e pertanto elenca una serie di comportamenti di vita da attenersi e di cibi e modalità relative al mangiare da seguire.

Donnoli, Francesco Alfonso (1636-1724) di nobile famiglia di Montalcino fu poeta, medico e professore all'Università di Padova.Si ricordano di lui una dozzina di opere equamente ripartite fra le mediche- culinarie e le poetiche. Fu uno dei primi ad esaltare il vino di Montalcino infatti all'inizio del 1660, esalta il Moscadello montalcinese con questa poesia in polemica con chi l'aveva ignorato :“ ma l'Ambra del mio monte è assai migliore,par che placito baci, allor che 'l bevi, e che l'Ibla si inchini al suo sapore.”

(l'Ibla: antico villaggio nel territorio di Catania celebre per la fama di cui godeva il suo miele lodato dai poeti latini).

Cfr. Krivatsy n°3335; Biblioteca Casanatense –*Biblioteca Medica-II Seicento* n°358

€ 1.450,00

46. La Varenne François Pierre de

Le vray cuisinier françois enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, Légumes & Pâtisseries en perfection, &c.

Augumenté d'un nouveau confiturier, qui apprend à bien faire toutes sortes de confitures, tant sèches que liquides ... & autres délicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabétique des matières que sont traitées dans tout le livre ... nouvelle edition

Paris Jean Ribou 1682

In 12° (mm.151x86); 10 pp.nn.; 314 pp.; 26 pp.nn.; 73 pp.; 7 pp.nn. (l'ultima b.); legatura coeva in marocchino nocciola scuro, titolo al dorso, dentelles interne, guardie e sguardie in carta marmorizzata caillouté, a fondo policromo con motivi *escargot*, tagli in oro zecchino.

Si tratta della 9ª edizione autorizzata ed è particolarmente ricercata in quanto presenta delle nuove aggiunte, nella seconda parte, rivisitazioni di molte ricette ed è anche l'ultima che l'autore corresse. L'A.(1618-1678) pubblicò la prima edizione nel 1651 dopo essere stato circa 10 anni al servizio del dedicatario dell'opera il Marchese d'Uxelles, Governatore di Chalon- sur- Saône e uno dei negozianti della Pace di Utrecht. Con

questo libro l'A. stabilì nuove regole e parametri per l'arte culinaria in Francia .
Ebbe un larghissimo successo come testimoniano le oltre 250.000 copie vendute in circa 250 edizioni di cui l'ultima fu pubblicata nel 1815.

Il diciassettesimo secolo vide una rivoluzione culinaria aprendo le porte alla gastronomia moderna. Le spezie e le forti profumazioni che la cucina aveva ereditato dal Medioevo furono abbandonati e sostituiti dal naturale profumo del cibo. Le spezie esotiche (zafferano, cinnamomo, cumino, cardamomo ecc.) furono sostituite dalle erbe mediterranee come il basilico, prezzemolo, timo solo il pepe rimase ad essere usato normalmente. Si abbandonò anche lo zucchero nelle preparazioni salate e lo si usò solo per i dolci. Furono introdotti o usati nuovi vegetali come cavolfiore, asparagi, piselli, carciofi ecc. Una speciale cura fu data ai tempi e alle modalità di cottura per mantenere integro il massimo del sapore e del profumo della carne. Parimenti si arrivò alla consuetudine di utilizzare solo pesce fresco .La preparazione dei piatti doveva rispettare il gusto e l'integrità visuale dei singoli cibi. “ He introduced the first bisque and Béchamel sauce. He replaced crumbled bread with roux as the base for sauces, and lard with butter. Here one finds the first usage of the terms bouquet garni, fonds de cuisine (stocks) and reductions, and the use of egg-whites for clarification. It also contains the earliest recipe in print for mille-feuille. The cooking of vegetables is addressed, an unusual departure.”
Copia in ottimo stato di conservazione.

Cfr. Vicaire pag. 498; Bitting pag.276; Tore Wretman cat. n° 81.

€ 1.400,00

47. Dufour, Philippe Sylvestre

Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate. Ouvrage également nécessaire aux medecins & à tous ceux qui aiment leur santé. Par Philippe Sylvestre Dufour Seconde edition
Lyon, Jean Baptiste Deville, 1688

In 12° (mm.158x87); 20 pp.nn.; 444 pp.;10 pp.nn.; 2 pp.b.; 3 tavole incise in rame f.t. (in totale sono 4 le tavole incise a piena pagina, ma una è nella numerazione, fregi e vignette incise in rame (tra cui quella araldica del dedicatario). Legatura coeva in piena pelle, dorso con nervi, titolo e ampio decoro a piccoli ferri floreali in oro.

Si tratta della quarta edizione in assoluto (la prima è del 1671) ma è la seconda completa delle tre parti.

Secondo alcuni l'opera non sarebbe frutto di Philippe Sylvestre Dufour (1622-1687) ma questo sapiente lionese l'avrebbe solo assemblata.” La prima dissertazione, relativa al caffè, sarebbe stata composta originariamente in latino da un autore, medico sapiente dell'impero, che avrebbe voluto conservare l'anonimato. La seconda dissertazione, relativa al thé, si riferisce al viaggio di Beryte in Cocincina, del padre de Rodez, ed alle osservazioni di Tulpius, medico olandese. La terza è una curiosa dissertazione di Colmenero de Ledesma sul cioccolato (Oberlé, 731)”

Tuttavia lo stesso Oberlé tratta diffusamente della vita di questo mercante di droghe di Lione e della suo successivo esilio in Svizzera per motivi religiosi: era protestante.

Le tavole poste all'inizio di ciascuna parte rappresentano : la pianta del caffè e gli strumenti per prepararlo; la pianta del thé e un mandarino nell'atto di berlo; la pianta del cacao, gli strumenti per la sua preparazione e un'indiano del Centro-America con le sue armi.

Secreto utiliss^o et presto per levar ogne sorte de macchie
sop^a ogni sorte de bucci

Pigliate un libro magiore di uino et sopra sopra et maccolate
molto bene insieme et con esso uingete bene la macchia et la
siccatale seccare et come e seccata uatelo: ma la liscia d'olio
poco con acqua chiara repida et rasa uatelo una settimana.

Et uatelo macchia de panni d'oro d'argento et d'ogni
a loro sorte d'oro

Pigliate i piedi d'auri d'un castoreo et bingiate molto bene et
con quella poluere et quando uenir il bisogno di abopora
la d'olio d'auri macchia bingiate il bucca sop^a d'una
cassa et bagnate un pochetto con acqua chiara doue e la
macchia et mettetela sop^a di quella poluere d'ogni bingiate che
sia rotchis: et fatto seccare al sole poi ribagna et rsec-
ca piu volte, ultimamente lauato con acqua chiara et
frucca una bene la poluere et appa uata et usura la mac-
chia et restera uilliss^o et bella.

Et il medesimo si puote fare con fel di boue: ma
conueni poi lauato con acqua calda.

1. Secreto utiliss^o: et presto per levar ogne sorte de macchie



IN HORTIS SERI & coronamenta iussit Caro inenarrabili florū maxime subilitate quādo nullis pōt facilius esse loqui q̄ rerū naturae pingere. lasciuienter p̄fectum & i magno gaudio fertilitatis tam uarie ludens. Quippe reliq̄ usus ali mētiq̄ gratia genuit. Idq̄ saecula annosq̄ tribuit iis. Flores uero odore q̄ de die in diē gignit. Magna ut palū est admiratione noīum: q̄ spectantissime florēt ut terrime mater ferēt. Sed ne p̄ctura quē sub hōie imaginē cologē reddēte mixtura r̄q̄s uarietas: siue alteri atq̄ multiplices iter se p̄ctant siue priuatis generē fūnicula i orbē d̄ obliquē: i ambūsq̄ dā coronae p̄ coronas currunt.

De strephiole fertis & qui primum flores miscere coeperint: & quando primum corolla inuenta: uel appellata & quare. CA. II.

Ienatoribus urebant antiq̄ strephiole appellātes: unde nata strephiole. Qui & uocabulū ipm̄ tarde inde obicantū est: inter factū: tūq̄ & bellicos honores coronis suū nomē uindicātibz. Cū uero a floribus fierēt fertia serēdo fertia appellabūt. Q̄ apud grecos quoq̄ nō adeo antiquus placuit. Araboz. in raris coronari i sacris certaminibus mos erat priuū. Postea uariari coepta mixtura uerū colorē. Florūq̄ suū odores colorē q̄ accēdere. Sydoniū ex ingenio Paulice pictoris atq̄ glycerae coronariae dilectae admodū illi cū opa eius p̄ctura imitaret: & illa puocis uariare neq̄ certamē artis ac naturae. Quales & nūc exstē a rōficis illius tabellatūq̄ i primis appellata strephanoplocos q̄ p̄ctur ipsam. Idq̄ factū ē post olympiade c̄tesimā. Sic coronas e floribus receptis paulo mox subire q̄ uocāt aegyptia. ac deinde hybernae tū cū terra flores negatamēto e cornubus r̄cto. Paulatimq̄ & romae subreplit appellatis corollis iter mira p̄p̄ gracilitatē uolantissimoz & corollariē postiq̄ e laminae aerea tenui inaurata: ut margarata dabantur.

Quis primū coronā folijs aureis & argenteis dedit: & de henoce coronarum apud antiquos: & de Scipionis honore: & de patribus coronis: & Cleopatrae reginae facta. CA. III.

Raffus diues primus argento auroq̄ folijs imitatus ludis suis coronas dedit. Accesserunt quoq̄ & lemnisci: quos adici ipsaq̄ coronarum honos erat propter herustas quibus iungi nisi aurei non debebant. Puri diu fuerē. Celare eos primus iussit. P̄ Claudius pulcher: brathae q̄ etū phylax dedit. Semper tamen auctoritas uel iudicio quae sitā fuit. Namq̄ ad certamina in ciuicūm per ludos & ipsi defendebant: & seruos suos quoq̄ mittebant. Inde illa uel tabularum lex. Qui coronam parit: ipse pecuniam eius. Viriatis ergo arguitur: quam seruis equite memissent. Pecuniam partem lege dici nemo dubitauit. Quis ergo honos: ut ipsi mortuorum parentibusq̄ eius dum intus positus esset: forū ue ferretur: sine fraude esset imposita. Alias in usū promissio ne iudicē quidē erant: ingeniq̄ & in saecula. L. Fuluius argentarius bello punico secundo cum corona rosacea interdū e pergula sua in forum processisse dictum: e auctoritate seratus in carcere adductus: non ante suū belli emissus est. P̄ Mutianus cum demptam Marlyae coronam e floribus capiti suo imposuisset: atq̄ ob id duē eum in uincula triumphū iussissent: appellauit Tribus plebz. nec intercesse illi aliter q̄ athenis: ubi comēssabūdi iuuenes ante meridiem: consensu sapientium quoq̄ doctrinae frequentibus. Apud nos exemplū lenicē huius non est aliud q̄ filia Diui Augusti: Cuius luxuria noctibus coeestium Marliam littere illius describunt. Florū quidē populū ro. honorem Scipioni tantum adhibuit. Suauio cognominabatur: propter similitudinē suam cuiusdam negociantis. Ob id erat in tribunatu plebei admodum gratū dignosq̄ africanorum familia. Nec e fuit in bonis funeris impensa. Altes ergo contulit populū: ac funus e locū: ut quoq̄ parte ferebatur: flores e prope dū omni spatit. Et iam tunc coronae deorum honos erant. Et laetium publicorum priuorum q̄s & sepulchrorum & manium. Sammag auctoritas p̄ctū coronae. Suriles saliorum sacra nūmētūq̄ & soleantes cōctis. Transire deinde ad rosaria. Eoz luxuria processit: ut non esset gratia nisi limero folio. Subtilibus mox petris ob induta: uel ultra indos. Lūadantissimum quidē habetur e nardi folio ex dari aut uel se ferica uel scolorēs unguentū madidas. Hanc habet nos: si me eantū luxuria formi ramū. Et apud grecos quidē de coronis priuatis scripsere Mnesteus atq̄ Callimachus medicūq̄ no uel facit: eipin: q̄ omis & in hoc est atq̄ ualitudinis portio. In potu atq̄ hylaritate praecipue odoz: uel facit: mē fallaciter solertiam. Nōq̄ solertia Cleopatra apparatu belli accae gratificatiōē ipsius reginae Anso: liter

13. Plinius Secundus Caius



SALVIA
MAIOR.

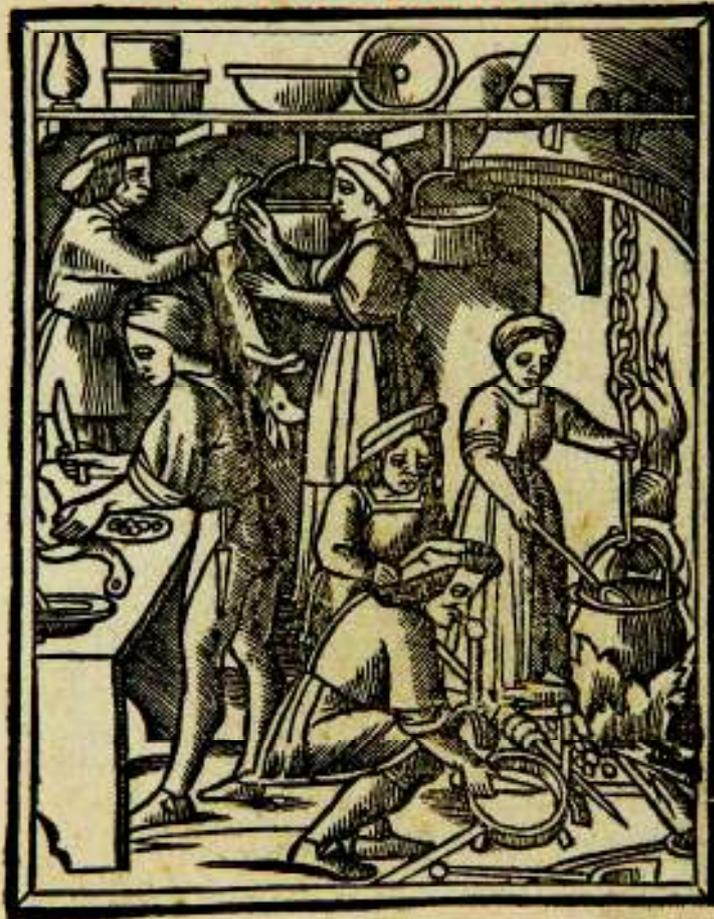
Stoff Salbey.

Salvia officinalis.
— 11.

16. Fuchs, Leonhart

Epulario quale tratta delmo

do de cucinare ogni carne, Accelli,
Pesci, de ogni sorte, et fare Sa-
poni, Torce, et pastelli al mo-
do de tutte le Prouincie.



L I B R O

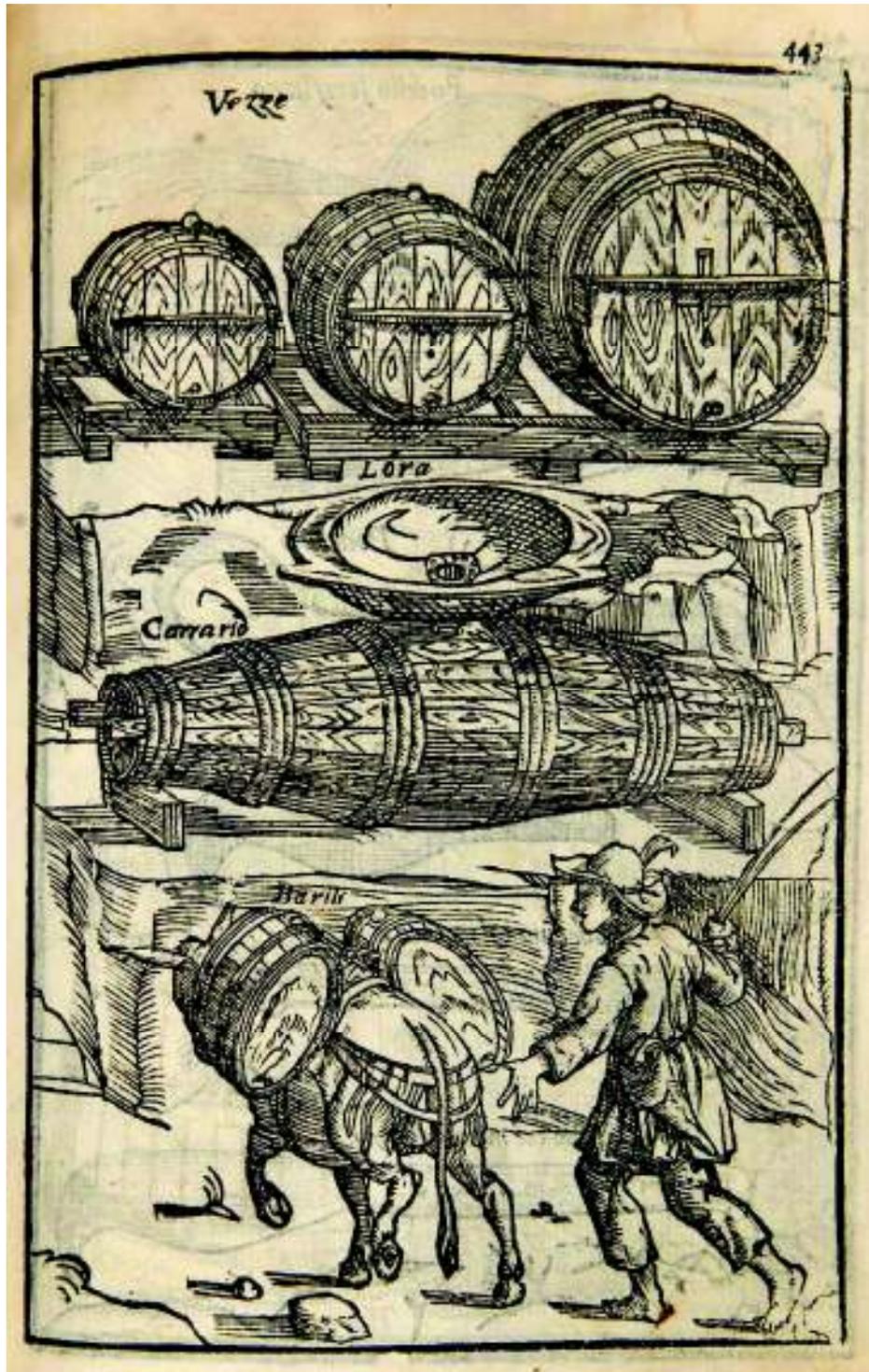
tera al gusto, & sopra ui si metta del zuccaro nel-
lo imbandirle.

A far maccheroni alla Romana. Cap. CXVIII.

A Voler fare un buon piatto di Maccheroni pigliate due fogliette di latte di capra o di uacca, & habbiate farina bianca, laquale impastete co'l detto latte tirandone sfogliate sottili come se si uolesse far tagliolini ma un poco piu larghetti. Mettansi a cuocere in una caldara quando l'acqua piu bolle salata prima. Quando son cotti cauinsi ne i piatti, hauendo prima fatto grattare prouature piu presto dure che fresche & cannella ben pistata & zuccaro quanto ui parerà conueniente, ogni cosa incorporado insieme cõ che si incascierano i maccheroni secondo che si ueneran cauando ne i piatti.

A far torta di meloni. Cap. CXIX.

IL far delle torte è homai tanto uolgare che non è cuoco o donna che non si sappia accomodare a farne di che sorte l'huom uole, perche dall'una si impara di far l'altra, però qui se ne diran di poche forti, & dirò prima della torta del melone. Si piglierà un buon melone di quei che non son molto fatti, ma piu tosto mal maturo, & se gli leueran le anime con la sua madre, grattando solamente quel buono che si mangia, prendansi poi otto noua



25. Gallo, Agostino

DVE LIBRI
DELL'HISTORIA

DE I SEMPLICI, AROMATI,
ET ALTRE COSE, CHE VENGONO
PORTATE DALL'INDIE ORIENTALI,
pertinenti alla Medicina,

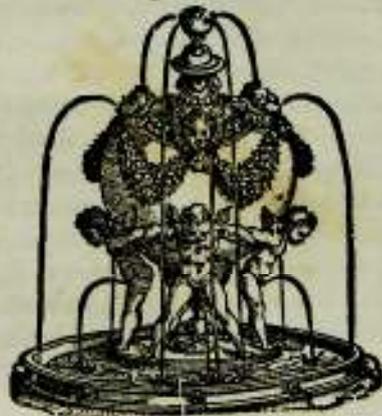
D. DON GARZIA D'ALBERTO
Medico Portoghese; con alcune breui annotazioni
di CARLO CLVSIO.

ET DVE ALTRI LIBRI
PARimente DI QUELLE CHE SI PORTANO
dall'Indie Occidentali,

DI NICOLÒ MONARDES,
Medico di Siviglia.

Hor tutti tradotti dalle loro lingue nella nostra Italiana da M.
ANNIBALE Briganti, Marrucino da Ciuità di Chieti.
Dottore & Medico eccellentissimo.

CON PRIVILEGIO.



IN VENETIA, M D LXXVI.

DEL VIVER
DELLI ROMANI,
ET DI CONSERVAR
LA SANITA'

Di M. ALESSANDRO PETRONIO da Ciuita Castellana
LIBRI CINQUE

Done si tratta del Siro di Roma, dell' Aria, de' Venti, delle Stagioni,
dell' Acque, de' Vini, delle Carni, de' Pesci, de' Frutti, delle Herbe,
& di tutte l' altre cose pertinenti al gouerno de gli Huomini,
& delle Donne d' ogni età, & conditione.

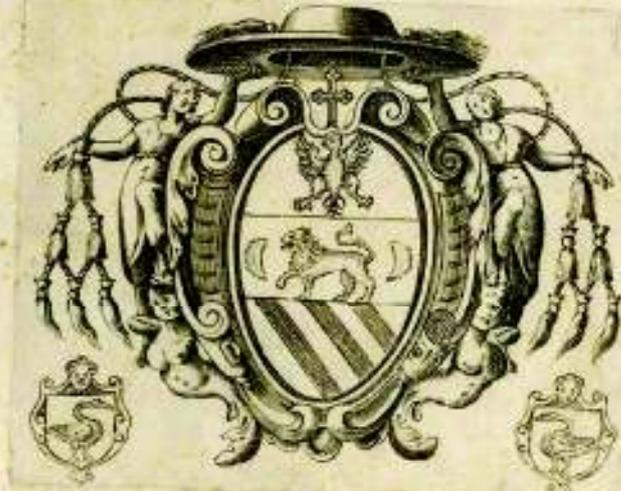
Opera usile, & necessaria non solo a Roma, mà ancora ad ogn' altro Paese.

CON DVI LIBRI APPRESSO DELL'ISTESSO AVTORE,
del mantenere il Ventre molle senza Medicine.

Tradotti dalla lingua Latina nella Volgare, dall' Eccellente Medico
M. BASILIO PARACICINO, DA COMO.

Con molte postille in margine, & una Tanola copiosissima delle cose notabili.

CON PRIVILEGIO DI N. S. CLEMENTE VIII.



IN ROMA, Appresso Domenico Bafa. M. D. XCII.

CON LICENTIA DE' SUPERIORI.

31. Petronio, Alessandro Trajano.

L'antiporta mostra un'arabo (o un'indiano), un cinese e un nativo amerindo a bere le rispettive bevande. Il Dufur tratteggia i vari aspetti sia naturali che di moda ma dedica ampio spazio alla parte medica, nella quale elenca sia gli aspetti positivi che quelli negativi, mettendoci molte delle credenze del suo tempo.

Il thè arrivò a Londra nei primi anni del 1600 e a Parigi nel 1636 e fu subito popolare fra l'aristocrazia. Il Cardinale Mazzarino, Re Luigi XIV ne furono grandi estimatori. Il Re pensava che la bevanda lo aiutasse nelle sue problematiche cardiache. La famosa Madame de Sévigné scrisse nelle sue memorie, che fu la Marchesa de la Sablière, a iniziare ad aggiungere il latte nel thè, modo questo che si diffuse rapidamente. Vari medici francesi (Morisset, Jonquet ecc.) trattarono delle qualità mentalmente stimolanti di queste nuove bevande. Copia in buono stato di conservazione, un ex-libris di antico proprietario. Cfr. B.IN.G. n° 738; Vicaire p.294; Bitting p.134 con commento; Krivatsy 3483; Sabin 21146.

€ 1.600,00

48. Fouquet, Marie de Maupeou, vicomtesse de Vaux .

Secreti ovvero rimedij di Madama Fochetti per sanare con poca spesa ogni sorte d'infirmità interne, ed esterne, invecchiate, ... et in questa nuova impressione aggiuntavi la terza parte che in essa opera si contiene: tradotti dal francese da Ludovico Castellini
Venezia Prodocimo 1697

In 12° (mm.127x69); 336 pp.; 20 pp.; 24 pp.; legatura coeva in pergamena, titolo manoscritto al dorso. E' probabilmente la prima edizione italiana con l'aggiunta della terza parte (frontespizio a se stante. Famosa raccolta di rimedi medici composta da Marie Fouquet de Maupeou (Parigi, 1590-ivi, 1681) e pubblicata per la prima volta nel 1675.

L'opera contiene molte centinaia di indicazioni medicinali per ogni sorta di patologia; molte volte ristampata. Svariati sono gli agganci con la gastronomia e con le scienze occulte, cosa che spiega la sua inclusione nelle bibliografie culinarie così come in quelle esoteriche. "A curious old book containing various remedies freely mingled with prayer. The gastronomic part covers the manner of making potages at slight expense and imparting to them the flavors of herbs that are lacking in winter" (Bitting pag.120). Annota Katherine Golde Bitting a proposito delle sezioni gastronomiche del volume.

Marie Fouquet, Viscontessa di Vaux, figlia del Controllore generale delle Finanze di Francia, Gilles de Maupeou, moglie di Francois Fouquet, fu celebre anche per la pietà e la generosità che dimostrò nel prodigare assistenza economica e medica a poveri e malati. Esemplare in buono stato di conservazione, qualche carta brunita, piccole Gore, leggere mende alla legatura. Edizione rara non citata spesso. Cfr. Krivatsy, 4219 e sgg. Wellcome, III, 46-47. Brunet, II, 1358. Caillet, 4123: "Precieux recueil". Dorbon, 1712

€ 600,00

49. Roma

Gli Statuti dell'agricoltura.

Con varie osservazioni, bolle, decisioni della S. Ruota. e decreti intorno alla medesima. Volgarizzati... da G. Degli Annibali della Molarà, F. Bolognetti, F. Patrizi, C. Rasponi ... Consoli della nobile arte dell'agricoltura.

Roma, Nella Stamperia della R.C.A., 1718

In 4° (mm.243x185); 12 pp.nm, 424 pp,180 pp,4 pp.nm.,legatura coeva in pergamena con titoli su tassello al dorso, frontespizio e 4 pag. dell'indice con leggera usura, bruniture sparse. Frontespizio figurato e allegorico sull'agricoltura con gli stemmi del Papa di Roma e dei Consoli della Nobile Arte, inciso e disegnato da Filippo Vasconi; diverse incisioni nel testo e fregi xilografici. Si tratta del volgarizzamento dell'antico statuto fatto d'ordine dei Consoli Giovanni Degli Annibaldi della Molarà, Conte Ferdinando Bolognetti, Marchese Filippo Patrizi, Marchese Cesare Rasponi. Bellissima copia
Cfr. Catalogo del Senato vol.VI, pp-146-148.;Manzoni II,58.

€ 700,00

50. Lazarini, Ludovico

Mascalcia praticata da Lodovico Lazarini Marescalco in Orvieto Divisa in tre Parti ...
Montefiascone nella stamperia del Seminario, 1722

In 4°(mm.216x160); XII pp.; 280 pp. (i.e. 262); 2 pp. per gli errata; legatura coeva in pergamena, titolo manoscritto al dorso. Grande armi xilografiche al frontespizio del dedicatario Marchese Pompeo Bourbon del Monte.

Edizione originale di grande rarità, inoltre sembrerebbe essere il primo libro stampato a Montefiascone.

Il Lazarini esercitava la mascalcia a Orvieto e avendo guarito un cavallo di un nobile, seguendo il dettato di alcuni consigli tratti da un manoscritto il nobile chiese chi fosse l'autore e il nostro confessò che si trattava dei suoi appunti che aveva redatto in tanti anni di pratico esercizio di questa "Arte". Il nobile lo consigliò di stampare il brogliaccio perché convenne sulla bontà di molti suggerimenti che venivano ivi elencati.

Leggendo l'opera appare evidente che il nostro Lazarini, non doveva essere del tutto digiuno di lettere perché cita con cognizione di causa molti autori sia italiani che esteri e anche gli antichi scrittori. I vari medicamenti poi sembrano chiamare in causa tutte le sostanze, botaniche e non, allora conosciute.

Il libro non è citato dal Menessier De La Lance, da Ellen. B. Wells, nè dal Ceresoli.

Copia in buono stato, qualche lieve brunitura, lievi antichi restauri alla parte bianca di cinque carte.

€ 8.000,00

51. Croce Giulio Cesare

Astutie sottilissime di Bertoldo dove si scorge un Villano astuto e sagace, il quale dopo vari,e strani accidenti à lui intervenuti, alla fine per il suo raro, & acuto ingegno vien huomo di Corte e Regio Consigliero.

Napoli, Per Antonio Muzio, 1724.

Piccolo volume in 16°(mm.145x85); cartonato muto coevo. 70 pp.; 2 pp. bianche, piccola incisione xilografica al frontespizio e altre 12 infratesto. Esemplare leggermente stanco ma edizione popolare non comune e non trovata nelle usuali bibliografie

€ 150,00

52. Croce Giulio Cesare

Bertoldo con Bertoldino e Cacasenno. In ottava rima. Con Argomenti, Allegorie, Annotazioni, e Figure in Rame.

Venezia, Presso Francesco Storti in Merceria all'Insegna della Fortezza, 1737.

In 8°(mm.177x120); pergamena molle coeva, accenno di laccetti. Pagina bianca con ex libris applicato di diversa biblioteca da quello apposto al primo risguardo di copertina, segue antiporta incisa; 14 pp.nn.(presenti il ritratto del Croce e la prima tavola incisa); 342 pp.; 2 pp. n.n.(Annotazioni); 256 pp.. Il testo è arricchito, oltre che dalle due già dette tavole. da altre 19 tavole incise e una ripiegata. Le presenti tavole sono una sorta di rielaborazione di quelle dell'edizione del Della Volpe (1736), alcune sono siglate Crivellari. La "Lettera sopra la presente poesia" è di G.G. Orsi, il Sonetto di G. Tagliazucchi, gli Argomenti sono di V. Marescotti, le Allegorie di S. Paoli, i Canti sono di G. Riva, P.B. Baldi, G. Zanotti, G. Pozzi, L. Tanari, F.M. Zanotti, F. Scarselli, F.Borsetti, U. Landi, C.I. Frugoni, C. Brunori, I. Zanelli, P. Lapi, E.M. Zanotti, G. Baruffaldi, C. Zampieri, G.L. Amadesi, B. Piccioli, F.L. Crotti, F. Arrisi, le Annotazioni sono di G.A. Barrotti.

Storia della terra padana dove coesistono il saggio e il matto, l'alto e il basso, la sapientia e l'insipientia: tutto verso il fine unico del sacrum del riso. L'uomo e la natura e la terra sono una unica cosa, dove uno dipende dall'altra e viceversa. Già molti anni prima di Darwin questo nostro strampalato cantore sapeva, con la sapientia data solo dal buon senso e dalla conoscenza elementare delle funzioni vitali, l'importanza della catena alimentare. Bertoldo è furbo ma semplice (non ingenuo) al contempo: sa che se tradirà le sue radici per il suo corpo (e per lui) sarà la fine. E così sarà, tanto che in punta di morte chiederà ai medici: "... che gli portassero una pentola di fagioli con la cipolla dentro e delle rape cotte sotto la cenere perché sapeva lui che con tal cibi saria guarito ...". Ed erano gli stessi fagioli che Bertoldo aveva declinato come ascendenti e discendenti suoi il giorno che si presentò al suo Re. Ed anche Bertoldino è inserito in questo clima viscerale. Anche lui ha la stessa filosofia del padre. Ha imparato a servirsi bene della propria scempiaggine, tanto che spesso viene da chiedersi se questa sia vera o di comodo.

Tutto per Bertoldino ruota attorno all'alternarsi del vuoto e del pieno: la sua pancia deve riempirsi fino ad identificarsi con la pentola delle cento minestre tanto che, seguendo la sottile metafora della "larga pancia", si può avere un ritorno al ventre primigenio e quindi tutto diviene una apoteosi della vita: la gravidanza e la nutrizione tanto che ribadisce caparbiamente "Chi non pensa al mangiare non pensa al vivere" (Vita est consistentia per alimentum). E poi si arriverà alla funzione del vuotare, ed il rapporto con la terra sarà compiuto in questo alterno ed eterno scambio.

Non è possibile non ricordare gli studi di Piero Camporesi che seppe magicamente trovare le chiavi d'apertura di questa opera, andando oltre l'apparente semplicità del riso, riuscendo a ripercorrere i fili della gastronomia, del folklore, della letteratura collocando così quest'opera fra le più grandi dei classici italiani. Edizione non comune.

€ 1.000,00

53.Trinci, Cosimo

L' agricoltore sperimentato, che insegna la maniera piu sicura di coltivare, e condurre fino alla perfezione le piante piu necessarie, e utili al sostentamento, e delizia dell'uman genere ... opera di Cosimo Trinci pistojese, nuovamente stampata, corretta, ed ampliata coll'aggiunta di alcuni trattati dell'uve e loro vini

Lucca, Salvatore e Giandomenico Marescandoli, 1738

legato con **Trinci, Cosimo** Trattato dei castagni, tanto per uso delle selve, che di polloneti. Delle qualità della terra ... (stesso stampatore e data)

In 8° (mm.176x112); 32 pp.nn.; 445 pp.; 3 pp.nn.; Trattato de' castagni 56 pp. Legatura in pergamena inizio secolo XX.

Si tratta della rara seconda edizione di questo trattato (stampato per la prima volta nel 1726 con gli stessi tipi) che riscosse un enorme successo e che vide nell'arco di 80 anni ben 25 edizioni.

Dal Re nel suo *Dizionario ragionato di libri d'agricoltura, veterinaria e di altri rami d'economia campestre*, vol.4°, pag.155 e ss. sappiamo "Cosimo Trinci di Pistoia fu direttore di agrarie faccende e particolarmente nel territorio di Lucca. S'occupò più d'ogni altra cosa delle viti, degli ulivi.." e il libro "lo stimava il migliore da porsi in mano de' fatori del suo paese". La parte riguardante esclusivamente la vite e i vini occupa circa 140 pagine e l'A. cita oltre 50 qualità di vitigni diversi e fornisce ricette per "produrre" 74 vini diversi. La parte riguardante l'olio è di 85 pagine e riguarda tutti gli aspetti relativi alla scelta, alla coltivazione delle piante e alla spremitura e conservazione dell'olio. Nell'opera poi sono trattati ampiamente i gelsi, i fichi, le pere, gli agrumi e in ultimo, a se stante il trattatello delle castagne e i "Ciriegi".Esemplare ottimo, due attestazioni manoscritte di appartenenza, un ex-libris a stampa.

Cfr. B.IN.G n°1952; Paleari H. n°479; Westbury 217.

€ 800,00

54. Alamanni Luigi - Rucellai Giovanni,

La coltivazione - Le api. Colle annotazioni sopra le api di R. Titi, e con gli epigrammi toscani dell'Alamanni. Aggiunte a questa ed. la vita dell'Alamanni scritta da G. Mazzuchelli e le annotazioni sopra la Coltivazione.

Verona, Pierantonio Berno, 1745.

In 8° (mm.210x130); 2 pp.nn.; 82 pp.; 2 pp.nn.; 376 pp.; tutta pergamena con titoli manoscritti al dorso. Piccolo, vecchio ripristino al piede del frontespizio, e lievissime tocature alla legatura ma ottimo esemplare.

€ 150,00

55. Zucchi Camillo

Almanacco agrario perpetuo. Riguardante la coltivazione secca e molle interessante in ogni mese dell'anno e necessario, quanto è l'agricoltura stessa, dilucidando alcuni metodi che prima furono sepolti nell'oscurità

Bologna, Tipografia delle Belle Arti, 1745.

In 8°(mm.212x125); 62 pp.; 2 pp.nn.; broccura coeva con titolo e cornice ai piatti;qualche brunitura ma buon esemplare.

€ 70,00

56. Savastano Francesco Eulalio

I Quattro libri delle cose Botaniche del Padre F. E. Savastano della Compagnia di Gesù Colla traduzione in verso sciolto italiano di Giampietro Bergantini, chierico regolare. ...

Venezia Pietro Bassaglia 1749.

In 8° (mm197x 120); 2 pp.nn.; antiporta allegorica incisa in rame, 20 pp.nn.; XVI pp.;

511 pp.; 1 p.nm.; 2 tavv. inc. in rame più volte ripiegate; frontespizio con marca tipografica e caratteri in rosso e nero; deliziose testatine, finalini e capilettara all'interno del testo. legatura in pergamena inizio secolo XX . Prima edizione in italiano. L'opera botanica del Savastano "Botanicorum seu institutionum rei herbariae libri IV", un poemetto scientifico latino in quattro canti, fu stampato per la prima volta a Napoli nel 1712. Qui il testo originale latino è arricchito dalla traduzione in versi italiani e da un apparato di note aggiunte del dotto teatino Giampietro Bergantini (Venezia 1685-Brescia 1754), che dimostra di essere un cultore intelligente ed erudito anche della botanica. Il vol. è dedicato al chiarissimo padre gesuita Girolamo Lagomarsini, di cui viene pubblicato in aggiunta un poemetto latino-italiano sull'origine delle fonti.
Cfr. Pritzel n°8056.

€ 350,00

57. Fouquet, Marie de Maupeou, vicomtesse de Vaux

Secreti ovvero rimedij di Madama Fochetti per sanare con poca spesa ogni sorte d'infirmita interne, ed esterne, invecchiate, ... Sperimentate dalla medesima Dama, et in questa nuova impressione aggiuntavi la terza parte che in essa opera si contiene: tradotti dal francese da Ludovico Cartellini
Venezia, Giovanni Teverini, 1750

In 8°(mm.164x91); 279 pp.;1 p.b., legatura coeva in cartonato d'attesa, titolo manoscritto al dorso.

Famosa raccolta di rimedi medici composta da Marie Fouquet de Maupeou (Parigi, 1590-ivi,1681) e pubblicata per la prima volta nel 1675. L'opera contiene molte centinaia di indicazioni medicinali per ogni sorta di patologia; molte volte ristampata. Svariati sono gli agganci con la gastronomia e con le scienze occulte, cosa che spiega la sua inclusione nelle bibliografie culinarie così come in quelle esoteriche. "A curious old book containing various remedies freely mingled with prayer. The gastronomic part covers the manner of making potages at slight expense and imparting to them the flavors of herbs that are lacking in winter" (Bitting pag.120). Annota Katherine Golde Bitting a proposito delle sezioni gastronomiche del volume. Marie Fouquet, Viscontessa di Vaux, figlia del Controllore generale delle Finanze di Francia, Gilles de Maupeou, moglie di Francois Fouquet, fu celebre anche per la pietà e la generosità che dimostrò nel prodigare assistenza economica e medica a poveri e malati. Esemplare in ottimo stato di conservazione .

Cfr. Krivatsy, 4219 e sgg. Wellcome, III, 46-47. Brunet, II, 1358. Caillet, 4123: "Precieux recueil". Dorbon, 1712 (rileva come la prima edizione dell'opera fosse stata impressa a spese di uno dei figli di Madame Fouquet, circostanza che invalida l'attribuzione alla Montespan).

€ 350,00

58. Boehmer, Georg Rudolph

De plantis fasciatis disserit et ad orationem qua munus professionis anatomiae et botanicae ordinariae ... 1752. ... auspicabitur ... invitat d. Georgius Rudolphus Boehmer ... (Wittenberg, Prelo Ephraim Gottlob Eichsfeldii, academiae a typis) 1752

In 4°(mm.205x180); XVI pp.; legatura coeva in cartonato L'A.(1723-1803) fu botanico e medico professore a Wittenberg e infine scrittore fecondo di vari argomenti soprattutto naturalistici. Il testo è una dissertazione sulle piante che si presentano “ fasciate” come le lilacee, asparagi e tante altre di cui l'autore evidenzia le caratteristiche e molte delle loro proprietà. Copia in ottimo stato.
Cfr. Pritzel n°940

€ 250,00

59. Officium Beatae Mariae Virginis S. Pii V Pontificis Maximi jussu editum, et Urbani VIII auctoritate recognitum, coll'uffizio de morti, sette salmi ed altre diverse orazioni e divozioni ..
Venezia Nicolò Pezzana 1758

In 8° (mm.179x109); 24 pp.nn.; 405 pp.; 3 pp.b.;8 incisioni in rame a piena pagina di Michael Heylbrouck (sono alcune sono firmate), una vignetta al frontespizio. Legatura coeva in pieno marocchino nocciola dorata: i piatti sono inquadrati da una cornice di festoni floreali, agli angoli, con motivi rococò, delle griglie con piccoli ferri floreali, al centro, contornato da festoni grande arma nobiliare sormontata da una corona marchionale. Le armi, non identificate sono composte da un tre monti dal quale nasce alla sommità un tralcio di vite che reca **due grappoli d'uva** il tutto con un capo di tre stelle. Lo stemma è molto simile a quello dei Ruspoli di Siena che nel 1674 comprarono il Feudo di Cerveteri, con annesso titolo di Marchese dagli Orsini, solo che le loro armi presentano un monte a sei colli e non sono presenti le stelle. Dorso a nervi, nei comparti ricca decorazione con motivi floreali stilizzati, grande fermaglio di chiusura in argento a forma di coppa gigliata; tagli in oro zecchino goffrati, cesellati e bulinati; capitelli in seta a due colori .

Valgono le stesse considerazioni esposte al n° 43 per la rarità della presenza dei grappoli d'uva. Esemplare in perfetto stato di conservazione.

€ 2.000,00

60. Targioni Tozzetti, Giovanni

Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti sull'agricoltura toscana
Lucca Jacopo Giusti alla Colonna del Palio, 1759

In 8°(mm.185x125); VIII pp., 216 pp.; fregi xilografici nel testo, legatura in pergamena dell'inizio del XX sec.

Prima edizione rara. L'opera scritta dal famoso medico naturalista è inserita nel quadro delle sue ricerche per darci un'immagine completa della Toscana e per migliorare le sue produzioni agricole e di conseguenza il tenore di vita della popolazione. Si tratta di sei capitoli e seguendo il Re nel suo *Dizionario ragionato di libri d'agricoltura, veterinaria e di altri rami d'economia campestre*, vol.4° pag.100 e ss due di questi sono particolarmente interessanti: il primo “ Le Riflessioni sopra il metodo di studiare l'Agricoltura” sono l'abbozzo di un sistema generale filosofico dell'arte agraria non prima mai studiato in tal modo. Il secondo, forse più congeniale a noi è una memoria di circa 60 pagine “Intorno alla qualità velenosa di certo Cacio ...” nella quale l'A. esamina, partendo dalla descrizione di un avvelenamento di molte persone che avevano mangiato

questa qualità di cacio, tutto il processo di fabbricazione, i vari tipi di cagli e un lungo studio sulle qualità delle erbe che servivano da cibo alle pecore nei vari periodi dell'anno. Lo studio del Targioni si svolge attraverso un metodo analitico e descrittivo- con una singolare analogia con l'attuale metodologia dell'analisi dei Rischi (HACCP) - del processo di manifattura del Pecorino Marzolino di Lucardo (Val d'Elsa).

L'A. (Firenze 1712 –1783) fu medico, naturalista e fecondo scrittore, capostipite di una famiglia di studiosi la cui opera sarà intimamente legata allo sviluppo scientifico ed economico della Toscana. Studiò e si laureò in medicina a Pisa nel 1734, ma avendo ereditato dal padre l'amore per la botanica decise successivamente, sotto la guida dell'eminente studioso fiorentino Pier Antonio Micheli di dedicarsi allo studio di quest'ultima. I risultati ottenuti furono così rilevanti che Giovanni Targioni Tozzetti gli succederà alla guida del Giardino botanico e come professore nello studio fiorentino. Nel 1739 venne nominato prefetto della Biblioteca Magliabechiana .

Copia in perfetto stato con barbe, al frontespizio simpatico timbro di ex- libris del 1881.

€ 950,00

61. Berni - Molza - Bino - Martelli – Franzesi - Aretino (e d'altri autori),

Opere burlesche. Ricorretto, e con diligenza ristampato.

Usecht al Reno (Roma), J. Broedelet, 1760.

Voll. 3 in 8° antico, XVI pp.; 448 pp.;VII pp.; 352 pp.; XVI pp.; 384pp.; tutti i frontespizi Presentano una piccola incisione e il primo vol. ha il ritratto di F. Berni eseguito da A. Baratti in antiporta.I volumi sono legati in maniera uniforme, inizio secolo XX, in mezza pelle, con titolo in oro e fregi al dorso, precedente proprietà privata ripetuta. Opera in buono stato di conservazione di questo interessante insieme di odi, sonetti, poesie sempre più curiosi (“Del Ravanello”-“Della Salciccia” – “In lode dello steccadenti”) ... maliziosi, ma sempre allegri, gustosi ed incitanti alla vita godereccia.

€ 350,00

62.Tanara Vincenzo

L'economia del cittadino in villa. Divisa in sette libri coll'aggiunta delle qualità del Cacciatore del medesimo autore. Edizione duodecima.

Venezia, Giuseppe Bortoli, 1761.

In 4°(mm.240x175); VIII, 522 pp.; mezza pelle ottocentesca con titolo al dorso, testo arricchito da testatine e finalini ornati e da numerosi capilettera; mezza pelle ottocentesca con titolo al dorso.Qualche brunitura sparsa, appena più evidente alle ultime pagine, una lieve macchia d'inchiostro al margine delle pagine 450/463 e a parte le mende descritte, buon esemplare di questo classico.

€ 380,00

63. Ferrari, Giuseppe

Gli elogi del porco capitoli berneschi di Tigrinto Bistonio p.a., e accademico ducale de' Dissonanti di Modena

Modena, eredi di Bartolomeo Soliani stampatori ducali, 1761.

In 4° grande (mm.272x210); XLVIII pp.; legatura coeva in cartonato d'attesa, frontespizio stampato in rosso e nero con grande vignetta xilografica (forse di Bartolozzi) rappresentante un maiale, tirata in rosso; capilettura xilografici con vignette, *cul de lamps*.

Prima edizione.

Giuseppe Ferrari (1720-1773). Nacque a Castelvetro (feudo dei Marchesi Rangoni), nei pressi di Modena da famiglia di modeste condizioni, e studiò (come lui stesso ricorda in un suo sonetto) grazie all'aiuto della famiglia Rangoni, di cui, compiuti gli studi, divenne segretario.

Partecipò, come era costume, a varie 'Accademie'. Col nome di 'Licon Lapizio' lo troviamo accademico a Busseto. Abbiamo, in Modena, presso la Biblioteca Estense, un sonetto da lui composto in occasione del suo ingresso nell'Accademia finalese dei 'Fluttuanti'. Gli professò amicizia l'avvocato Carlo Goldoni.

Autore di numerose poesie di generi diversi, pubblicò, "Gli elogi del porco", poema bernesco, che riscosse un notevole successo.

Si deve alla volontà dello studioso D. Carlo Antonio Giardini se questa splendida opera è giunta sino a noi. Infatti l'autore, preso da un accesso di modestia, voleva condannarla all'oblio. Fu Carlo Antonio Giardini, che frequentava gli stessi ambienti illuministi dell'autore, che si impose ed ottenne la salvezza dell'opera per "offrirla ai dotti e saggi amadori della poetica novità".

L'opera è un inno al maiale che a parere di molti si può considerare un punto d'incontro o meglio un'architrave della civiltà occidentale della gastronomia.

L'A. dichiara che il maiale non sfigura mai in qualsiasi modo venga cucinato: "arrosto, fricandò, lessò, bragiòle."; elenca il cotechino, il lardo, le cotenne, le salsiccie, la mortadella; *cochon de lait à l'Allemand; cochon en galantine; jambon rot; Boudin blanc et noir*.

Ma ricordiamo soprattutto la memorabile apoteosi del Cotechino: "Vanta il tuo cotichin, Modena mia, del Popol di Quirin Colonia Antica". e:

"Ah cotichin, null'altra a te somiglia
in fragranza e in sapor vivanda eletta!
Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.
I grati effluvi ad assorbir in fretta
si spalancano i tubi ambo nasali
e un Oh comune il godimento affretta.
E tosto in bocca e giù per li canali
dalle gole bramose l'acquolina
si sentono venire i commensali"

L'opera ebbe e ha un notevole successo, fu ristampata nel 1821, 1878 e copie anastatiche nel 1973 e 2003. Esempio stampato su carta forte, con barbe e in ottime condizioni, un piccolo fallo di carta alla pagina XXXV. Al frontespizio errore tipografico: una X stampata dopo il punto della data (la stessa particolarità in B.IN.G). Ex- libris aralico inciso in rame dei Marchesi Rangoni.

Cfr. B.IN.G. 816; Vicaire 835; Westbury 31; Melzi, III, p.173

€ 2.500,00

64. (Menon)

La Cuisinière Bourgeoise, Suivie De L'office, A L'usage De Tous Ceux Qui Se Mêlent De Dépenses De Maisons. Contenant La Manière De Disséquer, Connoître & servir toutes sortes de Viandes. Nouvelle édition, augmentée de plusieurs Ragoûts ... de différentes Recettes pour les liqueurs.

Bruxelles Foppens 1767

In 12° (mm164x 99);492 pp.; legatura coeva in vitello agli acidi, dorso con nervi e decorazioni floreali nei compartimenti; segnalibro in seta verde; ex libris inciso in rame del Conte Carlo Salmatoris Rossilion.

Il libro fu pubblicato la prima volta nel 1746 e il nome del suo autore è riportata nel privilegio di stampa concesso dal Re. Questo trattato è una raccolta di ricette "semplici" e pratiche che segue la tendenza alla semplificazione e modernizzazione impostata da Nicolas de Bonnefons nel secolo precedente. Forse molte ricette sono dovute alla collaborazione con il cuoco Marin. Il trattato ebbe una diffusione e un successo editoriale enorme : 22 edizioni in un secolo. Fu tradotto o sintetizzato in diverse lingue. Questa è la settima edizione . Esemplare in perfette condizioni.

Cfr. Vicaire 236 (con collazione errata); Bitting 320.

€ 500,00

65. (Menon)

La cuisine bourgeoise suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêment des dépenses de maisons ...

Paris chez Guillyn. 1767

In 8°(mm.165x97); XXIV pp.nn.; 528 pp.,legatura coeva in vitello con dorso a nervi e decoro in piccoli ferri.

Il libro fu pubblicato la prima volta nel 1746 e il nome del suo autore è riportata nel privilegio di stampa concesso dal Re. Questo trattato è una raccolta di ricette "semplici" e pratiche che segue la tendenza alla semplificazione e modernizzazione impostata da Nicolas de Bonnefons nel secolo precedente. Forse molte ricette sono dovute alla collaborazione con il cuoco Marin. Il trattato ebbe una diffusione e un successo editoriale enorme: 22 edizioni in un secolo. Fu tradotto o sintetizzato in diverse lingue. Questa è la sesta edizione .Copia in buone condizioni.

Cfr. Vicaire 236 (con collazione errata);Bitting 320.

€450,00

66. Gili Agostino

Memoriale all'illustrissima Congregazione de'Conti.

Roma Bernabò 1768

In 4° (mm.260x187); 32 pp.; grande fregio xilografico al frontespizio, testatina e capilettera; legatura coeva in brossura con carta bronze firmis a due colori, verde e oro.

Si tratta di un lungo memoriale sull'appalto della gabella dei vini a Roma (Dogana dello Studio).Il memoriale redatto da Consalvo Valenti tratta delle varie difficoltà che si erano instaurate a causa di un decreto che aveva modificato il dazio della dogana dei vini a Roma. Estremamente interessante perché fornisce, attraverso testimonianze redatte e

allegate, uno spaccato sui costumi romani, sull'andare alle osterie e bettole (a quel tempo erano 80), ai vini ripali (ovvero ai vini che venivano scaricati dai navigli al Porto di Ripa Grande,) ai vini dei castelli, agli orari delle bettole e a quel mondo di esenzioni che avevano i soldati (i corsi in particolare) che non pagavano tasse e non avevano orari da rispettare.

Esemplare in ottimo stato, lievi tracce di un'antica piegatura. Non trovato nelle usuali bibliografie.

€ 300,00

67. (La Lande Jerome. J. F.de)

Voyage d'un françois en Italie fait dans les années 1765-1766

A Venise et se trouve A Paris chez Desaint..1769

8 volumi in 8°(166x96); e 1 atlante (mm.272x226) legatura coeva in pieno vitello bazzana dorso con ricchi fregi, titolo e indicazione del volume in oro,tagli colorati in rosso, segnalibri in seta,fogli di guardia e sguardia in carta marmorizzata "old Dutch",la legatura dell'atlante è coeva e ha il dorso molto simile, ma i piatti sono in carta marmorizzata che imita la pelle dei tomi di testo;1°v.2 cc.nn.; XLVIII; 576 pp.; 2°v.2 cc.nn.; 640pp.; 3°v. 2cc.nn.; 655pp.;1p.b.; 4°v.2 cc.nn.; 576 pp.; 5°v. 2cc.nn.; 463 pp.,1p.b.;6°v. 2cc.nn., 439 pp.,1p.b.; 7°v. 2 cc.nn., 475 pp.,1p.b.; 8°v. 2cc.nn.,588 pp..

L'atlante si compone di **23 tavole** (a doppia pagina o ripiegate):Carta geografica dell'Italia(fino a Napoli); Torino; Milano; Piacenza; Parma; Modena; Bologna; Firenze; Roma; 5 tavole singole con vedute di monumenti di Roma; Napoli; Pestum, carta geografica di Bologna e Ferrara (foci del Po, Ravenna); Venezia, pianta del teatro di Vicenza; Verona (pagina singola); Brescia; Mantova; Genova.

Rara Prima edizione completa anche dell'atlante che normalmente non si trova. (Fossati Bellani ha la seconda edizione). Dettagliatissima relazione del viaggio compiuto negli anni 1765 e 1766 dal grande scienziato. Molto apprezzata all'epoca da Chateaubriand " Le voyage de Lalande est encore ce qu'il y de mieux et de plus exact sur la Rome des arts et sur la Rome antique"; il Boucher de la Richarderie nel tomo II della sua opera " Bibliothèque universelle des voyages.." da pag.490 - 492 ne fornisce un entusiastico commento la cui sintesi può essere "le plus complet et le plus satisfaisant...qui ait paru sur l'Italie", riporta inoltre i lunghi apprezzamenti del Baretti sull'opera.

L'opera è interessante perché oltre a dettagliare gli aspetti geografici, storici, urbanistici, politici tratta anche di quelli economici – commerciali e agricoli e in questo vengono segnalati molte curiosità gastronomiche (Vino, carni, foraggi, olio ecc.)

Si aggiunge il solo tomo 9° dell'edizione del 1786 sempre di Parigi Desaint perché di rilevante interesse gastronomico: è presente un intero capitolo che tratta dei **formaggi** d'Italia e vengono citati il modo di preparazione, la stagionatura e altro. Si tratta in maniera specifica del : " Parmiggiano, Cacio, cacio magro, cacio grasso, formaggio, stracchino, fiore di latte, caglio, giuncata, cacio marzolino, stracchino a doppia crema, mascarponi, caciuoie & raviggiuoli."

Bell'esemplare nella sua legatura coeva, le carte dell'atlante sono su carta forte.

€ 4.000,00

68. Continuazione delle veglie appartenenti all'economia della Villa

Firenze Stamperia di S.A.R. 1768 -1769

In 4° (mm.238x178); dal n°1 al n° 24 del 1768; 96 pp.; dal n° 1 al n° 8 e allegati del 1769; 48 pp.; IV pp. di indice. Non legata.

Si tratta di un giornale (?) con frequenza quindicinale che tratta di interessanti argomenti di agricoltura tipo: grano, cacio, vino di Sciampagna, vino di Montepulciano;annaffiare le piante, cascina, caglio, fave seminate, erba medica, insetti, limoni ammalati, macchina idraulica per il vino, olio vergine ecc.

Rara pubblicazione redatta nell'ambito degli studi dei Georgiofili.Copia in ottimo stato di conservazione stampata su carta forte, non trovata nelle usuali bibliografie.

€ 600,00

69. Mariotti, Annibale

Dei cattivi effetti del pane logliato e dei loro rimedi. Dissertazione del signore Annibale Mariotti dottore medico collegiato e Pubblico Professore di Medicina e Botanica nell'Università di Perugia..

Perugia nella Stamperia Augusta presso Mario Riginaldi, 1768

In 8°(mm194x135); VIII, 79 pp.;1p.b.; fregi xilografici, legatura coeva in cartonato d'attesa, esemplare intonso e in perfetto stato di conservazione; titolo manoscritto al dorso.

Edizione originale.Il libro fu stampato grazie all'iniziativa del Riginaldi che venne in possesso della lunga lettera che il Dr. Mariotti indirizzava il 10 ottobre 1767 al Dr. Benedetto Bernardi medico e docente nella sua stessa Università. Il Riginaldi era mosso dai numerosi casi di malattia che erano causati dal mangiare pane affetto da loglio o da farine per tagliatelle e spaghetti sempre infestati dalla zizzania.

Con il termine "Loglio" si identificano alcune graminacee molto simili tra loro ma fra tutte una è assai nota per essere citata in una famosa parabola evangelica. La Zizzania, di cui si parla nel Vangelo secondo Matteo, non è altro che il Loglio ubriacante (*Lolium temulentum* L.) i cui semi si mescolano, nel campo, a quelli delle buone erbe. La pericolosità di questa graminacea che infesta le messi era ben nota, infatti, fin dai tempi più antichi poiché i suoi semi, se macinati con i cereali, possono provocare dolori al capo, vertigini, vomito ed oscuramento della vista.

Interessante trattato sia per le numerose citazioni di opere (Lapi, Malpighi, Bonnet, Hoffmann, Targioni Tozzetti, Ramazzini, Mead, Tralles ecc) sia per i vari rimedi per le eliminazione dell'inquinamento o per il contenimento degli effetti negativi. Di particolare interesse il confronto con i narcotici e in particolare con l'oppio.

L'A. (Perugia, 1738 – 10 giugno 1801) fu medico e letterato. Eccelse nella medicina, nella poesia e in studi filosofici, partecipò attivamente allo sviluppo culturale della sua città aiutando la crescita del teatro e favorendo la nascita di alcune accademie. Pubblicò numerosi trattati medici e botanici, e come testimonia il suo imponente carteggio di lettere entrò in contatto con tutti i protagonisti di spicco del movimento scientifico nazionale del tempo.Fervente attivista politico, di idee liberali, aderì con passione ai moti civili di fine 700 e quando a Perugia nacque la repubblica giacobina fu prefetto console del Dipartimento del Trasimeno.Quando lo Stato della Chiesa fu ripristinato processò tutti

i collaboratori attivi dei francesi tra cui il Mariotti. Messo davanti alla scelta se ritrattare o finire nelle carceri, eroicamente si fece rinchiudere in cella dopo un'appassionante difesa processuale. La detenzione lo fiaccò e lo condusse alla morte in breve tempo.

€ 500,00

70. Doyen, Guillaume

Geometrie de l'arpenteur ou Pratique de la geometrie : en ce qui a rapport a l'arpentage, aux plans, et aux cartes topographiques ...

Paris Charles-Antoine Jombert, 1769

In 8°(mm197x120); XXIV pp.; 414pp., 1cc.nn., 14 tav. f.t. incise in rame;1 grande tavola ripiegata più volte con alfabeto diplomatico, legatura coeva in vitello agli acidi, dorso con nervi, titolo in oro e fregi floreali nei compartimenti, fogli di guardia e sguardia in carta marmorizzata. Buona copia, qualche menda alla legatura.

Pratico trattato di agrimensura e di topografie, non si hanno notizie dell'autore se non che era attivo intorno al 1740 (B.opac).

€ 400,00

71. (Young Arthur)

Le guide du fermier ou instructions pour élever, nourrir, acheter & vendre les Bêtes à cornes, les Brebis, les Moutons, Les Agneaux & les Cochons.

Paris, J.P. Costard, 1770.

In 8° (mm.170x110); Due parti riunite in un volume, 264 pp.;; 262 pp.; piena pelle coeva (con lieve usura) con titoli, nervi e fregi al dorso.

Si tratta di un manuale per il fattore con notizie sulle malattie degli animali domestici, sul loro allevamento (compresi gli animali da pollaio e i conigli), sul modo di tenere un vivaio per l'allevamento dei pesci e di produrre burro e formaggio ma anche suggerimenti per cucinare anatre, oche e piccioni. Barbier II-590.Arthur Young (1741-1820) fu uno scrittore inglese che si occupò essenzialmente di agricoltura, economia. Nel 1767, assunse la direzione di un podere nell'Essex, in cui si impegnò in vari esperimenti, descrivendone i risultati in un corso di agricoltura sperimentale (1770) che ebbe un buon successo e fu tradotto in varie lingue e questa è la prima edizione in francese. In tutto, Young scrisse 25 libri ed opuscoli sull'agricoltura e 15 libri sull' economia politica, oltre a molti articoli.

Nel 1784 iniziò la pubblicazione degli Annali dell'agricoltura, che continuò per 45 volumi: tra i vari autori c'era anche il re Giorgio III, che scriveva con lo pseudonimo di Ralph Robinson.

Cfr. Barbier II-590

€ 400,00

72. Boutrolle, J. G.

Il perfetto boaro o sia istruzione concernente la cognizione de' buoi, e delle vacche, della loro età, delle malattie e sintomi, con i rimedi i piu sperimentati, atti a guarirgli. Si aggiungono due piccioli trattati de' mali de' montoni, e de' porci; ed inoltre varj rimedj per i cavalli ... Con varie osservazioni ed esperienze in fine sopra la malattia de' cavalli

chiamata il ciamorro, il tutto per la prima volta tradotto fedelmente dall'idioma francese nell'italiano sopra l'edizione di Roano del 1766. Dal co. Ignazio Ronconi ... Con alcune postille d'altra mano per renderne più facile l'intelligenza alle genti di campagna
Venezia presso Francesco Locatelli a San Bartolommeo, 1773

In 8°(mm.187x113); 144 pp.; 1 tavola incisa in rame come antiporta che rappresenta un contadino con un bue. Legatura coeva in mezzo vitello con dorso a nervi contornati in oro, etichetta con titolo in oro su marocchino rosso, piatti con carta marmorizzata monocroma, segnalibro in seta verde.

Prima edizione della traduzione italiana sulla prima edizione del 1766. Circa metà del libro è relativa ai buoi e alle vacche e sono moltissimi i consigli e i rimedi che vengono dati sia per l'alimentazione, che per i rimedi con le loro relative ricette di preparazione.

Due capitoli sono relativi alle pecore e ai maiali mentre alle malattie del cavallo viene dedicata tutta la parte rimanente citando moltissimi autori coevi .

L'operetta, forse anche per la facilità del suo modo di trattare gli argomenti ebbe un vasto successo e fu ristampata in 8 edizioni prima della fine del secolo.

Esemplare in perfetto stato di conservazione.

€ 450,00

73. L'economia della città, e della campagna ovvero il nuovo cuoco italiano secondo il gusto francese ..

Ove si contiene tutto ciò che un perfetto capo di Cucina deve sapere per servire tanto la tavola dei Gran Signori che de buoni Cittadini.....

Firenze per Gio. Batista Stecchi, e Anton Giuseppe Pagani, 1773-1774

3 voll. in 8° (mm.173x115); legati in maniera uniforme in cartonato d'attesa, al dorso manoscritto il titolo: " cuoco italiano" e il numero del singolo tomo. Vol I ° Edizione terza Firenze 1774, pag.328; Vol. II° Firenze 1773, 328 pp.; fregi xilografici; Vol. III°-1773, 323 pp.1 p.b.. gli ultimi due tomi dovrebbero essere la seconda edizione in quanto la prima dovrebbe essere del 1772.

Importante e raro trattato di cucina Nella famosa collezione della Fondazione B.IN.G.(Bagnasco) non è presente e nel Catalogo si cita l'edizione del 1774 e quella del 1778. Non presente nelle biblioteche italiane e KKV ha individuato solo 2 esemplari di cui uno scompleto.

L'anonimo autore di questo ricettario ha il pregio di aver divulgato in italiano e perciò alla portata di tutti la nuova cucina francese. In effetti si tratta di un adattamento - traduzione italiana del famoso libro del Menon " Les soupers de la cour" e del " Cuisinière bourgeoise" trattati nei quali il Menon descrive i suoi piatti semplificando il più possibile le ricette, seguendo la strada tracciata da Nicolas de Bonnefons il secolo precedente.

Questo è forse il motivo dell'enorme successo dell'opera. Il nostro anonimo, di cui non si sa altro che fu al servizio di un generale durante le Guerre di Prussia con l'Impero, riporta circa 750 ricette, alcune delle quali innovative, soprattutto per la parte relativa alle verdure e agli usi italiani (soprattutto per i liquori) .

Copia stampata su carta forte e in ottimo stato anche se presenta un piccolo restauro invisibile, al centro del margine superiore bianco del secondo volume (per circa 30 carte)

e qualche carta brunita; 9 carte con piccole bruniture alla fine del terzo volume. Fogli di guardia sostituiti.

Cfr. Benporat pag. 259-264., con ampia descrizione e commento.

€ 5.000,00

74. Lunario per i contadini della Toscana per l'Anno 1777 ovvero anno rustico quarto

Firenze Stamperia di Giuseppe e Pietro Allegrini (sd. ma 1776)

In 16° (mm.115x87); 200 pp.; 1 tav. f.t. incisa in rame; legatura coeva in cartonato d'attesa. Dopo un'introduzione in cui si auspica che " qualunque Cittadino anche ricco è tenuto alla buona cultura delle sue terre", si ha una lunga esposizione di calendario e di date di fiere. A partire da pag. 50 iniziano i veri consigli in materia di allevamento del bestiame, di conservazione del grano, citando sia pareri antichi che di autori moderni. L'operetta poi passa ad esaminare gli aspetti meteorologici, l'attività dell'Accademia de'Georgofili, dell'uscita dei nuovi libri sull'agricoltura. Poi vengono fornite tutte una serie di " ricette" o di notizie per migliorare vari tipi di coltivazione; si descrive a fondo gli aspetti agricoli della Città di San Miniato. Da pag.137 alla fine vi sono " Ricette per fare il Vino d'uve fradice, per sanare una Botte dalla muffa, per liberare gli Ulivi dalle falene, per distruggere le Formiche intorno alle piante ecc.". Forse l'A. anonimo è Marco Lastri.

Copia in buono stato, piccola menda al dorso della legatura.

€ 400,00

75. Bischi Nicola Felice

Ristretto delle Provviste de'Grani

Roma (s.s. ma rev. Cam. Apostolica) 1777

In folio(mm.425x283); 28 pp.; legatura coeva in carta marmorizzata remondiniana a tre colori. Si tratta di un esauriente raccolta di specchi dimostrativi del dare ed avere in contanti per Le Provviste de'Grani che il Bischi fece negli anni 1769 -1774 per il lavoro dell'Annona de'grani.Interessante documento per capire i flussi de' grani nello Stato Pontificio.Non trovato nelle usuali bibliografie.

Copia in buono stato, lievi mende alla legatura.

€ 450,00

76.Trinci, Cosimo

Nuovo trattato d'agricoltura di Cosimo Trinci Pistoiese e d'altri illustri scrittori moderni, ... L'idea del nuovo metodo di agricoltura inglese .. Antonio Genovesi; La guida sicura pel governo delle api in tutto il corso dell'anno di Daniele Wildman inglese,... il Saggio sopra le patate di Antonio Campini; il Saggio sopra il sainfoin, compilato dall'articolo dell'Enciclopedia; e per ultimo il Nuovo metodo adattato al clima d'Italia per coltivare gli ananas senza fuoco, di Francesco Brochieri giardiniere. Opera che serve di continuazione all'Agricoltore sperimentato del detto Trinci. ..

Venezia Giovanni Gatti 1778

In 8°(mm.198x120); XXII pp.; 2 pp.nn.; 232 pp.;2 tavole incise ripiegate (una mostra vari tipi di arnie e api; l'altra una serra per gli ananas), legatura coeva in mezza pergamena e brossura.

La prefazione di questa raccolta, qui in prima edizione, di testi fra l'economia e l'agricoltura è del noto Antonio Genovesi e occupa ben 22 pagine., oltre a questa è anche riportata la sua opinione sull'agricoltura inglese e molte considerazioni su quella del Regno delle Due Sicilie. Il testo del Campini sopra le patate è molto vario, perché tratta sia dei vari tipi di coltivazione, nelle diverse nazioni e le loro particolarità sia i metodi di cucinarle, facendo dei riferimenti anche al Parmentier e alla sua opera edita nel 1773. Buona copia in barbe di questo non comune trattato.

Cfr. B.I.N.G. 1956

€ 400,00

77. Corrado Vincenzo

Il Cuoco galante opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado

Seconda edizione di varie capricciose vivande nel fine de'loro i stessi trattati accresciuta
Napoli Stamperia Raimondiana 1778

In 4°(mm.250x197); cartonato mod.;8 pp.nn.; 234 pp.; 3 tavole incise f.t. (la prima è l'antiporta con il ritratto del Corrado inciso da Giuseppe Aloja, le altre due, ripiegate più volte rappresentano tavole imbandite e sono incise da Cimarelli). Buon esemplare in barbe, lavato e restaurato.

Nato da umile famiglia il Corrado (1734-1836) rimase orfano del padre, ed ancora adolescente fu portato a Napoli come paggio alla corte del Principe di Modena e Francavilla Fontana Michele Imperiali, gentiluomo di camera di S.M. il Re delle due Sicilie. Appena maggiorenne entrò a far parte della Congregazione dei Padri Celestini dove si specializzò negli studi di matematica, astronomia, filosofia, scienze naturali e arte culinaria. Vissuto fra il sette e l'ottocento, come capo dei Servizi di Bocca del suo principe, diventò il faro della cucina moderna nobile deliziando gli ospiti con opulenta ospitalità.

Il Corrado è stato il primo autore napoletano di un manuale organico di gastronomia.

Il suo trattato "il Cuoco Galante" comparso a Napoli nel 1773, non oppose pregiudiziali al lessico gastronomico francese a quei tempi dominante, ma nel complesso si mantenne fedele alla pratica tradizionale della cucina italiana, e in particolare napoletana, rivelando lo sforzo di voler integrare le cucine forestiere a quella locale, servendosi di una scrittura semplice, concisa ed esauriente. La materia del manuale è riportata in capitoli di una certa ampiezza, ciascuno dedicato ad un argomento (minestre, carni domestiche e selvatiche, pesci, uova, latticini, verdure, crostate, dolci, sapori, conserve) a sua volta suddiviso in brevi paragrafi nei quali si prescrivono i modi di cucinare le vivande. "Il cuoco galante" ebbe larga fortuna come testimoniano le numerose edizioni e ristampe giunte fino alla metà dell'ottocento.

€ 2.600,00

78. Anfossi, Giovanni Battista

Dell'uso ed abuso della cioccolata del dottore Gio. Battista Anfossi romano a Sua Eccellenza Pier-Vettore Pisani Procurator di S.Marco
Venezia, Francesco Locatelli a S. Bartolomeo, 1779

In 8°(mm.174x115); 100 pp.; legatura coeva in carta remondiniana policroma.

Si tratta della seconda edizione, identica alla prima del 1775. Il medico Anfossi esamina in questa sua opera il cioccolato sia dall'etimologia del nome, sia per le sue qualità nutritive sia per quelle mediche. Oltre alla cioccolata tratta degli ingredienti principali che il gusto europeo aggiungeva alla stessa per meglio apprezzarla: zucchero, cannella, vaniglia, latte. L'Anfossi era così fautore della cioccolata che scrisse: " Gli Dei bevono ambrosia, gli uomini cioccolata".

Il nome "cioccolato" deriva dal termine Maya "xocolatl" (che secondo il missionario inglese del 600, Thomas Gage sarebbe composto dalla parola "atle" che nell'antica lingua messicana vuol dire acqua e da xoc, cioè il rumore che fa la bevanda mentre viene sbattuta dentro i recipienti perché faccia la schiuma) e dalla parola "cacao" in azteco "cacahuatl".

Cortés tornò in patria nel 1528 portando con sé i frutti del cacao, nonché l'attrezzatura per la preparazione della bevanda del xocolatl. Sembra che furono alcuni frati spagnoli a sostituire gli ingredienti originari (achiote, fior di spigo, sapodilla, mais, miele, chili e pepe garofanato) con lo zucchero di canna e la vaniglia, creando una bevanda dolce e gustosa. Essi compresero anche l'alto potere nutrizionale del cioccolato, utilizzato come sostegno alimentare durante i lunghi periodi di digiuno. Nel 1615 il cacao arriva in Francia in seguito al matrimonio fra Anna, figlia del re Filippo III, e il re di Francia Luigi XIII.

Dal momento in cui si comincia a servire cioccolata alla corte francese, essa diviene una bevanda alla moda in ambito europeo. Diluito con il latte, e non più con l'acqua, la bevanda al cioccolato prese il nome di cioccolatte. Nacque il dibattito se la cioccolata fosse bevanda idonea ai giorni di magro prescritti dalla Chiesa: Papa Pio V stabilì che i liquidi non infrangevano il digiuno, ma v'era il dubbio se la cioccolata, con la sua densità, si potesse definire un liquido. I

Il cardinale Francesco Maria Brancaccio, ricorrendo a una definizione aristotelica, nel 1662 definì la cioccolata *bevanda per accidens*, ma sempre bevanda. I Gesuiti diedero il via libera all'uso della cioccolata e contribuirono al commercio tra l'America latina e l'Europa dove essa si diffuse velocemente: alla bevanda, infatti, venivano attribuite doti taumaturgiche, medicinali e persino afrodisiache. Esempio in perfetto stato di conservazione.

Cfr. Westbury 10, B.IN.G. 68

€ 1.200,00

79. Luigi Alamanni.

La coltivazione poema di Luigi Alamanni.

Londra 1780 (ma Livorno, Masi e Comp.)

In-8° (mm170x95); antiporta incisa con ritratto di Luigi Alamanni, frontespizio inciso da Giovanni Lapi, rappresentante una veduta bucolica (il contadino che ara la terra con i buoi e Madre Natura che osserva beata). XXXXIII-238 pp.. Legatura in cartonato coevo, titolo manoscritto al dorso. esemplare in buono stato di conservazione.

Alamanni poeta di origine fiorentina (1495-1556). La sua formazione ebbe luogo negli Orti Oricellari, nei quali si riunivano i più celebri e eruditi letterari del tempo, qui conobbe il Machiavelli che diventò suo amico. Partecipò, e ne fu uno dei capi, alla

congiura contro Giulio dei Medici, per questo dovette rifugiarsi a Venezia e poi in Francia. E qui si mise al servizio di Francesco I, suo mecenate e amico. Della sua vasta opera, la *Coltivazione* é forse il suo capolavoro. Poema didascalico, nel quale si discorre di tutto ciò che si riferisce alla coltivazione dei campi, alla vita rustica, con vari episodi, esprimendo con cenni allegorici molto efficaci, le sventure, l'affanno, il dolore, le miserie dell'Italia.

€ 300,00

80. Lanza di Trabia, Principe Pietro

Memoria sulla decadenza dell'Agricoltura in Sicilia ed il modo di rimediarsi.
Napoli Stamperia Simoniana 1786

In 8° (mm.203x140); 96 pp.; bella vignetta incisa al frontespizio che mostra una scena di aratura, disegno di Ant. Magri incisione di G.Aloja; vignetta inc. sempre di Aloja con scena di vendemmia; altra vignetta con scena di appezzamento coltivato; 3 capilettera incisi o finalini; legatura coeva in pergamena, titolo al dorso; ex-libris manoscritto del Principe di Malvagna.

Stampato su carta azzurra. Copia bellissima, piccole mende alla legatura.

Il Lanza esamina lo stato della situazione agricola nelle varie parti della Sicilia, descrivendone le carenze e ne suggerisce alcuni semplici ma efficaci rimedi.

Raro trattato di economia non compreso nel Catalogo Einaudi né in quello della Kress. Mira vol.I; pag. 505.

€ 2.000,00

81. Della Rocca (abate)

Traite complet sur les abeilles, avec une methode nouvelle de les gouverner, telle qu'elle se pratique a Syra, ile de l'Archipel; precede d'un precis historique et economique de cette ile. Dédie a Madame. Par M. l'abbe Della Rocca, Vicaire Generale de Syra.]

Parigi,Imprimerie de Monsieur, chez Bleuet pere, libraire,1790

3 volumi in 8°(mm.200x127); tomo I°: XXXII, 462 [i.e. 464] pp.;1 tavola disegnata e incisa in rame da Francois Godefroy, ripiegata più volte che rappresenta la baia e l'isola di Syra: tomo II°: VIII; 500 pp.; 4 pp.nn.(l'ultima bianca); tomo III° :XII; 532 pp.; 4 tavv. f.t. incise in rame (la spiegazione delle prime tre tavole si trova nelle ultime pagine del secondo tomo.) Legatura coeva in mezzo marocchino, con titolo e fregi in oro al dorso.

Prima edizione rara. L'A. aveva fatto i suoi studi a Roma ed era tornato nell'Isola di Syra, che è un'isola greca, appartenente all'arcipelago delle Cicladi nel Mar Egeo ed è posta a 78 miglia nautiche da Atene da dove proveniva la sua famiglia. Qui aveva compiuto una serie di osservazioni naturalistiche che espose nel suo trattato. Nella prefazione l'autore cita sia gli antichi scrittori sia tutti quelli moderni e sostiene che il suo trattato può essere di ausilio agli europei, e in particolar modo ai francesi, in quanto è quanto di più esaustivo si possa trovare sull'allevamento delle api.

Il primo volume tratta della storia dell'isola, delle qualità della terra, degli alberi e dei fiori con cui si nutrono le api, del modo di allevare le api;il secondo delle diverse tipologie di arnie e dei vari tipi di api, delle modalità dello sciamare e dei diversi attrezzi necessari per l'apicoltura.Il terzo tomo è dedicato all'economia, alla cera, all'idromiele; al

miele, al propoli ecc. Ampi spazi sono per i “nemici” delle api, alle malattie, ai rimedi e alla raccolta dei prodotti degli alveari. Il libro ebbe una buona diffusione e fu approvato dall’Institut de France nella seduta del 22 gennaio 1810 e fu ristampato.

Esemplare in buono stato di conservazione, qualche brunitura per la qualità della carta. I tomi recano ex-libris Fagnani, annotazioni di antica collocazione.

€ 1.500,00

82. Pubblica Accademia Agraria di Vicenza

Scoperta de' luoghi ove le farfalle de' meli depongono i loro uovicini. Pubblicata da uno de' suoi socj. Vicenza, Vendramini Mosca, 1794.

In 8° (mm.193x125); 44 pp.; cartonato coevo con piccolo rinforzo al dorso, lievissime brunture. Seguono 2 belle tavole incise, ripiegate. La pubblicazione fu eseguita a cura di Battista Trecco.

€ 200,00

83. Pankl Matthaeus,

Compendium oeconomiae ruralis, quod in usum suorum auditorum conscripsit.....

Budae, Typis Regiae Universitatis Pesthiensis, 1797.

In 4° (mm.213x128); antico, mezza pelle coeva con punte, titoli e fregi al dorso. Graziosa figurina al frontespizio, altra all'introduzione ed ancora antetesto, XXIV pp., 414 pp. Esemplare bello in buono stato di conservazione. L'opera è suddivisa: De cultura vegetabilium - De cultura animalium - De recta oeconomiae rusticae administratione. In fine si trova Index difficiliorum vocabulorum in hoc libro contentorum; lingua Hungarica, Germanica, et Slavica redditorum.

€ 250,00

84. Ducci Francesco

Della malattia degli ulivi chiamata la lupa e del vero metodo di rimediarvi ragionamento del signore Francesco Ducci di Pistoja presentato alla reale Societa economica fiorentina pel concorso del primo premio broposto [sic] col programma del 1795 e conferito da essa nel di primo marzo 1797

Firenze Anton Giuseppe Pagani e compagni stampatori della detta R. Accademia, 1797

In 8° (mm.176x120); 51pp.; 1 p.b.; senza legatura.

L'A., nativo di Pistoia, offre una dettagliata descrizione della malattia con particolari riferimenti alla pratiche adottate in Valdinievole per salvare gli ulivi. Descrive in maniera pratica tutte le operazioni di pulizia del tronco e delle radici degli ulivi e le altre tecniche da adottare. Carie o lupa è questa una malattia causata da vari funghi, che penetrano nel legno del tronco e delle branche principali tramite le ferite e i grossi tagli non disinfettati. Il legno attaccato si disgrega più o meno profondamente divenendo friabile (cioè “cariato”, da cui il nome della malattia); in esso sopravvivono - anche a lungo - i funghi parassiti diffondendo talvolta la carie alle piante vicine. Bell'esemplare stampato su carta forte, un ex-libris vescovile al frontespizio.

Cfr. Niccoli, 399.; Donno pag.46.

€ 300,00

85. Re, Filippo

Elementi di agricoltura di Filippo Re.

Parma, stamperia Carmignani, 1798

In 8° (mm.193x127); 2 voll.; tomo I°, XVI; 318 pp.; tomo II°, VIII; 294 pp..Legatura in mezzo vitello, inizio secolo XX, esemplare perfetto in barbe.

Prima edizione. L'a. (Reggio Emilia, 1773-1833), dopo gli studi condotti a Ravenna, ebbe la cattedra di Agraria all'Università di Bologna e in questa sede istituì un orto agrario, per il quale ricevette nel 1806 da Napoleone l'Ordine della Corona di Ferro. Scrisse oltre 10 opere sull'agricoltura e fu un'autore assai apprezzato.

Questo trattato ebbe in un cinquantennio oltre dieci edizioni, alcune delle quali ampliate rispetto a questa prima. Fu l'autore più letto in Italia, nel corso dell'Ottocento, rispetto ad ogni altro cultore di studi agrari: dalle prime edizioni all'alba dell'Ottocento i suoi trattati sono ristampati e acquistati da proprietari e fattori fino ed oltre il 1850. Antonio Saltini ha rilevato che nel successo delle opere di Re si identifica la prova più evidente dell'arretratezza dell'agronomia italiana dell'Ottocento, siccome Re è un "pratico" che osserva con acume e giudica con lucidità comparativa le metodologie agronomiche in uso nelle campagne italiane, ma non ha percepito la portata della rivoluzione della chimica di Lavoisier, quella della fisiologia vegetale di De Saussure, né quella della patologia vegetale di Targioni Tozzetti. Tutta la sua opera è sensibilmente arretrata, quindi, rispetto al progresso delle conoscenze naturalistiche sulle quali si fonda, nei decenni successivi alla stampa delle sue opere, la nuova agronomia europea, che l'Italia non recepisce .

Cfr. B.IN.G. n°1615 per edizioni successive.

€ 600,00

86. Savi Gaetano

Flora pisana del dottore Gaetano Savi ajuto del professore di storia naturale nell'Università di Pisa.

Pisa Pietro Giacomelli 1798

In 8° (mm.216x142); 2 voll.; tomo I° :XIII pp.; 3 pp.nn.; 489 pp.; 1 p.b.; 2 tav. f.t. incise in rame su disegno di Baldovino Benvenuti; tomo II°:4 pp.nn.; 500 pp. Legatura in mezza pergamena inizio secolo XX, titoli manoscritti al dorso, esemplare con barbe.

Prima edizione della prima opera del famoso naturalista fiorentino.

Il Savi allora era assistente del noto Giorgio Santi, Professore di Storia Naturale, Scrittore e Direttore del famoso Orto Botanico di Pisa e a lui dedica il libro . Libro nel quale il Savi riporta non solo le sue osservazioni registrate nelle lunghe escursioni sulla zona pisana, ma raccoglie e elabora nozioni di testi precedenti quali quelle ricordate dal Cesalpino, dal Mattioli, da Antonio Micheli, dal Tilli, dal Targioni Tozzetti e non ultime quelle stesse del Santi. Il sistema di catalogazione e il nome delle varie piante è quello del Linneo, a cui il Salvi aggiunge le annotazioni del Lamarck e naturalmente ne affianca il nome in toscano arricchendolo con sue precisazioni.

Il territorio della provincia di Pisa e dei dintorni era stato oggetto di studi botanici per quasi quattro secoli, da quando fu costituito il Giardino dei Semplici nel 1544. Tuttavia l'opera del Savi è "ricca di indicazioni utili tuttora per la ricostruzione delle variazioni floristiche verificatesi negli ultimi due secoli, soprattutto per ciò che riguarda gli ambienti

palustri e le zone umide della pianura dell'Arno (Garbari et al., XII 2002)”. Ricordiamo anche alcune scoperte che il nostro A. fece come tra le Gymnospermae più significative del Monte Pisano : il pino di Corsica, *Pinus lariciosubsp. laricio*. Scoperto dal Savi nel 1798, e registrato nel suo testo che purtroppo oggi è presente solo con nove individui in una piccola valle a nord-est di Buti.

Gaetano Savi (1769-1844) fiorentino, fu un Naturalista, formatosi sugli insegnamenti di Giorgio Santi e di Ottaviano Targioni Tozzetti, nel 1798 pubblicò la *Flora pisana*, nel 1801 la prima edizione del *Trattato degli alberi della Toscana*, nel 1808 il *Botanicon Etruscum*, nel 1818 la *Flora italiana*. Docente di Medicina e Chimica all'Università di Pisa e successivamente di Fisica e Botanica; nel 1814 divenne anche direttore dell'Orto botanico della Città.

Ottimo esemplare di questo rara prima edizione del primo lavoro del Savi.

Cfr. Pritzel n° 8057; Saccardo I p.147.

€ 1.200,00

87. Huber Francois - Jean Senebier

Memoires sur l'influence de l'air et de diverses substances gazeuses dans la germination de differentes graines, par le cns. Francois Huber ... et Jean Senebier ...

Geneve, J.J. Paschoud, libraire, IX (1801)

In 8 ° (mm.217x145); XIII pp.; 1 p.b.; 230 pp.; 2 pp.nn.. Legatura in pergamena del secolo XX, esemplare in perfetto stato e in barbe.

Edizione originale di questo lavoro dello scienziato svizzero Jean Senebier (1742-1809), uno dei pionieri delle ricerche sulla chimica delle piante. “Senebier paid particular attention to the gas exchanges of green plants exposed to light. He was the first to observe that in sunlight such plants absorb carbonic acid gas and emit oxygen while manufacturing a substance with a carbon base”. (D.S.B. 12: 309)”. Cfr. Pritzel n°4299

€ 400,00

88. Collezione di quanto si è scritto di più importante, e di più adatto intorno alla coltivazione ed uso delle patate proceduta dal sovrano generale stabilimento per le sovvenzioni economiche de' poveri, e dalle istruzioni correlative per eseguirlo

Napoli stamperia Simoniana, 1803

In 8°(mm.210x130); 8pp.nn.;267pp.; 5 pp.nn.; 1 tavola incisa ripiegata più volte, vignetta in rame al frontespizio; broccatura coeva in carta remondiniana. Il nome degli autori: Goffredo de Bellis, Luca Savarese, Francesco Vetere, Pietro Paolo Tramontano, Giuseppe Vecchione, appaiono nella dedicatoria. La vignetta al frontespizio rappresenta un operaio che lavora alla” *Gramola per le Patate*”, mentre la grande tavola incisa in rame rappresenta il “*Fornello per uso di zuppe economiche*” costruito da Don Giuseppe Morina a San Leucio e in altri luoghi di Napoli:

Inusuale crestomazia la cui importanza non si limita all’incoraggiamento della produzione agroalimentare delle tuberacee ma che investe aspetti economico-sociali di rilievo nella storia della società europea moderna. Se il “pomo di terra” fu il più bel dono del nuovo mondo come sosteneva il Parmentier (ampiamente commentato dalla maggior parte dei nostri autori) si troveranno qui registrati anche i principali argomenti che

vennero portati a diffamazione della patata compreso quello assai plebeo secondo cui i nostri tuberi rendono quanto meno “ *istupidi quelli che con esse si nutriscono*” (pag. 117). Le ragioni del discredito gastronomico delle patate che ne ritardarono il consumo soprattutto nel nostro mezzogiorno fino al primo quarto del secolo XIX vengono qui esaminate dai diversi autori che ne rintracciano le prime cause nella confusione tassonomica creata da alcuni botanici, e tra questi anche il Mattioli.

In maniera indiscussa contribuiranno al diffondersi dell'utilizzo delle patate anche le 81 ricette culinarie del celeberrimo cuoco Vincenzo Corrado che furono pubblicate nel 1798 nel “*Trattato delle patate per uso di cibo*” e che qui sono interamente riportate.

Buona copia con barbe, antico timbro forse nobiliare abraso, piccoli antichi restauri nell'angolo bianco destro delle prime 7 carte.

Cfr. B.IN.G.n° 499.

€ 700,00

89. Giornale ossia Taccuino per l'anno bisestile 1804

Rovereto Luigi Marchesani 1804

In 12°(mm.148x102) 86 carte, legatura coeva in cartonato remondiniano a taccuino. Si tratta di una vera e propria “ *agenda tascabile*” dell'epoca: nella prima parte si espone la settimana “ *a colpo d'occhio*” su due pagine, con il posto delle annotazioni, le entrate e le uscite di cassa, le notizie sulla luna e sulle fiere, nella seconda parte, arrivo e partenza della posta da Rovereto, Le Case Regnanti di tutta Europa (tutti i Principati tedeschi sono riportati), l'Elenco dei Cardinali, ragguagli di pesi e misure, tariffe di monete ecc. Diversi appunti in piccolissima grafia, che riguardano movimenti finanziari con diverse città e persone dell'odierno Trentino e Alto Adige, diverse annotazioni riguardano il vino. Esempio in perfetto stato.

€ 400,00

90. Savi, Gaetano

Materia medica vegetabile toscana del dottor Gaetano Savi professor di fisica nell'università di Pisa

Firenze presso Molini, Landi e c.o, 1805

In folio (mm.367x235); 4 pp.nn.; 56 pp.; LX tavole incise in rame f.t. Legatura coeva in mezzo vitello con piatti ricoperti con carta marmorizzata policroma a fondo *cailloutè*. **Prima edizione.**

Le 60 incisioni, molto belle, sono di G. Canacci da disegni di Baldovino Benvenuti. Si tratta di un interessante compendio delle piante medicinali coltivate in Toscana, molte delle quali endemiche. Di particolare rilievo le 60 tavole su lastra di rame a piena pagina, di ottima qualità. Va ricordato che l'Autore fu uno dei pochi conoscitori e studiosi italiani della fitografia e questo si conferma nella precisione dell'iconografia dovuta a esperienze pratiche in quanto tra il 1789 e il 1795 viaggiò in Toscana per raccogliere piante e stilare osservazioni di storia naturale.

Gaetano Savi (1769-1844) fiorentino, fu un Naturalista, formatosi sugli insegnamenti di Giorgio Santi e di Ottaviano Targioni Tozzetti, nel 1798 pubblicò la *Flora pisana*, nel 1801 la prima edizione del *Trattato degli alberi della Toscana*, nel 1808 il *Botanicon*

Etruscum, nel 1818 la *Flora italiana*. Docente di Medicina e Chimica all'Università di Pisa e successivamente di Fisica e Botanica; nel 1814 divenne anche direttore dell'Orto botanico della Città. Orto che fu il primo al mondo e il cui Museo venne ricostituito alla fine del Settecento sotto l'impulso dei Lorena e per volontà del Savi, cui si deve la costituzione di un importantissimo erbario, che oggi raccoglie circa 300 mila campioni di piante essiccate e pressate.

Il Savi scrisse oltre 40 opere scientifiche alcune delle quali sono pubblicate ancora oggi e nelle sue opere cercò di fondere i concetti scientifici con il gusto estetico e vi riuscì benissimo. Questo secondo l'esempio dei più diffusi giornali di botanica inglesi, il "Botanist's Repository" di Henry C. Andrews e il "Botanical Magazine" di William Curtis. Ottimo esemplare, in pochissime carte sono presenti delle bruniture. Raro E' da rilevare che la collazione data in ICCU è errata.

Cfr. Pritzel 8061; Nissen 1733

€ 3.500,00

91. De Gordes S. Germain

I misteri di flora opuscolo dedicato al gentil sesso.

Milano Francesco Pirola al Monte Napoleone 1806 (in fine)

In-8° (mm 170x115); 14 pp.nn.; 15 pp., XV di epistola dedicatoria "Alla mia **", 102 pp., 2 pp.nn. di errata ed explicit. Legatura in mezza pergamena con punte, tassello al dorso con titolo in oro. Ex libris di Gustavo Bonaventura.

Ritratto dell'Autore a mezzo busto entro ovale inciso su rame all'antiporta da C. Rampoldi sotto la direzione di J. Lunghi. Di seguito alla p. XV si trovano una grande tabella ripiegata con "Prospetto analitico del vegetabile" e una tav. incisa su rame a pag. intera raffigurante un garofano, con particolari dei petali, degli stami, del pistillo, del calice (di seguito si trova una "Dichiarazione delle figure"). La seconda carta contiene l'elenco dei librai italiani presso i quali il volume era posto in vendita. Segue una lettera del Bettinelli all'autore, da lui inserita come prefazione.

Seconda edizione (la prima risale è del 1802) di questo bel trattato botanico sui fiori e la floricoltura esplicitamente rivolto "al gentil sesso". Esemplare in barbe in ottimo stato.

€ 150,00

92. Dandolo Vincenzo

Sulla pastorizia, sull'agricoltura e su vari altri oggetti di pubblica economia

Milano, Pirotta e Maspero, 1806.

In 8°(mm.230x153); XVI pp.; 331 pp.; 1 p.b.; broccura editoriale a stampa.

Prima edizione.Importante raccolta di saggi (alcuni pubblicati qui per la prima volta) di economia agricola, fra cui spicca il quarto sulla coltivazione e l'uso "de' pomi di terra", fondamentale studio poi sviluppato e pubblicato separatamente.

Il conte Vincenzo Dandolo nacque a Venezia nel 1758. Si laureò giovanissimo all'Università di Padova e dal padre Marc'Antonio, chimico, ereditò un forte interesse per le scienze e in particolare per la chimica. Titolare di una farmacia - svolge ricerche sulla china rossa peruviana - un potente febbrifugo antimalarico - che riesce a produrre in grandi quantità, cogliendone notevoli guadagni. Si deve a Dandolo una notevolissima

attività divulgativa a favore della chimica antiflogistica di Antoine-Laurent Lavoisier (1743-1794) di cui traduce diverse opere. Ebbe parte attiva negli eventi che portarono alla caduta della Repubblica veneziana nel 1797; divenne membro del Gran Consiglio della Repubblica Cisalpina. Nel 1805 Napoleone lo nominò Governatore della Dalmazia dove si prodigò nello sviluppare tecniche innovative in agricoltura e negli allevamenti. Nel 1809 la Dalmazia fu annessa all'Illiria e Napoleone per compensarlo della sua positiva azione lo nominò Conte. Ritirato nelle sue terre di Varese si dedicò all'allevamento delle pecore, alla produzione della seta, alla viticoltura, all' enologia e scrisse su questi ed altri argomenti di economia. Esemplare in ottimo stato stampato su carta forte e in barbe.

Cfr. Cossa p. 148; Kress. Ital. 746; Cat. Einaudi n°1427

€ 400,00

93. Pozzi Giovanni

Del vino, delle sue malattie e de' suoi rimedj; e dei mezzi per iscoprirne le falsificazioni. Dei vini artificiali e della fabbricazione dell'aceto.

Firenze, Guglielmo Piatti, 1806.

In 8°(mm.193x121); 151 pp.;3 pp.nn.; broccura muta coeva.Seconda edizione. L'Autore pubblicò questo trattato a Milano con i tipi di Pirotta & Maspero ed ebbe un successo immediato tant'è che fu corretta ed accresciuta e riedita a Firenze nello stesso anno.

Trattato importante sul vino italiano, francese, portoghese, di Malaga, di Cipro, del Capo di Buona Speranza, ungherese (Tokay, Maschlach, Erlau, Goldberg), del Reno, vino alsaziano detto "di paglia"), sui "vini artificiali di piacere (di rose, de' fiori di sambuco, d'aranci, di lamponi, ecc., della birra) e di salute (d'assenzio, di china, stomatico di Plenck, ecc.)". Vengono anche trattati i modi di adulterazione del vino e le modalità per scoprirlo.

Ampio spazio viene dedicato all'aceto (40 pagine) : fermentazione acetosa in generale, Teoria dell'aceto, condizioni per fare un buon aceto vari processi, utilizzo dell'aceto per processi di conservazione. Alla fine vengono elencati 7 aceti diversi tra cui quello famoso dei 4 ladri e la ricetta che ci viene proposta prevede l'utilizzo di: grande e piccolo assenzio, rosmarino, salvia, menta, ruta, lavanda secca,aglio,calamo aromatico, garofani, noce moscata. Si narra che durante la terribile peste che colpì Tolosa nel 1630, quattro ladri, non tenendo conto del rischio di contagio, entrarono nelle case degli appestati, moribondi o morti per depredate le loro ricchezze. Arrestati furono condannati all'impiccagione. Un giudice intelligente e curioso si era però chiesto come facevano a non essersi contagiati, nessuno dei quattro. Li interrogò promettendo loro la grazia se avessero rivelato l'interessante segreto. I ladri risposero che due volte al giorno si bagnavano i polsi e le tempie con un macerato di varie erbe, tra cui salvia, rosmarino, timo e lavanda. Che da quel giorno prese il nome di aceto dei quattro ladri.

Esemplare con barbe e in ottime condizioni di conservazione.

Cfr. Westbury, p. 178; B.IN.G. n°1563.

€ 500,00

94. Sonnini C.S.

Traité de l'arachide ou pistache de terre. Contenant la description, la culture et les usages de cette plante; avec des Observations générales sur plusieurs sujets.

Paris, D. Colas Imprimeur-Libraire, 1808.

In 8° (mm.195x130); VIII, 88 pp.,4 pp.nn. (extrait du catalogue), in fine 2 tavole incise ripiegate, cartonato muto. Qualche brunitura, ma buon esemplare.

€ 180,00

95. Cateni, Cammillo

Cicalata di Cammillo Cateni in lode dei maccheroni
Firenze nella Stamperia di Borgo Ognissanti 1808

In 8° (mm.214x145); 31 pp.; 1p.b.;esemplare intonso con barbe, senza legatura così come uscì dai torchi del tipografo.

Prima edizione, fu riedito l'anno successivo. L'A.(Firenze 1760-1806) fu medico e letterato,in questo suo scritto ci riempie di gioia descrivendo i maccheroni nelle loro forme, nell'etimologia del nome, nelle usanze, nei condimenti.

Il Gamba, nell'opera "Cicalate di Autori Fiorentini dei nostri tempi" (Firenze, Stamperia di Borgo Ognissanti, 1809) cita il Cateni come autore di questa “ cicalata”che è un bizzarro e stravagante componimento discorsivo che veniva letto nelle accademie letterarie alla fine di un banchetto .Esemplare in perfetto stato di conservazione.

Cfr.B.IN.G. n°430; Paleari-Henssler p. 170.

€ 180,00

96. Cateni, Cammillo

Cicalata di Cammillo Cateni in lode dei maccheroni
Firenze nella Stamperia di Borgo Ognissanti 1808

In 8° (mm.214x145); 31 pp.; 1p.b.;brossura in carta marmorizzata, esemplare intonso .

Prima edizione, fu riedito l'anno successivo. L'A.(Firenze 1760-1806) fu medico e letterato,in questo suo scritto ci riempie di gioia descrivendo i maccheroni nelle loro forme, nell'etimologia del nome, nelle usanze, nei condimenti. Il Gamba, nell'opera "Cicalate di Autori Fiorentini dei nostri tempi" (Firenze, Stamperia di Borgo Ognissanti, 1809) cita il Cateni come autore di questa “ cicalata”che è un bizzarro e stravagante componimento discorsivo che veniva letto nelle accademie letterarie alla fine di un banchetto .Esemplare in perfetto stato di conservazione.

Cfr.B.IN.G. n°430; Paleari-Henssler p. 170.

€ 140,00

97. Re, Filippo

Dizionario ragionato di libri d'agricoltura, veterinaria e di altri rami d'economia campestre, ad uso degli amatori delle cose agrarie, e della gioventù; di Filippo Re ...
Venezia Vitarelli, 1808-1809

4 voll. in 16° (mm.150x99); tomo I°: 324 pp.; tomo II° 350pp.; 2pp.b.; tomo III° (1809) 330 pp.; 2 pp.b.; tomo IV° (1809) 317 pp.; 3 pp.b.; legatura in mezzo vitello, piatti marmorizzati, dorso a nervi con titolo e fregi in oro.

Prima edizione.Fondamentale opera di bibliografia con ampi commenti sui singoli libri ed autori.Filippo Re (Reggio Emilia1763 –1817) fu un botanico e agronomo italiano. La famiglia era di origini lombarde, dedita al commercio e trasferitasi a Reggio Emilia alla

fine del XVII secolo. Il nonno di Filippo ottenne l'appalto delle gabelle dal Duca Francesco III d'Este nel 1720, divenendo assai facoltoso e ottenendo il titolo di conte. Filippo studiò dapprima dai Gesuiti a Ravenna e poi terminò gli studi a Reggio Emilia, ottenendo il diploma in scienze matematiche nel 1781. Fin da quell'epoca si dedicò allo studio delle piante nell'orto di famiglia a S. Croce e in un fondo a Villa Cella poi approfondito in lunghi viaggi di osservazione sull'Appennino e in Toscana. Nel 1790 ottenne la cattedra di agraria presso il liceo reggiano. Raccolse un erbario con 7835 diversi esemplari che oggi si conserva ai Musei Civici di Reggio Emilia. Nel 1803 ebbe una cattedra universitaria a Bologna, dal 1809 al 1814 coordinò un'inchiesta agraria nel Regno d'Italia. Dopo la Restaurazione fu docente di agraria e botanica all'Università di Modena. Le sue idee moderne, tese ad uno sfruttamento più razionale delle risorse agricole, lo fanno assurgere ad uno dei massimi studiosi di agricoltura del suo tempo. Esemplare in ottimo stato di conservazione, sono presenti dei timbri posti dalla censura degli Stati Estensi di colore verde parzialmente illeggibili (censori Steani e Merosi). Cfr. Bestermann col.51.

€ 2.000,00

98. Zannoni, Giovanni Battista

Cicalata di Gio. Batista Zannoni in lode dell'asino
Firenze, nella Stamperia di Borgo Ognissanti, 1808

In 8°(2121x150); 43 pp.;1 p.b.; legatura in brossura di carta marmorizzata. **Prima edizione.** L'A.(1774-1832), insigne letterato ed archeologo, nacque a Firenze da genitori di umili condizioni, ma che avendo intuito la sua grande disponibilità verso gli studi lo fecero iscrivere alle Scuole Pie. E' del 1800 la sua nomina ad aiuto bibliotecario della Biblioteca Magliabechiana, poi vice-bibliotecario ed infine ammesso all'Accademia Fiorentina. Risale a questo periodo anche la sua conoscenza dell'abate Luigi Lanzi che lo iniziò agli studi sull'archeologia, nel cui campo raggiunse una posizione preminente.

L'abate Zannoni è ormai diventato uno dei più illustri personaggi della Firenze del primo Ottocento; collabora al Giornale dei Letterati che si stampa a Pisa, diviene istitutore di Gino Capponi che lo ricorderà nei suoi scritti e col quale in seguito intrattiene una assidua corrispondenza. Quando Capponi sposò la marchesa Riccardi, gli dedicò la pubblicazione (creduta inedita) di un manoscritto contenente l'Edipo Re di Sofocle tradotto da Bernardo Segni più una dissertazione sull'urna etrusca rappresentante Edipo e la Sfinge; alla morte dell'abate Luigi Lanzi sarà lui a sostituirlo nella carica di Regio Antiquario della Galleria degli Uffizi (1811).

È del 1808 la Cicalata in lode dell'Asino, un componimento giocoso di quelli che si recitavano specie a Carnevale nelle Accademie letterarie, ivi compresa quella illustre e prestigiosa della Crusca. L'intento di questa cicalata è ovviamente satirico, negli asini si riconoscono poeti e letterati del tempo ostili all'autore, che non mancavano in Firenze e altrove. Non si conosce il nome dell'Accademia in cui fu recitata (la definizione di Zannoni è quella di società pappatoria) ma l'intento satirico e dissacrante dell'autore è evidente; il successo fu immediato e non mancarono le lodi di illustri letterati. All'interno del componimento l'A. fornisce notizie sull'uso del latte dell'asina e sulla carne dello stesso. Esemplare in perfetto stato intonso.

€100,00

99. Cateni, Cammillo

Cicalata di Cammillo Cateni in lode del bue.

Firenze Stamperia di Borgo Ognissanti 1808

In 8 (mm.212x148); 31 pp.; 1p.b.; legato in broccia con carta marmorizzata, esemplare intonso. **Prima edizione.**

Interessante operetta che tratteggia il bue un tutti gli aspetti anche gastronomici. E' da rilevare che tratta anche dell'elefante dato che dai latini era chiamato Lucas Bos. Opera sconosciuta al Parenti. Esemplare in perfetto stato.

€ 50,00

100. Canovai, Ottavio

Cicalata in lode del finocchio di Ottavio Canovai

Firenze, stamperia di Borgo Ognissanti, 1809

In 8° (mm.210x138); 20 pp.; legatura in broccia con carta marmorizzata. Esemplare intonso e in perfetto stato. **Prima edizione.**

Si tratta di un componimento in lode del finocchio sia come ausilio a cucinare altri piatti come condimento, come cibo a se stante e infine come medicamento. L'A. con una serie di arguti commenti e con riferimenti agli antichi scrittori ci porta per mano nelle sue lodi al finocchio.

L'operetta ebbe un notevole successo e uscì in prima edizione nel 1808, poi questa nel 1809 e fu ristampata nel 1999.

Cfr. B.IN.G.n° 385

€ 100,00

101. Estratto di memorie agrarie francesi fatto e pubblicato per commissione dell'Imperial Societa de' Georgofili di Firenze

Firenze nella Stamperia del Giglio, 1809

In 8° (mm.206x131); 44 pp.; legatura coeva in carta remondiniana xilografata a più colori.

La società de'Georgofili ritenne di dover far tradurre dall'originale francese una serie di memorie e pubblicarle in italiano ad ausilio dei contadini della Toscana. I 27 testi spaziano su moltissimo argomenti . Due in particolare: una memoria sulla diffusione delle pecore merinos e l'altra (ancora oggi di grande attualità) “ sulla rifusione della Carta scritta o stampata”.Esemplare stampato su carta forte in ottimo stato. Raro, solo due copie presenti nelle biblioteche italiane.

€ 200,00

102.Targioni Tozzetti, Ottaviano

Dizionario botanico italiano che comprende i nomi volgari italiani, specialmente toscani, e vernacoli delle piante raccolti da diversi autori, e dalla gente di campagna, col corrispondente latino linneano compilato dal dottor Ottaviano Targioni Tozzetti ... Parte prima \- seconda!

Firenze Guglielmo Piatti 1809

In 8° (mm.202x132); tomo I°: XVI pp.; 195pp.;1 p.b.; tomo II°: 124 pp.; legatura coeva in mezza pelle .

Prima edizione. L'opera è dedicata a Gaetano Savi, professore nell'Università di Pisa suo amico e corrispondente. "Queste due parti volgare latina, e latina volgare, anche separate, sono comode, la prima per quelli, i quali poco conoscendo i nomi linneani, e solo i volgari, potranno imparare il botanico; e sarà utile la seconda per i botanici i quali volessero sapere i nomi volgari..." (dall'avviso "ai lettori"). Il testo ebbe un notevole successo e fu ristampato diverse volte, anche recentemente nel 1998, corredato da uno studio critico.

L'autore (Firenze 1755-1829) fu noto botanico, professore nell'Università della città natale e figlio del più noto Giovanni che, oltre ai vari scritti lasciateci mise insieme una importante collezione di reperti di circa 5000 pezzi, ed è corredata da cataloghi originali manoscritti con disegni di Giovanni Targioni Tozzetti e continuati, dopo la sua morte (1783), dal figlio Ottaviano che scrisse circa 30 opere tutte di grande interesse e validità scientifica. Esemplare in ottimo stato, ex-libris del Prof. Gustavo Bonaventura.

Cfr. Pritzel 9109; B.IN.G. n°1897 non ha questa prima edizione.

€ 450,00

103. Gallizioli, Filippo

Elementi botanico-agrarj del dottore Filippo Gallizioli...

Firenze nella Stamperia di Borgo Ognissanti, 1809-1812 (Francesco Daddi)

In 4° (mm.225x155); 4 voll. tomo I°(1809) XII pp.; 492 pp.; tomo II° (1810) 470 pp.; 2 p.b.; tomo III°(1810) 528 pp.; tomo IV (Indice -1812) VII, 1p.b.; 371 pp.; 1p.b.

Legatura uniforme in pergamena con nervi e titolo manoscritto al dorso (inizio XX secolo), bellissimo esemplare in barbe con antico timbretto di possesso.

L'A. era professore al Liceo di Faenza e socio dell'Accademia dei Georgofili. Fu autore di numerose memorie che si ritrovano negli Atti della medesima. I primi tre tomi sono si un dizionario ma le voci sono estremamente esaurienti, per esempio nel I° tomo parlando dell'olio lo fa per 13 pagine. Il IV tomo ha come titolo: "Dizionario botanico che comprende i nomi delle piante nelle principali lingue d'Europa oltre quelli di Linneo con l'indice generale delle materie e degli autori citati nel primo, secondo, e terzo volume degli Elementi botanico-agrarj del dott. Filippo Gallizioli" e comprende le lingue: Latino-Linneani, Italiani, Inglesi, Francesi, Tedeschi, Spagnoli e **Romagnoli** Cfr. Pritzel 3184. Paleari - Henssler, I, p. 325; l Gamba (2799) .

€ 500,00

104. Landeschi, Giovanni Battista

Saggi di agricoltura di Gio. Batista Landeschi Paroco (sic) di S. Miniato con note di Antonio Bicchi ... Terza edizione aumentata di due memorie che una riguardante il modo di difendersi dal guasto dell'acque, ... e l'altra la cultura dell'erba medica, e della lupinella Firenze presso Guglielmo Piatti, 1810

In 8°(mm.185x120) 4 pp.nn.;31 pp.;1p.b.; 276 pp.; con frontespizio proprio " Cultura dell'Erba medica e della lupinella" 48 pp.; 2 tav. f.t. incise in rame più volte ripiegate. Legatura in mezza tela inizio secolo XX. Il libro nasce come esperienza personale di un

curato toscano, Giovan Battista Landeschi, parroco di San Miniato, dove il giovane sacerdote trovò il podere parrocchiale rovinato dai predecessori che avevano spremuto tutto senza restituire nulla, e che si impegnò a rimodellare i campi creando moduli di sistemazione assolutamente nuovi. Elementi chiave della metodologia di Landeschi erano i ciglioni inerbiti e i "pescaioli", fossi tracciati per indirizzare le acque a asportare la terra dove le piogge non regolate l'avessero depositata, per condurla dove fosse stata sottratta. Il libro fu edito la prima volta nel 1775, poi nel 1807 con delle aggiunte, questa del 1810 e altre, l'ultima delle quali è un saggio critico del 1898. Oggi si parla molto dei terrazzamenti perché a partire dagli anni 60 sono stati praticamente distrutti dall'agricoltura meccanica. Copia in buono stato di conservazione, ex-libris autografo di Luigi Borrelli (sec. XIX).

Cfr. Re vol. III° pp. 51; B. Niccoli *Saggio storico e biblico. dell'agricoltura it.* p. 71

€ 250,00

105. Re, Filippo

Dei letami e delle altre sostanze adoperate in Italia per migliorare i terreni e del come profittarne; saggio del cavaliere Filippo Re ..Prima edizione con due tavole in rame
Mira dalla società tipografica letteraria 1810

In 8° (mm. 219x139); VIII pp.; 346 pp., 2 tavole incise e ripiegate raffiguranti una macchina trita concime e capanno a dimora. Legatura in mezzo vitello del inizio XX sec. (mende alle cerniere)

Prima edizione. Partendo dai classici e confrontandosi con autori contemporanei sia italiani che stranieri il Re ci propone un'esauriente rassegna sull'incremento della produttività agricola reso dalla concimazione. Molti confronti tra le pratiche attuate nei vari distretti padani (bresciani, vicentini, reggiani, cremonesi...) e ampia trattazione di numerosi, e talora inconsueti, concimi: sterco di pipistrelli (Como), umano (ad Ascoli, Bologna, Lucca, Ravenna, Milano, Modena, Friuli...), avanzi di beccherie, pesci, alghe (Otranto), conchiglie (Taranto), terre sepolcrali (Panaro, Reno - Sant' Agata), ceneri del Vesuvio e dell' Etna. In fine preziose tavole di ragguglio tra le nuove misure decimali e le antiche, con particolare attenzione per le misure mercantili, per i terreni, vino, grano, pesi con riferimento alle città del Centro-Nord d'Italia.

Filippo Re (Reggio Emilia 1763 –1817) fu un botanico e agronomo italiano. La famiglia era di origini lombarde, dedita al commercio e trasferitasi a Reggio Emilia alla fine del XVII secolo. Il nonno di Filippo ottenne l'appalto delle gabelle dal Duca Francesco III d'Este nel 1720, divenendo assai facoltoso e ottenendo il titolo di conte. Filippo studiò dapprima dai Gesuiti, e poi terminò gli studi a Reggio Emilia, ottenendo il diploma in scienze matematiche nel 1781. Fin da quell'epoca si dedicò allo studio delle piante nell'orto di famiglia a S. Croce e in un fondo a Villa Cella poi approfondito in lunghi viaggi di osservazione sull'Appennino e in Toscana. Nel 1790 ottenne la cattedra di agraria presso il liceo reggiano. Raccolse un erbario con 7835 diversi esemplari che oggi si conserva ai Musei Civici di Reggio Emilia. Nel 1803 ebbe una cattedra universitaria a Bologna, dal 1809 al 1814 coordinò un'inchiesta agraria nel Regno d'Italia. Dopo la Restaurazione fu docente di agraria e botanica all'Università di Modena. Le sue idee moderne, tese ad uno sfruttamento più razionale delle risorse agricole, lo fanno assurgere ad uno dei massimi studiosi di agricoltura del suo tempo.

Copia in buono stato di conservazione, qualche leggera brunitura.
Cfr. Saltini, vol. III.

€ 350,00

106. (Musset, Victor Donatien de)

Bibliographie Agronomique ou Dictionnaire Raisonné des Ouvrages sur l'Économie Rurale et Domestique et sur l'Art Vétérinaire; Suivie de Notices biographiques sur les Auteurs, et d'une Table alphabétique des différentes parties de l'Art agricole.
Parigi D. Colas 1810

In 4°(mm.193x129); 4 pp.nn.; XXIV; 459 pp.; 1 p.b.; legatura coeva in mezza pergamena con punte,titolo in oro su etichetta di marocchino arancione, filetti in oro al dorso.

Prima edizione di una delle più ricercate e ampie bibliografie sull'agricoltura, sull'economia rurale, sulla veterinaria ecc. L'A., uomo di lettere (fu il padre del noto musicista Alfred de Musset) evidenziò nella prima parte della sua bibliografia ben 2078 libri, e molti dei quali commentò con doviziose notizie; nella seconda parte redasse un catalogo di 1321 scrittori che avevano scritto sull'agronomia e scienze collegate.

“Cette Bibliographie spéciale est la première de ce genre qui paroisse en France, et vraisemblablement l'une des meilleures qui veront le jour sur le même objet. Ce n'est point un catalogue aride des ouvrages publiés sur l'agriculture; c'est un livre rempli de notices curieuses et très bien rédigées, qui donnent d'excellents détails, soit sur l'importance des ouvrages agronomiques, soit sur leur rareté, ou sur leur contenu; de sorte qu'il est également utile au cultivateur et au bibliographe.” – Peignot, p. 8. Esemplare in ottimo stato, antica nota manoscritta ad un foglio di guardia.

Cfr. Barbier n° 1705; Besterman 204. Malcèlès, La Bibliographie, p. 79.

€ 700,00

107. Jacopo Ricci

Catechismo Agrario per uso dei contadini e dei giovani agenti di campagna di Jacopo Ricci...

Firenze, Guglielmo Piatti 1815

In-8° (mm 215x140); VI-213 pp.. Legatura in cartonato coevo. **Prima edizione.**

Nella lettera dedicatoria ai contadini e agli amatori della pratica agricoltura, si evidenzia la necessità di esplicare dettagliatamente e con ragione le pratiche più moderne e capaci affinché l'arte agraria sia perfezionata, tutto ciò che può essere utile alla cara terra e ai più umili coltivatori:Dell'arte di sostenere le terre, della direzione delle acque...del miglioramento del terreno,... degli alberi in generale, d'alcuni alberi in particolare, principiando dall'ulivo e dal suo frutto . Dopo l'indice due memorie del Dott. Filippo Gallizioli: Dell'utilità che ne risulterebbe se i ricchi possidenti fossero versati nell'amministrazione dei loro effetti e passassero un maggior tempo alla campagna; letta alla pubblica Adunanza dei Georgofili di Firenze il 20 settembre 1812. Dell'utilità che ne risulterebbe dall'istruzione degli ecclesiastici nell'agricoltura; letta alla pubblica Adunanza dei Georgofili di Firenze il 14 settembre 1814. Esemplare in buono stato di conservazione e in barbe.

€ 180,00

108. Venturi Giammaria

Trattato degli innesti dell'avvocato ed ingegnere Giammaria Venturi

Reggio G. Davoglio e figlio, tipografi di governo, 1816

In 8°(mm.223 x140); XIII pp.; 1p.; 515 pp.;1p.nn.; 1 tavola f.t. incisa in rame più volte ripiegata con la rappresentazione degli innesti; legatura coeva in mezza pelle con titolo al dorso su etichetta (dorso rifatto magistralmente). **Edizione originale** e parzialmente intonsa. Ad una prima parte teorica segue una parte analitica con la descrizione di moltissimi innesti: il fico, la vite, l'ulivo, l'arancio, il pero e moltissimi altri alberi anche da frutto. Notevole è la grande e bella tavola incisa in rame e più volte ripiegata. Ma ancor più interessante è la dovizia di rimandi a vari autori sia antichi che a lui contemporanei e la bibliografia degli stessi che occupa circa 50 pagine. Esemplare in ottimo stato di conservazione.

€ 300,00

109. Onorati, Nicola

Delle patate, loro coltura, uso economico e maniera di farne il pane del Padre Niccola Columella Onorati ..., Pubblico Professore di Agricoltura nell'Università di Napoli.

Ancona, Tipografia di Arcangelo e figlio Sartorj 1816

In 16° (mm.158x108); 31 pp.; 1p.nn.; esemplare in barbe senza legatura; stampato su carta azzurra.

L'A. prima descrive i modi di coltura delle patate, poi passa a trattarne la conservazione e i modi di cucinarle. Larga parte è dedicata all'uso delle patate mescolata con farina di grano per fare pane. Il trattatello ebbe notevole successo. Lo stesso autore aveva già scritto su questo argomento nel 1803 ma qui viene ampliato. Lo stesso anno ma successivamente viene pubblicato a Milano da Giovanni Silvestri e ripubblicato l'anno successivo. Onorati, Nicola o Niccola Columella (1754- 1822)(si aggiunse il secondo nome Columella in onore del classico autore del *De Rustica*) fu un frate francescano, pioniere nelle riforme agricole. Dopo aver insegnato giovanissimo filosofia a Bologna, fu chiamato dall'Università di Napoli alla cattedra di agricoltura e scienze veterinarie. Scrisse molti libri di agricoltura e di economia, fra i quali ricordiamo : *Delle cose rustiche, ovvero dell'agricoltura teorica trattata secondo i principi della chimica moderna* (1792.); *Coltivamento e industria della bambagia nel regno di Napoli*; *Dell'agricoltura pratica e pastorizia e di molte altre dottrine che riguardano la medicina veterinaria e l'economia domestica per gli dodici mesi dell'anno* (un vademecum del contadino, con raccolta di detti e proverbi popolari, nel 1817 che sarà ristampato nel 1854.); *Memoria sul miglioramento dei vini napoletani* (1808). Rara edizione e esemplare in perfetto stato.

Cfr. B.IN.G. n° 1389 (per l'edizione Silvestri); Westbury 164.

€ 350,00

110. L'accurato agricoltore per campi, orti, e giardini, con tutte le regole della coltivazione sulla fondata esperienza ...per coltivare qualunque sorta d'Erbaggi, Fiori, innestar Piante e Viti, il modo d'educar Bigatti, la maniera di far Vini di perfetta qualità... Aggiuntivi varj rimedj pei mali più frequenti, che sogliono accadere alle Bestie Bovine Milano, nella Stamperia Sirtori, 1817

In 8° (mm 165x109); 348 pagine, legatura coeva in broccia verde.

Interessante trattato anonimo quasi senz'altro redatto da un piemontese perché parlando dei vini, di cui tratta in maniera esaustiva per oltre 50 pagine, enumera solo quelli di questa regione, e ne elenca moltissimi, inoltre le misure di capacità adottate sono quelle della Città di Torino. Ampie e pratiche sono le istruzioni, per la coltivazione di tutte le erbe, fiori, come innestare piante, come rendere bello il giardino e utile l'orto: Infine tratta di come rendere produttive le piante dei Mori, della coltura del riso, unendo anche alcuni rimedi per le malattie più comuni dei bovini. Era già stato stampato nel 1793, questa è la seconda edizione leggermente ampliata.

Bell'esemplare in barbe.

€ 300,00

111. Monti, Lorenzo

Dizionario botanico veronese che comprende i nomi volgari veronesi delle piante da giardino col corrispondente latino linneano, cui aggiungonsi altre specie indigene, e i nomi italiani compilato da Lorenzo Monti ...

Verona tipografia Mainardi, 1817

In 8° (mm.190x131); 159 pp.; 1 p. b.; legatura in broccia editoriale azzurra a stampa.

L'A. di cui non si conoscono altre opere era uno "speziale" (farmacista), Assistente alla Cattedra di Botanica e Agraria nel R. Liceo - Convitto di Verona.

Dopo una parte introduttiva generale sulle tecniche di coltivazione delle piante e delle specie arboree l'A elenca tutte le specie botaniche, comunemente note, con la dizione in **veronese (!)** a raffronto con quella latina.

Copia in buone condizioni, dorso rinforzato. Rara edizione.

€ 200,00

112. Sulle patate istruzioni pratiche composte dalla R.Società Economica di Principato Ulteriore per uso de'Contadini.

Avellino Cava e Giambarba 1817

In 8° (mm.234x151); 15 pp.; 1 p.b.; broccia in carta marmorizzata .Perfetto esemplare con barbe.

L'operetta nasce dalla volontà del Governo Borbonico di diffondere la coltivazione della patata e il suo conseguente uso alimentare nella stessa maniera in cui si era sviluppata nel due secoli precedenti nelle altre nazioni europee. L'opuscolo che tratta anche modi di cucinare i tuberi è firmato dal Presidente della R. Società Economica del Principato Ulteriore, Filippo Rizzi e del Segretario M. Milone. Non trovato nelle usuali bibliografie.

€ 150,00

113. Utrecht-Friedel Louise Bèate Augusta

Le Confiseur royal ou l'Art du confiseur devoile aux gourmands.

Contenant la maniere de faire les Confitures, Marmelades, Compotes, Dragees, Pastilles, etc Des instructions sur la distillation, la composition des Liqueurs, Cremes, Huiles et la maniere de faire les Ratafias et les Fruits a l'eau-de-vie; divers articles concernant l'office et la patisserie, les Cremes d'entremets, Macarons, Biscuits, etc, la maniere de preparer le

Chocolat, le Cafe, le The, les Sirops, la Limonade, le Punch, les Glaces et les Sorbets; enfin des recettes d'economie domestique, pour faire toutes sortes de Vinaigres et les aromatiser, les Eaux odoriferantes et les procedes a suivre pour conserver toute l'annee des Legumes et des Fruits comme dans leur primeur.

Parigi Tardieu-Denesle, 1818.

In 12° (mm.175x110); X pp.; 372 pp.; 1 antiporta incisa in rame che raffigura il Confettiere nel suo laboratorio, 2 tav. f.t. incise che mostrano strumenti necessari all'arte. Legatura coeva in brossura.

L'autrice costruì la sua reputazione a Berlino alla fine del XVIII secolo. Spostò quindi la sua attività a Parigi e, subito dopo, pubblicò quest'opera che divenne un classico e fu ristampata molte volte. La prima apparve nel 1801, la seconda 1806,1811,1818 (due edizioni) Esempio di questa quinta edizione, qualche leggera brunitura per la qualità della carta, ma in buone condizioni.

Cfr. Bitting p. 472 (note); Vicaire p. 852.

€ 750,00

114. Ippolito Pindemonte-Mabil Luigi

Operette di vari autori intorno ai giardini inglesi ossia moderni con una tavola in rame

Su i giardini inglesi e sul merito in ciò dell'Italia dissertazione d'Ippolito Pindemonte e sopra l'indole dei giardini moderni saggio di Luigi Mabil con altre operette su lo stesso argomento.

Verona Società Tipografica 1818

In 8°(mm.220x145); XVIII;114 pp.;1 tavola in rame ripiegata; brossura editoriale a stampa; bellissimo esemplare in barbe. La tavola, su disegno del Ronzoni, ritrae il giardino della Villa del Conte Giovanni Danese Buri, a cui l'opera è dedicata da Alessandro Torri direttore della Tipografia Mainardi. Il Mabil, professore di estetica all'Università di Padova entrò fra i primi italiani a descrivere e parlare di giardini. Pindemonte e Melchiorre Cesarotti sul piano letterario rivendicano a Torquato Tasso la prima descrizione di un giardino romantico. Il Mabil invece condensa nelle sue relazioni alla Accademia di Padova (volume IV atti dell'Accademia del 1792) le principali teorie inglesi sul giardino moderno. Egli ricorre alla Hypnerotomachia Poliphili e alla descrizione della Domus Aurea neroniana, secondo la descrizione di Tacito, per trovare antecedenti alla descrizione dei giardini cinesi di Chambers. Il testo contiene 6 operette.

€ 650,00

115. Calendario per gli Agricoltori ossia memoriale delle rustiche faccende.....

Anno Quarto

Modena G. Vincenzi e Comp. 1818

In 12° (mm.135x87); 51 pp.nn.; 1p.b.; legatura coeva in brossura gialla a stampa, il piatto inquadrato da leggera cornice al centro il titolo. Da pag. 16 fino alla fine il libretto tratta “**Della Coltivazione della Vite**” sia descrivendo in modo ampio le necessità che richiedono i filari di vitigni che la preparazione dei vini. Molti riferimenti agli antichi

Scappi OPERA DI M. *Waterson*
BARTOLOMEO
SCAPPI.
CVOCO SECRETO
DI PAPA PIO QVINTO

Diuisa in sei Libri.

Nel primo si contiene il ragionamento che fa l'Autore con Gio. suo discepolo .
Nel secondo si tratta di diuerse viuande di carne, si di quadrupedi, come di uolatili.
Nel terzo si parla della statura , e stagione de' pesci .
Nel quarto si mostrano le hile del presentar le viuande in tauola , cosi di grasso come di magro .
Nel quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori.
Nel sesto, & vltimo libro si ragiona de' conualescenti , & molte altre sorti di viuande per gli infermi .

Con il discorso funerale, che fu fatto nelle essequie
di PAPA PAULO III.

Con le Figure che fanno bisogno nella Cucina , & alli Reuerendissimi nel Conclauo .



IN VENETIA, M D XCVL

Appresso Alessandro Vecchi .

IO. BAP. PORTAE
NEAPOLITANI
DE DISTILLATIONE
LIB. IX.

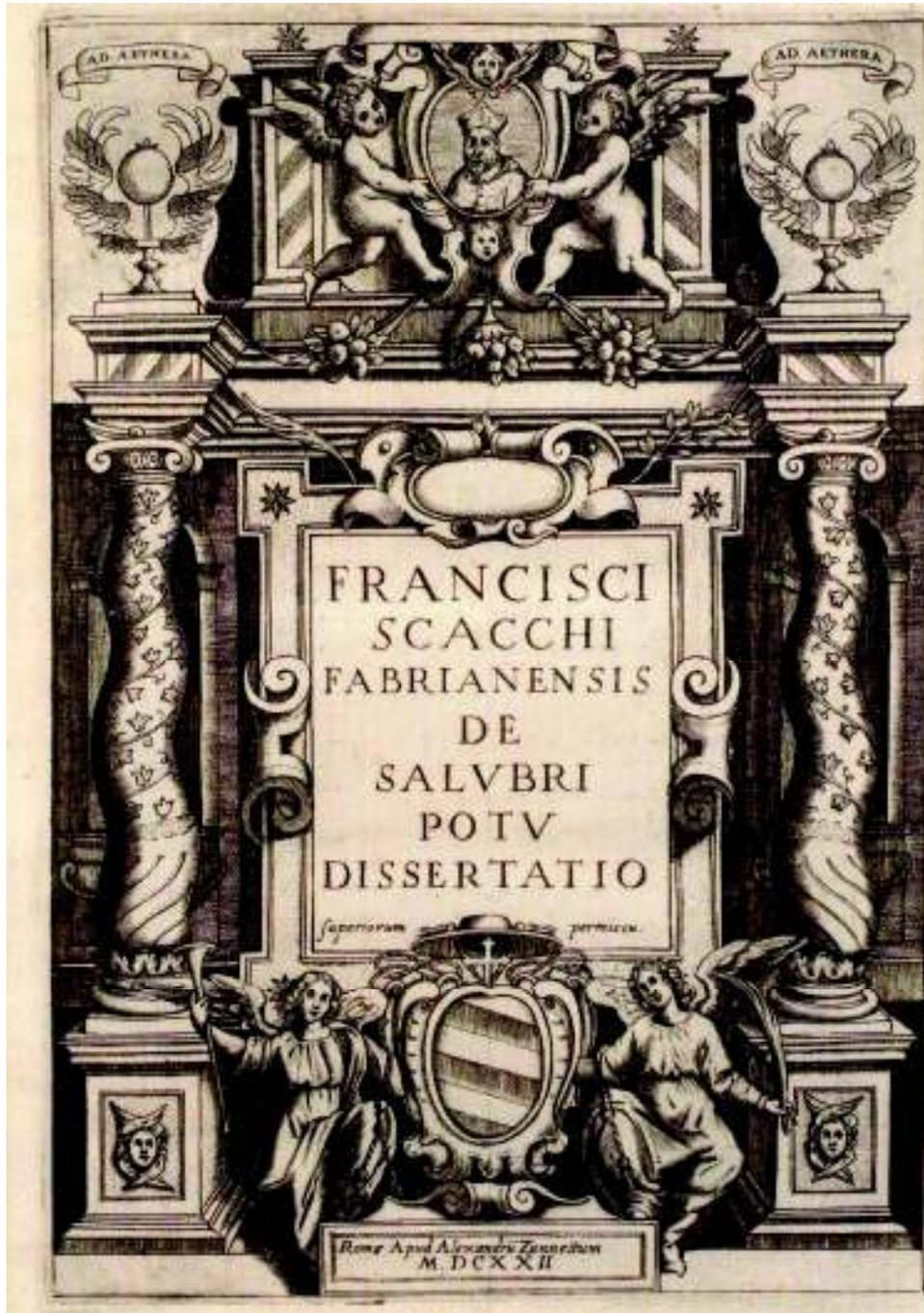
Quibus certa methodo, multipliciq; artificio, pen-
tionibus naturæ arcanis delectis, cuiuslibet mixti
in propria elementa resolutio,
perfectè docetur.



ROMÆ, M. DC. VIII.

Ex Typographia Reu. Camerae Apostolicæ.

SVPERIORVM PERMISSV.

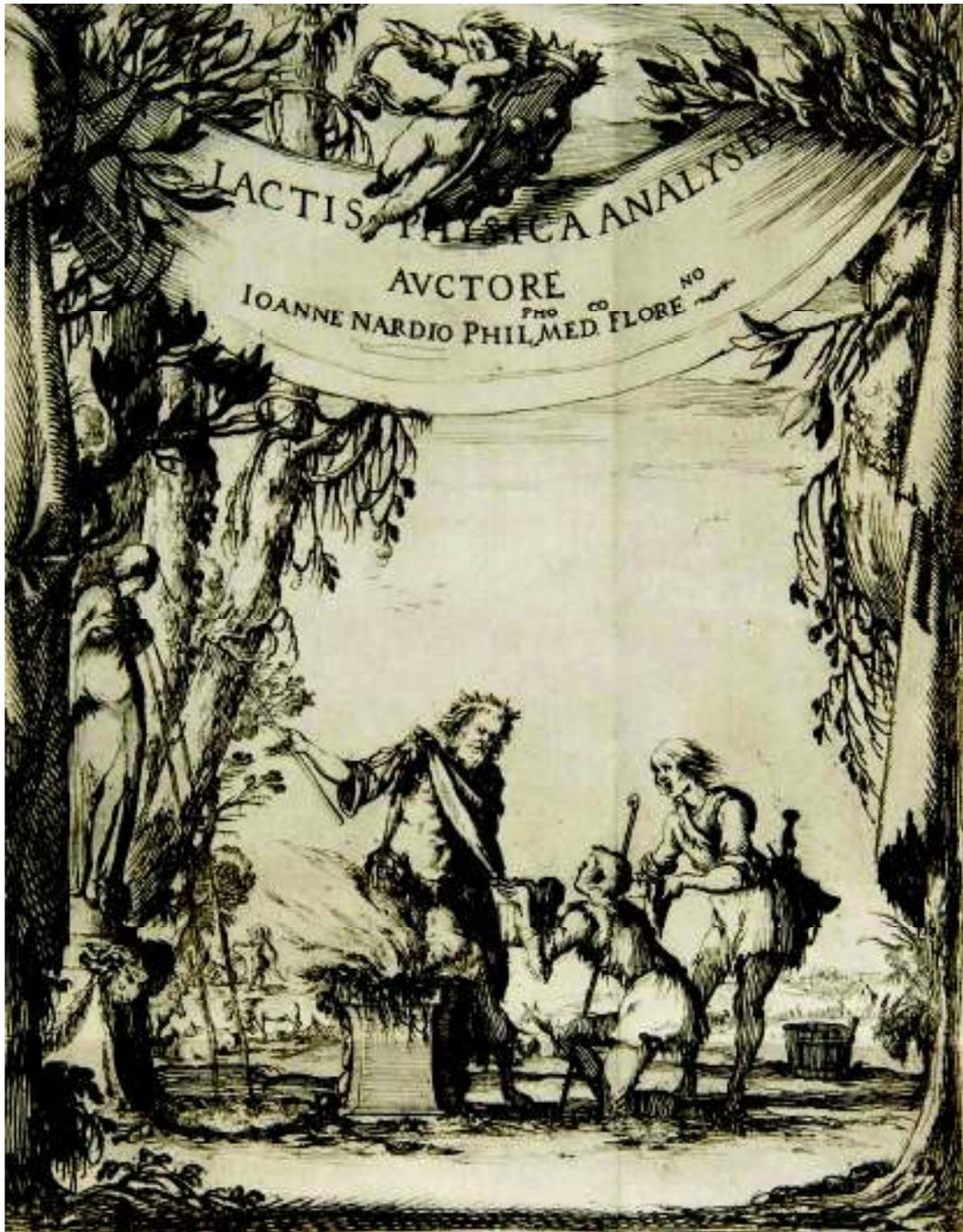


38. Scacchi, Francesco

ARCHIDIPNO,
O V E R O
DELL'INSALATA,
E DELL'VSO DI ESSA,
Trattato nuovo, curioso, e non mai più dato in luce;
DA SALVATORE MASSONIO
Scritto, e diuiso in Sessanta otto Capi;
Dedicato a' molto Illustri Signori fratelli,
LVDOVICO, ANTONIO, E FABRITIO
COL'ANTONII.



IN VENETIA, MDCXXVII.
APPRESSO MARC'ANTONIO BROGIOLLO,
Con Licenza de' Superiori, e Priviligio.



41. Nardi, Giovanni

IL TABACCO O P E R A

DI D. BENEDETTO STELLA

DA CIVITA CASTELLANA M. D. S. E.

*Nella quale si tratta dell'Origine, Historia,
Coltura, Preparatione, Qualità, Na-
tura, Virtù, & Vso*

IN FUMO, IN POLVERE,
IN FOGLIA, IN LAMBITIVO,
ET IN MEDICINA

Della pianta volgarmente detta

TABACCO

Si discorre degl'vtili ch'arrecza moderatamente pre-
so, de i danni ch'apporta smoderatamente
vsato, e qual sia il vero, e legitimo
modo di prenderlo.

TRATTATO

Di Gennaro Gannelli
Naturale, Medico, Morale, e Curioso.



IN ROMA, Per Filippo Maria Mancini 1669.

CON LICENZA DE' SUPERIORI,



47. Dufour, Philippe Sylvestre

GLI ELOGI
DEL PORCO
CAPITOLI BERNESCHI
DI
TIGRINTO BISTONIO
P. A., E ACCADEMICO DUCALE
DE' DISSONANTI DI MODENA.



IN MODENA
PER GLI EREDI DI BARTOLOMEO SOLIANI STAMPATORI DUCALI
MDCCLXIX

Con licenza de' Superiori.

scrittori ma anche ad alcuni contemporanei come Chaptal, Duhamel ecc.
Esemplare in perfetto stato di conservazione.

€ 120,00

116. Dandolo, Vincenzo

Istruzioni pratiche sul modo di ben fare e conservare il vino costantemente buono, e di farlo viaggiare senza pericolo di alterazioni tratte principalmente dall'enologia del sig. conte Vincenzo Dandolo - Seconda edizione
Modena, Gem. Vincenzi e comp., 1819

In 8° (mm.197x120); VIII pp.; 115 pp.; 1 p.nn. con una tavola con tre figure. Legatura coeva in marocchino nocciola di probabile provenienza piemontese, una cornice formata da una rotella e da un duplice filetto in oro inquadra il piatto. Verso l'interno larga bordura a festoni floreali; dorso a nervi finti con compartimenti decorati da un ferro a margherita, separati da cornicetta geometrica. Fogli di guardia e sguardia in carta marmorizzata policroma.

Terza edizione di questo famoso trattato (1812 prima ed.) e che ebbe un vasto successo, tant'è che ne furono edite 8 edizioni in un decennio. Il conte Vincenzo Dandolo nacque a Venezia nel 1758. Si laureò giovanissimo all'Università di Padova e dal padre Marc'Antonio, chimico, ereditò un forte interesse per le scienze e in particolare per la chimica. Titolare di una farmacia, svolse ricerche sulla china rossa peruviana (un potente febbrifugo) che riuscì a produrre in grandi quantità. Si deve a Dandolo una notevolissima attività divulgativa a favore della chimica antiflogistica di Antoine-Laurent Lavoisier (1743-1794) di cui tradusse diverse opere. Ebbe parte attiva negli eventi che portarono alla caduta della Repubblica veneziana nel 1797; divenne membro del Gran Consiglio della Repubblica Cisalpina. Nel 1805 Napoleone lo nominò Governatore della Dalmazia dove si prodigò nello sviluppare tecniche innovative in agricoltura e negli allevamenti. Napoleone per compensarlo della sua positiva azione lo nominò Conte. Ritirato nelle sue terre di Varese si dedicò all'allevamento delle pecore, alla produzione della seta, alla viticoltura, enologia e scrisse su questi ed altri argomenti di economia. Esemplare in buono stato di conservazione, qualche brunitura per la qualità della carta.

Cfr. B.IN.G. n°650; Westbury 75; Oberlé 956 (per la prima edizione)

€ 750,00

117. Calendario per gli Agricoltori ossia memoriale delle rustiche faccende.....

Anno Quarto

Modena G. Vincenzi e Compagno 1820

In 12° (mm.136x85); 16 pp.; 31 pp.; 1 p.b.; 47 pp., 1 p.b.; broccura coeva cartonata a stampa con i piatti inquadriati da leggero filetto. La prima parte è un calendario, la seconda è : *Istruzione pratica per la coltivazione del Lino*, si tratta di un vero e proprio trattato che dopo aver descritto la storia del lino e le varie specie ne tratta in maniera pratica ed esaustiva, secondo l'uso delle Fiandre o del Bergamasco e Cremonese. L'ultima parte è l'elencazione dettagliata in 313 punti di tutto quello che i contadini devono fare mese per mese. Libro stampato su carta forte in ottimo stato di conservazione.

€ 120,00

118. Gagliardo Giovanni Battista

Vocabolario agronomico-italiano compilato... terza edizione rettificata dall'autore ed aumentata di 600 e piu' vocaboli dal dottor Giuseppe Chiappari.

Milano Giovanni Silvestri 1822

In 8°; VIII, 208 pp., rinforzo al dorso, bruniture dovute alla carta. La edizione prima fu stampata a Milano presso Agnelli nel 1804. L'abate tarantino Gagliardo (1758 - 1823), professore di economia e di agronomia, fu tra i fondatori dell'Accademia Pontaniana di Napoli; divenne, inoltre, Direttore Generale dell'Agricoltura dei Beni della Corona delle Due Sicilie, ed Ispettore Generale delle acque e delle foreste. L'autore e' noto per il Catechismo Agrario del 1793, e per la compilazione della Biblioteca di Campagna (1804-1809). Il testo e' stato realizzato studiando con cura la nomenclatura agronomica italiana; di notevole interesse l'indice dei vocaboli da non farsene uso, come non appartenenti che ai particolari dialetti d'Italia.

€ 150,00

119. Landriani, Giuseppe Antonio

La pratica del distillatore e confettiere italiano opera di Gioseffantonio Landriani in cui s'insegna a far conserve di frutti e di agrumi, ed a formar gelati, marzapani e rosolii d'ogni qualita coll'aggiunta di un nuovo metodo facilissimo per fare i rosolii, *ratafia* e per fare l'acqua di Colonia ec. ec *Prima edizione Napoletana fatta sull'ultima di Milano*
Napoli Gennaro Matarazzo 1823

In 8° (mm.178x111); XII,76 pp.; esemplare in barbe in una legatura in mezza tela moderna.

Il Landriano era il Credenziere di Don Giuseppe de' Giorgi, Conte di Vistarino e nel 1785 pubblicò per la prima volta questo trattato, che ebbe buona accoglienza e fu pubblicato varie volte. Il trattatello, chiaro e pratico nelle istruzioni, incontrò un buon successo e fu poi più volte ristampato. Contiene ricette per sorbetti e gelati (le "creme gelate" iniziarono ad andare molto di modo in quel lasso di tempo), marzapane, rosoli, frutta scioppata, conserve varie . Nel 1815 fu ampliato con l'aggiunta della parte relativa ai profumi. Esemplare in discreto stato di conservazione.

Cfr. B.IN.G 1084 e 1085 per altre edizioni.

€ 600,00

120. Grimaldi Gabriello

Ragionamenti Accademici sopra gl'insetti dell'olivi- A Sua Altezza Reale Il Principe Carlo Lodovico Di Borbone Infante di Spagna Duca di Lucca questi Ragionamenti accademici il cavaliere Gabriello Grimaldi O.C
Lucca dalla Tipografia Ducale, 1825

In 8° (mm.210x140); 8 pp.nn.; 145 pp., 3 pp.nn.. Legatura in brossura coeva. Raro e interessante trattato in cui l'A. esamina e disquisisce su tutte le modalità per migliorare la coltivazione degli ulivi e aumentare la produzione dell'olio. Particolarmente avanzato è la sua ricerca effettuata con l'ausilio di un microscopio con la quale scoperse un lepidottero

assai dannoso. Il trattato fu censito e ampiamente commentato nel Giornale agrario della Toscana dal Lambruschini.

L'Autore che qui si cita come "Direttore del Real Gabinetto di Fisica" era "un valente fisico napoletano, già da molti anni domiciliato fra noi, e promotore principalissimo della nuova fondazione nei consigli della Duchessa". Il Grimaldi, filosofo, fisico, Abate e cavaliere, di cui non si ha una biografia completa, scriveva di matematica già nel 1790, fu dal 1804 Segretario Perpetuo dell'Accademia Napoleone di Lucca. e a partire dal 1809 fu Segretario del Liceo di Lucca (in pratica un'istituzione che oltre a essere un Liceo, era un'Università e fungeva anche da Ministero della Pubblica Istruzione). In questo oltre agli adempimenti amministrativi il Grimaldi tenne la Cattedra di Fisica Teorica e sperimentale fino al 1825. Scrisse 8 opere di filosofia, matematica e fisica dovrebbe essere deceduto nel 1837 perché fu scritto da Luigi Pacini un'operetta *Nei funerali del Cav. D. Gabriele Grimaldi : professore emerito di fisica nel R. Liceo di Lucca, segretario perpetuo della R. Accademia di lettere, scienze e arti della stessa città* Firenze, Coi tipi della Galileiana, 1837. Buon esemplare in barbe, la legatura in brossura presenta delle mende.

Cfr. Donno *Bibli. ..Olio di Oliva* pag. 65

€ 400,00

121. Almanacco

Diario sacro di tutte le Feste che si celebrano nelle Chiese di Modena per l'anno 1826

Modena Eredi Soliani- Tip. Reali.(s.d. ma 1825)

In 24 ° (mm. 112x80); 48 pp.; legatura coeva in brossura ricoperta di carta lavorata a mo'di pelle, tagli in oro zecchino; stampato su carta verde. Delizioso e perfetto almanacco con una varie serie di notizie: feste mobili, calendario, fiere ecc.

€ 80,00

122. Servo a tutti e sono per chi mi vuole o sia il Massaro del curato di campagna.....per l'anno 1826 ..contiene moltissime cognizioni agrarie, un nuovo trattato di cucina economica ed un saggio sull'arte del credenziere

Milano Giovanni Silvestri (s.d. ma 1825)

In 12 ° (mm. 144x90); 131 pp.; 1p.nn.; legatura coeva in cartonato d'attesa.

Questo libretto è nelle prime 67 pagine un almanacco agricolo, nelle seconde 65 è un trattato di cucina. Nella prima parte, in ogni mese vi è un articolo su consigli agricoli ad esempio :della natura dei terreni, del modo di migliorarli,dei vari ingrassi, delle coltivazioni, della segale, avena, miglio, panico, grano-turco, del lino, del riso ecc. La seconda parte è un libro di cucina, recensito (nell'edizione del 1828) da Claudio Benporat nella sua *Storia della gastronomia Italiana* . Molte sono le pagine che trattano dei vari modi di cucinare, iniziano ad apparire un buon numero di paste varie, la salsa di pomi-d'oro, e tante ricette. Dagli ingredienti usati e dalla tipologia dei piatti è quasi senz'altro un autore del Nord Italia probabilmente milanese (in totale sono 133 ricette).

Nelle ultime due pagine, prima dell'indice, vi è una tabella di ragguaglio dei corsi delle monete. Raro ed estremamente interessante .Nelle Biblioteche italiane sono conservate

solo 4 esemplari delle annate 1835-1838. La prima edizione uscì nel 1811. In perfetto stato di conservazione.

€ 500,00

123. Pariset (Mme.).

Manuel de la Maîtresse de Maison, ou Lettres sur l'économie domestique..
Paris, Audot, 1825

In 12° (mm.145x91) 4pp.nn.;248 pp.;12 pp.;1 tav.f.t. incisa in rame. Brossura editoriale a stampa illustrata.La Signora Pariset fornisce con questa sua opera tutti i suggerimenti possibili per gestire una casa,alla fine ci fa partecipi di una cinquantina di ricette gastronomiche delle preparazioni più usate del tempo (anche dei piatti italiani e mediterranei), inoltre una quantità di piccoli"secreti" relativi all'economia domestica.Una bella incisione all'antiporta, incisa da Schoeder, che rappresenta un alveare e che riporta la citazione di Senofonte "Vous êtes comme la mère abeille, vous devez présider aux ouvrages et veiller à l'entretien de la ruche".

Le ultime 12 pagine sono pubblicitarie relative a libri d'agricoltura, giardinaggio e di economia.Esemplare in discreto stato di conservazione con alcune bruniture.

€ 250,00

124. A.F. (Fosset Adolphe)

Enciclopedia domestica concernente le arti, i mestieri, l'economia rurale e domestica ...
Tratta dalle opere de' piu celebri autori francesi da A. F***, traduzione dal francese
Foligno,per i tipi del Tomassini, 1825-1828

In 12 °(mm.140x93); 18 volumi in brossura editoriale a stampa con sovrainpresso " Piccola Biblioteca utile a tutti in Città ed in Campagna". Comprende · 1. - 1825. - 179, [1] p· 2. - 1825. - 179, [1] p. · 3. - 1825. - 179, [1] p. · 4. - 1825. - 178, [2] p. · 6. - 1825. - 180 p. · 7. - 1826. - 180 p. · 8. - 1826. - 180 p. · 9. - 1826. - 180 p. · 10. - 1827. - 180 p. · 11. - 1827. - 180 p. · 12. - 1827. - 196 p. · 13. - 1827. - 190, [2] p. · 14. - 1827. - 175, [5] p. · 15. - 1827. - 179, [1] p. · 16. - 1827. - 179, [1] p· 18. - 1828. - 95, [1] p. Contiene l'indice generale dell'opera.

L'opera fornisce notizie utili sia per l'agricoltura che per l'economia domestica e in particolare per i vini e la cucina. Ad esempio: dalla ricetta di simular l'ananas con le mele renette, al vetro da saldare, ai vari tipi di aceto, al marzapane, alla cura della gotta, varie ricette per la "medicina d'urgenza"; oli, confetture ecc. In buone condizioni, lievi mende ad alcune brossure.

€ 1.200,00

125. Dialogo fra un ingegnere ed un alunno sulle stime censuarie dell'Agro Ferrarese

Ferrara, presso gli eredi di Francesco Pomatelli stampatori del Governo, 1827

In 8°(mm.198x143); 32 pp.; molte notizie sull'agrimensura e sull'agricoltura ferrarese.
Copia in buono stato di conservazione pur in presenza di leggere bruniture.

€ 100,00

126. Agnoletti Vincenzo

Manuale del Credenziere, Confetturiere e Liquerista di raffinato gusto moderno opera di Vincenzo Agnoletti Credenziere e Liquorista pensionato di S.M.I. e R. L'Arciduchessa d'Austria Maria Luigia Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla.

Roma Angelo Ajani 1830-1831

In 8° (mm.180x100) tre tomi legati in un volume; tomo I° (Roma 1830), 152 pp.; 2 pp.nn.; tomo II° (Roma 1831) 144 pp.; tomo III° (Roma 1831) 153 pp.; 1 p.nn. Legatura coeva in mezzo vitello, al dorso titolo e fregi in oro. Note manoscritte al frontespizio.

Vincenzo Agnoletti, romano di nascita, apprese l'arte dal Padre che fu Capo Credenziere presso i Principi Doria Pamphilj di Roma per oltre 30 anni, gira l'Europa per circa 20 anni come cuoco e apprende l'arte dai francesi e da altri, nel 1820 assume l'incarico di credenziere e liquorista alla corte di Maria Luigia di Parma fino al 1830. E' noto che l'ex-Imperatrice, moglie di Napoleone, era particolarmente golosa e l'arte dell'Agnoletti la soddisfa pienamente: "mi sono procacciato un onorevole nome, non solo con la variazione de'miei lavori, ma molto più per tant'invenzioni e novi miei ritrovati e specialmente nei sorbetti".

L'A. era uso preparare frequentemente piatti di pasta per la sua Augusta Sovrana e per il Principe Adamo di Neipperg, suo secondo marito. Tra le molte ricette pubblicate da questo maestro della gastronomia troviamo i "Maccheroni di magro", che sono lessati, mescolati e coperti con una salsa di bianco di pesce, provatura, rosso d'uovo e parmigiano, poi fatti gratinare al forno e serviti bellamente dorati. Ricordiamo anche che l'A. fu il propugnatore della salsa di pomodoro, come la conosciamo oggi noi, e ne scrisse nei suoi vari testi.

L'opera rappresenta il frutto della sua esperienza ed era in parte già apparsa nel "Le arti del credenziere.." Roma 1822, ora viene ampliata soprattutto nelle ricette dei biscotti, composte, conserve e sorbetti. Oltre alle nuove giunte sull'arte dell'apparecchiare, e segreti vari per tutto quello che concerne sia i vari tipi di stoviglie sia, per la cura della persona (ad es. polveri diverse per nettare i denti.). Copia in buono stato di conservazione, gora, essenzialmente sulla parte bianca, delle ultime 20 carte del III° tomo.

Cfr. Vicaire 7; B.IN.G. 16, Paleari 10

€ 1.800,00

127. L' arte di conservare e d'impiegare i frutti contenente domestici processi i piu economici per confetturarli, e per comporre liquori, siroppi ... ec. Con la descrizione d'una piccola ghiacciaja domestica, e d'una fontana atta a conservare il ghiaccio con tavola in rame per cura di A.A

Milano Placido Maria Visaj stampatore e librajo ne' Tre Re, 1830

In 8° (mm.146x 85); 240 pp.; 1 tav.f.t. incisa in rame che rappresenta la ghiacciaja; brossura muta coeva.

L'anonimo autore ci presenta il suo trattato partendo dalla conservazione "semplice" de' frutti, disseccazione degli stessi, le gelatine, il mosto cotto e le sue preparazioni; preparazione degli sciroppi, delle confetture, delle gelatine e marmellate, delle composte, delle conserve, delle paste di frutti, dei gelati e sorbetti e qui si inserisce il capitolo del freddo e della costruzione della " Piccola Ghiacciaja domestica" per arrivare

all'ultima parte che tratta della distillazione, delle acquaviti, dei liquori e dei rataffia, dei vini e in ultimo dei "punch".

Trattato ampio, esauriente e raffinato. Raro. Esemplare in ottimo stato di conservazione, qualche piccola macchia di inchiostro, in alcune carte nell'angolo superiore destro. Nelle biblioteche italiane sembra che se ne conservi solo 1 copia.

€ 550,00

128. Ascolese, Vito Antonio

Manuale economico-pratico-rurale ossia raccolta di pratiche agrarie, pastorecchie, rurali e veterinarie coll'aggiunzione di un trattato su' lavori degli edifizii urbani e d'altro di pesi e misure. Opera utilissima per guida de' possidenti, amministratori, fattori, coloni, pastori, custodi di grani e d'ogni altra sorta di prodotti, non che de' negozianti di biade o di bestiami.

Napoli Tipografia dell'Ateneo, 1832

In 8° (mm.205x122); VIII, 272 pp.; legatura coeva in mezza pelle con fregi al dorso in oro e a secco. Il pratico trattato dell'Ascolese si snoda in sei capitoli che trattano: le pratiche agrarie, pratiche pastorecce; costruzioni muratorie; pesi e misure. La parte principale quella agricola rappresenta oltre la metà del trattato. Interessante per tutte le nozioni che fornisce, tratta ampiamente dell'olio e della vite. Un esempio parlando dell'aceto oltre alle tecniche di fabbricazione dello stesso enumera i processi di fabbricazione degli aceti: compositi, di lamponi, di sambuco, di rosa, aceto composto di tre, de' quattro ladri, di lavanda, preservativo della salute, sciroppo ecc. L'opera ebbe successo e fu ripubblicata 4 volte in circa un decennio.

Esemplare in ottime condizioni.

€ 200,00

129. Dubief L. F

Manuel Théorique et pratique du Fabricant de Cidre et de Poiré, avec les moyens d'imiter le suc des pommes ou des poires, le vin de raisin, l'eau-de-vie et le vinaigre de vin...

Par L. F. Dubief- Paris, 1834

In-12° (mm 145x90); IV-299 pp.36 pp. di indice di catalogo; una tavola incisa f.t. più volte ripiegata raffigurante la macchina per processo di preparazione e distillazione del sidro. Legatura in brossura editoriale a stampa. L'A. fu un imprenditore del settore della distillazione, enologo e membro di diverse Accademie. Esemplare in ottimo stato di conservazione.

€ 100,00

130. Dubief L. F

Il liquorista per le dame e damigelle o tesoretto di ricette per fabbricare da sè in pochi istanti ogni sorta di liquori da tavola e di profumi da toeletta mediante i fiori coltivati nei giardini ...

Milano, Mangoni, s.d. (18..)

In 16°(mm.140x100); mezza tela muta, pp.86, rifilato ma con testo integro. Riveduto dal dottor Lavoit e "...seguito dai processi più semplici ed esperimentati per conservare le frutta in acquavite, confezionare liquori e ratafià, vini da pospasti, spumanti e comuni, sciloppi (sic) rinfrescanti, ecc.

€ 100,00

131. Piccioli, Antonio

Trattato degli innesti di Antonio Piccioli Giardiniere Botanico nell'I.e R.M. di Storia Naturale

di Firenze.....

Firenze V. Battelli e figli 1835

In 8° (mm.235x151) 20 pp.; 2 tav. f.t., incise in rame con le incisioni dei vari tipi di innesto; brossura coeva a stampa. L'A.(1794-1842) figlio di Giuseppe, giardiniere di casa Panciatichi e del giardino del Museo di Fisica e Storia Naturale, ha lasciato 968 tavole di fiori divise in 32 volumi oggi conservate presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze. Succeduto al padre nella carica di "giardiniere botanico" del giardino del Museo di Fisica e Storia Naturale, nel 1834 pubblicò a Firenze l'Antotrofia, ossia la coltivazione dei fiori opera che divenne una pietra miliare. Questo trattatello è raro ed estremamente interessante.

€ 300,00

132. Almanacco -Barba-Nera

Moti celesti o siano pianeti sferici calcolati per tutta l'Italia..

Foligno, Tomassini 1836

In 12° (mm.151x100) 64 pp.; frontespizio con xilografia raffigurante il Barba Nera (sembra l'immagine di Nostradamus), legatura coeva in brossura.

Il più popolare degli almanacchi, dove si hanno notizie le più disparate: dal calendario, alle fiere, al corso delle monete, ai sovrani del mondo, al gioco del lotto ecc. Interessante per l'agricoltura perchè fornisce consigli pratici per la coltivazione di diverse specie arboree (albicocco, arancio, ecc.). Esemplare in ottimo stato di conservazione.

€ 100,00

133. Piccoli Luigi, Casi pratici su i corsi d'acque. Che servono di appendice all'opera "Della condotta delle acque" del Romagnosi.Terza parte dell'opera L'architettura legale.

Firenze, Batelli, 1838.

Fascicoli quattro a numerazione continuata, brossure originali. Pp. 448 con 4 tavole ripiegate (complessive) poste in fine ad ogni fascicolo, tutte a figura multipla per un totale di 50 figure. Qualche fioritura sparsa, più evidente al primo fascicolo, comunque buon esemplare in barbe e non comune nelle brossure originali.

€ 350,00

134. Marenese, Ercole

Dizionario pittoresco della storia naturale e delle manifatture ... compilato sulle opere di F. E. Guerin e degli autori più recenti da Ercole Marenese

Milano, Borroni e Scotti, 1839 -1845

In 4° (mm.251x160); 6 volumi legati uniformemente in mezza pelle con titolo e fregi in oro al dorso; Tomo 1°: 4 pp.nn.; 559 pp.; 1 p.b.; 1 antiporta incisa, 15 tavv.f.t.; 1 grande prospetto ripiegato più volte. Tomo 2°(1840):771 pp.; 1 p.nn.; 1 antiporta incisa; 20 tavv.f.t.; Tomo 3°(1841): 832 pp.; 16 tavv.f.t.; Tomo 4°(1843): 777 pp.; 1 p.b.; 1 antiporta incisa; 20 tavv.f.t.; Tomo 5°(1844): 523 pp.; 1 p.b.; 1 antiporta incisa; 12 tavv.f.t., 1 tav. f.t.; Tomo 6° (1845): 633 pp.; 1 p.b.; 74 pp.;137 pp., 3 pp.nn.(appendice), 10 tavv.f.t.

Le tavole di antiporta sono tirate in nero come anche 1 tav. ft., mentre le altre 93 tavole ft. sono incise in rame da Gaetano Bonatti e colorate a mano “à la gomme” da A. Bagnetti, G. Castelli,G. Curti .Sono particolarmente vive e rappresentano un notevole ausilio di questo dizionario interessante soprattutto per la botanica e per tanti prodotti gastronomici (formaggi, fermentazione ecc.)

Esemplare discreto per il testo in quanto sono presenti delle bruniture per la qualità della carta, mentre le tavole acquerellate sono molto belle e quasi tutte hanno la loro velina originale di protezione.Non trovato nelle usuali bibliografie.

€2200,00

135. Lazoski, G. conte

Il liquorista economico ovvero raccolta di operazioni chimiche per li liquidi in generale, pubblicata in francese dal sig. conte G. Lazoski ...; traduzione di D. G. M. C. ...
Roma Tipografia Puccinelli a Torre Sanguigna, 1842

In 8° (mm.203x140); 26 pp.; 2 pp.nn.(con l'imprimatur), brossura muta coeva.

Interessante e raro manuale di distillazione pratica; si passa dalle ricette di fabbricazione del Maraschino, all'olio di vainiglia, “all'anisetto”, al balsamo umano, all'estratto di assenzio, rosolio di Breslavia, Ratafià di Grenoble, liquore amaro stomacale alla birra inglese di “gengiovo”.

Un capitoletto è dedicato alle creme e ai gelati,uno per vari tipi di vino :di Malaga, Lacrima-Christi, Madera, champagne spumoso. Un capitolo è dedicato ai segreti :oppiato inglese per i denti;segreto per tingere color di rosa alla moda della Cina; per produrre fiamme, per fare un buon aceto coll'acqua. Manca alle bibliografie della chimica (Bolton, Cole, Ferguson, Duveen) alla B.IN.G.,a Simon; alla Bibliografia Bacchica del Pazzini e alle grandi biblioteche europee, due esemplari censiti in ICCU.Benchè il titolo indichi che si tratta di una traduzione eseguita da uno spagnolo dall'edizione originale francese, non è censita l'edizione così detta originale ma solo questa. Pertanto si può presumere che siano state date queste indicazioni per rendere il manuale più vendibile.Copia in buono stato anche se presenta delle bruniture.

€ 800,00

136. Devincenzi Giuseppe

Dell'agricoltura milanese rapporto..

Milano Società degli Editori degli annali universitari.. 1844

In 8°(mm.230x155); 1cb.;14 cc,2 cc.nn.;brossura editoriale a stampa. E' il secondo lavoro dell'uomo politico ed esiliato e poi Ministro; è citato dal D.B.I.,vol 39,alla pag. 563. Lavoro importante perchè se da un lato esamina la feracità dell'agricoltura milanese

dovuta anche per un'attento utilizzo delle acque e la confronta con quella di altre regioni d'Europa, dall'altro propugna i concetti milanesi da utilizzare nel " Meridione".

€ 120,00

137. Mrs. Dalgairns

The Practice of Cookery Adapted to the Business of Everyday Life ...

Robert Cadell, Edinburgh 1845

In 8 °(mm.170x107); 36 pp.; XXXVI pp.; 476 pp.; legatura editoriale in tela con decoro a secco impresso ai piatti e titolo in oro al dorso. Le prime 36 pagine contengono pubblicità editoriale.

Si tratta della 10ª edizione di questa opera che vide la luce per la prima volta nel 1829 e che ebbe numerosissime ristampe. Moltissime ricette diverse di provenienza scozzese. La parte finale del testo è relativa alla conduzione della casa e contiene varie "ricette" pratiche per ogni evenienza.

Buon esemplare nella sua rara legatura editoriale, una piccola gora nella parte superiore destra delle ultime 20 carte; etichetta coeva della " Librairie anglaise.." di Parigi

€ 300,00

138. Fabroni Adamo

Ventidue Lezioni Elementari di Agricoltura ossia Guida agli Agricoltori D'Italia ...

di Adamo Fabroni...arricchite di utili annotazioni dal professore Giovanni Antonio Giobert Milano, Silvestri 1846

In-8°(mm165x100); VI-2; 287 pp.. Legatura coeva in mezza pelle,conservata la sua originale brossura; titolo in oro al dorso. Terza edizione. Artefice di questa opera fu l'italiano Adamo Fabroni, studioso e famoso anche per aver enunciato la teoria fisica della fermentazione vinosa, nel 1787 e che aprì la strada alle scoperte del XIX secolo nel campo delle fermentazioni. Le materie contenute in codesta guida sono numerose ed importanti: dalle cognizioni generali relative all'agricoltura, alle condizioni del terreno e la necessaria acqua, agli strumenti, alle diverse parti e organi delle piante e delle materie che le alimentano, agli insetti utili, alla vite, al bestiame ecc.. Redatta dall'Autore con uno stile semplice, chiaro, preciso, questo scritto fu uno strumento validissimo d'aiuto, indirizzato ai coltivatori più umili affinché comprendessero l'importanza di questo nobile lavoro. Impresa riuscitissima, ebbe molto successo e elogi anche in Europa.

€ 120,00

139. Gasparrini, Guglielmo

Ricerche sulla origine dell'embrione seminale in alcune piante fanerogame ..

Estratto dagli Atti della VII adunanza degli scienziati italiani in Napoli ..

Napoli Stamperia e Cartiere del Fibreno, 1846

In folio (mm.320x237); 2 pp.nn.; 51 pp.;1p.b.; 3 tavole f.t. incise in rame.; brossura muta coeva. Interessante memoria che ebbe il plauso degli Scienziati italiani che ne chiesero la pubblicazione.L'A.(1804-1866) fu un botanico e naturalista nato da modesti artigiani lucani di Castelgrande. A 15 anni fu mandato, a spese della provincia, a studiare a Napoli

presso l'istituto di Veterinaria. Ottenne la laurea in medicina veterinaria e proseguì gli studi di scienza botanica. Fu poi invitato dal prof. Giovanni Gussone a recarsi con lui in Sicilia presso il Reale Orto Botanico di Bocca Di Falco dove nell'ottobre 1827 fu nominato direttore aggiunto e il 10 aprile 1828 direttore effettivo. Nel 1833 si laureò a Napoli in scienze matematiche e fisiche. Divenne professore aggiunto alla cattedra di botanica all'università di Napoli, e nel 1848 fu nominato dal ministro Antonio Scialoja, Ministro del commercio e dell'agricoltura, ma per le sue idee liberali fu destituito e privato di ogni beneficio dall'ora goduto. Per interessamento del conte D'Aquila diventò professore straordinario di botanica presso l'istituto di Pavia; nel 1858 divenne professore ordinario e subito dopo rettore magnifico. Visitò Parigi, Ginevra, Londra e la Germania. Vittorio Emanuele II nel 1860 lo nominò ufficiale dei S.S. Maurizio e Lazzaro e nel 1863 commentatore. Fu Direttore dell'Orto Botanico di Napoli dal 1861 alla data della sua morte, scrisse oltre 35 saggi sulla botanica e sull'agricoltura.

€ 280,00

140. Rundell, Maria Eliza Ketelby

New System of Domestic Cookery formed upon principles of economy...
Edinburgh; London Thomas Nelson, 1846

In 12°(mm 122x30); 2 anteporte incise rappresentanti una scena di caccia e l'altra una donna intenta a spennare della selvaggina nella sua accogliente cucina.; LIII cc; 348 pp. Legatura in tela azzurra ottocentesca damascata, disegni e titolo in oro al dorso.

Nella parte iniziale vi sono l'indice, l'introduzione: osservazioni e consigli alla famiglia, con deliziose incisioni raffiguranti animali d'allevamento quali: il manzo, pollo, vitello, maiale, pecora, coniglio e per finire anche il cervo; con esaurienti spiegazioni e disegni sui vari tagli delle carni. La Sig.ra Rundell, l'autrice, nel 1806 per donare alle figlie un manuale di ricette di cucina scrisse questo libro che ebbe un successo enorme: furono pubblicate 64 edizioni nell'arco di 40 anni.

Cfr. Bitting 410-411; Simon BG 1324 (varie edizioni)

€ 160,00

141. La cuisinière de la campagne et de la ville, ou nouvelle cuisine économique;

contenant: Table des mets selon l'ordre du service. Ustensiles, instruments et procédés nouveaux, avec figures., Service de la table par les domestiques, avec figures. Manière de servir et de découper à table, avec figures. Cuisines Française, Anglaise, Allemande, Flamande, Polonaise, Russe, Espagnole, Provençale, Languedocienne, Italienne et Gothique, au nombre de plus de 1,200 recettes . . . vingt-neuvième édition....en tout 145 figures,
Paris, Audot 1848

In 12° (mm.179x109); 648 pp..Antiporta con due figure colorate che rappresentano due insalate. Legato in cartone marmorizzato, inizio secolo XX. Il manuale di Audot fu pubblicato per la prima volta nel 1818 e raggiunse la 54ª edizione nel 1876 ed ebbe anche delle ristampe nel '900. Esemplare in buono stato di conservazione.

Cfr. Cagle 52 (prima edizione).

€ 180,00

142. Magne J.-H.

Choix des vaches laitières ou description de tous les signes a l'aide desquels on peut apprécier les qualités lactifères des vaches. Edit. revue et modifiée.
Bruxelles, Stapleaux, 1850.

In 16°(mm.190x117); brossura originale; V; 69 pp.; 7 tavole fuori testo, la prima delle quali ripiegata. Molto buono lo stato di conservazione.

€ 50,00

143. Lichtenthal Peter

Manuale botanico enciclopedico popolare : che contiene l'organografia e classificazione dei vegetabili, ... tavole esplicative i termini tecnici, non che un lessico di tutte le piante nostrali ed esotiche, ... coll'aggiunta di un vocabolario poliglotta / del Dottore Pietro Lichtenthal

Milano Oliva, 1852

In 4° (mm.225 x152) 2 tomi; tomo I° : IX pp.; 1 p.nn.; 461 pp.; 3 pp.nn.;tomo II° 5pp.nn.; 466- 981 pp.; 5 pp.nn.; 11 tavole illustrate(l'ultima ripiegata più volte), legatura in tela mod. con titolo al dorso in oro, brossure conservate.

Si tratta di un manuale che ebbe una gestazione di oltre 15 anni e comprende in pratica tutte le specie allora conosciute. Peter Lichtenthal nacque a Preßbourg (l'attuale Bratislava) il 10 maggio 1780. Laureatosi in medicina all'università di Vienna, trentenne (1810) si trasferì a Milano dove ricoprì la carica di censore del regno Lombardo-Veneto; qui restò fino alla morte, avvenuta il 18 agosto del 1853. Uomo di vastissima cultura, pubblicò numerose opere sia in Austria che in Italia: come compositore spaziò fra i più diversi generi, scrivendo, fra l'altro, 7 balletti per il teatro alla Scala, musica sacra, orchestrale e da camera. Come teorico non si occupò solo di musica: oltre al suo Dizionario, a trattati di armonia, a studi su Mozart e sull'estetica musicale, scrisse di medicina (con un trattato di musicoterapia), di botanica (il presente manuale è l'opera sua più completa in questa materia), di astronomia e di geografia. Negli ultimi anni della sua vita curò inoltre alcuni almanacchi editi da Ricordi, a quell'epoca pubblicazioni decisamente di larga tiratura.

Esemplare in ottime condizioni, qualche piccola menda alla brossura conservata.

€ 500,00

144. Bertani, Pellegrino

Nuovo dizionario di botanica compilato da Pellegrino Bertani.: Già pubblico ripetitore ed assistente alla cattedra di botanica ed agraria del C. R. liceo di Mantova, ed ora operatore e supplente a quella di chimica e storia naturale dello stesso liceo, e socio dell'accademia virgiliana di scienze e belle lettere della medesima città.

Mantova : co' tipi dell'erede Pazzoni, 1852

In 8° (mm.189x125);3 voll.; tomo I°:12 pp.nn.;VIIp.; 1p.b.; 341 pp.; 3 pp.nn.; tomo II°:4 pp. nn.; 451 pp.; 1 p.nn.; 1 tabella ripiegata che contiene quadro delle classi; tomo III°:4 pp.nn.;336 pp. Legatura in mezza pergamena inizio secolo XX. Edizione non registrata nelle bibliografie e nelle biblioteche italiane., sembra essere una riedizione di quella del

1817-1818 sempre dello stesso stampatore o di quella del 1839. Vasta opera con centinaia di dettagliate voci con moltissimi richiami ad autori antichi e contemporanei. Esemplare in buono stato di conservazione, qualche leggera gora, ex –libris inciso e vecchio numero di biblioteca privata.

€ 200,00

145. Passerini Giovanni

Flora dei contorni di Parma esposta in tavole analitiche con alquante nozioni generali intorno alle piante ...

Parma tipografia Carmignani, 1852

In 8 °(mm.175x107); XLVIII, 408 p.; legatura in mezza pergamena inizio secolo XX, conservata la broccatura editoriale a stampa. **Prima edizione** di questo raro lavoro.

Questo trattato ebbe subito vasta notorietà: C. Rondani sulla Gazzetta di Parma di venerdì 21 maggio 1852 così scrisse: “Coi tipi del Carmignani è stato testé pubblicato il volumetto di mole discreta, benché tascabile, destinato a far conoscere il nome scientifico della specie, del genere e della famiglia a cui appartengono le piante spontanee, e più comunemente coltivate; che si trovano nel circondario di Parma..”

Il volumetto ebbe molta fortuna ed è stato riedito anche recentemente in copia anastatica. Giovanni Passerini (1816-1893) per lunghi anni fu professore all'Università di Parma di cui diresse anche l'Orto Botanico, va ricordato come illustre scienziato e anche felice scrittore. Scrisse varie decine di opere e oltre a quella importante qui presentata va ricordato per il suo lavoro sui “Funghi parmensi” in cinque fascicoli; per la pubblicazione nel 1882 del "Fungi Siculi novi" in cui illustrò la flora micologica siciliana (Tra le specie create dal Passerini ricordiamo la *Ascochyta bacteriiformis* (1874) e la *Zythia rabiei* (1867). Recentemente al Passerini sono stati dedicati due convegni: Nel centenario della morte di Giovanni Passerini (1816-1893), a cura di Maria Grazia Mezzadri, Parma, Museo storia naturale Università Parma, 7/1 (1994), p. 1-160, e AA.VV., Giovanni Passerini. Naturalista, fitopatologo e ricercatore guastallese dell'Ottocento, Atti del Convegno (Guastalla 1998), Reggiolo (R.E.), Tipolito Lui, 1999. Un busto del Passerini si trova presso la Scuola di Botanica, un altro è conservato in San Rocco con la scritta: «A/ Giovanni Passerini/ botanico illustre/ ai nazionali e agli stranieri/ maestro di crittogamia/ e in afidologia/ amici colleghi ... ammiratori/ posero/ 1816-1893». Copia in ottimo stato di conservazione.

Cfr. Pritzel n° 6975

€ 600,00

146. Sorbiatti, Giuseppe

La gastronomia moderna istruzione elementare pratica della cucina, pasticceria confetteria e credenza, di più disegni intercalati nel testo di Giuseppe Sorbiatti già Capo Cuciniere e pasticciere in Casa Fenaroli ed attualmente in Casa Turina.

Milano, Boniardi-Pogliani di Ermenegildo Besozzi 1855

In 4°(mm.240x152); 820 pp.;2 tav.f.t. litografiche ripiegate più volte, legato in mezza pelle mod., broccature a stampa editoriali conservate, molte illustrazioni. **Prima edizione** di questo trattato di cucina tipicamente milanese-padano che ebbe un buon successo e fu

ristampato 4 volte in un trentennio. Il Sorbiatti divide il suo trattato in sei parti: cucina, pasticceria di cucina, pasticceria dolce, confetteria, la credenza, precetti generali intorno al servizio di tavola e pur risentendo grandemente dell'influenza francese, l'A. fornisce tutta una serie di piatti italiani: dai cannoncelli alla bresciana, al risotto alla milanese, alla parmigiana, alla veneziana, animelle di vitello alla piemontese, e così via. Vorrei solo ricordare che il Sorbiatti utilizza, forse per la prima volta la dizione di "costoline di vitello fritte alla milanese": "allestite sottilmente sei costoline con garbo, immergetele nell'uovo battuto, indi imborrhagiatele di pane, fatele soffriggere a fuoco lento da una parte a calor biondo, rivolgetele, salatele, e dopo due minuti servitele sul piatto asperse del loro burro, con del limone a parte..."; inoltre forse primo tra i grandi cuochi fornisce la ricetta del **Panettone** (pag. 635-637) alla moderna. In totale sono circa 1600 le ricette che il Sorbiatti ci presenta oltre a innumerevoli consigli pratici che crediamo avesse anche lui messo in pratica nel 1863 quando fu inaugurato il nuovo Grand Hôtel et de Milan e di cui divenne Responsabile delle Cucine. Copia in ottimo stato di Conservazione.

Cfr. B.IN.G. n°1845; Bitting n° 442; Westbury n°207

€ 1.000,00

147. Conte di Gazzera

Nuovo e perfetto liquorista che insegna 125 ricette per i liquori in generale ... del signor Conte di Gazzera Professore di Chimica... con 100 nuovi segreti composti da varj professori di chimica, coll'aggiunta del metodo per ottenere patate e pomi di terra con l'odore ed il sapore dei tartufi

MilanoTipografia Manini, 1855

In 8° (mm.177x115) 48 pp.; legatura coeva in mezza tela.

La prima parte contiene 100 ricette di cui la metà riguarda i rosoli di varie essenze e l'altra metà preparazioni varie. Divertente è il sistema artigianale di fare vini famosi (Chateau Margot o Chateau Lafitte ecc.) partendo da vino normale e addizionandolo con vari ingredienti. La seconda riguarda ancora liquori ma anche cera, inchiostri, tinture," Wermouth", gelatine, Mostarda ecc.

Copia in ottimo stato, qualche annotazione marginale.

€ 250,00

148. Il Buon Vecchio Contadino Lunario per l'anno 1857

anno V

Firenze Giovanni Formigli 1856

In 32 ° (mm.112x85); 64 pp.; antiporta xilografata raffigurante un vecchio saggio alla scrivania legatura in brossura muta coeva.

L'operetta riporta oltre al calendario, alle feste, alle lune, una serie di articoli riguardanti al coltivazione di varie specie: grano,ran-turco, fave, vecce, patate, rape, barbabietole, togliere erbe nocive ecc. Interessante è la notizia che l'anonimo estensore toscano (forse un fattore o un piccolo proprietario con cultura) ci fornisce dicendo che le patate sono coltivate in Toscana solo da una cinquantina d'anni!! Esemplare in perfetto stato.

€ 90,00

149. Targioni Tozzetti, Adolfo

Sulla malattia delle uve : rapporto generale della Commissione della Accademia dei Georgofili..

Firenze coi tipi di M. Cellini e c., 1856

In 8° (mm.202x132); VIII pp., 320 pp., 1 tavola incisa ripiegata; legatura in tela del tempo con titolo e fregi in oro al dorso.

Fondamentale opera sulle tipologie endemiche delle uve. Adolfo Targioni Tozzetti (1823-1902) si laureò in botanica nel 1849 a Pisa; nel 1860 gli fu affidata la cattedra di zoologia dell'Istituto di Studi Superiori di Firenze. Fondò un'importante scuola zoologica e, nel 1875, istituì la Stazione di entomologia agraria di Firenze, destinata a divenire una delle più importanti del mondo. Adolfo contribuì al progresso della pratica agricola specializzandosi nello studio degli insetti dannosi e contribuendo in modo sostanziale alla nascita dell'Entomologia Agraria.

Per quasi duecento anni le vicende della famiglia Targioni Tozzetti si sono intersecate con quelle di due prestigiose istituzioni scientifiche fiorentine: il Museo di Fisica e Storia Naturale e l'Accademia dei Georgofili. Giovanni contribuì infatti alla nascita del Museo; Ottaviano lo rese un fulcro di cultura e vita scientifica, ma soprattutto di insegnamento; per Antonio, come per gli altri naturalisti del suo tempo, fu un passaggio essenziale per gli studi di Scienze Naturali. Con l'ultimo scienziato della famiglia, Adolfo, il Museo, infine, divenne la sede della sezione di Scienze dell'Istituto di Studi Superiori Pratici e di Perfezionamento, prodromo dell'Università degli Studi di Firenze. Adolfo Targioni Tozzetti, oltre a dirigerlo per anni, vi insegnò con maestria e passione anatomia comparata e zoologia.

Cfr. Niccoli p. 494;

€ 250,00

150. (Dubini, Angelo)

La cucina degli stomaci deboli, ossia pochi piatti non comuni, semplici, economici e di facile digestione, con alcune norme relative al buon governo delle vie digerenti

Milano Giuseppe Bernardoni 1858

In 8°(220x142) XLpp.; 160 pp.; brossura muta coeva.**Prima rara edizione.**

Le prime 40 pagine recano delle considerazioni generali e delle norme da seguire, le successive 160, con comoda ricerca a rubrica, sono suddivise in 21 capitoli, dove sono esposte 346 ricette di cucina e 22 ricette di vari tipi di segreti.

Angelo Dubini nella Cucina degli stomaci deboli riprese ed approfondì, con taglio positivista, la consapevolezza che la cucina milanese potesse rappresentare un equilibrato mix delle differenti gastronomie pre-unitarie.

Il libro ebbe un notevolissimo successo con oltre una ventina di edizioni e fu ristampato più volte anche nel novecento.

L'A.(Milano 1813-1902) studiò medicina a Pavia, viaggiò specializzandosi in Francia e nel 1847 era primario di dissezione all'Ospedale Maggiore di Milano, nel 1859 curò i feriti della battaglia di Magenta, ebbe una brillante carriera ospedaliera e fece numerose scoperte nel campo della parassitologia umana che pubblicò a più riprese.

Il libro in questa prima tiratura manca a tutte le bibliografie consultate . L'ICCU registra edizioni più tarde . Il Vanossi, 195 (per edizione del 1886); B.IN.G. n° 603-605 (per edizioni tutte successive di 20 o più anni).

Esemplare in discreto stato di conservazione anche se siamo in presenza di un esemplare che ha lavorato "in cucina".

€ 1.000,00

151. Careme Antoinin

Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine francaise au dix-neuvieme siecle. Traité élémentaire et pratique des entrés froides, de socles, et de l'entremets de sucre, suivi d'observations utiles aux progrès de ces deux parties de la cuisine moderne....

Parigi Depot de Librairie 1858

In 8°(mm.215x132); XVI pp., 408 pp.; 24 tav. f.t. incise; legatura coeva in mezza pelle, titolo in oro al dorso.

Copia in buono stato di conservazione, leggere bruniture per la qualità della carta in alcune pagine.

Marie-Antonin Carême (1784-1833), uno dei più grandi e colti cuochi della storia, nacque a Parigi da famiglia poverissima e talmente numerosa (due dozzine di fratelli) che il padre lo abbandonò, dodicenne, su una strada. Il ragazzo, lungi dallo scoraggiarsi, si trovò lavoro come sguattero, salendo rapidamente tutti i gradini della scala culinaria, fino a diventare cuoco al servizio del ministro Talleyrand, dello zar Alessandro I, di Giorgio IV d'Inghilterra, del barone Rothschild.

In pasticceria la sua influenza fu tale che lui così modesto poteva scrivere: "Quando per poter dimenticare gli invidiosi, vado a spasso per le vie di Parigi, constato con gioia la crescita e il miglioramento dei negozi di pasticceria. Nulla di tutto ciò esisteva prima dei miei lavori e dei miei libri. Come avevo predetto i pasticceri sono diventati molto abili e molto accurati"

Carême durante la giovinezza inventò i grossi torroni, le grosse meringhe, i croccanti, perché secondo lui, la pasticceria aveva già raggiunto il suo apice, e aveva solo bisogno di rinnovarsi nella presentazione. Da ricordare che portò la pasta sfoglia nella sua più piena finezza. Introdusse nella cucina, quello che in pittura si chiama il "valore", cioè fece capire per la prima volta, che i sapori e gli odori devono essere giudicati non in assoluto, ma nei loro reciproci rapporti. Fu l'ideale del cuoco perfetto, non solamente un operatore pratico di prim'ordine ma anche uno studioso di storia della gastronomia, e molte delle sue opere fanno ancora oggi testo in materia.

€ 400,00

152. Corsi V. (a cura di),

Rivista Agronomica. Giornale di Agricoltura, Pastorizia, Veterinaria e Scienze affini.

Napoli, Stab.Tip. Vico SS.Filippo e Giacomo,

In 8°, mezza pelle coeva con titoli ai dorsi, ogni volume di circa 600/700 pagine. Della importante rivista disponiamo dei seguenti anni: (ANNO I°) 1857 (in 2 volumi) con numerose tavole ripiegate f.t. - 1859 - 1860 con tavole ripiegate f.t., toccatura al dorso -

1861 (mende alle prime 18 pagine) con tavole rip. f.t. - 1862 - 1864 - (ANNO I°
SECONDA SERIE) 1866. Tutte

€ 260,00

153. Finardi, Adone

Manuale popolare di medicina veterinaria,
Roma, Tipografia Tiberina, 1861

In 8°(mm.163x109); 670 pp.; legatura coeva in mezza pelle con titolo e fregi in oro la
dorso. La prima parte del libro, la più ponderosa è un utile e pratico manuale di medicina
veterinaria. In fine vi sono invece 100 segreti di tutti i tipi, molti dei quali a carattere
alimentare. Copia in ottimo stato di conservazione, qualche lieve menda alla legatura.

€ 250,00

154. Ottavi G. A.,

Il coltivatore. Giornale d'agricoltura pratica.
Casale Monferrato, Tip. Nani, 1863

In 8°. Disponiamo dei primi due anni, 1855 e 1856, legati in mezza pelle coeva con titoli
in oro al dorso, pp. 368 e 380. Vecchio timbro.

€ 130,00

155. Almanacco dei Gastronomi ossia la Cuciniera per tutti i gusti

Milano Edoardo Sonzogno (s.d. ma 1863)

In 12°(mm.153x110); XVI, 224 pp.; 2 pp.(con il calendario del 1864), Brossura editoriale
a stampa, con il piatto anteriore che raffigura un cuoco contornato da pesci, volatili,
verdure, dolci ecc.

Libro in buone condizioni. **Unica edizione** di quest'operetta che parla di ricette di cucina,
di ricette di credenza e fornisce anche dei modi di preparazione per prosciutti e alimenti
da conservare. E' da osservare che le ricette relative ai secondi di carne o pesce sono circa
120 sul totale di 224 e molte ricette si possono utilizzare con successo anche ai nostri
giorni.

Cfr. B.IN.G. n°50.

€ 500,00

156. Re Filippo

L'ortolano dirozzato di Filippo Re

Nuova edizione corredata di sei tavole in rame e ridotta a seconda dei progressi della
moderna orticoltura con numerose note tolte dalle opere di Perti-Pichat ... non che dalle
migliori enciclopedie e pubblicazioni periodiche italiane e straniere per cura del dottor
Gemello Gorini

Milano Agenzia Libreria Savallo 1865

In 16° (mm.166x102) 2 tomi, tomo I°, 2pp.nn.; IV; 335pp.; 1 p.b.; tomo II° 2 pp.nn.; 340
pp.; 6 tavole incise f.t. Legatura in mezza tela moderna, brossure a stampa conservate.

La prima edizione è del 1811, da quella data ebbe diverse ristampe per l'ottima accoglienza che ebbe dagli agricoltori. Oltre a trattare in maniera accurata la coltivazione di specie floreali, officinali e ortive diffuse in Italia, l'opera contiene un utile dizionario dell'ortolano, per servire d'indice al contenuto dell'opera, e che secondo il Saltini è forse la parte più preziosa dell' Ortolano Dirozzato.

Cfr. B.IN.G. 1619; Niccoli, p. 317; Saltini, Storia delle Scienze Agrarie, II, p. 653.

€ 150,00

157. Il Filosofo Errante-Almanacco per l'Anno embolistico 1875

Foligno Tommassini s.d. (ma 1874)

In 12° (mm.148x110) 64 pp.; broccura muta coeva. Incisione di un veggente al frontespizio che pare assomigli a Nostradamus. Oltre alle solite notizie relative al calendario, ai genetliaci delle famiglie regnanti è interessante per la presenza completa di un calendario di fiere e mercati agricoli in tutta Italia. Copia in ottimo stato, piccole mende nella parte bianca al lato inferiore destro.

€ 50,00

158. Rossi Emanule (compilatore)

La vera cucina genovese facile ed economica ossia maniera di preparare e cuocere ogni sorta di vivande all'usanza di Genova

Torino Binelli sd. (ma 1879)

In 12° (mm.155x98); 284 pp., 4 pp. (di pubblicità), legatura d'amatore in mezzo marocchino inizio sec. XX, dorso a nervi con titolo e fregi in oro, piatti in carta marmorizzata. L'A. prende spunto dal libro *La Cuciniera genovese* di G.B. Ratto edito nel 1864 che a pare suo è troppo succinto per ampliarlo, prendendo nozioni da cuochi genovesi suoi amici e dalle sue conoscenze pratiche. Il trattato che ne esce è particolarmente interessante e si snoda lungo 655 ricette di cui 569 sono relative a "salati" le altre a dolci, gelati e liquori. Le ricette sono descritte in maniera concisa e ben circostanziata. Esemplare in buono stato di conservazione, alcuni piccoli restauri sulla parte bianca di alcune carte iniziali.

€ 500,00

159. Giacosa Giuseppe

Fiori e frutta. Conferenza letta il g. 9 sett. 1882 in occasione dell'apertura del 2° Congresso degli Orticoltori e Floricoltori italiani.

Torino, F. Casanova, 1883.

In 16°, broccura originale con dorso rifatto, 30 pp.; 2 pp. b.; 20 pp. di pubblicità editoriale. "Coltiviamo, estendiamo i nostri frutteti e gli orti ed i giardini. Facciamo che le frutta saporite siano di tutti e per tutti ...". Non comune.

€ 45,00

160. Nosotti Innocente

Carni fresche, carni salate o in altro modo preparate e conservate, grassi animali

Milano Dumolard, 1886

In 8° (mm.173x121) XXV, 308 pp.; varie illustrazioni nel testo; legatura inizio secolo XX in mezzo marocchino. Buon esemplare.

€ 200,00

161. Bruni Folco,

Tartufi e funghi. Milano,
Hoepli, 1891.

In 16°(mm.155x105); tela editoriale con titoli in nero al piatto e al dorso. Pp. VI, 184, 24 di pubblicità editoriale. **Prima edizione** in ottimo stato di conservazione.

€ 180,00

162. Sunterland, G.A.

Enciclopedia domestica delle famiglie-raccolta di ricette, formole, processi e nozioni ...
Milano, Unione internazionale Libreria 1891

In 16°(mm.158x113); 6 pp.nn.; 611 pp.; 5 pp.nn.; legatura in tela rossa con titolo e fregi in oro ai piatti e al dorso. Un ricettario di segreti di ogni tipo, alcuni pratici altri assolutamente fantasiosi. In buone condizioni di conservazione.

€ 200,00

163. Luppi Antonio

Nozioni di pollicoltura per le massaie.

Milano - Piacenza - Bologna, Italia Agricola, 1891.

In 8°(mm.195x135); brossura muta; 32 pp. con figure in nero nel testo e 2 tavole con 4 figure in colore (Litografia Casanova). Biblioteca Popolare Illustrata dell'Italia Agricola

€ 30,00

164. Strucchi, Arnaldo

Il cantiniere, i lavori di cantina mese per mese ...

Milano, U. Hoepli, 1891

In 16°(mm.150x100); VIII; 170 pp.; 2 pp.nn.; 14 pp.; 2pp.nn.; 3 tav. f.t.; legatura in tela editoriale a stampa con 30 illustrazioni e alcune tabelle di valutazione in gradi e altre di correzione. **Prima edizione** di questo Manuale Hoepli. Il volume e' stato concepito per mesi, da Settembre ad Agosto sono dettagliatamente descritte tutte le relative operazioni da svolgere, ad esempio: a Ottobre il Ritiro dell'Uva, lo sgranellamento e la pigiatura, a Novembre la fermentazione, a Dicembre il travasamento del vino nelle varie botti, e via dicendo per i restanti mesi. Il volume presenta leggere tracce d'uso e ingiallimento. Si tratta della prima edizione anche se l'Assirelli la definisce seconda. Cfr. Assirelli p.137.

€ 100,00

165. Roda Giuseppe e M. (fratelli)

Coltivazione degli ortaggi.

Milano - Piacenza - Bologna, Italia Agricola, 1891(?)

In 8°(mm.192x135); 28 pp., 2 pp.nn.; numerose illustrazioni nel testo, brossura muta Biblioteca Popolare Illustrata dell'Italia Agricola - Giornale di Agricoltura.

€ 20,00

166. Farneti Rodolfo

Funghi mangerecci e velenosi.

Milano, F.lli Dumolard, 1892.

In 16°(mm.195x130); XVI; 316 pp.; con 107 figg. intercalate, espressamente disegnate ed incise e 7 tavole fuori testo, in colore con relativa spiegazione, di ciascun fungo. Brossura editoriale. Collana di Manuali: Alterazioni e falsificazione nelle sostanze alimentari e di altre importanti materie di uso comune. Copia in discreto stato d'uso in brossura con piccole mancanze al dorso ed al piatto anteriore.

€ 80,0

167. L'amico del contadino

Almanacco del giornale "Il coltivatore" pel 1893.

Casale, Tip. e litog. C. Cassone, 1892

In 16°(mm.177x127); brossura illustrata, V pp.,180 pp.,con figure in nero nel testo ed una tavola in nero ripiegata in fine, 16 pagine di pubblicità.

€ 30,00

168. Annuario della R. Stazione Sperimentale di Caseificio in Lodi

Lodi Tipo-Litografia Costantino dell'Avo 1893

In 4° (mm.219x161); 93 pp.;3 pp.nn.; legatura in brossura editoriale a stampa.

Il Prof. Carlo Besana e i suoi assistenti Dottori Luigi Carcano e Lodovico Cantoni espongono in modo dettagliato e con molti dati statistici sulle loro osservazioni che riguardano il latte vaccino e quello di pecora, analizzando sia gli aspetti della mungitura sia le tecniche di produzione dei formaggi quali grana tipo lodigiano, grana reggiano, gruyère, stracchino, gorgonzola, perorino romano forte, pecorino dolce ecc. Buon esemplare anche se è presente qualche lieve rossore per muffe in alcune carte.

€ 45,00

169. Biblioteca del popolo,

Manualetto di viticoltura.

Milano, Sonzogno, 1894.

In 16°, 62 pp.; brossura, Collana "Biblioteca del Popolo", n° 176. Piccole fioriture alla copertina.

€ 15,00

170. Grossi Giandomenico

Il Cuoco per tutti ossia l'arte di spendere poco e mangiar bene

Milano A. Bietti 1895

In 12°(mm.156x100); 128 pp.; legatura in mezzo marocchino del secolo XX che conserva però la brossura originale editoriale figurata a stampa cromolitografica. Buona copia con l'ex libris del famoso bibliografo-gastronomo Westbury. Quasi tutte le ricette concernono le carni di tutti i tipi, interessante per alcune soluzioni innovative di ricette . In ultimo è fornita una tabella di tempi di cottura delle carni che oggi appare quanto mai desueta.

€ 200,00

171. Alembert, Polibio

L' indispensabile a tutti : emporio di nozioni, ricette e consigli di igiene, medicina pratica, economia domestica, culinaria, orticoltura, meteorologia ...

Milano -Buenos Aires 1896

In 24° (mm.113x78); 224 pp.; legatura editoriale a stampa.

Ovviamente il nome dell'autore è un pseudonimo ma la sua operetta inizia con alcuni punti chiave che ci piacciono moltissimo:” Sia grande o piccola la vostra casa datele luce. dove entra il sole non entra il medico” e “ l'acqua che si usa tanto per bere quanto per cucinare sia pura..” “ il sonno è assolutamente necessario...” Le ricette che ci suggerisce riguardano: igiene; medicina pratica; economia domestica (qui moltissime riguardano aceto, liquori, vino ecc.); cucina; orticoltura; meteorologia: ricette moto pratiche e alcune ancora applicabili.

In discreto stato di conservazione, una piccola menda alla legatura.

€ 120,00

172. Maurice F.G.,

Traité des engrais, suivi de la traduction du "Mémoire de Kirwan sur les engrais", et de l'explication des principaux termes chimiques employés dans cet ouvrage.
Genève, Paschoud, 1896.

In 8°; legato in mezza pelle coeva con titoli in oro al dorso, XIV; 412 pp.; una tavola ripiegata in fondo al volume.

€ 80,00

173. Il re dei cuochi, ossia l'arte di mangiare al gusto degl'italiani con cibi nostrali e stranieri : opera contenente quanto e necessario per saper bene ordinare e servire un pranzo nonche i migliori metodi per fare confetture, rosoli, liquori e Gelati

Firenze Adriano Salani Editore 1897

In 8°(mm.173x120); 359 pp.,1 p.nn.; una pagina nella quale è raffigurata un tavola imbandita per 24 persone ed un'altra con la spiegazione della figura. Usuali bruniture, ma buon esemplare, legatura in mezza tela coeva.

Buon esemplare

€ 200,00

174. Almanacco per l'anno 1897

Piacenza; Marchesotti 1896

In 8°(mm.197x141);104 pp.; illustrazioni nel testo,brossura editoriale a stampa .Edito dall'Italia Agricola Giornale di Agricoltura. Si tratta di un classico almanacco ma la parte di consigli tecnici per l'agricoltore, per l'allevatore è estremamente ampia. Alcuni capitoli sono su attività accessorie come la caccia.In ottimo stato di conservazione.

€ 80,00

175. Regia Scuola Superiore d'Agricoltura di Pompei

Raccolta di 4 bollettini.

Portici, Tip. Vesuviana, 1898.

In 8°(mm.192x135); brossura muta, figure nel testo. Contiene: La Tignola del melo (pp. 4) –Metodo per distruggere l'Ocneria dispar (pp. 6) - Le cocciniglie degli agrumi (di A. Berlese, pp. 14) Modo di combattere il baco dell'uva (pp. 6).

€ 20,00

176. AA.VV.,

Manuale dell'allevatore ad uso delle famiglie. Illustrato.

Milano, Il Commercio, S.d. (fine '800).

In 16°, brossura con piccola incisione al piatto anteriore, pp. 116, alcune figure nel testo.

€ 30,00

BANDI-NOTIFICAZIONI- AVVISI

177. San Pio V Papa (Antonio Michele Ghisleri)

Dichiarazioni e ordini sopra il sussidio del quattrino a libra di carne da osservarsi per tutto il stato Ecclesiastico, anchora nelle terre de Baroni, o date in governo a Cardinali

Roma Heredi di Antonio Blado Stampatori camerati 8 Giugno 1556

In folio,(mm.309x203);, 4 pp. nn.; stemmi in xilografia al frontespizio : SS. Pio V (Antonio Michele Ghisleri); del Vescovo Giulio Sauli e del Comune di Roma, brossura ottocentesca. Bolla rarissima sul commercio delle carni nello Stato della Chiesa.

Cfr. Fumagalli –Belli 650 ne cita una del 1572; Kress Italian n°38, non presente in Vaccaio Sofia.

€ 450,00

178. Gregorio XIII Papa (Ugo Boncompagni)

Bulla S.D.N.D. Gregorii. PP. XIII super frumentorum, aliorumque bladorum, & leguminum extractione, ac solutione, eiusque per totum statum ecclesiasticum extensione -Romae, apud haeredes Antonij Bladij impressores camerales, 1573

In folio (mm.307x204); 4 pp.nn., grande xilografia al frontespizio con le armi del S.Padre in un cartiglio ovale, capilettera xilografico. Bolla con cui il Pontefice cercava di controllare l'esportazioni del grano e delle altre granaglie dallo stato della Chiesa e in particolare dal Porto di Ancona e dai territori della Romagna e delle Marche.

Copia in ottimo stato, una breve nota di antica mano.

Cfr. Vaccaro Sofia E., *Catalogo delle edizioni romane di Antonio Blado.* n° 2149.

€ 200,00

179. Accademia Agraria di Pesaro, A maggior incremento dell'Agricoltura e dell'Industria, si pubblicano i nomi degli Agricoltori i quali ottennero il premio nel concorso che ebbe luogo il giorno 8 corrente fra i migliori allevatori di Bestiame della Provincia Pesaro, Nobili, **1869**. Foglio, leggermente ingiallito, di cm 45 x 66.5. Piegato.

€ 25,00

180. Accademia Agraria di Pesaro, Facendosi nel prossimo venturo mese di giugno l'Esposizione Artistica Industriale Agricola nell'Illustre Città di URBINO: Quest'Accademia ... ha deliberato di aprire ... un concorso fra i migliori allevatori di bestiame Pesaro, Tipografia Nobili, 1871. Grande foglio di cm 51 x 73, dato il 20 maggio.

€ 25,00

181. Consiglio Provinciale delle Corporazioni - Forlì, Listino prezzi massimi N° 8 in vigore dal 1 al 31 ottobre 1937 XV. Compilato a cura del Comitato di Presidenza a norma del RDL 28 aprile 1937 n° 523. **Forlì**, Soc. Tipog. Forlivese, data. Grande foglio di cm 102 x 45, al retro leggeri rinforzi lungo le piegature, bollo di affissione. Seguono due prospetti con elenco di beni alimentari con i rispettivi prezzi al minuto e all'ingrosso.

€ 30,00

182. Editto- Sopra il pagamento da farsi del Dacio del Sgarmigliato, per l'introduzione nella Città di Formenti, e Biade Forestiere. Pubblicato in **Bologna** li 6 Febbrao 1685. Bologna, Erede del Benacci, data. Foglio di cm 22,4 x 31,5, tre stemmi in testa: "Per

levare qualunque fraude che possa commettersi dalli incettatori, & indrotuttori di formento e biade forastiere in questa Città ...". Dato il 20 gennaio 1685.

€ 80,00

183. Editto, Per l'Osservanza della Quaresima dell'anno 1796, coll'indulto ad Uova, e Latticinj. **Roma**, Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1796. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 28,5 x 42. Tre stemmi in testa e capolettera ornato. " ... Che gli Osti, Tavernari Albergatori, Bettolieri e qualunque altro di qualsivoglia stato, e grado, e condizione non permettano, che nelle loro Osterie, Taverne, Alberghi, Bettole, e Case si abbia a cuocere, o mangiare alcuna sorte di cibi proibiti, così nel tempo di Quaresima ... Nei Caffè poi non sarà permesso dare per qualunque titolo alle Persone che vi concorrono pozioni, Gelati, e tutt'altro ...". Dato il 2 febbraio. Piegato in carpetta.

€ 60,00

184. Editto Per le Assegne dei Contratti sulli Grani, Formentoni, e Minuti. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1794. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 30 x 43. Tre stemmi in testa e capolettera ornato. "... ben spesso avviene che per i maliziosi sutterfugi dei Delinquenti, restano occulte alla Prefettura dell'Annona le necessarie notizie, o ne giugono così tardi ... talvolta accade di non essere più in tempo ad assogettarli alle leggi ...". Dato il 25 giugno. Conservato in carpetta.

€ 30,00

185. Editto, Sopra il prezzo dell'Olio e del Sapone. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1797. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 25 x 36,7. Tre stemmi in testa e capolettera ornato. "E' nell'ordinaria provvidenza di qualunque ben regolato Governo che i prezzi de' generi di consumo di prima necessità venga mobilmente proporzionato alla maggiore o minore ubertà ...". Dato il 4 febbraio. Piegato in carpetta.

€ 40,00

186. Editto, Sopra l'Assegna, e Trasporti de' Grani, Biade, ed altri Minuti in Roma. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1794. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 22,5 x 34. Tre stemmi in testa e capolettera ornato, carta leggermente ingiallita. "... (si) debba entro il mese di agosto dare ed esibire l'Assegna giusta, e giurata, di tutto il Grano, Orzo, Biada ed altri Minuti...". Dato il 30 luglio. Piegato in carpetta.

€ 30,00

187. Editto, Sulla concessione privativa della fabbricazione dell'acquavite col mezzo delle vinacce. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1797. In 4°, pp. 8 n.n., tre stemmi in testa e capolettera ornato. "... Papa Pio Sesto ... si è degnat(o) di accogliere l'utile progetto umiliato dal Sig. Cavaliere Jefe Massara di Sannazzaro di Trento il quale si è esibito di fabbricare entro lo Stato una perfetta Acquavite estratta dalle Vinacce ...". Dato il 28 marzo.

€ 150,00

188. Editto, Sulla qualità de' Confetti, che si permette fabbricare e vendere. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1796. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 24 x 34. Carta un pò ingiallita, tre stemmi in testa a capolettera ornato. "... fù già reso noto a tutti i Compositori, Venditori, e Rivenditori d'ogni specie di dolciarj, e Bellarj, in forma di solidi, o liquidi, o gelati, che le Confetture, Paste, e ogn'altro ad essi appartenente dovessero assogettarli alle visite e ricognizioni de' Consoli del Collegio de' Speciali... resta assolutamente proibita non solo la fabbricazione, e vendita de' Confetti

alterati ... e nemmeno ritenuti da Chicchessia altri Confetti che quelli che sono veramente coperti di Zuccaro...". Dato il 26 gennaio. Piegato in carpetta.

€ 80,00

189. Editto, In materia di Sanità dé Bovini. Bologna, Stamperia Camerale, 1796. Foglio di cm 44,5 x 32. "Nella presente stagione in cui regna il primo caldo, e per l'aridità dé terreni la polvere quasi forma l'ambiente continuo, nel quale le bestie bovine viver devono....". Doppio stemma in testa, capolettera ornato. Piegato in carpetta, gialliture sparse. Dato il 12 luglio da V. Grassi.

€ 50,00

190. Editto, Sopra la Fabbricazione, e Vendita del Pane Bianco. Bologna, Stamperia Camerale, 1796. Foglio di cm 38 x 27. "Quantunque con replicati Bandi sia proibita a ciascuno... vendita del Pane bianco detto volgarmente di Ruzzoli... spettante al solo Forno di S. Stefano... molti dei fornari hanno la temerarietà di fabbricare ancora per proprio conto... con danno assai grave del conduttore di detto forno. Bologna 19 agosto 1796. Dato da Vincenzo Grassi. Capolettera ornato e due stemmi in testa. Un pò pesante l'inchiostratura.

€ 80,00

191. Editto (rinnovazione), Sopra i Calmieri, Pesì, e Misure per regolamento de prezzi alle cose comestibili, ed altre, che si vendono in questa Città, e per il suo Distreto; per li Bottegari, Osti, Beccari, Sprocani, Molinari, Pestrinari, & altri venditori di comestibili.... Ferrara, Nella Stamperia Camerale, 1767. Grande foglio di cm 60 x 44 circa. Stemma rosso nero in testa. Leggere mancanze lungo la piegatura. Buona conservazione.

€ 80,00

192. Editto Sopra il prezzo de' Grani della Stagione 1797 in 1798. Roma Stamperia della reverenda Camera Apostolica 1797. Foglio di cm. 45x33. In testa lo stemma del Papa Pio VI (Giovanni Angelo Braschi), quello del cardinale Rezzonico, e un altro con la Basilica. "Quantunque il prossimo passato raccolto non sia stato così abbondante, particolarmente nell'Agro Romano come pareva ripromettesse l'apparenza della stagione cerziorata però la Santità di Nostro Signore, che gli Agricoltori esagerando molto più della verità la scarsezza del raccolto..".

€ 25,00

193. Governo Pontificio - notificazione, "... fra le altre prescrizioni, evvi quella di un locale apposito, destinato già in questo Capo-Luogo, al sotterramento degli animali morti ...". **Ferrara**, Ila Tipog-. Governativa di Domenico Taddei, 1820. Grande foglio, stampato su carta distinta verdina, di cm 50,7 x 72,5. Stemma in testa. "Le visite della polizia Sanitaria erano dirette ad impedire che delle loro carni si facesse uso, o volontario, o fraudolento per cibo umano... Non mancano esempi nella Storia medica di gravi affezioni contratte dai Veterinarj, e dà Macellaj nelle mani, e nelle braccia dal maneggio inconsiderato di parti affette negli animali stessi ... ". Dato il 17 agosto.

€ 30,00

194. Il Podestà di Ferrara, Avviso, ... Si è eseguito un pubblico scandaglio per regolare la panizzazione fino al prossimo raccolto. Si rende a pubblica intelligenza il risultato della operazione. **Ferrara**, Francesco Pomatelli, 1815. Foglio di cm 45 x 60, stemma della città in testa, bello anche graficamente.

€ 40,00

195. Il Senato di Bologna, "... Si comunica ancora (che si) proibisce a tutti gli Abitanti del Contado, e cioè Lardaroli e Venditori di dette carni ... di poter fare alcuna benchè minima quantità d'investitura di Majali, che si ammazzassero in detto Contado ...". **Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 28 x 39, doppio stemma in testa, capolettera ornato. "... Li Macellari però del Contado, che non hanno aperta Bottega ad uso di Lardarolo non potranno investire dette carni ..." In carpetta. Dato il 28 novembre

€ 60,00

196. Il Senato di Bologna, notificazione,"Il contratto seguito tra la Popolazione e la Società dé Macellari, stipolato nel giorno 18 Aprile Anno corrente, la mortalità pur troppo accaduta delle Bestie Bovine. e Vacine ... e quindi la scarsità del genere...". **Bologna**, Nella Stamperia Camerale, 1796. Foglio, con leggera limitazioni eseguite ai margini, di cm 25 x 40,5. Due stemmi in testa e capolettera ornato, carta leggermente ingiallita, piegato in carpetta. "... Manzo buono, e grasso ad arbitrio d'Uomo da bene la libra quattrini ... Vacca buona, e grassa ad arbitrio d'Uomo da bene la libra quattrini ... Vitello Trentino cioè di Latte ... Castrato ... Montone, Pecora, Capra e Becco ...". Dato il 31 dicembre.

€ 80,00

197. Il Senato di Bologna, notificazione, Per l'aumento delle Carni Porcine. **Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Foglio, leggermente limitato ai margini, di cm 25 x 41. Due stemmi in testa, capolettera ornato. carta leggermente ingiallita ed un piccolissimo foro."...Tariffa delle Carni di Majale: Frulli... Cervella ... Grassoli ... Teste cotte .. ossieno Coppe ... Salcicia ... Cottiche ... Zampetti, Codini ... Lardo ... Mortadelle ... Salami ... Suffelotti ... Salcicia gialla ossia quella da Tortellini ..." Piegato in carpetta. Dato il 19 dicembre.

€ 90,00

198. Il Senato di Bologna, "Essendo cessate le cause, per le quali nel decorso del cadente anno annuario fu permesso alli fornari del contado lo spiano del pane eguale a quello della città, con la presente si dichiara ...". **Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Foglio di cm 35 x 27. Due stemmi in testa. "... cessato il detto permesso; e quindi li fornari... dovranno dal prossimo agosto in avvenire fabbricare il pane venale bruno del peso maggiore di due once di quello nella città". Dato da Vincenzo Grassi il 30 luglio.

€ 70,00

199. Il Serenissimo Principe, Fa sapere, ed è per ordine degl'Illustriss. ed eccellentiss. Signori Proveditori, ed Aggiunto alle Beccarie ... (**Venezia**) Sopra le Scale di San Marco e di Rialto, Per li Figlioli del fu Z. Antonio Pinelli Stampatori Ducali, 1780. Grande foglio di cm 35,4 x 46,Stemma di Venezia con il leone in testa e capolettera ornato. "... Doveranno poi tutti li venditori suddetti far la Vendita delle Carni stesse a tutti indifferentemente...". Dato il 4 (ma 24) gennaio.

€ 70,00

200. Notificazione, "...è indispensabile che le Magistrature, alle quali è affidata la compilazione e la pubblicazione della ... tabella, sappiano con certezza i prezzi che nelle contrattazioni dei cereali si praticano in tutti quei luoghi ...". **Roma**, Nella Stamp. della Rev. Camera Apostolica, 1837. Grande foglio di cm 45 x 56,5, stemma in testa, scritta al retro leggermente passante. Dato il 18 dicembre.

€ 25,00

201. Notificazione, "... Tutti coloro che saranno trovati nelle Campagne a tagliare, devastare, o ... danneggiare e rubare Alberi e Viti, e così di seguito i raccolti che anderanno maturando, potranno essere arrestati non solo dai Carabinieri ma ancora da qualunque. Guardiano...". **Ferrara**, dai Torchi di F. Pomatelli, 1831. Foglio di cm 40 x 50, stemma in testa, scritta al retro passante. "... E' proibita la incettazione dei generi suddetti fuori di Città, fuori dei pubblici Mercati, lungo le strade, e segnatamente di notte tempo, o poco prima dell'alzata del Sole ...". Dato il 28 gennaio.

€ 30,00

202. Notificazione, "... viene accordato il movimento in tutte le Provincie di nuova aggregazione tanto fra di esse quanto ... del Fieno, Paglia, Butirro fresco e cotto, Formaggio, Lardo, Candele, Sapone e tutti gli articoli di Vettovaglia come pure dei Cavalli ...". **Venezia**, Per F. Andreola, 1817. Grande foglio di cm 40 x 54, Stemma austriaco con l' aquila in testa. Dato il 30 Aprile.

€ 40,00

203. Notificazione, "Essendosi recati di nuovo alcuni Farinotti Volanti ai Castelli, Terre e Luoghi del Contado Bolognese, massime in giorno di mercato, a spacciare Farine ...". **Bologna**, Nella Stamperia Camerale, 1796. Foglio, leggermente accorciato, di cm 27,5 x 37. Due stemmi in testa e capolettera ornato. "... riassunto il memoriale ... presentato dai Farinotti non vaganti, e quello presentato per parte della Comunità di Budrio...". Dato l'11 ottobre. In carpetta.

€ 50,00

204. Notificazione, "Gli Abitanti di alcune Comuni del Bolognese malgrado le discipline, che in pendenza di una misura generale, e regolatrice, erano state prescritte per la innocua coltivazione dei Risi, ... han sonato campana a martello ... (e) si sono condotti a devastar. le Risaje ...". Roma e **Bologna**, Nella Tipografia Camerale, 1816. Foglio di cm 39 x 50,5, stemma in testa, una piccola scritta al retro passante. "... Quantunque abbiano essi protestato, che la sommossa non aveva altro scopo che la unica e sola distruzione delle Risaje, credute da loro nocive alla propria salute ...". Dato il 24 maggio.

€ 30,00

205. Notificazione, "Informato il Superiore Governo, che le estrazioni del Grano, e del Granturco si moltiplicano a segno, che potrebbero risulturne la deficienza Ferrara, Gaetano Bresciani, 1859. Foglio di cm 31 x 42,5, stemma rosso e nero in testa. Scritta del retro leggermente passante. " ... ad uno straordinario emergente deve apporsi uno straordinario riparo ...". Dato il 30 gennaio

€ 30,00

206. Notificazione, "La Commissione avendo potuto conoscere che molti Possedenti de' terreni compresi né perimetri ...di Monsignor Frosini permette la coltivazione di Risaje e Valli hanno fatto proteste o ritengono di poter introdurre ... nella medesima indipendentemente da. regolare Concessione ...". **Bologna**, Tipografia Camerale, 1817. Foglio di cm 29 x 44, uno stemma in testa. Dato il 20 gennaio, piegato (leggera giallitura al mezzo) in carpetta.

€ 30,00

207. Notificazione, Per i Pescivendoli, e Rivenditori del Pesce che girano e si fermano nelle Strade e Piazze. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1796. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 22 x 34. Stemma in testa e capolettera ornato, carta ingiallita. "Ad oggetto di togliere l'intollerabile incomodo, che recano i Pescivendoli, e rivenditori di Pesce con la sporchezza e col fetore, come pure coll'impedire il libero transito ai Pedoni, alle gente, alle Carrozze ...". Dato il 10 Ottobre. Piegato in carpetta.

€ 50,00

208. Notificazione, Sù la sospensione del dazio d'introduzione dell'olio forestiere. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1794. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 25,5 x 39. Stemma in testa e capolettera ornato. "Inerente la Santità di Nostro Signore Papa Pio Sesto ... per li vantaggi dè suoi amatissimi Sudditi, principalmente in ordine all'abbondanza dei generi li più necessarj al sostentamento della Vita, è venuta nella determinazione di sospendere anche per tutto l'entrante anno, l'esigenza della Gabella d'Introduzione che si trova già imposta sull'olio di oliva ...". Dato l'11 gennaio. Piegato in carpetta.

€ 50,00

209. Notificazione, Sù la sospensione del Dazio d'introduzione dell'Olio Forastiere. **Roma**, Nella Stamp. della Rev. Camera Apostolica, 1795. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 26 x 37,2. Stemma in testa e capolettera ornato. "... ad'oggetto di prevenire le fraudolenti estrazioni dell'Olio nostrale, che ... si potrebbero da taluno commettere ... dichiariamo che l'Olio forastiere ... dovrà ciò non ostante presentarsi alla prima Dogana dell'ingresso ...". Dato il 27 gennaio. Piegato in carpetta.

€ 50,00

210. Notificazione, Sul pronto pagamento del prezzo dei grani, che si trasportarono ai Granari dell'Annona alle Terme, e sugli privilegi a favore di chi eseguirà tali trasporti. **Roma**, Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1794. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 26 X 37,5. Stemma in testa e capolettera ornata. "Fra li motivi, per li quali l'Annona frumentaria di questa Dominante si trova da qualche anno indietro nella necessità di provvedersi dé Grani nel Distretto ... uno è quello delle difficoltà che anno (sic) gli Agricoltori e li Coloni ... di portarsi da loro medesimi li proprj grani a Roma ...". Dato il 25 giugno. Piegato in carpetta.

€ 35,00

211. Notificazione, Sulla diminuzione del prezzo dell'Olio e del Sapone. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1795. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 23,5 x 36. Tre stemmi in testa e capolettera ornato, carta un pò ingiallita. "... giacchè alle notizie avute che la presente raccolta degli Olivi non sia riuscita scarsa nei luoghi vicini a questa Dominante non ha esitato un sol momento a prescrivere ... che si faccia subito una sensibile diminuzione al prezzo dell'olio ...". Dato il 24 dicembre. Piegato in carpetta.

€ 40,00

212. Notificazione, "Fra le altre cose ordinate, e stabilite nella notificazione pubblicata, ... nel giorno 22 ... trovansi ancora le ore prefisse a tutti li Trecoli, Polaroli, ed altri qualunque, che comprano per rivendere nella pubblica Piazza, a riserva del Venerdì...". **Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Data da Giuseppe Segni e Pietro Cavallina il 23 Settembre. Foglio di cm 38 x 28. Capolettera ornato, due stemmi in testa,

uno dei quali relativo a Bologna inusuale (Leone dentro cartiglio). Qualche sparsa giallitura, in carpetta.

€ 70,00

213. Notificazione, Belisario Cristaldi Prelato ... **Roma**, V. Poggioli Stampatore Camerale, 1825. Foglio di cm 32 x 44, con tre stemmi Cardinalizi in testa. "Per facilitare il metodo di esecuzione al conseguimento del rimborso del mezzo Dazio,... a favore degli'Introduttori de' Generi Coloniali, Salumi, Vini, Acquavite, e Ferro semigrezzo, ed affine di rimuovere quelle difficoltà,... si rende noto quanto espresso.....". Dato il 21 Maggio.

€40,00

214. Notificazione, Colla Notificazione del 24 Gennaro prossimo passato si accordò agl'Introduttori de' Generi Coloniali, Salumi, Vino, ed Acquavite, e Ferro semigrezzo, il rimborso del mezzo Dazio loro sovraimposto, qualora avessero estratti generi indigeni **Roma**, Vincenzo Poggioli Stampatore Camerale, 1825. Foglio di cm 29,5 x 42, tre stemmi in testa. dato il primo di maggio.

€ 30,00

215. Notificazione, Gli attuali bassissimi prezzi dello zucchero e del caffè permettendo di trarre da questo commercio un qualche profitto pè bisogni dello Stato e trattandosi di beni di lusso ... si dispone (che) il dazio viene aumentato **Roma**, Nella Stamperia della RCA, 1845. Foglio di cm 28 x 42, tre stemmi in testa. " Il dazio sullo zucchero e sul caffè viene aumentato di uno scudo ogni cento libbre...". Dato il 13 dicembre.

€ 50,00

216. Notificazione, Tribuni Plebis, et Mass. Artium Civit. Bononiae..... **Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Foglio di cm. 38 x 27. "Per ovviare al pregiudizio, che ne deriva al pubblico bene, e specialmente al povero...o non mantenere ben provveduti li forni da scaffa, e le altre botteghe di farinotti, e pastaroli ordiniamo...di mantenere aperte...le rispettive botteghe...". Data da Luigi Brizzi e Giuseppe Guarmani il 4 luglio. Due stemmi in testa uno dei quali, relativo a Bologna, inusuale (leone dentro cartiglio).

€ 70,00

217. Notificazione Tribuni Plebis, et Mass. Artium. "Stando a cuore agl'illustrissimi S. Tribuni della Plebe, ed onorandi Massari delle Arti, di provvedere al buon regolamento della piazza, e robe spettanti al vitto umano e che queste non siano incettate...". **Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Foglio di cm 42 x 28. "... e rivendute in pregiudizio de' Compratori...ordinano, e comandano a tutti li trecoli, pollaroli...che entro il termine di tre giorni, oggi decorrendi, debbano aver denunziato...il loro nome, e il luogo ove hanno la loro bottega...". Data da Doenico Levera e G.B. Campedelli il 22 luglio, corto in testa e piegato al piede, qualche giallitura, conservato in carpetta.

€ 40,00

218. Notificazione ecclesiastica, Luigi del titolo di Santa Prassede....Prete Cardinale Vannicelli Casoni Arcivescovo di **Ferrara**..... Tip. Arcvivescovile Bresciani, 1866. Foglio di cm 30 x 43, stemma in testa. "... Vi annunziamo, Figli diletteissimi, che in virtù della facoltà delegateci si proroga anche pel venturo anno 1867 l'Indulto per quest'Archidiocesi, di uso (non solo nell'unica comestione, trattandosi dei giorni di digiuno, ma anche nell'altra refezione permessa) dei condimenti di Strutto e Lardo in tutti i giorni vietati, esclusi però il giorno delle Ceneri ...". Piegato al mezzo.

€ 30,00

219. Notificazione, "... onde la libertà non degenerasse in licenza,... non si permettessero i venditori di defraudare la popolazione nel peso, nella qualità. e nella salubrità delle carni, o altre vettovaglie ...". **Ferrara**, Dai Torchi di Gaetano Bresciani, 1839. Grande foglio di cm 46 x 65, stemma in rosso e nero in testa. Su due colonne sono predisposte 22 ordinativi a regolare il commercio alimentare: dei pescivendoli, dei venditori di carne bovine, suine e pecorine, dei pizzicagnoli, sulla libertà di commercio di grascia, sulla macellazione degli animali ... Dato il 22 marzo.

€ 60,00

220. Notificazione, Col nostro editto dè 28 settembre 1815 fu stabilito che il vino fattosi nella Campagna del Distretto Bolognese nella prossimamente terminata vendemmia ... **Bologna**, Tipografia Sassi, 1815. Foglio di cm 31 x 43,3. stemma in testa. Un pò ingiallito, dato il 30 ottobre.

€ 50,00

221. Notificazione Sopra l'augumento del prezzo dell'Oglio d'Oliva detto da Mangiare. **Bologna**, Erede del Benacci, 1683. Foglio di cm 20,7 x 34,3. Stemma con leone in testa. " ... in riguardo all'istanze fattegli dalli Ogliairi d'essere cresciuto il di lui valore nelle città circonvicine, e particolarmente nella città di Ferrara, e Venezia ...". Dato il 6 novembre.

€ 125,00

222. Notificazione, "...è indispensabile che le Magistrature, alle quali è affidata la compilazione e la pubblicazione della ... tabella, sappiano con certezza i prezzi che nelle contrattazioni dei cereali si praticano in tutti quei luoghi ...". Roma, Nella Stamp. della Rev. Camera Apostolica, 1837. Grande foglio di cm 45 x 56,5, stemma in testa, scritta al retro leggermente passante. Dato il 18 dicembre.

€ 25,00

223. Ordine, Sopra li torchi della carni salate. **Bologna**, Per l'Herede del Benacci, 1655. Foglio di cm 22 x 31,7 "... si comanda à tutti li Lardaroli della Città di Bologna, che per qual si voglia accidente fin'ad hora havessero levate carni salate dalli torchi, debbono rimetterle ..." Dato il 19 marzo.

€ 100,00

224. Rinnovazione di editto, Circa le Osterie, Bettole, Trattorie, ed altri simili Luoghi. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1796. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 36,5 x 47. Stemma in testa e capolettera ornato. "L'esperienza ha dimostrato, e dimostra quanti mali gravissimi derivino dalle Bettole, Osterie ed altri simili Luoghi, ove suol farsi spaccio di comestibili, di vini e di liquori allorchè l'accesso, e trattenimento nè medesimi trascenda li limiti dell'oggetto a cui sono preordinati, e cioè dell'opportunità dell'alloggio per li Forestieri, o del bisogno per li Paesani..."Dato il 6 settembre. In carpetta.

€ 45,00

225. Rinnovazione di editto, Proibitivo dell'Estrazioni di qualsivoglia sorta di Bestiame anche Bufalino. **Roma**, Nella Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 1794. Foglio, con limitazioni eseguite ai margini, di cm 23 x 32, 3. Tre stemmi in testa e capolettera ornato. " ... resta assolutamente proibita l'estrazione di qualunque genere di Bestiame, e di Carni salate senza l'opportuna nostra licenza ...". Dato il 22 luglio. Conservato piegato in carpetta.

€ 35,00

226. Regno d' Italia - l'Intendente di Bologna, Tutti quelli che né Comuni e Territorj aperti posti nella giurisdizione di questa Intendenza tengono attualmente Prestino, o Forno per cuocer pane....Macello o Bottega da Salsamentario; ovvero vendono sia Vino, sia Acquavite e Liquori al minuto..... **Bologna**, Marsigli, 1810. Cm 31 x 22, lieve alone all'angolo alto destro, non grave. Dato l'8 settembre.

€ 30,00

227. Regno di Sardegna-Manifesto Camerale portante varie dichiarazioni intorno al trasporto, e circolazione de'Vini, alla consegna de'medesimi, ed al pagamento de'diritti di gabella per l'esatta osservanza delle disposizioni contenute nel titolo 3 zo. del regio Editto 30 settembre 1814.Torino. Carlo Fontana stampatore delle R.Gabelle., 27 novembre 1818.In folio (mm.305x275), 4 pp.nn., non legato e in barbe; grande stemma reale al frontespizio in xilografia. Manifesto camerale a firma del Ministro Fava. In ottimo stato di conservazione, annotazione coeva a penna nell'angolo superiore sinistro del frontespizio.

€ 30,00

228. Regno di Sardegna-Manifesto della Regia Camera de'Conti portante notificazione d'una temporanea diminuzione dei diritti d'entrata sulle Fave.Torino, Stamperia Reale, 24 febbraio 1824.In folio (mm.307x208) 4 pp.nn.; grande stemma del Regno, in xilografia, al frontespizio."...piacque a S.M. di diminuire li diritti d'entrata sull'avena, e sulla meliga, essendole stato rappresentato, che in alcune provincie le fave servono di quasi esclusivo alimento agli abitanti i meno facoltosi..".Copia in ottimo stato di conservazione.

€ 30,00

229. Senatus Bononiae, Essendo pervenuto a notizia del Governo, che alcuni Artefici, e Venditori di Vittuali, e di Merci, abusando della buona fede de' Militari Francesi nel prezzo, e qualità de' Lavori, e delle cose, esigono da medesimi un valore eccedente....**Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Dato da Filippo Herculani il 27 giugno. Foglio di cm 34 x 27, capolettera ornato e due stemmi in testa, leggero rinforzo al margine esterno sinistro.

€ 30,00

230. Stato della Chiesa –Deputazione Annonaria di Roma-Tariffa del prezzo, e Peso a cui dai Fornari così detti Casareccianti dovrà vendersi in Roma il loro Pane dalla Mattina del Lunedì 30 Giugno 1817 fino all'emanazione della nuova Tariffa.Roma, Stamperia della Rev. Camera Apostolica, 28 giugno 1817.Manifesto (mm.400x276) a firma del Prefetto dell'Annona Fabrizio Loccatelli Orsini.Il pane viene dettagliato per tipo e per prezzo. Annotazione coeva al margine superiore sinistro.In ottimo stato di conservazione.

€ 50,00

231. Stato della Chiesa- S. Spirito in Sassia-Roma

Ristretto Generale di tutto il Commestibile somministrato dalla Dispensa maggiore della Pia Casa Di S. Spirito in Sassia di Roma sotto il vigilantissimo Governo dell'Illustrissimo e Reverendissimo Zosimo Valignani, Arcivescovo di Tessalonica e Commendatore Generale dell'Ordine di San Spirito Per servizio della medesima dal primo gennaio 1724 a tutto li 31 dicembre di detto anno disposto dal canonico Gio.Battista Gonzaga Dispensiero Maggiore di detto sacro luogo. Roma Gio.Maria Salvioni 1725
In folio (mm.335x230); 4 pp.nn..Si tratta di una tabella che evidenzia per singolo mese e per singola derrata alimentare tutto quello che era stato speso. Al frontespizio bellissima

arma, incisa in rame, dell'Arcivescovo Valignani, che era nipote del Papa Innocenzo XIII.

L'elenco comprende: pane bianco e bruno, vino, vaccina o agnello, vitello o castrato, fegato di vitella, galline, ova fresche, ova comuni, carne salata, burro, salumi, pesce, cascio, oglio, riso, vermicelli, mandole, passina, legumi ecc. In discrete condizioni, mende all'angolo in basso a destra.

€ 30,00

232. Tariffa, Sopra lo Stabilimento del prezzo del Tocco ritagliato, da non doversi aumentare in qualunque tempo. **Bologna**, Stamperia Camerale, 1796. Foglio di cm 37 x 27. " ...li Tribuni della Plebe, e Massari delle arti della Città di Bologna...sono venuti in massima di Tariffare le suddette carni all'infrascitto prezzo. Carni di polli d'India, detti gallinazzi, buoni, e mercantili ad arbitro d'uomo da bene, non morti da se, levato il collo, ale, e piedi, la libra bajocchi sei...". Data da Luigi Rinieri e Girolamo Dolzani il 20 settembre. Due stemmi in testa, qualche gialli tura.

€ 80,00

233. Tariffa, Delle farine con semola, e burattate, e vermicelli bianchi, e gialli, e paste simili da tenersi affissa da Farinotti & altri Bottegari che venderanno tali robbe ... **Bologna**, Dall'erede di Vittorio Benacci, 1688. Foglio di cm 22 x 31, stemma con leone in testa. "... Comandando in oltre sotto la medesima pena à tutti li Farinotti, & altri, che faranno lavori di pasta, che debbano haverne sempre una sorta di Pasta Bianca, acciò non siano necessitati li compratori a pigliarne in loro pregiudicio altri di pasta gialla ...". Dato il 14 settembre.

€ 70,00

SECONDA PARTE

Agricoltura, gastronomia, enologia, idraulica, secreti et similia

libri, secolo XX-XXI

234. Accademia Italiana della cucina, Elenco Soci 1958/59. Milano/Roma, Moneta, data. In 16° piccolo ad album (cm 9 x 12), tela editoriale con titoli oro al piatto superiore, pp. 48 non numerate.

€ 15,00

235. Accademia Italiana della cucina, Il terzo convegno. Piemonte, 15 - 16 - 17 ottobre 1971. Milano, Atelier del Libro, 1973. In 8°, brossura, pp. 192, 2 n.n., tavv. in nero fuori testo.

€ 20,00

236. Accademia Italiana della cucina, Il quarto convegno. Parma - Bologna, 8 - 9 - 10 giugno 1973. Milano, Atelier del Libro, 1974. In 8°, brossura, pp. 218, 2 n.n., tavv. in nero fuori testo.

€ 20,00

237. Acquedotto Consorziale del Simbrivio; Velletri, Zampetti, Anno XI (1933). In folio, 34 pp.; brossura editoriale a stampa; illustrato con una pianta e molte foto, stampato su carta lucida. Descrizione di quest'opera ancora oggi in funzione. Ottimo esemplare.

€ 50,00

238. Agendina per l'agricoltore 1934-XII-XIII-Roma L. Salomone 1933- In 24 °; 48 pp.; brossura editoriale a stampa con illustrazione a colore : Vittoria del grano. L'agendina omaggio della "Calciocianamide" Consorzio per la Vendita in Italia contiene una serie di consigli tecnici utili e di altre informazioni tipiche di un almanacco. In perfetto stato.

€ 20,00

239. Agnoletti Vincenzo, Manuale del cuoco e del pasticciare di raffinato gusto moderno. Sala Bolognese, Forni, 1983. Volumi 3 in 16° piccolo, brossure. Pp. XIV, 220, 240, 214, 2 n.n. Ristampa dell'edizione di Pesaro del 1832/34.

€ 35,00

240. Agricoltori emiliani : agricoltura, bonifiche e foreste - Milano, Chiesa, 1939 (Busto Arsizio, Tip. A. Pianezza). In 4°; 266 pp.; 2 pp. nn.; X pp.; legatura in tela con titolo in oro ai piatti. Si tratta del secondo volume della Collezione Agricoltori d'Italia ed è illustrato da centinaia di foto. Si tratta di un'opera che fotografa il miglioramento delle condizioni rurali e della produttività dell'agricoltura, della zootecnia e delle altre coltivazioni nell'Emilia. Copia in buono stato di conservazione.

€ 120,00

241. Agricoltura lotto di due opuscoli:

Società Umbro-Marchigiana per l'esercizio dell'Agricoltura industriale-Fabriano, Gentile 1906. In 8°, 28 pp.; bross. editoriale a stampa. Interessante studio sulla redditività delle terre. nel Centro Italia. **Brizi.A-** Appunti sul costo di produzione in economia rurale.-Piacenza 1911. In 8°; 26 pp.; detta trattazione sugli aspetti teorici dell'economia in campo agricolo con moltissimi riferimenti a famosi economisti.

€ 35,00

242. Alberi lotto di due opuscoli

Sull'impiego razionale della calciocianamide nella concimazione dell'olivo e degli altri Alberi fruttiferi- Roma, G.Bolognesi,1909.- In 8°,20 pp.; broccura editoriale.

Vagliasindi Gustavo; Il pioppo del Canada; estratto da *Agricoltura Italiana* Torino 1909- In 8°, 32 pp.; broccura editoriale; è presente (non legato) una carta con la dichiarazione di Fornitori della Real Casa ai fratelli Cavaglia.

€ 15,00

243. Alberini Massimo, Breve storia di Michele Savonarola seguita da un compendio del suo "Libreto de tutte le cosse che se manzano". Con una nota di Nemo Cuoghi. Padova, Editoriale Programma, 1991. Volumi 2 in 8°, broccura editoriale ricoperta, in cofanetto. Pp. 128, cc. 65 con la ristampa dell'edizione di Venezia del 1515.

€ 25,00

244. Alberini, Massimo, Storia del pranzo all'italiana- Milano, Rizzoli, 1966 . In 8°;280 pp.;4 pp.nn.;36 tav.f.t.;legatura editoriale in tela verde, sovracoperta illustrata. Prima edizione .Centinaia di illustrazioni in bianco e nero ed a colori(molte provenienti da antichi testi) a celebrare pranzi, cucine, piatti, pentole e ricette. In ottimo stato di conservazione.

€ 50,00

245. Alliata di Salaparuta Enrico (Duca)

Cucina vegetariana. Manuale di gastrosofia naturista con raccolta di 785 formule scelte d'ogni paese. Prefazione del prof. Giuseppe Pagano della R. Università di Palermo. Milano U. Hoepli, 1930 In 8°, XXXXVIII, 432, broccura editoriale illustrata a colori da Cisari con figure di ortaggi. **Prima edizione** di questa vastissima raccolta di ricette vegetariane di ogni paese compilate da un aristocratico siciliano nonno della scrittrice Dacia Maraini e proprietario della casa vinicola Corvo di Salaparuta. Recensendo una moderna ristampa del volume su "L'Indice" (n. 10, 1989), R. Sleiter scriveva: "Abituati come siamo alla bella prosa ricca e umana dell'Artusi, sembra difficile poter dire che esista un altro libro di cucina "mediterranea" altrettanto bello da leggersi e ancora piu' utile da seguire. Il duca di Salaparuta ...guardo' alla tavola per tutta la sua lunga e prolifica vita come a un rito d'attenzione verso il prossimo e verso l'ospite. Possibilmente il meno cruento possibile. Nelle sue tavole imbandite trionfavano le invenzioni vegetariane di naturismo crudo che in quegli albori del secolo tanto piacevano ai benpensanti della buona societa' europea... basta leggere le sue ricette di "bodino di riso all'italiana", "fricassea di funghi", "brioscia farcita" e "caciata " per sentire il profumo di un cucinare operoso e fantasioso, allegro e sano." Esemplare in ottimo stato di conservazione e in barbe.

€ 125,00

246. Alliata di Salaparuta Enrico (Duca)

"Antipasti ed insalate"-Cucina vegetariana. Manuale di gastrosofia naturista con raccolta di 785 formule scelte d'ogni paese. Prefazione del prof. Giuseppe Pagano della R. Università di Palermo.Milano U. Hoepli, 1930 In 8°, da pag. (51) a pag. 240, legatura in tela con titolo al dorso con corona nobile e lettera W .Estratto appartenente alla collezione Westbury. In buono stato, piccola menda alla prima carta restaurata.

€ 50,00

524 VOYAGE EN ITALIE.
 Ses différentes, d'abord lorsqu'elles furent
 de la chaux, ensuite lorsqu'elles ont été en
 caille, & lorsqu'elles ont été condrées ;
 puis on les met en mûre, à-peu-près comme
 on le trouvera expliqué ailleurs au long dans
 l'art du Corroyeur qui a paru à Paris en
 1767, dans la collection des arts de l'Acadé-
 mie.

CHAPITRE XXIII.
 Des Fromages d'Italie.

Les fromages si estimés, qui sont connus
 en France, sous le nom de fromages de
 Parmesan, se font dans toute l'étendue du
 pays qui est entre Parme & Milan. Les
 vaches se tiennent pour la plupart du pays
 des Suisses & des Grisons : on les choisit
 à l'âge de trois ans, & elles servent pen-
 dant six à 15 ans. On les conduit sur les
 montagnes, pendant les mois de juin,
 juillet & août, on les nourrit avec du foin
 pendant l'hiver, & on leur donne du sel.
 Les fromages faits en hiver sont les
 moins estimés, parce que les vaches nour-

CH. XXIII. Des From. d'Italie. 525
 rissent, & qu'on est obligé de mêler es-
 samble le lait de trois à quatre tristes.

Le nomade s'en en général ignoit tout le
 manger fait avec du lait de vache de buffe ou de
 brebis, caille & de plus agouté, ou
 pressé, du maïs pour certains espèces.

Le plus usité est celui de vache ; il se
 fait en deux espèces, *formaggio di Juchino* ;
 le premier est du lait crémeux, caille &
 condensé, & se fait par la pression ; on l'ap-
 pelle *formetta* cruda magro, mais s'en
 peu de cas ; on y emploie 13 fois
 plus de lait que ne doit peser le fromage,
 on sjo litres de lait pour un fromage de 38
 litres & demi.

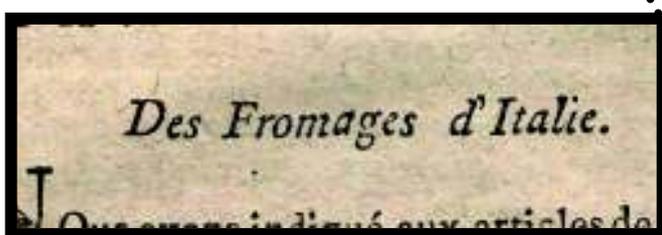
Le second ou *formaggio* est fait avec du
 lait où on laisse la crème ; il n'est conden-
 sé que par son propre poids ; il est gras,
 de lait & plus blanc que le *formaggio*.

Les personnes qui veulent faire de bons
 fromages, n'ont jamais la crème de leur
 lait ; à *Brescia* on l'appelle *crema grassa* ;
 on y emploie le lait & son, y emploie en lait
 11 fois le poids que l'on doit donner au
 fromage, ou 33 litres de lait pour un *for-*
magno de 38 litres.

Le *formaggio* se débite en deux espèces ;
 les uns sont d'une seule crème, d'un *sol*
fiore di latte, ou de deux.
 Pour faire les fromages qui sont d'une
 seule crème, on prend le lait aussitôt qu'il

(a) La livre de *Brescia* a 15 livres de France,
 celle de *Verona* 12 livres, celle de *Padoue* 10 livres,
 celle de *Trent* 8 livres, celle de *Trieste* 7 livres,
 celle de *Verone* 6 livres, celle de *Verone* 5 livres,
 celle de *Verone* 4 livres, celle de *Verone* 3 livres,
 celle de *Verone* 2 livres, celle de *Verone* 1 livre.

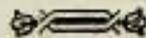
67. (La Lande Jerome. J. F.de)



DEI CATTIVI EFFETTI
DEL
PANE LOGLIATO
E DEI LORO RIMEDI
DISSERTAZIONE

DEL *SIGNORE*
ANNIBALE MARIOTTI
Dottor Medico Collegiato, e Pubblico Professore
di Medicina, e di Botanica nella Università
di PERUGIA

INDIRITTA AL SIGNOR
BENEDETTO BERNARDI
Dottore in Medicina, e Lettor Pubblico della
medesima nella suddetta Università.



PERUGIA 1768.
NELLA STAMPERIA AUGUSTA
Presso MARIO RIGINALDI.

Con licenza dei Superiori.



73. L'economia della città, e della campagna...

MEMORIA

SULLA

DECADENZA DELL' AGRICOLTURA
NELLA SICILIA

ED IL MODO DI RIMEDIARVI

SCRITTA

DA

PIETRO LANZA

PRINCIPE DI TRABIA

PER PRESENTARSI

ALLA

MAESTÀ DEL RE

NOSTRO SIGNORE.



Aut. Magri Arch. i. d.

G. Alipri R. inc.

IN NAPOLI MDCCLXXXVI.

NELLA STAMPERIA SIMONIANA.

Con licenza de' Superiori.

Del Principe di Malsagna



81. Della Rocca (abate)



90. Savi, Gaetano



114. Ippolito Pindemonte-Mabil Luigi

SERVO A TUTTI
E
SONO PER CHI MI VUOLE
O SIA
IL MASSARO
DEL CURATO CAMPAGNA
ALMANACCO
PER L' ANNO 1826

ANNO DECIMOSESTO,

*Contenente moltissime cognizioni
agrarie, un nuovo trattato di cucina
economica, ed un saggio sull'arte del
credenziere.*



MILANO
PRESSO GIOVANNI SILVESTRI
alla Corsia del Duomo n.º 994.

122. Servo a tutti e sono per chi mi vuole o sia il Massaro del curato

247. Almanach des Gourmands. 1904. Fondé par Grimod de La Reynière en 1803, continué sous la direction de F.G. Dumas. Paris, Nilsson 1903. In 4°, 226 pp.; 6 pp.nn.; 20 pagine di pubblicità illustrata, 2 pp.nn.; legatura coeva in mezzo marocchino con titolo e fregi in oro, conservata brossura editoriale a stampa illustrata.

Magnifica e appassionante pubblicazione, la prefazione è di Fulbert-Dumonteil. Segue un calendario gastronomico, e testi e menù di P. Montagné, Ch. Lallemand, F. Galipaux, F. Dumonteil, O. Uzanne, Brillat-Savarin., Montagné, Gilbert, Escoffier, ecc. Interessante un menu per il pic-nic illustrato da MUCHA. Volume illustrato contenente anche la pubblicità e i menu dei famosi ristoranti della " Belle Epoque": Ritz, Paillard, Prunier, Ledoyen, Marguery, Café de Paris. Volume in buono stato di conservazione, piccolo restauro all'ultima carta (strappetto).

€ 150,00

248. Amerighi Guglielmo (a cura di), Il cacio pecorino. Firenze, Libreria Editrice Fiorentina, 1979. In 8° stretto, brossura. Pp. 24, 4 in carta distinta verdina con alcune figure. Collezione "Mezzo Scudo" di libricini di tradizione e ricordi popolari con illustrazioni di artisti virtuosi.

€ 15,00

249. Annuario dell'Accademia Italiana della cucina, Itinerari della buona tavola. Disponiamo dei seguenti anni: 1972, 1973, 1974. Milano, Editore a cura dell'Atelier del libro, date. In 8°, brossura, pp. 340 ca. al volume. Tutti con illustrazioni nel testo. Un piccolo menù, corrispondente all'anno dell'incontro, è conservato nel volume del 1972. tutti

€ 50,00

250. ANONIMO, La turtlinà della Famèja Bulgnèisa. Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1930. In 8°, brossura spillata, pp. 12 con 2 figure (una delle quali ripetuta in copertina) di Majani. Estratto originale da "Il Comune di Bologna", febbraio 1930.

€ 15,00

251. ANONIMO, Mangiar bene ... e spender poco. 500 ricette per tutti i regimi. Il migliore e più completo ricettario della cucina italiana con particolare riferimento a quella bolognese, aggiornato con tutti i più sperimentati accorgimenti ... Bologna, Cappelli, 1949. In 8° minimo, brossura originale. Pp. 290, nuova edizione ampliata.

€ 60,00

252. Antonaros Alfredo, La Grande Storia del Vino. Bologna, Pendragon per la Cassa di Risparmio di Bologna, 2000. In 4°, tela con sovracoperta, pp. 222 con numerose illustrazioni in nero ed in colore.

€ 30,00

253. Apicius, De re coquinaria - Roma Edizioni Apicio 1966 - in 4°, 4 cc.nn.; 238 cc.; brossura editoriale, ristampa del famoso trattato del gastronomo romano del I secolo secondo la volgarizzazione del Baseggio.

€ 50,00

254. Ardemanni Ernesto, Colonia Eritrea - Agricoltura - pastorizia... Torino G.B. Paravia 1900 In 8° (mm. 238x170); 67 pp.; 3 pp.b., brossura a stampa editoriale. L'Ardemanni era un frate missionario e racconta le sue esperienze in fatto di agricoltura e di miglioramenti con dovizia di particolari, facendoci conoscere le qualità delle varie specie che venivano coltivate per la mensa.

€ 50,00

255. Arnou, Ch., Les industries de la conservation des fruits : La pomme -Vannes, Imprimerie Lafoly 1925-In 8°; 24 pp.nn.; 142 pp.; broccura editoriale illustrata. Le prime pagine sono di pubblicità, il testo esauriente è corredato da 52 incisioni. Esemplare in buono stato di conservazione parzialmente intonso.

€ 100,00

256. Arrivabene Antonio, Memorie sulle condizioni di scolo delle acque del territorio mantovano a destra dei fiumi Po e Secchia e sul modo di migliorarle. Mantova, Tip. Segna, 1866. In 8°, in broccura originale, pp. 34.

€ 15,00

257. Arthur Helen, Single Malt Whisky. Guida ai whisky di tutto il mondo. Rimini, Idealibri,1998. In 16°, cartonato editoriale con sovracoperta, pp. 256 ricche di illustrazioni in colore. Un percorso lungo 500 anni nella tradizione scozzese del Whisky.

€ 15,00

258. Art of the Table No. 4 - Londra, Ward Lock & Co. 1963 .In 8°; 64 pp.; legatura editoriale in cartonato. Simpatico libretto per aiutare a preparare la tavola . Buone condizioni.

€ 10,00

259. Artusi Pellegrino, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. Terza edizione corretta ed ampliata.Firenze, Salani, 1923. In 8°, mezza tela editoriale con titolo e fregi al dorso; piatti illustrati in colore. 464 pp., una minuscola mancanza all'unghia del piatto posteriore ma molto buono lo stato di conservazione.

€ 200,00

260. Artusi Pellegrino, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. Terza edizione corretta ed ampliata. Firenze, Salani, 1923. In 16°, antiporta illustrata a colore,559 pp. tela editoriale con titolo e fregi al dorso, piatti con decoro a freddo. Edizione che contiene 100 nuove ricette. Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 4 agosto 1820 - Firenze, 30 marzo 1911) fu un mercante e scrittore. Quest'opera fu edita la prima volta nel 1881 presso la tipografia di G. Barbera e poi, nel 1891 e negli anni immediatamente successivi, presso la tipografia "L'Arte della Stampa", di Salvatore Landi. L'A. ebbe molte difficoltà a pubblicarlo, nessuna casa editrice lo voleva, al punto che Artusi decise di pubblicare l'opera a sue spese presso il Landi. Prima edizione: 1.000 copie. Venne allora a prendere le difese del libro il prof. Paolo Mantegazza, illustre antropologo, che all'Artusi disse: «Nel darci questo libro voi avete fatto un'opera buona, e per questo io vi auguro cento edizioni!».L'Artusi poté curarne solo quattordici, dal 1881 al 1910, susseguitesì con grande rapidità. Ad oggi, l'opera conta circa 111 edizioni, con oltre un milione di copie vendute.

€ 250,00

261. Au Fiore Lella, Il vino nelle antiche ricette goriziane. Udine, Edito dall'Agriturist Friuli Venezia Giulia, 1980. In 8°, broccura, pp. 96 con piccoli disegni nel testo. 2^a ed.ne.

€ 25,00

262. Autori Vari, 25 anni in bottiglia. Un'enoteca tra cronaca e storia. A cura di G. Vicentini. Bologna, Calderini, 1995. In 4°, tela con titoli in oro e sovracoperta, pp. 254, numerose illustrazioni molte a piena pagina. Storia dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna: dal bichir al gutturnio, dal pagadebit ai raffinati DOC, dall'ustarì al wine bar (e ritorno

€ 25,00

263. Autori Vari, **Enciclopedia dei vini italiani.** Milano, Mondadori, 1994. In 8° grande, tela editoriale con sovracoperta e custodia. Pp. 256, illustrazioni in colore nel testo. Ecologia e tecnica viticola. Tecnologia della vinificazione. Vini speciali. Distillati. Aceti. Analisi chimico fisiche. Analisi organolettica. La cantina privata. Abbinamento cibo vino. Vino e salute.

€ 25,00

264. Autori Vari, **Il desco di Dionysos. La cultura alimentare tra il Po e l'Adriatico.** A cura di G. Adani. Milano, Pizzi per C. Banche Popolari dell'Emilia Romagna Marche, 1992 . In 4°, cartonato editoriale con sovracoperta e custodia, pp. 240, illustrazioni in nero e colore nel testo. "... Il trionfo dell'arte tutta naturale del cibarsi per la felicità, l'autentica corte dei sapori piena di inesauribili sensazioni".

€ 40,00

265. Autori Vari, **Il pane fatto in casa** - Con tre raccontini istruttivi e il modo di tostarsi il caffè. Firenze, Libreria Editrice Fiorentina, 1980. In 8° stretto, broccura. Pp. 22, 4 in carta distinta giallina, alcune figure nel testo di E. Mazzanti. Con uno scritto di P. Thouar. Collezione "Mezzo Scudo" di libricini di tradizione e ricordi popolari con illustrazioni di artisti virtuosi.

€ 15,00

266. Autori Vari, **Le cucine del popolo.** Atti del convegno di Massenzatico (Reggio Emilia - 31 ottobre 2004). Truccazzano, Arti Grafiche Bianca & Volta, 2005. In 8° minimo, broccura, Pp. 128 con alcune figure in nero nel testo. Con interventi di F. Chessa, A. Ciampi, F. Ferretti, G.A. Patuasso, M. Rossi, G. Sacchetti, L. Veronelli. Prima edizione esaurita. L'aceto balsamico, le erbe selvatiche, liquori proletari, i vini della libertà .

€ 30,00

267. Autori Vari, **Questo è il riso.** Milano, L'Editoriale, 1989. In 8° grande quadrato, cartonato, pp. 130 con numerose illustrazioni in colore infratesto.

€ 20,00

268. **Avigdor Marisa,** I segreti della cucina ligure e piemontese. 377 ricette di piatti tipici del Piemonte, della Val d'Aosta e della Liguria, Notizie sulle tradizioni gastronomiche locali e l'origine dei piatti. Milano, Bietti, 1969. In 16°, cartonato editoriale. Pp. 250, 36 n.n., alcune tavole in colore fuori testo.

€ 25,00

269. Baccalario C., Le industrie agrarie. Enologia - Caseificio - Oleificio - Industria delle conserve alimentari. Corso di tecnologia rurale. Udine, Del Bianco, 1951. In 8°, brocc., pp. 392, 77 ill. in nero nel testo.

€ 15,00

270. Badini Andrea - Lucchini Arrigo - Giordani Giuseppe - Lambertini Dante, Zirudella dla zivullà. Disponiamo degli anni: 1965 - 1966 - 1968 - 1969. Bologna, Casa Editrice Sbfatori, date. In 8°, brocc., pp. 4 con allegata una fotografia della cena sociale, del 17 ottobre 1965, fatta al Ristorante Gambrinus, pp. 4 (La fola dl'aj e dla zivòlla di A. Lucchini), pp. 4 (per il decennale dla zivulla), pp. 4 (La zivòlla all'O.N.U.). Tutti

€ 45,00

271. Baltzer Edoardo La cucina vegetariana.-Lugano Alfredo Arnold 1910.In 8°(mm193x120); XVI pp.;181 pp.; 5 pp. (di pubblicità) ritratto dell'autore in antiporta;

tela editoriale a stampa, piatto con titoli in oro e decori in nero. Prima traduzione italiana di questo classico della cucina. Buona copia.

€ 100,00

272. Barisonzo Romolo, Cento vendemmie - Cantina Sociale Cooperativa Intercomunale di Oleggio 1891-1991. Novata, Tip. La Moderna, 1991. In 4°, cartonato con sovracoperta, pp. X, 90, illustrazioni in nero, seppia e colore nel testo, anche a piena pagina.

€ 15,00

273. Bassi E., Il grano. Fisiologia genetica tecnica colturale. Roma, Ramo Editoriale degli Agricoltori, 1935. In 4°, broccura con leggere fioriture, pp. 366 con numerose illustrazioni in nero nel testo e 6 tavole in colore fuori testi. Lievi tracce d'uso ma importante monografia che, oltre alle classificazioni delle varietà del grano, studia anche la genetica, la patologia e la tecnica di coltivazione di questo fondamentale alimento .

€ 35,00

274. Beard, James A.-Fireside Cook Book, N. York, Simon & Schuster, 1949. In 8°; 322 pp.; illustrato con oltre 400 disegni di Alice & Martin Provensen; tela editoriale illustrata e a colori. Contiene oltre 1200 ricette del mondo anglosassone e europeo. Ottima copia.

€ 15,00

275. Beard, James -James Beard's Treasury of Outdoor Cooking -. New York, Golden Press, (1960). In 4°; 284 pp.; riccamente illustrato a colori da Helen Federico e con foto di John Stewart; tela editoriale. Ottima copia.

€ 15,00

276. Belloni Girolamo, Il vero re dei cuccinieri e la cucina degli stomachi delicati. Ovvero L'arte di cucinare con economia e secondo il gusto degli italiani. Milano, Aurora, 1936. In 8° piccolo, cartonato con titolo al dorso. Pp. 316, 2 bianche. "Contiene tutto ciò che occorre per saper ordinare e servire un buon pranzo con i sistemi più recenti per fare confetture, liquori, rosoli, gelati, dolci di cucina e pasticceria .. Nuova edizione riveduta e corretta ...". Leggermente sporco l'occhietto.

€ 55,00

277. Belloni Girolamo, Il vero re dei cuccinieri e la cucina degli stomachi delicati. Ovvero L'arte di cucinare con economia e secondo il gusto degli italiani. Milano, Lucchi, 1967. In 8° piccolo, broccura illustrata in colore. Pp. 256, esemplare intonso. "Contiene tutto ciò che occorre per saper ordinare e servire un buon pranzo con i sistemi più recenti per fare confetture, liquori, rosoli, gelati, dolci di cucina e pasticceria ... Nuova edizione riveduta e corretta ...".

€ 15,00

278. Beneventani, Emilio - Guida pratica della conservazione dei prodotti agricoli ed alimentari mediante il freddo artificiale : ad uso degli agricoltori, tecnici agricoli e frigoristi, commercianti, esportatori, ecc. -Torino, S. Lattes e C., 1933 .In 8°, 6 pp.nn.; 201 pp.;3 pp.nn.; broccura editoriale a stampa.

€ 35,00

279. Benini Zenone, La cucina di casa mia, Firenze, Olimpia, 1966. In 8°, cartonato con sovracoperta illustrata, pp. 388 con tavv. in colore fuori testo, molte delle quali, virate a seppia, raffiguranti strumenti per la cucina ripresi da antiche stampe. Prima edizione.

€ 50,00

280. Beniscelli G., La Liguria del buon vino. Caratteristiche dei vini di Liguria a cura di F. Mazzoli. Genova, SIAG, S.d.. In 8° gr., tela edit. con sovr., pp. 320 con numm. ill. fotog. in nero e colore, anche a piena pagina. Edito per la Cassa di Risparmio di Savona.

€ 45,00

281. Beretta - Bufano - De Candia - Sigon, Studio clinico terapeutico sul succo di limone. Messina, Camera Agrumaria, 1930. In 16°, brossura spillata, pp. 24.

€ 15,00

282. Bertarelli E., L'alimentazione moderna e le conserve alimentari. Torino, Stabilimento Grafico Foà, S.d. In 8°, cartonato editoriale (con lievi mende), pp. 96, una tav. fuori testo. Edito a cura della Ditta Cirio

€ 20,00

283. Bertolini Antonio (ditta), Ricettario (omaggio). Lievito Bertolini vanigliato. Torino, Manzoni, s.d. In 16° piccolo, brossura illustrata, pp. 16 con 4 tavv. ill. in colore e 6 in nero fuori testo.

€ 15,00

284. Beseghi Umberto, Le storie del pane nel Castello di Bentivoglio. Bologna, Estratto originale dalla Rivista "Bologna Turistica" (N° 6), 1957. In 4°, brossura, pp. 8 con 9 figure in nero infratesto.

€ 15,00

285. Biancini Bruno, La festa della porchetta. Bologna, Società Tipografica Mareggiani, 1926. In 4°, brossura, pp. 10 con illustrazioni nel testo. Estratto originale dalla rassegna "Il Comune di Bologna" n. 5 maggio 1926.

€ 20,00

286. Biblioteca Cirio, Chiacchiere al mercato. (La Rosina e la Marina). Seconda edizione. Portici, Ernesto della Torre per Soc. Gen. delle Conserve Alimentari Cirio, 1937. In 16° brossura editoriale spillata. 38 pp.; 2 pp.nn.; illustrazioni in nero nel testo ed in colore in copertina di E. Macchia.

€ 15,00

287. Biblioteca del popolo, Manualetto di viticoltura. Milano, Sonzogno, 1894. In 16°, brossura, pp. 62. Collana "Biblioteca del Popolo", n° 176. Piccole fioriture alla copertina

€ 15,00

288. Bircher-Benner, Max-Bircher, Max Edwin-Früchtespeisen und Rohgemüse.-Basel /Leipzig/Wien, Wendepunkt-1932 In 8°, 57 pp.; 15 pp.nn.; 1 foto a colori, brossura editoriale a colori. Operetta interessante sui frutti e sulle conserve e salse. In buono stato di conservazione.

€ 20,00

289. Boni, Ada- Casadoro- Compagnia Italiana Liebig-1954. In 16°, 122 pp.; 6 pp.nn.; 6 tav.f.t. a colori, brossura editoriale illustrata. Centinaia di ricette, in effetti si tratta di una sintesi del *Talismano della Felicità* della nota scrittrice di gastronomia, rivisto e corretto in funzione dell'utilizzo del famoso estratto di carne Liebig o di prodotti di questa ditta. In ottimo stato di conservazione.

€ 25,00

290. Bonsignori P. Giovanni, La coltivazione intensiva del frumento. Brescia, Queriniana, 1903. In 8° piccolo, brossura, pp. 100, 1 tavola con una piccolissima toccatura in antiporta. Bibliotecadella Famiglia Agricola.

€ 15,00

291. Bonuzzi Guglielmo, Una cena della "Famèja Bulgnèisa" agli spazzacamini. Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1931. In 8° broccura spillata. Pp. 12 con una tavola fotografica del banchetto ed un'altra disegnata da Tirelli. Estratto originale dalla rivista "Il Comune di Bologna" n° 1 del 1931.

€ 25,00

292. Bonzi Gaspare, Norme e precetti per la coltivazione della barbabietola da zucchero. Cenni sui risultati della Campagna 1901. Alessandria, Piccone, 1902. In 8° piccolo, broccura, pp. 32.

€ 15,00

293. Brillat-Savarin, Jean Anthelme- La fisiologia del gusto- Meditazioni di gastronomia universale- Prima versione italiana, con note di Mario Foresi; Firenze, A. Salani, 1914 . In 16°;408 pp.; 8 pp.nn.; legatura del tempo in mezza tela con punte.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (Belley, 1 aprile 1755 – Parigi, 2 febbraio 1826) fu un politico e gastronomo francese. Seguendo la tradizione familiare, si laureò in giurisprudenza, nel 1789 fu eletto deputato all'Assemblea Costituente; successivamente fu nominato consigliere della Corte di Cassazione. Durante il Terrore espatriò, tornò in patria dopo l'instaurazione del Direttorio, e riprese la sua attività di magistrato. Scrisse diverse opere nel campo giuridico, ma la sua fama è interamente legata al libro *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, (la prima edizione è del 1826) che mescola amabilmente nozioni scientifiche, riflessioni filosofiche, aneddoti storici, consigli e ricordi. L'opera, che fonda la figura dell'intellettuale gastronomo, è un caposaldo teorico della cucina borghese, e eserciterà una straordinaria influenza sulla letteratura culinaria successiva.

Esemplare in buono stato di conservazione.

€ 100,00

294. Brizi Orsenigo, Ernesta-Il libro della massaia - Roma, Ramo editoriale degli agricoltori, 1938 In 8°,2 pp.nn.;128 pp.;16 pp.nn.; 6 tav. f.t. con 12 fotoincisioni.; broccura editoriale a stampa illustrata a colori. Interessante operetta di economia domestica gradevolmente illustrata da immagini di un mondo contadino che non esiste più. Le ultime pagine sono tutte pubblicitarie.

Esemplare in buono stato a parte una piccola menda al dorso.

€ 35,00

295. Brown, Helen Evans and Philip S. -Cookout Book : Selected Recipes from America's Cookout Championships, with an introduction to the techniques of barbeque cooking - Ward Ritchie Press 1961. In 8°, 144 pp.; tela editoriale con titolo su etichetta in alluminio ai piatti. Libro di ricette sponsorizzato da una società (Kaiser Aluminum & C.C.) per la cucina all'aria aperta con il barbecue. In buone condizioni

€ 20,00

296. Brunet Raymond Les mouts concentres de raisins. regime, preparation, debouches et materiel, Paris J.B. Bailliere et fils 1934.In 8°(mm.173 x110) 4 cc.nn. (pubblicità fotografica);126 pp.; 2 pp.nn.; legatura cartonata editoriale a stampa; molte foto e figure nel testo.Ottima copia, una piccola menda al dorso.

€ 50,00

297. Bruno Niccolò, L'acquedotto De Ferrari - Galliera. Monografia. Atlante di 45 tavole. Milano, Hoepli, 1893. In folio, cartonato con dorso rifatto, contiene un elenco e le tavole in nero. Un po' macchiato il piatto superiore. Buono l'interno.

€ 80,00

298. Buzzi Aldo, L'uovo alla kok. Milano, Adelphi, 1979. In 8°, broccatura e sovracoperta illustrata, pp. 142 con 11 disegni di Saul Steinberg. Il testo contiene ricette, curiosità, segreti di alta e bassa cucina, dall'insalata all'acqua alla pastina in brodo della pensione, da Apico a Michel Guérard, da Alexandre Dumas a Carlo Emilio Gadda, dal grande Bisson a San Nicolao della Flue.

€ 30,00

299. Buzzi Paola (a cura di), I capolavori dei grandi cuochi. Milano, Mondadori, 1971. In 8°, cartonato editoriale, pp. 64 con 6 tav. in nero nel testo. Edizione fuori commercio.

€ 10,00

300. Calari Gino, Il pane quotidiano del contadino bolognese. Bologna, Lorenzini, 1990. In 4°, cartonato con sovracoperta, pp. 448, numerose illustrazioni monocolori nel testo di Umberto Sgarzi e riproduzioni da antiche figure. Testo e iconografia tutto virato al marrone. Editto sotto gli auspici dell'Accademia Nazionale di Agricoltura.

€ 50,00

301. Calciocianamide Lotto di 4 lavori su questo tipo di fertilizzante che rivoluzionò la produttività agricola alla fine del XX secolo.:- **La calciocianamide** nella Real Tenuta di S.Rossore- Roma 1907. In 16°, 4 pp. broccatura edit. - **La calciocianamide** nella concimazione razionale dei campi-Roma 1908. In 16°,40 pp.,con molte foto;broccatura. - **Pinolini D.**-Esperienze di concimazione sul frumento,sul granturco..Roma 1909. In 8°,24 pp.broccatura.- **I quaderni** della calciocianamide guida pratica per le concimazioni razionali-Roma (1929?) In 8°,64 pp.broccatura.

€ 50,00

302. Canapa lotto di due opuscoli:

Esperienze colturali sulla canapa compiute da Giorgio Ville nel quadriennio 1883-87... Piacenza 1904; In 8°;10 pp.; 1 tavola a colore; broccatura editoriale a stampa.

La calciocianamide nella concimazione della canapa, Roma, Bolognesi 1904-In 8°;12 pp.; illustrato con foto, edito a cura della Società Italiana per la Fabbricazione di Prodotti Azotati..

€ 50,00

303. Canestrini Giovanni - Asprea V., Apicoltura. Con la storia naturale dell'ape. Decima edizione riveduta e corretta da V. Asprea. Con 58 illustrazioni nel testo. Milano, Hoepli, 1925. In 16°, cartonato editoriale appena un po' macchiato. Pp. VI, 2 n.n., 250. Collana Manuali Hoepli.

€ 45,00

304. Capucci Carlo, I sostegni delle viti allevate a "capovolto", a "pergolette", ed a "raggi". Bologna, Edizioni Agricole, 1949. In 8°, broccatura, pp. 26 con 22 illustrazioni in nero nel testo.

€ 15,00

305. Carpentieri Francesco, Analisi enochimica - Casale Monferrato, Fratelli Ottavi, 1926 In 16 °,XVI pp.; 328 pp.; 12 pagine di pubblicità; broccatura editoriale a stampa. Nozioni generali di analisi chimica - Analisi delle uve e dei mosti - Analisi del vino -

Analisi dei sottoprodotti della vinificazione. Con 61 figure in nero.

€ 60,00

306. Carrier Roberto, Grandi piatti nel mondo- Verona Arnoldo Mondadori 1965-In 4°;309 pp.;3 pp.nn.; 34 tav.f.t a colori; legatura in tela editoriale. Famoso libro di questo gastronomo inglese che ci fornisce una visione dei migliori piatti del mondo occidentale. Prima ediz.italiana, in ottimo stato.

€ 50,00

307. Casadoro 1951, Ricettario. Milano, Edizione della Campagna Italiana Liebig, data. In 8°, brossura illustrata, pp. 110. Piccole gialliture alle prime pagine. Prefazione di A. Boni.

€ 25,00

308. Casalini Mario, Le curiosità della tavola. Rassegna illustrativa e piacevole. Roma, Stab. Grafico Capriotti, 1937. In 8° quadro, brossura illustrata in colore. Pp. 202, 2 n.n., numerose illustrazioni in nero. Il desco nella storia - Regimi alimentari - La tavola ... fuori casa - Le specialità della tavola - Varietà e notizie curiose. In buono stato di conservazione.

€ 45,00

309. Cassaga I.O., L'arte di fare l'alcool senza Alambicco. Manuale pratico per estrarlo dai liquori fermentati provenienti sia da sostanze amidacee che zuccherine, dal vino, dalle vinacce e dalle feccie. Milano, Laboratorio Chimico Malpighi (sezione enologica), s.d. (1914). In 16° brossura, pp. 160, alcune figure infratesto. Lievi gialliture e stampa su carta povera. Un pò preoccupante il titolo dell'altro volume pubblicato dallo stesso A.: "Molto vino con poca uva".

€50,00

310. Catalano, Antonino- Ricette per Barman “ Enciclopedia Cocktails”- Catania, Nuovagrafica 1962-In 8°, 76 pp.,2pp.nn.; brossura editoriale illustrata. Elenco di ricette e di ingredienti in tre lingue .Copia ottima.

€ 10,00

311. Cattaneo Jarratt Enrica- Jarratt Vernon, 230 modi di cucinare la pasta. Prefazione di Paolo Monelli. Milano, Mondadori, 1970. In 8°, cartonato editoriale con custodia, pp. XVI, 328 pp.; con tavole in colore fuori testo.

€ 15,00

312. Cattedra Ambulante prov. di Agricoltura, Relazione sull'attività svolta nell'anno 1932.Bologna, Soc. Tipografica già Compositori, 1933. In 8°, brossura, pp. 126, alcune figure infratesto. Qualche giallitura alla prima e ultima pagina.

€ 25,00

313. Cavalcanti, Ippolito Duca di Buonvicino -Cucina teorico-pratica, in fine quattro settimane secondo le stagioni della vera cucina casareccia in dialetto napoletano.-Napoli Grimaldi 2002. In 8°,XVpp.; 1p.b.;482 pp.; 1 tavola f.t. ripiegata più volte; brossura editoriale con cofanetto. Prima ristampa della rara edizione napoletana del 1852, completamente diversa dalle precedenti. Introduzione e glossario di Lejla Mancusi Sorrentino. Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino (2 settembre 1787 – 5 marzo 1859) fu un cuoco e letterato italiano. Discendeva da un'antica famiglia nobile dalla quale proveniva il più famoso poeta Guido Cavalcanti, amico di Dante. Nel 1795 la famiglia ricevette il titolo di duca di Buonvicino. Il suo trattato Cucina teorico pratica, pubblicato per la prima volta a Napoli nel 1837 alla quale aggiunge, nella seconda edizione del 1839,

l'appendice *Cusina casarinola co la lengua napolitana*, presenta numerose ricette dell'epoca, provenienti dalle diverse classi sociali. E' da osservare che la pasta (i maccheroni e gli altri tipi) pur diventando piatto quotidiano sono ancora conditi senza pomodoro e solo timidamente si inizia a proporre di usare il ragù genovese per suo condimento. Esemplare allo stato di nuovo

€ 25,00

314. Cerchiari G. Luigi, Vini, liquori e altre bevande. Milano, Istituto Editoriale Italiano, 1933. In 24°, cartonato editoriale con sovracoperta, pp. 336. Qualche piccola ripresa alle cuffie della sovracoperta, ma ottimo esemplare non comune così completo. Collana "Biblioteca di gastronomia".

€ 70,00

315. Cervellati Alessandro, All'erta umblichi sacri !. Bologna, Sezione Arti Grafiche Istituto Aldini - Valeriani, 1967. In 8°, brossura editoriale (con piccola firma). Pp. 78, 2 n.n., tutte arricchite dai bei disegni dell'A., dedica autografa di Cervellati all'occhietto.

€ 75,00

316. Cervellati Alessandro, Bologna grassa. Bologna, Tamari, 1963. In 8°, cart. edit. ill. con leggero rinforzo al dorso, pp. 282 con numm. disegni di A. Cervellati. N° 4 della coll.: Piccole storie bolognesi.

€ 30,00

317. Cervellati Alessandro, Bologna la grassa. Con un saggio dialettale di Alberto Menarini e un ricettario gastronomico. Bologna, Sezione Arti Grafiche dell'IstitutoTecnico Industriale Aldini Valeriani, 1960. In 8°, brossura illustrata, così come tutto il testo, dall'A., pp. 224. Esemplare stampato in tiratura numerata, molto buono lo stato di conservazione.

€ 70,00

318. Cervellati Alessandro, Umblichi sacri. Storia aneddotica del tortellino nella sua Bologna. Bologna, Sezione Arti Grafiche Istituto Aldini - Valeriani, 1966. In 8°, brossura editoriale. Pp. 108, 4 n.n., tutte arricchite dai bei disegni dell'A., allegati un gran numero di ritagli da vari giornali sulla salvaguardia della ricetta originale del tortellino.

€ 70,00

319. Cervellati Alessandro, Vita e miracoli della cucina bolognese. Bologna, Delaiti per Ente Provinciali per il Turismo, 1951. In 16° brossura a punto metallico. Pp. 8 n.n., con 8 figure in nero su base arancio, altre 4 in copertina tutte dell' A. "Convitare significa assumere la responsabilità del benessere dei convitati per il tempo che stanno a casa nostra".

€ 25,00

320. Cervellati Alessandro, Poggi Giovanni, Bologna a tavola (ieri e oggi). Bologna, Sezioni Arti Grafiche dell'Istituto Aldini Valeriani, 1969. In 8° brossura illustrata, pp. 112 con pagine in colore alternate alle bianche. Numerose le illustrazioni tutte di Alessandro Cervellati. "... la bella Bologna delle Due Torri, della magnifica Piazza Maggiore, delle Sette Chiese, della Mercanzia ... della lunga serie dei portici ... non poteva sfociare anche nell'incremento anche di una gastronomia di altissima fama ...".

€ 60,00

321. Cervellati Alessandro, Poggi Giovanni Storia della mortadella ovvero il suino a Bologna. Ivi, Sezione Arti Grafiche Aldini- Valeriani, 1972. In 8°, brossura illustrata, così come il testo, da A. Cervellati. Pp. 78. Ottimo lo stato di conservazione. "... Prima di

inneggiare al porco mutato in mortadella ... Omaggio riconoscente...". Le pagine di testo sono intervallate da altre pagine (di un intenso, inevitabile, color mortadella) con aneddoti, curiosità e con i bei disegni di A. C. tutte virate al verde. Esemplare con dedica autografa scritta e firmata da G. Poggi e controfirmata da A. Cervellati. Molto buono lo stato di conservazione.

€ 60,00

322. Cervellati Alessandro, Poggi Giovanni, Storia della mortadella ovvero il suino a Bologna. ivi, Sezione Arti Grafiche Aldini-Valeriani, 1972. In 8°, broccura illustrata, così come il testo, da A. Cervellati. Pp. 78. Ottimo lo stato di conservazione. "... Prima di inneggiare al porco mutato in mortadella ... Omaggio riconoscente...". Le pagine di testo sono intervallate da altre pagine (di un intenso, inevitabile, color mortadella) con aneddoti, curiosità e con i bei disegni di A. C., tutti virati al verde.

€ 40,00

323. Cervio Vincenzo, Il trinciante. Ampliato et a perfettione ridotto dal Cavalier Reale Fusoritto da Narni ... Sala Bolognese, Forni, 1980. In 8°, cartonato edit. con sovracoperta. Pp. 12 n.n., 162, 2 n.n., alcune figure nel testo. Ristampa anastatica dell'edizione romana del 1593, stampata su carta uso mano.

€ 40,00

324. Cesari Sartoni Monica -Molinari Pradelli Alessandro, La cucina bolognese. I piatti tipici e le ricette tradizionali di una gastronomia tra le più apprezzate e gustose d'Italia, divenuta famosa nel mondo. Roma, Newton & Compton editori, 1996. In 8°, cartonato con sovracoperta illustrata, pp. 408 con numm. ill. infratesto.

€ 15,00

325. Chapusot Francesco, La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni. Ristampa anastatica con un saggio di Milo Julini su Fr. Chapusot e la cucina di Torino risorgimentale. Sala Bolognese, Forni, 1990. In 8°, tela editoriale con sovracoperta. Pp. XXV, 142, 4 tavole f.t., pp. XVI, 158, 4 tavole f.t., pp. XV, 96, 4 tavole f.t., pp. XVII, 176, 4 tavole f.t. Ristampa dell'edizione di Torino del 1846.

€ 45,00

326. Christofaro di Messisbugo, Libro novo nel quale s'insegna à far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi, così di Carne come di Pesce et il modo d'ordinar banchetti ... Sala Bolognese, Forni, 1982. In 16°, cartonato edit. con sovrac., cc. 115. Ristampa dell'edizione di Venezia del 1557.

€ 20,00

327. Ciocca Giuseppe, Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, confetteria, creme, frutti canditi, gelati . Milano, Hoepli, 1927. In 16° cartonato editoriale con illustrazione in colore al piatto anteriore, dorso riassetato. Pp. LXXXIV, 566 con 179 figure nel testo, XXIV tavole cromolitografiche. Una piccola menda ad una pagina dell'indice, quinta edizione ampliata.

€ 250,00

328. CIRIO, Nuovi orizzonti per la vostra mensa. Con prefazione di Lidia Morelli. 300 ricette scelte tra le 1224 premiate su 18.000 inviate al Concorso Pomodoro Pelati Cirio da 3000 concorrenti. Quinta edizione. Portici, Stabilimento Tipografico E. Della Torre, 1939. In 8° broccura con piccole tocature. Pp. 96, vecchia firma.

€ 35,00

329. Ciulli Paolo - Buzzi Paola, A tavola con Nero Wolfe. Milano, Mondadori, 1968. In 16°, cartonato editoriale. Pp. 85, 3 n.n., edizione fuori commercio.

€ 15,00

330. Ciulli Paolo - Buzzi Paola, A tavola con Nero Wolfe. Milano, Mondadori, 1968. In 16°, cartonato editoriale. Pp. 85, 3 n.n., edizione fuori commercio. Ottima copia.

€ 20,00

331. Cogese, Luigi- Coltivazione intensiva della patata –Catania, F. Battiato, 1918 (Tip. Operaia, Nicolosi e Giuffrida) In 16°, 2 pp.nn.; 50 pp.;2pp.nn.;legatura editoriale in brossura.Ebbe un discreto successo e fu riedito qualche anno dopo . Esemplare in ottimo stato

€ 20,00

332. COME IL ROYAL BAKING POWDER, fa lievitare un dolce. Milano, Ullmann, S.d. (1928). In 16°, opuscolo pubblicitario ripiegato con numerose illustrazioni in nero.

€ 30,00

333. Comitato regionale emiliano... (a cura di), La bieticoltura e l'Industria dello zucchero in Emilia. Bologna, S.T.E.B., s.d. (195..). In 8°, bross., pp. 48 con alcune figure infratesto.

€ 15,00

334. Comune di Chioggia - Mercato del Pesce, Chioggia e il suo pesce. Ivi, Tip. A. Bullo, 1933. In 8°, brossura, pp. 16.

€ 25,00

335. Concimazione. Lotto di tre opuscoli:**Savazzini G.-I** concimi chimici sui Prati di Monte- Milano E.Pizzi, 1914. In 8°, 30 pp. brossura figurata. Interessante testo del Direttore dell'Ufficio Agrario di Domodossola, ampiamente illustrato- **Craveri M.-** Sull'impiego dei concimi fosfatici e potassici..-Roma 1910. In 8°,32pp. Con molte foto.**Istruzioni pratiche** per l'acquisto e la razionale applicazione...Roma 1900. Edito a cura della Società Romana per la fab.ne del solfato di rame e perfosfati minerali. In 8°; bross. a stampa, 22 pp.

€40,00

336. Concimazione. Lotto di tre opuscoli:

Il nitrato di soda...Piacenza, Porta 1903-In 8°;20 pp.;brossura editoriale a stampa a cura Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, illustrato. L'autore forse è O.Munerati-**Le concimazioni potassiche in terreni ricchi di potassa.** Bologna Società tipografica 1904 edito da Ufficio d'Incoraggiamento per Esperienze di Concimazioni. In 8°,34 pp.;bross. edit. Illustrato con foto. Il lavoro fu a cura del Dr. Riccardo De Polo.-**Ciuffolini A.** Concimazione e industrializzazione agraria- Roma Tip.Unione Editrice 1909-In 8°,16 pp.; brossura editoriale illustrata con foto.

€ 40,00

337. Concimazione. Lotto di tre opuscoli:-**Baldrati I.-** I perfosfati- Piacenza, 1908. In 8°,28 pp.; brossura editoriale con illustrazioni.- **Come fertilizzare i nostri prati asciutti.** Bologna, Società Tipografica già compositori 1904. In 8°22 pp.; brossura editoriale a stampa con illustrazioni anche a colore a cura del Dr. R. Mariani Direttore Ufficio d'Incoraggiamento per Esperienze di Concimazioni.- **Barbera O.** La calciocianamide nella concimazione degli agrumi...Roma Bolognesi 1908. In 8°, 12 pp., brossura editoriale .

€ 30,00

338. Concimazione. Lotto di quattro opuscoli:-**Mariani Mario**-La calciocianamide alla prova- Roma 1908. In 8°8 pp.; broccura editoriale .- **Accardi Salvatore**-Parallelo fra la calciocianamide, il Solfato ammonico ed il Nitrato sodico-Roma-Bolognesi 1908-20 pp.; illustrato con foto, broccura editoriale.-**De Polo Riccardo**- Risultati di alcune esperienze di concimazione con calciocianamide su piante Ortensi..Roma Bolognesi 1908. In 8°,20 pp.; broccura editoriale (piccolo strappetto alla broccura in un angolo); illustrato .- **D'Ercole Anassagora** – La calciocianamide ed il suo migliore impiego in agricoltura-Roma Bolognesi 1910. In 8°;32 pp., broccura editoriale,illustrato. L'opuscolo era stato pubblicato dalla Società Italiana per la fabbricazione di prodotti azotati.

€ 40,00

339. Concimazione. Lotto di tre opuscoli:-**Nicastri Raffaele**-Efficacia di alcuni concimi azotati nella concimazione diretta al fumento.. Avellino, 1908. In 8°;8 pp.; broccura editoriale; illustrato.-**Dapples C.**– Letame di stalla e concimi chimici alle colture primaverili- Genova 1907. In 8°; 9 pp.; broccura editoriale (piccola mancanza nella parte bianca in quarta di c.) -**Jacometti Giovanni** - I nuovi concimi azotati di fronte ai vecchi.Torino, Bona 1909. In 8°; 32pp.; broccura editoriale a stampa, illustrato con foto.

€ 30,00

340. Confederazione Fascista Agricoltori, Atti del II convegno nazionale delle irrigazioni. Bologna 25-26 Maggio 1940. A cura della Federaz. Naz. Fascista dei Consorzi di Bonifica Integrale. Roma, Stab. Tip. RAMO, 1941. In 8° broccura, pp. 318, 143 n.n. con alcune figure.

€ 25,00

341. Consorzio di Bonifica integrale del bacino del Locone - Bari, Statuto (R.D. 16 mag. 1929 – Reg. alla Corte dei Conti 28-5-1929). Bari, Favia, data. In 8°, spillato, pp. 26

€ 20,00

342. Consorzio prov. dell'economia Siena, La bonifica integrale in provincia di Siena. Ivi, Turbanti, 1929. In 8° grande, broccura leggerm. ingiallita, pp. 38 con tav. in nero fuori testo.

€ 35,00

343. Consorzio internazionale per la Bonifica di Burana. Provincie di Modena, Mantova e Ferrara. Notizie generali. Modena, Soc. Tip. Modenese, 1931. In 8°, broccura, pp. 12 con una carta in colore ripiegata.

€ 25,00

344. Consorzio del vino Chianti colline pisane Pontedera, Statuto. C. Corsi - Industria Tip. Pisana, s.d. (193..). In 8°, brocc., pp. 16

€ 20,00

345. Corbetta Francesco, Uva e vino di casa nostra - Autunno 1967. Bologna, La Zincotecnica, Data. In 8° piccolo, broccura illustrata, pp. 8 non numerate, 46 tavv. in colore.

€ 15,00

346. Corrado,Vincenzo- Pranzi giornalieri variati ed imbanditi in 672 vivande secondo i prodotti della stagione.- Napoli, Grimaldi, 2001-In 8°;XXIV pp.;130;128;129-145 (glossario e indice); legatura in broccura editoriale illustrata con scatola. Prima ristampa della rara edizione napoletana del 1832.

Si deve alla sensibilità del libraio antiquario Marzio Alfonso Grimaldi questa riedizione del fortunato testo del Corrado con un' Introduzione e glossario di Lelja Mancusi

Sorrentino. (si veda nella prima parte la scheda della sua biografia). La cucina napoletana attuale nasce dall'intrecciarsi di quella aristocratica con quella popolare, l'una dovette semplificarsi, l'altra ingentilirsi. Il Corrado tentò felicemente il connubio. Egli, massima autorità della cucina aristocratica del Settecento, in tarda età, ai primi del XIX secolo pubblicò i Pranzi giornalieri, primo tentativo di trasformare la cucina dei sontuosi pranzi di gala in una più adatta al mangiare quotidiano. L'opera ebbe notevole successo e più edizioni. Esempio allo stato di nuovo.

€ 25,00

347. Cosmo I. –De Rosa T. Manuale di Enologia- Edizioni Agricole Bologna 1960 In 8°, XII, 164 pp., brossura editoriale a stampa con illustrazioni e fotografie. Si tratta di un manuale di largo uso che ebbe una notevole diffusione.

€ 10,00

348. Cottingham Taylor D.D.-Good Housekeeping ABC of Cookery, Londra 1929. In 16°; 256 pp.; tela editoriale. Centinaia di ricette di cucina anglosassone. Copia in discreto stato a parte delle mende al dorso

€ 30,00

349. Couffignal Huguette, La cucina povera. I cibi più vicini alla natura. I piatti più antichi del mondo. Le ricette tramandate nelle capanne e nelle cascine. Milano, Rizzoli, 1974. In 8°, cartonato editoriale. Pp. 232, tradotto e adattato per l'Italia da E. Spagnol.

€ 25,00

350. Cousin, J.-A.P.-Voyages gastronomiques au Pays de France. Le Sud-Ouest. De Nîmes à Bordeaux. Parigi, Flammarion, 1928. In 8°; 217 pp.;3 pp.nn.;1 carta geografica ripiegata più volte; brossura editoriale illustrata. Compendiosa guida per il gastronomo - viaggiatore con elenco di alberghi, ristoranti e piatti. In ottimo stato di conservazione.

€ 25,00

351. Craig, Elizabeth, Collins Family Cookery- London, Collins, 1957. In 16°; 960pp.; illustrato con 180 fotografie e 18 tavole a colori f.t.; legatura in tela editoriale. Prima edizione di questo classico della cucina anglosassone. Buona copia

€ 40,00

352. Crepaldi Chiara - Rigoni Paolo, Il fuoco. il piatto. la parola. Cultura alimentare e tradizione popolare nel Polesine. Rovigo, Associazione Culturale Minelliana, 1993. In 8°, cartonato editoriale. Pp. 668 con alcune figure in nero e colore nel testo.

€ 30,00

353. Croce Giulio Cesare . Bertoldo con Bertoldino e Cacasenno. In ottava rima. Con Argomenti, Allegorie, Annotazioni, e Figure in Rame. Ristampa dell'edizione di Bologna del 1736 di Lelio Dalla Volpe. Bologna, Seab, 2003. In 4° moderno piccolo, cartonato rustico con etichetta al dorso. Accurata ristampa edita in 100 esemplari numerati, dei quali i primi trenta assolutamente fuori commercio. Pp. 20 n.n., 346, 126 di annotazioni e indice. Illustrato da 22 tavole a piena pagina, compreso quella in antiporta ed una ripiegata nelle annotazioni e con finalini animati.

€ 100,00

354. Cucina Toscana, Ricettario con prefazione di G. Pierotti. Firenze, Edizioni per l'Ente delle attività toscane, 1927. In 8° piccolo, cartonato editoriale con titoli. Pp. 86, dorso leggermente sbiadito, ottimo esemplare. Opera rara nell'edizione originale.

€ 150,00

355. Cucina Toscana, Ricettario con prefazione di G. Pierotti. Sala Bolognese, Forni, 1991. In 16° broccatura con sovracoperta. Pp. 136, stampa color seppia. Ristampa dell'edizione del 1927.

€ 10,00

356. Cùnsolo Felice, La gastronomia nei proverbi. Milano, Novedit, 1970. In 16° massimo, cartonato editoriale con custodia. Pp. 176, 2 n.n., belle tavole in nero f. t.

€ 35,00

357. Cùnsolo, Felice -Dizionario del gourmet -Milano, Novedit 1961 In-8vo 160 pp., vignette nel testo in nero; broccatura editoriale illustrata. Prima edizione . Vi sono descritti 500 vini tipici italiani. Buona copia a parte una piccola rottura alla cuffia superiore.

€ 25,00

358. Cùnsolo, Felice, Dizionario del gourmet- Milano, Novedit, 1961 -In 16°, 238 .; 2 pp.nn; legatura in cartonato editoriale con sovracoperta. Pubblicato qui in seconda edizione notevolmente aumentata, che descrive in modo dettagliato, oltre seicento vini tipici italiani. Ottima copia con sovracoperta. In perfetto stato di conservazione.

€ 25,00

359. Dalmasso G., Nozioni di viticoltura moderna. Milano, Vallardi, 1929. In 16°, broccatura, pp. 140 con 106 incisioni e due tavole in colore. Coll.: Biblioteca Popolare di Coltura, n° 63.

€ 30,00

360. Dal Prà Giancarlo - Varese Renato, Vin da vesin - Rejòte e Garnèi. Poesie enoiche e illustrazioni di insegne. Bassano del Grappa, Ghedina & Tassotti, 1988. In 4°, cartonato illustrato bicolore, pp. 94 con illustrazioni a piena pagina nel testo di R. Varese. Allegato cartoncino augurale con una poesia dialettale (e traduzione) di G. Dal Pra; altra dedica autografa, del medesimo autore, al frontespizio.

€ 30,00

361. De Carolis Maria Antonietta, La cucina del cielo - illustrato da Ida Bohatta; testo italiano [tradotto dal tedesco] da Maria Antonietta De Carolis Monaco, J. Mueller, 1933 (Roma, S. A. L. E. R libreria). In 24°, 18 pp.; cartonato editoriale a stampa, illustrato con figure gastronomiche. Raro e delizioso libretto per bambini. In perfetto stato.

€ 120,00

362. De Carolis Vincenzo, La pratica dell'insilamento dei foraggi- Roma, Ramo editoriale degli agricoltori, 1941 . In 16°; 90 pp.; 2 pp.; 1 tav.f.t. a colori. Il libro fa parte della Collezione della Biblioteca per l'insegnamento agrario professionale. Molte fotografie corredano questo testo. Alcune pubblicità illustrate. In discreto stato di conservazione.

€ 20,00

363. Del Pelo Pardi G.- Il frumento fucense-Roma Tipografia Riccardo Garroni 1902. In 8°; 10 pp.; broccatura editoriale. Opuscolo con il quale si enfatizza la buona qualità dei grani prodotti nel Fucino, grazie ad una Amministrazione diretta dei principi Torlonia. Alcune mende nell'ultima carta bianca.

€ 25,00

364. De Rosa Antonio, Granicoltura. Con un'appendice riguardante il frumento "Carlotta Strambelli". Con 24 illustrazioni. Milano, Hoepli, 1919. In 16°, cartonato editoriale, pp. XI, 300. Prima edizione in buono stato di conservazione. Collana Manuali Hoepli.

€ 60,00

- 365. Di Corato Riccardo**, Il Bicchiere d'argento. Milano, Domus, 1986. In 8°, cartonato con custodia in plexiglas, pp. 570 con numerose tavole pubblicitarie in colore fuori testo. Prima edizione, in ottimo stato.
€ 50,00
- 366. Dickson Adamo**, L'agricoltura degli antichi. Sala Bolognese, Forni, 1983. In 8° brossura, pp. 466, 4 n.n., due figurine infratesto. Ristampa dell'edizione di Edimburgo del 1788.
€ 30,00
- 367. Disney Walt**, Il Manuale di Nonna Papera. A cura di Mario Gentilini. Milano, Mondadori, 1971. In 16°, cartonato illustrato, pp. 254 illustrate da numerosi disegni in colore, di Giovan Battista Carpi. Terza edizione. (Eppure non è di facile reperibilità!).
€ 20,00
- 368. Disney Walt**, Il Manuale di Nonna Papera. A cura di Mario Gentilini. Milano, Mondadori, 1973. In 16°, cartonato illustrato, pp. 254 illustrate da numerosi disegni in colore, di Giovan Battista Carpi. Sesta edizione. (Eppure non è di facile reperibilità!).
€ 20,00
- 369. Eich Ebba - Moller Aase - Lillienbourg - Joek Gerda**, Den unge frues kogeboeg (il nuovo libro per la moglie). Reitzels, Bording, 1946. In 8°, cartonato originale illustrato con dorso riassetato ma integro, pp. 216.
€ 30,00
- 370. Elen-Simon (Mme)**. L'art culinaire et menager. Programme de l'enseignement menager. 1ère, 2ème et 3ème annee. Bruxelles, Vertil, 1937. in 8°, 373pp.; 12 pp.mn.; 1 buono di ordine libraio; illustrazioni pubblicitarie brossura editoriale illustrata. Esemplare in ottime condizioni.
€ 20,00
- 371. Ente Nazionale Risi**, Il riso nella cucina italiana. Milano, De Agostini, 1951. In 16° ad album, brossura illustrata in colore, pp. 28 non num., 12 illustrazioni in colore in 6 tavv. fuori testo, raffiguranti le regioni d'Italia, di V. Nicouline. Le ricette sono di D. Fornari.
€ 20,00
- 372. Esquire Magazine** –Handbook for hosts - Londra, Muller. 1957. In 8°; 288 pp.; legato in tela editoriale. Dalle ricette di cucina, ai giochi, alle “stregonerie” magiche per le scommesse. In ottimo stato di conservazione.
€ 25,00
- 373. Esquire Magazine** -Esquire Cook-Book- Londra, Muller. 1959. In 8°; XIV pp.; 322 pp.; tela editoriale con titolo in oro, introduzione di Arnold Gingrich, illustrato con oltre 200 disegni da CHARMATZ, vengono elencate 750 ricette europee. In ottime condizioni.
€ 25,00
- 374. ESTRATTO DI CARNE LIEBIG**, Cenni sull'origine, la natura e gli usi dell'Estratto di Carne Liebig. Milano, Pietro Agnelli, 1886. In 16° piccolo, brossura originale cromolitografica, pp. 32. Minima usura.
€ 35,00
- 375. Fabrizi Aldo**, La pastasciutta. Ricette nuove e considerazioni in versi. Milano, Mondadori, 1970. In 8°, cartonato con sovracoperta, pp. 174, 2 n.n., con 16 tavole a colori

di Enrico Ferorelli e 20 disegni di Ferruccio Bocca. Prima edizione stampata su carta distinta gialla.

€ 25,00

376. Fabrizi Aldo, Nonna minestra. Ricette e considerazioni in versi. Milano, Mondadori, 1974. In 8°, cartonato con sovracoperta, pp. 216 con 16 tavole a colori di Albanese - Svoboda e 20 disegni di Alberto Fremura. Prima edizione, stampata su carta distinta gialla.

€ 25,00

377. Faccioli Emilio (a cura di), Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo. Milano, Il Polifilo, 1966. Voll. 2 in 8°, tela editoriale con sovracoperta ed astuccio, pp. XXV+ 394+ 444 con fig. in nero nel testo e tav. in nero ed in colore fuori testo. Trattato con annotazioni dei più importanti scrittori italiani di gastronomia: Platina, Messisbugo, Scappi. Redi ... I testi latini riportano, a fronte, la traduzione.

€ 120,00

378. Fanti Mario, I Macellai Bolognesi. Mestiere, politica e vita civile nella storia di una categoria attraverso i secoli. Bologna, A cura del Sindacato Ese. Macellerie, 1980. In 4° p. cartonato editoriale con cofanetto, XVIII; 282 pp.; ricco di illustrazioni in nero e colore. Precedente proprietà.

€ 35,00

379. Federazione Nazionale dei Consorzi per la Viticoltura, Norme che regolano i rapporti tra Consorzi ed Enopoli tra Consorzi e Magazzini Consorziali per la raccolta e il confezionamento delle uve da tavola. ALLEGATO: Regolamento per il funzionamento dell'Enopolio Consorziiale. Roma, Tip. Federazione Italiana Consorzi Agrari, s.d. (1933). Fascicoli due in 8, brossure (con piccole fioriture), 8 pp.; 12pp.

€ 20,00

380. Federazione Italiana dei Consorzi Agrari lotto di tre opuscoli

Progetto di statuto di un Consorzio Agrario Cooperativo. Piacenza 1899-In 8°; 24 pp.; brossura editoriale a stampa.

Rodino Luigi –Forme legali di costituzione di un consorzio agrario cooperativo-Piacenza 1898. In 8°; 34pp.; brossura editoriale a stampa.

D'Ercole Anassagora Il campicello agrario...Piacenza, Porta 1905. In 8°, 24 pp.; brossura editoriale a stampa illustrato. La quarta di copertina presenta delle lievi mende sul bordo inferiore.

€ 30,00

381. Feruglio Domenico, Problemi del terreno e difficoltà ambientali nei comprensori di Bonifica. Udine, Stab. Tip. Friulano, 1933. In 8° massimo, brossura, pp. 14.

€ 15,00

382. Firpo Luigi (a cura di), Gastronomia del Rinascimento. Strenna UTET 1974. Torino, UTET, data. In 8°, cartonato, pp. 184 con 28 tavole in nero nel testo ed alcune in colore fuori testo. Bel saggio sulla gastronomia rinascimentale, con un "assaggio" di quella cucina, riportato dai grandi ed introvabili originali libri del cinquecento e seicento.

€ 25,00

383. Fornari Dario, Sai cucinare il riso? 60 ricette per cucinare il riso. Milano, Ufficio Propaganda Ente Nazionale Risi, 1956. In 16°, brossura illustrata, pp. 32 con figurine infratesto.

€ 15,00

384. Fracastoro Girolamo, De vini temperatura sententia. A cura di L. Bonuzzi. Verona, Grafiche Fiorini per Consorzio tutela Valpolicella e Recioto della Valpolicella, 1986. In 8° brossura, pp. 86. Esemplare intonso ed in tiratura numerata

€ 30,00

385. Fracchia L.A., Progetto tecnico ed economico per la bonifica idraulica e trasformazione agraria delle tenute di Zambra e Campo di Mare. Roma, Pistotesi, 1907. In 8° grande, mezza pelle con filetti e titoli in oro al dorso, pp. 82. Manca un pezzetto del dorso a piede.

€ 30,00

386. Fracchia L.A., Il capitolato d'affitto in uso nell'Agro Romano-Appunti critici-Proposta d'un Capitolato normale per affitti a lungo termine ed a migliorìa..Roma Pistotesi, 1907. In 8°; 58 pp.; brossura editoriale a stampa. Dedicata manoscritta dell'autore all'Avvocato Poggi "pioniere di progresso agricolo nel deserto Agro roma..". Il deserto si riferiva alla attuale zona a nord di Roma di Campo di mare, Fregene e località viciniore.

€ 30,00

387. Fracchia L.A- Sul rincaro delle carni in Roma, Gaetano Pistolesi,1907. In 8°; 12 pp.; brossura a stampa editoriale. Interessante e rara relazione sull'approvvigionamento di carne e latte a Roma, con confronti con altre realtà e considerazioni sugli aspetti economici dell'approvvigionamento di derrate alimentari nella Capitale.

€ 30,00

388. Fracchia L.A-Sulla necessità d'integrare l'opera della Cattedra Ambulante d'Agricoltura...; Roma, Pistotesi, 1907. In 8°; 28 pp.; brossura editoriale (qualche gora sulla stessa). Interessante analisi e relative proposte sui mercati agricoli e la loro internazionalizzazione .

€ 20,00

389. Frati Ludovico (a cura di), Libro di cucina del secolo XIV. Sala Bolognese, Forni, 1986. In 16°, brossura editoriale. Pp. XV, 92, ristampa dell'edizione di Livorno del 1899

€ 15,00

390. G.A. (e altri testimoni oculari), I pranzi dello zio prete. Firenze, Libreria Editrice Fiorentina, 1982 In 8° stretto, brossura. Pp. 28, 4 in carta distinta verde, alcune figure. Collezione "Mezzo Scudo" di libricini di tradizione e ricordi popolari con illustrazioni di artisti virtuosi

€ 15,00

391. Garoglio Pier Giovanni, Annuario del vinicoltore. Anno III, 1930. Firenze, Edizione de "I Fermenti", data. In 16°, brossura, pp. 224 comprese 22 di pubblicità editoriali. Piccole mancanze al dorso e lieve alone al piede delle prime 15 pagine. Alcune figure nel testo anche a piena pagina.

€ 50,00

392. Gentilini Virgilio - Cassi Gelio, OEnotria: Brindisi - Carme Enotrio. Udine, Tipografia Arturo Bosetti, 1910. In 4°, brossura. Pp. 8, 2 n.n., leggera usura

€ 15,00

393. Ghinelli Salvatore- L'apprendista cuciniere. Manuale pratico per famiglie,

ristoranti, alberghi, pensioni.- Milano, Bietti, 1928. In 8° piccolo broccura originale con minime tocature ma integra illustrata in colore al piatto anteriore (Attilio), pp. 336. **Prima edizione.** Ghinelli, soprannominato "e' Gnaf", viene riconosciuto come l'Artusi riminese; in questo volume riportò tutta la sua lunga esperienza di chef in 630 ricette nelle quali è sempre molto chiara la sua linea gastronomica: sposare la tradizione romagnola con la cucina internazionale di Escoffier, prediligendo ingredienti nobili.

€ 250,00

394. Ghinelli Salvatore- L'apprendista cuciniere. Manuale pratico per famiglie, ristoranti, alberghi, pensioni.- Milano, Bietti, 1928. In 8° cartonato con il piatto anteriore della broccura originale, seppur con mende, conservata, pp. 336. Esemplare con dedica autografa di Adamo Ghinelli (si veda scheda precedente) datata: Rimini 17 - 9 - 49

€ 150,00

395. Giegher Mattia, Li Tre Trincianti (P. Frambotto 1639). Sala Bolognese, Forni, 1989. In 16° massimo ad album, cartonato editoriale con titoli. Pp. 26 n.n., 6 tavole, pp. 56, 4 tavole, pp. 30 n.n., 24 tavole, altre 2 ripiegate. Ristampa anastatica, su carta uso mano, dell'edizione di Padova del 1639

€ 25,00

396. Gioia Melchiorre (aggiunto **Cattaneo Carlo**), Sul caro dei viveri e sul libero commercio dei grani. Aggiuntovi : L'agricoltura inglese paragonata alla nostra. Palermo - Milano/Bellinzona, Sandron/Colombo coeditori, 1901. In 16° grande, broccura originale con piccola figurina. Pp. 152, 4 n.n., piccole tocature alla copertina ma buon esemplare intonso

€ 35,00

397. Giornale degli allevatori, Quindicinale illustrato di Agricoltura, Coniglicoltura, allevamento di Bovini, Equini, Suini, Ovini e Caprini, Cani, Acclimatazione, Ornitologia, Apicoltura, etc. Direttore G. Licciardelli. Catania, dalla tipografia della rivista, date. Volumi 10, in 4°, m. tela modesta. Pagg. da 28 a 32 ciascun fascicolo, molti con copertine originali conservate. Numerose ill. in nero e, nelle annate che vanno dal 1906 al 1911, numerose tavole in cromolito. L'anno 1915 porta mende al piede. Alcune pagine, di varie annate, sono segnate a matita. Disponiamo delle prime 10 annate consecutive: dal 1906 (anno II°), al 1915

€ 400,00

398. Giovannini Sandro (a cura di), Marcus Gavius Apicius: "De re coquinaria" o "L'arte della cucina". Incipit. Pesaro, Eliopolis Edizioni, 1987. Curiosa ristampa, edita in duecento esemplari numerati (nostro esemplare n° 105), in pergameno editoriale arrotolato, per una lunghezza di circa 600 cm, a tabula, su due sostegni in legno. alcune illustrazioni in colore. Fermaglio in cuoio e custodia. Prima edizione

€ 100,00

399. Giusti Giusti, Rosso rubino, profumo di viola. Appunti per una ricerca sul Lambrusco Modena, Futura Libri, 1976. In 8°, broccura con sovracoperta, pp. 100 con illustrazioni in seppia nel testo.

€ 30,00

400. Goidanich, Pier Gabriele -Ricerche etimologiche : Serie I : denominazioni del pane e di dolci caserecci in Italia -Bologna Tipografia Gamberini e Parmeggiani, 1914
In folio (mm.310x225) 2 pp.nn.;46 pp brossura editoriale con lo stemma dell'Accademia delle Scienze di Bologna. Estremamente interessante perchè oltre a trattare i nomi del pane, nelle sue varie forme e dei dolci nei diversi dialetti italiani ne evidenzia le origini spagnole, franco- provenzali, arabe, slavo greco ecc. Copia in ottimo stato.

€ 75,00

401. Goldoni, Luca -Champagne, gli interpreti di un tipo- Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne-1983. In 4° quadrotto; 48 pp.; custodia in cartone; libro pubblicitario di estremo livello qualitativo,dedicata al grande vino francese, tutta illustrata con splendide foto a colori. Edizione numerata, fuori commercio . Esemplare in ottime condizioni.

€ 25,00

402. Goldschmied, Leo- Enciclopedia gastronomica (Storia, curiosità, nomenclature, ricettari) Milano, Ceschina,1954 .In 8°;430 pp.;2 pp.nn.; 5 tav. f.t. con illustrazioni di quadri di nature morte;legatura editoriale cartonata. Un classico che non deve mancare. In buone condizioni, piccole mende alle cerniere.

€ 30,00

403. Good Housekeeping Institute (The)-1°-Good Housekeeping's Picture Recipe Book –Londra,The National Magazine 1959; 236 pp.; Buona copia .

€ 10,00

404. Good Housekeeping Institute (The)-

1°-Good Housekeeping's Picture Recipe Book –Londra,The National Magazine 1959; 236 pp.;

2° Good Housekeeping's Book of Entertaining- Londra 1955 240 pp.;

3° Good Housekeeping's Book Continental Cookery –Londra 1956. Ogni testo di questa collana si presenta con centinaia di illustrazioni fotografiche.; tela editoriale, titolo in oro al piatto. Buone copie.

€ 40,00

405. Gosi, Luciano- Erbai da foraggio - Roma, Ramo editoriale degli agricoltori, 1941. In 16°;78 pp.; 2 pp.nn.; 2 tav. fotografiche f.t.; brossura editoriale a colori. Fa parte della Collezione Biblioteca per l'insegnamento agrario professionale. Anche questo manuale è riccamente illustrato da foto. In discreto stato d'uso, piccolo strappo al foglio di guardia.

€ 12,00

406. Greenfield, Laura -Sotheby's Cafe Cookbook - Londra, Sotheby's, 2006.In 4° quadrotto; 160 pp.; legatura editoriale in cartonato con sovraccoperta. Si tratta di 40 ricette dell'esclusivo ristorante della nota casa d'asta inglese. Copia allo stato di nuovo.

€ 20,00

407. Grillo del focolare (raccolte dal), Tra fornelli e cazzaruole. Manuale di Cucina e Pasticceria con ricette per ammalati, convalescenti e per persone di stomaco debole o obbligate a diete speciali. Bologna, Capelli, s.d. (193..). In 8° piccolo, brossura originale con tracce d'uso. Pp. 216, 2 n.n., esemplare stampato su carta povera.

€ 50,00

408. Gualerzi Francesco, Il serbatoio Grisanti sull'Enza. Piacenza, St. Tip. Porta, 1909. In 8°, broccura un pò sporca, pp. 8 con 4 ill. n. testo. Estratto originale dal Giornale di agricoltura della Domenica.

€ 15,00

409. Guerrini Olindo - L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa. Roma, Formiggini, 1918, In 16° (mm.190x115); XVI pp, 334 pp., 2pp.nn, broccura editoriale figurata da Majani. Prima edizione postuma di questo vero e proprio trattato di arte culinaria; d'altra parte, secondo alcuni critici, al Guerrini si deve gran parte della celebre opera di Artusi. L'inconfondibile vena del Guerrini (ossia Lorenzo Stecchetti) permea l'opera gastronomica sugli avanzi della mensa da "riciclare" con ricette a dir poco squisite. Esempio in perfetto stato.

€ 150,00

410. Guzzini D. (RELATORE DELLA C.F.A.), Indagine sulla peschicoltura italiana. Contributo alla corporazione orto-floro-frutticola. Roma, Edit. degli Agricoltori, 1936. In 4°, cart. edit., pp. 280 con fig. in nero nel testo, 4 tavole in nero e 14 tavv. in colore fuori testo.

€ 60,00

411. Hauser Bergamin Gayelord, Cosa mangiare per essere bella. Milano, Editoriale Domus, 1952. In 16°, broccura, pp. 270. Il primo libro del Dott. Hauser il medico della bellezza. Seconda Edizione.

€ 15,00

412. Hering Richard - Dictionnaire de Cuisine. Par Hering Richard, Directeur de Cuisine de l'Hotel Metropole a Vienne (anciennement Hotel Bristol) Vienna, R. Hering, 1921. In 16°;584 pp.; cartonato editoriale, seconda edizione aumentata, termini in francese, tedesco, inglese e italiano. Buona copia, qualche piccola menda al dorso.

€ 50,00

413. Hill, Amelia Leavitt - Complete Book of Table Setting: With Service, Etiquette & Flower Arrangement - New York: Greystone Press -Hawthorn Books (s.d. ma 1957). In 8°; 304 pp.; illustrato con foto a colori a piena pagina e in bianco e nero; legatura editoriale in sky. Simpatico libro sul modo di preparare la tavola. Buona copia.

€ 10,00

414. Il cucchiaio d'argento- Il libro fondamentale della cucina italiana - Supplemento alla I e II edizione Milano Editoriale Domus 1951. In 8°; 97 pp.; 1p.nn.; 4 tavv. f.t.; broccura editoriale a stampa. Ricette semplici e gustose di questo classico che ha visto oltre 50 edizioni dalla prima. Due tavole a colori con 12 cocktails intramontabili. Buon esempio, piccole mende al dorso.

€ 10,00

415. Il cuoco piemontese, Ridotto all'ultimo gusto con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande si in grasso che in magro ... In più insegna il vero metodo per il pasticciare e confetturiere ... Sala Bolognese, Forni, 1979. In 8°, cartonato editoriale, pp. 10 n.n., 402, 2 n.n., una tavola in antiporta e altre ripiegate fuori testo

€ 45,00

416. Il libro della cucina, consigli di economia domestica, 500 ricette per cucina, dolci, conserve con 50 illustrazioni Milano Sonzogno, 1934 .In 4°,2 pp.nn.;255pp., broccura editoriale a stampa illustrata. In testa al frontespizio “ Il libro utile alle massaie “.Piccole mende alla broccura, piccolo strappo alla coperta anteriore.

€ 80,00

417. Il riso nella cucina italiana - Milano, Ente Nazionale Risi, 1951 . In 16°oblungo, 40 pp.; 12 tavole a colori che rappresentano le regioni d’Italia di da V.Nicouline, broccura editoriale con due foto, e all’esterno, la carta d’Italia dello stesso disegnatore. Ricette e notizie turistiche . Copia in buono stato a parte piccole mende al dorso.

€ 20,00

418. Incontri Lotteringhi della Stufa, Maria Luisa-Girarrosto. Come si cucina la selvaggina. Editoriale Olimpia, (1964 ?) Prima edizione;128 pp.; 6 tav.f.t. con illustrazioni di antichi quadri, disegni di Selina Bonelli, legatura editoriale in carta paglia illustrata rigida. Simpatico trattato di gastronomia, “La selvaggina forma la delizia della mensa..” così scriveva Brillat-Savarin e la Incontri Lotteringhi fa di tutto per avverare questa affermazione. In buono stato di conservazione, a parte una piccola rottura al dorso.

€ 30,00

419. Incontri Lotteringhi Della Stufa, Maria Luisa-Desinari E Cene. Dai Tempi Remoti Alla Cucina Toscana Del XV Secolo –Editoriale Olimpia 1965. In 8°,264 pp.;8 pp.nn.;20 tav. f.t.; legatura editoriale in buckram,sovracoperta illustrata,scatola in cartone.Notevole storia della gastronomia arricchita da decine di ricette, nozioni economiche e ben illustrata. Esemplare in ottimo stato a meno di una piccola rottura alla sovracoperta restaurata.

€ 45,00

420. Jacob, Heinrich Eduard -Biografia del caffè - Milano Bompiani 1936 – In 16°; 16 pp.nn.; 414 pp.;2 pp.nn.; 44 illustrazioni fotoincisioni fuori testo, broccura editoriale con sovracoperta e cellophane. Prima edizione .Tratta ampiamente la vita del caffè, il vino dell’ Islam, la salute delle Nazioni, piantatori, mercanti, Re, caffè e il secolo XIX, la storia del Brasile, notizie bibliografiche, il caffè e i caffè in Italia. Esemplare con barbe e in ottime condizioni.

€ 60,00

421. Jannattoni, Livio-Osterie e Feste romane,dal vino delle scampagnate al pranzo e cena, cronaca, tradizioni, costume e nostalgie – Roma, Newton Compton Editori, 1991. In 16°, 431pp.;15 pp.nn.; 16 tavv.fotografiche f.t.; tela editoriale con sovracoperta illustrata.Libro basilare sull’argomento pubblicato per la prima volta nel 1977,qui in seconda edizione. Esemplare allo stato di nuovo.

€15,00

422. Keys Ancel e Margaret -Mangiar bene e stare bene- Padova, Piccin, 1962 .In 16°;346 pp.; legatura editoriale in cartoncino. Prima edizione italiana. Traduzione di A. Fidanza e V. Poppi. Prefazione di P. D. White. Presentazione di Giorgio Bini. Ottimo stato.

€ 15,00

423. Knor - Suisse, Ricettario. Milano, B. Ullmann, s.d. (195..). In 16°, broccura, pp. 32 con Illustrazioni nel testo.

€ 15,00

424. L'amico della massaia, La cucina di tutto l'anno. Consigli di economia domestica. Liste giornaliere - 500 ricette per cucina - dolci - conserve. Milano, Sonzogno, 1939. In 8°, brossura fotografica con una improbabile Lupe Velez ai fornelli. Pp. 260 con 25 illustrazioni in nero nel testo. Lieve usura in genere. Omaggio della Ditta E. Amoretti di Lorenzo - Oneglia - alla propria affezionata Clientela. Non comune.

€ 60,00

425. La cucina del sole-8 cuochi per 8 menu- Alexa edizioni 2007. In 16°, 65 pp.; 1p.b.; brossura editoriale illustrata. Delizioso libretto che tratta di ricette di cuochi a confronto.

€ 5,00

426. La cucina del ventennio, Mondani, Genova, 1976. In 4°; 48 pp. Interessante documentazione sulla propaganda autarchica alimentare, moltissime illustrazioni brossura editoriale Ottima copia.

€ 15,00

427. La cucina di Genova e della Liguria, Prefazione letteraria di Giuseppe Marcenaro. Genova, Nuova Editrice Ligure, 1972. In 8°, brossura illustrata, pp. 156 con numerose piccole illustrazioni nel testo, tutte virate al verde. Volume omaggio della ditta Pietro Isnardi.

€ 40,00

428. La cucina illustrata, Ricette di tutti i paesi. Milano, Domus per Life, 1961. In 4°, cartonato editoriale con sovracoperta (una piccola mancanza), pp. 294 con illustrazioni a colori. Particolare l'iconografia ripresa, quasi certamente, dall'edizione americana dando una strana visione di questa Italia del boom: trionfi di cibo in un Paese che voleva dimenticare le ristrettezze del dopoguerra se non, addirittura la fame, di pochi anni prima e scene familiari, con linde casalinghe e bambini perfetti, del tutto improbabili in un Paese non ancora "libero" da schemi parentali del tutto diversi da quelli americani.

€ 25,00

429. La cucina italiana, Rivista mensile di gastronomia per le famiglie e i buongustai. Fondata da D. Notari. Disponiamo delle seguenti annate complete di indici: 1934 (anno VI) e 1935 (mancano 16 pagine al numero di gennaio). Milano, Tip. "Giornale d'Italia", date. In 4°, pp. 32/40 ogni fascicolo, con numerose illustrazioni nel testo. La prima annata è legata in mezza tela (con abrasione a piede del dorso) e l'altra, in fasc. singoli in carpetta. Questi ultimi sono tutti in buone condizioni ma con piccoli tagli e minime mancanze ai margini. Le due annate.

€ 150,00

430. La cucina italiana, Rivista mensile per le famiglie. Milano, Date. In 4°, brossura fotografica in colore, pp. ca. 160 al fascicolo Disponiamo delle seguenti annate complete: 1952 (rilegata in m. tela), 1970, 1971, 1972. (per ciascuna annata)

€ 30,00

431. La cucinera piemontese, Che insegna con facil metodo ad acconciare le vivande sì in grasso che in magro secondo il nuovo gusto. Sala Bolognese, Forni, 1980. In 16°, cartonato edit. con sovracoperta. Pp. 4 n.n., 144, ristampa dell'edizione di Torino del 1798.

€ 35,00

432. La cuisine de Ric et Rac-Parigi, A.Fayard & C,(1933)- In 16°, 603 pp.;1 p.b.;legatura editoriale in mezza tela e cartonato illustrata. Si tratta di un noto manuale “scrupoloso” e pratico di 750 ricette che ebbe notevole successo. Copia in buono stato di conservazione.

€ 50,00

433. La F.lli Boero e la conosciuta Worthyman Blending Co. Glasgov, presentano: la nuova moda bere giovane dei Cocktails long drinks. S.l., Senza note editoriali, s.d. (anni'60). In 24° formato album, brossura con fincatura alle pagine. Pp. 18 con 26 ricette descritte dalla linea succhi drink e vodka colorate.

€ 20,00

434. La kasherut, Le norme alimentari ebraiche: aspetti e problemi. Convegno di studi. Ferrara, 8 dicembre 1993. Ivi, A cura della Cassa di Risparmio, data. In 8° brossura, pp. 70. Con scritti di T. Ottolenghi, M. Ventura Avanzinelli, G. Buzzi, S. Servi, L. Korkos

€ 30,00

435. Lanza Emilio -Manualetto di agraria per il soldato italiano- Roma Cop. Tip. Manunzio 1915. In 8°; 228 pp; legatura editoriale in tela stampata; illustrato con 110 fig. n.t.” L’agricoltore ama la terra che lo ha visto nascere che lo nutre ed è pronto a dare..la sua vita per non vederla calpestata e devastata dallo straniero”.Nella migliore tradizione della Roma antica. Copia perfetta.

€ 50,00

436. Latini, Antonio

Lo scalco alla moderna, ovvero L'arte di ben disporre i conviti, con le regole piu scelte di scalcheria, insegnate, e poste in pratica, a beneficio de' professori, ed altri studiosi dal Cavalier Antonio Latini Da Colle Amato di Fabriano nella Marca di Ancona.... Napoli, Parrino 1692-1694; ma ristampa anastatica in due tomi realizzata da Polistampa nel 2004. Questa riproduzione facsimilare in 500 copie è stata realizzata dalla volontà dei Noti Ristoratori e bibliofili Torello e Sonia Latini del Ristorante “ Il Latini” di Firenze. Oltre ai due tomi ve ne è un terzo che contiene il testo critico di Zeffiro Ciuffoletti. In 8°,tomo I°, 4 pp.nn.; 606 pp.; 10 pp.nn.; 3 tavole incise più volte ripiegate; Tomo II° 8 pp.; 256 pp.; 6 pp.nn.; Tomo III°30 pp.; legati in cartonato d’attesa e in cofanetto. Antonio Latini (1642- 1696) percorre rapidamente (a Roma presso i Barberini e in altre città d’Italia) tutte le tappe della scalcheria fino ad approdare a Napoli dove consacra definitivamente la sua fama dando alle stampe questo trattato. Ove si leggono consigli per cuochi e dispensieri, spenditori e bottiglieri, ammaestramenti e raccomandazioni ai trincianti, suggerimenti ai padroni su come comportarsi con la servitù. E tante, tantissime ricette di carni, pesce, uova, minestre, zuppe, torte, zeppole e pasticci: ricette da tutti i tempi, come una salsa alla romana detta garum o un medioevale vino d'Ippocrasso, e da tutt'Europa: Coniglio alla Spagnola, Zuppa alla Maltese o Paste alla Todesca, fino a quelle squisitamente napoletane: come l'antenata della Torta di grano nomata a Napoli, Pastiera, e le versioni antiche della minestra di trippa, della pasta sfoglia, degli struffoli. Si riscoprono le intensità delle spezie nella tenace dolcezza di mustaccioli e sosamielli, ci si stupisce che nella preparazione dei fegatelli di maiale nulla è cambiato. Copia allo stato di nuovo.

€ 300,00

437. La Varenne François Pierre de - Il cuoco francese. Premessa alla ristampa di Giuseppe Mantovano. Sala Bolognese, Forni, 1989. In 16°. cartonato editoriale, pp. XX, 330. Ristampa dell'edizione di Bassano del 1787.

€ 30,00

438. Lewis R.A. - Reaney K., Maryland's Way. The Hammond-Harwood House. Cook Book-Annapolis 1963. In 8°, XIV pp.; 372 pp.; legatura editoriale in tela con titolo in oro, sovracoperta. Libro di ricette che tratta delle ricette scelte dai cuochi del Maryland dal 1634 ad oggi. La casa, sede dell'Associazione fu costruita nel 1774 per Mathias Hammond dal noto architetto americano coloniale William Buckland. Esemplare in ottimo stato.

€ 20,00

439. Libera Felice, L'arte della cucina. Ricette di cibi e di dolci. Manoscritto trentino del XVIII secolo. Trascrizione e note a cura di A. Mazzoni. Sala Bolognese, Forni, 1986. In 8°, tela grezza editoriale con titoli. Pp. 304. Ristampa del manoscritto attribuito a don Felice Libera di Avio conservato alla Biblioteca Civica "Tartarotti" di Rovereto.

€ 35,00

440. Libera Felice L'arte della cucina. Ricette di cibi e di dolci. Manoscritto trentino del XVIII secolo. Trascrizione e note a cura di A. Mazzoni. Sala Bolognese, Forni, 1986. In 8°, broccatura editoriale con sovracoperta. Pp. 304, ristampa.

€ 25,00

441. Liberati Francesco, Il perfetto Maestro di Casa (Roma 1668). Sala Bolognese, Forni, 1974. In 16°, cartonato editoriale. Pp. 18 n.n., 108, 16 n.n. 269, 9 n.n., una tavola ripiegata. Ristampa anastatica dell'edizione di Roma del 1668.

€ 25,00

442. Lucarini Ostilio, Quèll ch'ha inventà i turtlein. Commedia dialettale bolognese in un prologo e tre atti. Bologna, Stabilimenti Poligrafici Riuniti, 1931. In 16°, broccatura editoriale illustrata con la fotografia di Angelo Gandolfi che, vestito da cuoco, guarda ispirato un tortellino, 80 pp..

€ 70,00

443. Luraschi Arnaldo, Il pane e la sua storia. Torino, Stigra, 1970. In 8°, broccatura, pp. 404. Arnaldo Luraschi fu Presidente dell'Associazione Nazionale Panificatori, e la sua importante raccolta di testi di gastronomia è divenuta fondo principale della biblioteca della Casa del pane di Milano.

€ 50,00

444. Maioli Giorgio - Roversi Giancarlo - Rosa Edoardo, La carne suina nei secoli. Usi e virtù. Con una scelta di bandi sulla tradizione salumaria a Bologna dal '500 al '700. A cura di G. Roversi. Presentazione di G. Vicentini. Bologna, Grafiche Tamari per Cooperativa Editoriale "I Martedì", s.d. In folio piccolo, carpetta all'uso pergamena editoriale che contiene il testo di pp. 16, 16 di scandagli in riproduzione in fac-simile, così come i 16 bandi sciolti. Edito in occasione del decimo anniversario della Fondazione de il "Magno Ordine della Mortadella".

€ 60,00

445. Maioli Giorgio - Roversi Giancarlo-Civiltà della tavola a Bologna - Bologna Credito Romagnolo 1981 .In 4°; 412pp.;8 pp.nn.; XXVIII tav. f.t.; con centinaia di illustrazioni in bianco e nero; legatura editoriale in tela; sovracoperta illustrata a colori, conservato in custodia di cartone. Libro fondamentale per la gastronomia bolognese e italiana dotato di ricchissimo apparato iconografico. Esemplare in ottimo stato.

€ 50,00

446. Majani Augusto (Nasica), L'Elogio della Mensa. Conferenza letta nel "Rotary Club" di Bologna nella riunione del 20 febbraio 1932 - A. X. Bologna, Tipografia Luigi Parma, s.d. (1932). In 4°, cartellina cartonata contenente il fascicolo di pagine 12 n.n., esemplare che ha subito una piegatura in quattro causando qualche ripresa. "... l'On. Ballarini ... ha pensato lì per lì di rimediare invitando il Majani pasticchiere invece del Majani pasticciare ... Le tagliatelle al prosciutto, i tortellini in brodo e la mortadella - lo dico sul serio - sono tre autentici capolavori dell'Arte gastronomica e non v'è e non vi sarà alcun carneplastico futuristico che giunga a superarli ...". Segue una "poesia" del M. "In difesa del maiale" ed una zerudella "In difèisa dla pasta sòtta", gustosissima (è proprio il caso di dire così) tirata antifuturista L'A. "pittore fecondissimo, aggiornato sulle novità dell'arte moderna europea, predilesse le ombre e le atmosfere serotine, lentamente osservate, spiate da punti di vista nascosti per non incrinare la continuità dal silenzio, i frammentari e poetici episodi della vita quotidiana. Del tutto diverso è invece il tono della sua felice attività di caricaturista e documentarista. Un registro talmente autonomo che egli stesso lo distinse usando una doppia firma: da una parte l'Augusto Majani pittore meditativo, dall'altra il brillante Nasica, dalla vena spiritosa, immediata, eppure mai volgare. Nasica anzi, si accosta quasi con delicatezza ai soggetti, li indaga, li scruta, ne svela segreti e manie. Il tratto tipico delle sue caricature è un'intensa profondità, mascherata da apparente bonomia, che gli ha consentito di divenire il cantore più umanamente vero della Bologna fin de siècle..".

€ 150,00

447. Majani Augusto (Nasica), Nei regni della gastronomia. Spigolature storiche e considerazioni ... filosofiche di un malnutrito. Con 40 illustrazioni e 10 tavole fuori testo. Bologna, Nicola Zanichelli, 1925. In 16° massimo, broccatura originale con minuscola mancanza. Pp. 4 n.n., 70 con figure infratesto e tavole fuori testo dell'A. o riprese da vecchie iconografie. Non comune testo della sulla vita conviviale bolognese nel primo '900, interessante anche perchè riporta la narrazione dell'incontro a cena tra Carducci e D'Annunzio, l'11 aprile 1901, in occasione della lettura che il Vate fece al Teatro Comunale di "La notte di Caprera". Majani era presente e riporta, in queste pagine, alcune annotazioni molto precise per ricostruire l'atmosfera di quell'incontro e la gaffe del D'Annunzio, rivolto al Carducci, sul suo essere astemio.

€ 80,00

448. Manuale pratico di fabbricazione ad uso dei Liquoristi, Caffettieri, Bar, Pasticcieri.-Milano, R. Subinachi & C, 1914 . In 8°stretto, 48 pp.; cartonato editoriale illustrato. Libretto dato in omaggio dalle Ditta Subinachi & C di Milano per produrre tutti i tipi di distillati, ma anche per "falsificare" liquori quali Rhum, Cognac e simili. Ampii spazi per le essenze, polveri, olii e vini. Con molta pubblicità. In buone condizioni di conservazione.

€ 70,00

449. Manzoni Carlo, La vera storia (o quasi) del Cognac "-Questa è acqua!- disse il signor Noè con la competenza che lo distingueva fra la gente del suo tempo. Erano le prime gocce del diluvio ...". Milano, GEA, s.d. In 4°, broccura illustrata pp. 62. Volume stampato in numero limitato di copie e non in vendita, dalla Casa Martell. Al termine, 8 ricette a base di Cognac di cuochi famosi. Tutto il testo è illustrato con i disegni dell'A., con la vena ironica ed umoristica, spinta fino al surrealismo e al paradosso, che sempre hanno contraddistinto le opere dello scrittore milanese.

€ 40,00

450. Marchi Cesare, Quando siamo a tavola. Viaggio sentimentale con l'accolina in bocca da Omero al fast-food. Milano, Rizzoli, 1990. In 8°, cartonato editoriale con sovrac.; pp. 268; 12 n.n..

€ 10,00

451. Marchi –Pucci (Manuali Hoepli)-Il Maiale. Quarta edizione riveduta.. Milano Ulrico Hoepli 1923 .In 16°, XI, 1 pb.; 628 pp.; legatura in tela editoriale figurata con 107 illustrazioni. Lavoro fondamentale soprattutto per l'uso delle carni del maiale e il suo allevamento.

€ 150,00

452. Marchini Ascanio, Tecnologia rurale. Industrie agrarie. Decima edizione riveduta e aggiornata con 82 illustrazioni. Firenze, Ofiria Editrice, s.d. (1949). In 8°, broccura, pp. 382, 2 n.n., con figure in nero infratesto. Enologia - Oleificio - Caseificio - Conservazione degli alimenti.

€ 45,00

453. Marinetti, Filippo Tommaso (1876-1944) e Fillia (1904-1936)

La cucina futurista.-Milano, Sonzogno, 1932.

In-8° (mm 184x120). 267 pagine numerate, due carte non numerate, 4 illustrazioni fuori testo (Il Padiglione-Ristorante di G. Fiorni all'Esposizione Coloniale di Parigi 1931; due pannelli di Prampolini per il medesimo locale e una fotografia di cuochi e vivande futuriste), e 8 illustrazioni nel testo (Fillia, Saladin, Mino Rosso, Vernazza) nella sezione Formulario futurista per ristoranti e qui si beve. Broccura editoriale a stampa. Esemplare in buono stato di conservazione, carta leggermente brunita. Dedicata autografa di Marinetti al recto della prima carta: «a Escodamé al suo ingegno parolibere per alte velocità con affetto Filippo Tommaso Marinetti Fillia».

Straordinario esemplare di dedica al futurista di origine slovena Escodamé, pseudonimo di Michele Leskovič. **Prima edizione** di quest'opera scritta, durante il crepuscolo della stagione futurista, da Filippo Tommaso Marinetti e dall'amico, artista poliedrico, Fillia – pseudonimo di Luigi Colombo – in cui si afferma che «la rivoluzione culinaria futurista [...] si propone lo scopo alto nobile e utile a tutti di modificare radicalmente l'alimentazione della nostra razza, fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la qualità, la banalità, la ripetizione e il costo. Questa nostra cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti pazzesca e pericolosa: essa invece vuole finalmente creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani. Salvo le eccezioni decantate e leggendarie, gli uomini si sono nutriti finora come le formiche, i topi, i gatti e i buoi. Nasce con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l'arte di alimentarsi. Come tutte le arti, essa esclude il plagio ed esige l'originalità creativa. Non

a caso questa opera viene pubblicata nella crisi economica mondiale di cui appare imprecisabile lo sviluppo, ma precisabile il pericoloso panico deprimente. A questo panico noi opponiamo una cucina futurista, cioè: l'ottimismo a tavola».

Considerata come la lotta contro l'«alimento amidaceo» (cioè la pastasciutta), colpevole di provocare negli assuefatti consumatori «fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo», prende le mosse da una cena al ristorante milanese Penna d'oca tenutasi il 15 novembre 1930 e, al termine della quale, Marinetti preannuncia il Manifesto della cucina futurista, che sarà pubblicato sulla Gazzetta del Popolo di Torino il 28 dicembre 1930. Il tutto era nato da un tragicomico antefatto nel 1930 allorché Prampolini, Marinetti e Fillia salvarono l'amico Giulio Onesti da insani pensieri di suicidio creando, proprio nella sua casa sulle rive del Lago Trasimeno, sensuali, carnali, accattivanti sculture mangiabili atte a «guarire da qualsiasi desiderio di suicidio». Precursore della cucina futurista è però il cuoco francese Jules Maincave, che nel 1914 aderisce al futurismo. Annoiato dai «metodi tradizionali delle mescolanze», a suo dire «monotoni sino alla stupidità», Maincave si ripropone di «avvicinare elementi oggi separati da prevenzioni senza serio fondamento»: filetto di montone e salsa di gamberi, noce di vitello e assenzio, banana e groviera, aringa e gelatina di fragola.

Il volume è un vero e proprio manuale di cucina con tanto di ricette, menù e suggerimenti, oltre a memorie di documenti d'epoca, descrizioni di celebri e suggestivi banchetti e un divertente dizionario per meglio interpretare l'arte culinaria futurista.

Futurismo letterario italiano, Roma 1977, p. 66; Gambetti-Vezzosi, p. 520.

€ 2.500,00

454. Marini Paola - Rigoli Paolo - Dall'Igna Aldo (a cura di), Cucine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio. Con una "grida" del 1561 contro il lusso dei signori a Vicenza. A cura di Fernando Bandini. Vicenza, Neri Pozza Editore, 1981. In 8°, broccura editoriale. Pp. 104, 8 n.n., figure in nero nel testo.

€ 15,00

455. Marinoni, Mario - Magie gastronomiche, ricettario Arrigoni - Milano, Cohen s.d. inizio anni 30. In-8°; 126 pp.; broccura editoriale a stampa illustrato. Interessante ricettario con 240 .Copia in perfetto stato di conservazione.

€ 30,00

456. Martegani Ugo, La grappa nella storia e nel costume italiano. Roma, Canesi, 1968. In 8°, cartonato con custodia, pp. 234. Copertine e illustrazioni nel testo di Adriano Zannino, tavole in colore fuori testo con etichette originali applicate. Prima edizione, collana Le grandi strenne.

€ 35,00

457. Mascagni Giuseppe- Nozioni di Agraria esposte in quadri sinottici -Livorno Raffaello Giusti 1922. In-16° (mm145x99); XI-1 c.b.87 pp-1 c.b.; VI-115 pp., 1 c.b.,VII-128 pp., VII-1c.b., 119 pp..Legatura coeva in mezza pergamena, titolo al dorso. Quinta edizione. Quattro volumi in uno. Compendioso e diffuso trattato di agraria.

€ 40,00

458. Mascagni Giuseppe Il mio orto. Milano, Vallardi, 1926. In 16°, broccura, pp. 142 con 29 figure in nero nel testo e 2 tavole in colore.

€ 15,00

459. Matthioli Pietro Andrea, I discorsinelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicale hora di nuovo dal suo istesso autore ricorretti & in più di mille luoghi aumentati ... Roma, Julia, 1967. Libri 6 in 5 volumi, in 4°gr. brossura in pergamenino editoriale. Riproduzione in fac simile dell'edizione veneziana del 1568 di V. Valgrisi. Ottimo esemplare fuori commercio.

€ 230,00

460. Matthioli Pietro Andrea, I discorsi ne i sei libri della materia medicinale di Pedacio Discoride Anazarbeo, con i veri ritratti delle piante & degli animali. Ristampa dell'edizione di Venezia del 1557. Sala Bolognese, Forni, 1984. In 4°, tela editoriale con sovracoperta, pp. 832 con 568 figure .

€ 100,00

461. Mazzon Ferruccio- Guida del Barman- Mixer-Raccolta di ricette Americane ed Internazionali. Trieste Stabilimento Tipografico Nazionale s.d. (ma 1920). In 12° (mm.159x 110) 158 pp.; legatura editoriale in brossura telata a stampa. Al piatto anteriore è impresso un'immagine in nero di una brocca e di una coppa, oltre al titolo; 6 tavole f.t. che mostrano bicchieri e vari oggetti del barman. Il libro, dopo alcuni consigli di carattere generale descrive oltre 400 ricette varie di ogni tipo di bevraggi. Copia in ottimo stato. (E' compreso un tagliandino con la pubblicità del Pimm's).

€ 120,00

462. Merendi, Ariberto- Come si rimboschisce, Roma, Ramo editoriale degli agricoltori, 1940 In 8°; 69 pp.; 3 pp.nn.; brossura editoriale a colori; 4 tavv. f.t. con 8 foto. Il libro scritto dal Merendi che era Console della Milizia nazionale Forestale, serviva nell'ambito dei progetti portati avanti al tempo dell'autarchia, sia per evitare le importazioni di cellulosa dall'estero che per ausilio al riassetto idrogeologico del paese. Fa parte della Collezione Biblioteca per l'insegnamento agrario professionale. In ottimo stato di conservazione.

€ 18,00

463. Metz Vittorio, La cucina di G. Gioacchino Belli. Illustrazioni di Attalo. Roma, Edizioni del Gattopardo, 1972. In 8°, brossura con sovracoperta. Pp. 312 con le illustrazioni dette, in nero, a piena pagina.

€ 35,00

464. Ministero Agricoltura e Foreste

La colonizzazione del latifondo siciliano, primo anno, documenti fotografici leggi e decreti Roma Tipografia della Camera dei Fasci e delle Corporazioni- Colombo 1940. In 4°; XIX; 4 pp.nn.; 95 carte con 378 fotografie; 28 pp.; 40 pagine stampate su carta verde che contengono annunci pubblicitari molti dei quali con illustrazioni. Contiene, non legato, 1 spartito per canto e pianoforte: **Canto del colono siciliano per la nuova casa** / versi di Enrico Castiglia, musica di Domenico Lo Cascio.; brossura editoriale a stampa. Raro testo edito dall'Ente di colonizzazione del latifondo siciliano nel primo anno. Oltre alle referenze fotografiche che documentano sia i paesaggi che molteplici aspetti della vita rurale, il libro raccoglie la legislazione relativa a tale importante opera di bonifica del territorio. Simpaticamente curiose e interessanti le 40 pagine di pubblicità. (Il libro è perfettamente completo al contrario di quello registrato in ICCU, carente in più parti.) Copia in buono stato di conservazione solo il dorso è staccato ma integro.

€ 300,00

465. Molinari Pradelli Alessandro, Osterie e locande di Bologna. La "grassa" e la "dotta" in gloria della tavola: folclore, arte, musica e poesia nelle tradizioni contadine e gastronomiche della città felsinea. Roma, Newton Compton, 1980. In 8°, tela editoriale con sovracoperta, pp. 302 con dis. in nero nel testo e 38 illustrazioni in nero fuori testo. Prima edizione.

€ 35,00

466. Monelli Paolo, Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia. Roma, Bibl. Del Vascello, 1992. In 8°, brossura, pp. 186. Con disegni di Novello in nero nel testo. Un vero Epicuro a caccia di emozioni gastronomiche.

€ 15,00

467. Morandi Joannis Baptistae, Historia Botanica Practica, seu Plantarum. Milano, Ricordi per Bonomelli, s.d. Cartella in folio, contenente la riproduzione in colore, "in bello stile" e con descrizione a fronte, di sei tavole (la XV - XX - XXXIV - XXXV - XLI - LXVII), dell'importante opera pubblicata a Milano coi tipi del Malatesta nel 1744. Realizzazione esclusiva, in tiratura limitata per la Bonomelli S.p.A..

€ 40,00

468. Morbelli, Riccardo - Il Boccafina. Ovvero il gastronomo avveduto - Roma, Casini 1968. In 8°, 290 pp. con 12 incisioni e 24 tavv. f.t.; legato e con sovracoperta illustrata. Viaggio intorno allo stomaco - Il lunario del ghiottone - Dizionario dall'A(glio) alla Z(uppa) - Atlantino dell'Italia a tavola. Divertente testo di uno dei noti giornalisti - autori italiani. Esemplare in ottimo stato.

€ 25,00

469. Morelli Augusto, All'insegna della frasca... Bacco e Venere per le rime. "Sia benedetta la tua entrata, se hai sete; e la tua uscita se hai pagato.". Bologna, Zanichelli, 1929. In 8°, brossura in colore illustrata da Cervellati, così come i numerosi disegni che ornano il testo. Pp. 176. Copertina anteriore con piccola ripresa.

€ 40,00

470. Morelli Augusto Bacco nel mito, nell'arte, nella poesia. Milano, Unione Italiana Vini, 1955. In 8° brossura illustrata in colore. Pp. 33, 3 n.n., invio autografo dell'A.

€ 15,00

471. Morelli Lidia (a cura), Nuovo ricettario domestico. Enciclopedia moderna per la casa. Milano, Hoepli, 1945. In 16°, tela editoriale, pp. VI+ 974 con 6152 ricette e 182 figure nel testo. Undicesima edizione completamente rifatta del "Ricettario domestico" dell'Ing. Italo Ghersi. Molto buono lo stato di conservazione. Collana Manuali Hoepli.

€ 80,00

472. Morelli Lidia (a cura) Nuovo ricettario domestico. Enciclopedia moderna per la casa. Milano, Hoepli, 1945. In 16°, tela editoriale con titoli oro (un pò stinto parte del titolo e piccola abrasione al piatto superiore), pp. VI+ 974 con 6152 ricette e 182 figure. Undicesima ed. completamente rifatta del "Ricettario domestico" dell' Italo Ghersi. Collana Manuali Hoepli.

€ 50,00

473. Morettini A. - Breviglieri N. (a cura di), Per l'orticoltura della Toscana. La concimazione degli ortaggi. Roma, Arte della Stampa per Comitato Naz. per l'incremento delle concimazioni, 1937. In 8°, brossura, pp. 112 con figure in nero infratesto.

€ 25,00

474. Morini Gianluigi, A tavola al San Domenico. Ricette a cura di Valentino

Marcattilii. Fotografie di J. Willsberger. Coordinamento di D. Raspanti. Milano, Rizzoli, 1982. In 8°, cartonato con custodia. Pp. 206, 2 n.n., 24 tavole in colore. Con uno scritto di Carlo Bo. Allegato: Carta delle vivande, in 8°, broccura con cordoncino, pp. 4. Invio autografo.

€ 40,00

475. Moroni Salvatori Maria Paola (a cura) –Il cuoco bolognese dedicato al bel sesso-Bologna 1857. In effetti ristampa a cura delle Edizioni Il fenicottero- In 24°, 16 pp.nn.;160 pp; broccura editoriale. Preceduto da argute pagine della nota studiosa di gastronomia Moroni Salvatori il testo si dipana attraverso ricette tipicamente bolognese, sia nei termini che nella sostanza. Allo stato di nuovo.

€20,00

476. Mostra Internazionale Mercato della Pesca Fiera di Ancona, Come si cucina il pesce. Mostra curata dall'Ente Autonomo dal 15 luglio al 15 agosto. s.l., s.n.e., s.d. (1939). In 16° broccura illustrazioni in colore, spillata. Pp. 54, 8 n.n., numerose figurine infratesto. Unite due pubblicità della fiera per la mostra del Nazionlsocialismo ospitata all'interno del mercato del pesce.

€ 25,00

477. Muzi Beatrice - Evans Allan, La cucina picena. Padova, Muzzio Editore, 1991. In 8°, cartonato con sovracoperta, pp. 168 con tavole in nero nel testo.

€ 15,00

478. Nanni Rinaldo Le classiche cucine delle varie regioni italiane-Bologna 1957 .In 8°, 2 foto, da pag. 243 a pag. 310,estratto del libro “ L’arte e la tecnica della cucina italiana”. Broccura editoriale a stampa. In ottime condizioni.

€ 20,00

479. Nanni Rinaldo -L’arte e la tecnica della cucina italiana- Bologna Tipografia compositori 1956.In 8°, 312 pp.; 1 foto; broccura editoriale a stampa. Noto manuale di cucina tipicamente italiana ma basata sulle esperienze di cinquant’anni di cucina di questo cuoco bolognese.

€ 40,00

480. Nascia Carlo- Li quatro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno. Prefazione e note di Massimo Alberini. Sala Bolognese, Forni, 1981. Volumi 2 in 8°, cartonato editoriale con cofanetto, conservata la fascetta. Pp. XLVII, cc. 509 (ma in doppio) continuative, pp. 10 n.n. La numerazione definita in doppio in quanto sulla sinistra si trova la ristampa del testo originale e, sulla destra, il riporto a stampa. La parte del manoscritto è stampata in marrone. Ristampa anastatica dell'edizione del 1684.

€ 150,00

481. Neiger, Elisabetta - Dizionario gastronomico per la traduzione e la spiegazione delle liste : V edizione rifatta e aumentata. Bolzano, I. F. Ammon, (1963 ?). In 16° oblungo,120 pp.;legatura editoriale in tela e cartoncino. Dizionario interessante e che ha una fortuna enorme dalla prima edizione della metà degli anni cinquanta ad oggi ne sono state edite circa 50. Il prontuario gastronomico oltre a dare la traduzione del termine in 4 lingue (Italiano, francese, tedesco e inglese) fornisce la composizione dei piatti che sono elencati. In ottimo stato.

€ 20,00

482. Nelli Giovanni -Il re dei cuochi. 2000 modi -2000 per cucinare le vivande...Trattato di gastronomia universale contenente le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande secondo i metodi della cucina milanese, napoletana, piemontese, toscana, francese, svizzera, tedesca, inglese, russa....Firenze, G. Nerbini 1930-In 16°, pubblicazione quindicinale della Casa Editrice Nerbini, fascicoli 1-38, con le brossure editoriali a stampa, la prima a colore. Ristampa dell'edizione del 1868. Uno dei più famosi trattati di gastronomia dell'Ottocento secondo le tradizioni culinarie milanesi, piemontesi, toscane, napoletane e dell'alta cucina europea. Circa duemila preziosissime ricette sulle più disparate tipologie di cibi: le carni di diverse specie animale, capretto, vitello, maiale, lepre, cappone, piccioni e molti altri ancora; i latticini; i pesci, i vari tipi di crostacei, specie di fiume, ranocchie; ortaggi vari, frutta e spezie varie.
Cfr. B.I.N.G. 1353.

€ 220,00

483. Nencioli, Maria-Cacciucco:come si cucina il pesce -disegni di Mauro Cammilli - Firenze,Editoriale Olimpia,(1959?) In 8°,124 pp.;6 tav. f.t. che rappresentano foto di antichi quadri; cartonato editoriale illustrato a colori. Interessante trattatello, qui in prima edizione, più volte edito,oltre alle succulenti ricette dell'autrice fornisce una serie di indirizzi di ristoranti "specializzati in pesce" delle varie ragioni e consiglia una lista (per la verità di soli 24 vini) da accompagnarsi ai vari piatti. Esempio con qualche lieve menda al dorso ma in ottime condizioni.

€ 50,00

484. Nicolas

Liste des Grands Vins. -1928-1973. 34 fascicoli in differente formato (in-8 e in-4), di 22-54 pagg. con numerose illustrazioni a colori. Tutto il pubblicato.

L'Etablissement Nicolas aprì i propri battenti nel pieno centro di Parigi un anno dopo la morte di Napoleone, nel 1822: il progetto era "banale" fornire vini e prodotti alcolici (soprattutto cognac) di qualità superiore a prezzi ragionevoli. Il successo ci fu fin dall'inizio, ma divenne travolgente negli anni fra le due guerre, tanto che i suoi negozi nella sola regione parigina passarono da 42 nel 1900 a 233 nel 1932; oggi Nicolas è non solo in tutta la Francia ma anche in Inghilterra, Belgio, Germania, Polonia.

Questo notevole successo è riconducibile anche alla grande attenzione posta nella pubblicità di qualsiasi tipo (basta pensare che i primi cartoni animati pubblicitari furono di Nicolas nel 1921); ma fu soprattutto nel mondo della grafica che venne fatta la scommessa maggiore: vennero ingaggiati artisti ed illustratori di altissimo livello, prima soltanto per manifesti, poi per libri e alla fine per la Liste che annualmente veniva pubblicata. L'avventura iniziò nel 1928 e continuò fino al 1973 con alcune interruzioni (1937, dal 1940 al 1948, 1952, 1968) coinvolgendo artisti come: Cassandre, Galanis, Derain, Dignimont, Legrand, Van Dongen, Buffet...

Negli anni novanta si tentò di riprendere l'esperienza del passato (senza fare veri e propri cataloghi, come quelli della tradizione), ma con scarso successo. Le tirature sconosciute per i primi 4 anni, furono negli anni trenta fra le 130.000 e le 150.000, per stabilizzarsi fra le 30.000 e le 35.000 copie nel secondo dopoguerra. Malgrado queste tirature importanti, è rarissimo trovare una collezione completa come questa.

€ 8.000,00

485. Nietlispach F.

La table des Gourmets, Légumes et fruits, Cuisine Saine, Riche en Vitamines-Olten, Otto Walter 1929. Seconda edizione. In 8°, 64 pp.; 13 tav. f.t. a colori con illustrazioni di piatti. Circa 200 ricette di piatti vegetariani. Esemplare in buone condizioni.

€ 20,00

486. Opera Nazionale per i Combattenti, Anno IX. Roma, Camera dei Deputati, 1931. In 4° broccatura, pp. 144 con illustrazioni fotografiche in nero e grafici in colore nel testo. Documentazione precisa di ciò che l'Opera Nazionale Combattenti ha fatto per la ricostruzione e la bonifica in Italia.

€ 25,00

487. Opera Nazionale per i Combattenti, La Bonifica di Licola e Varcaturò; Roma, Castaldi 1925. In folio, 18 pp.; broccatura editoriale a stampa, 1 cartina e 15 illustrazioni fotografiche nel testo. Stampato su carta lucida e in perfetto stato.

€ 15,00

488. Ortaggi lotto di due opuscoli. **Munerati O.** La concimazione degli ortaggi; Piacenza V. Porta 1908. - In 8°; 18 pp.; broccatura editoriale a stampa. Pratiche nozioni, originariamente scritte per i contadini del Polesine. **Mancini Camillo** - Il nostro frutteto-Italia agricola; Milano-Piacenza-Bologna, 1892, 24 pp.; broccatura editoriale a stampa con illustrazioni, si tratta della sola prima parte.

€ 15,00

489. Ottavi E. - Marescalchi A., L'uva e le sue nuove utilizzazioni. Mosti concentrati - Sciropi - Conserve - Vini senz'alcool. Casale, C. Cassone, 1911. In 16°, cartonato editoriale con piccola mancanza a piede del dorso. Pp. X+ 238 con 33 figure nel testo. Collana: Biblioteca Agraria Ottavi seconda edizione.

€ 50,00

490. Pagano Lucia - Il piccolo scettro - Donna moderna - casa moderna - Roma; Perrella 1950. In 8°; 577 pp.; 3 pp. nn.; 8 tavv. f.t. di C. Artini in bianco e nero e a colori; legatura in tela con titolo in oro al piatto. g. Curioso manuale di cucina ed economia domestica per la perfetta donna di casa. Copia in buono stato.

€ 25,00

491. Paglia Gianni, Breviario della buona cucina bolognese. Bologna, Edizioni Calderini, 1959. In 8°, tela editoriale, pp. 254 con numerose. ill. in nero e monocolori nel testo. Conservata la pubblicità editoriale.

€ 55,00

492. Paoletti, Pier Maria-La buona tavola- Verona, A. Mondadori, 1970 - In 16°, 83 pp.; 3 pp. nn.; legatura editoriale. Si tratta di una raccolta di 50 ricette scelte che sono l'espressione migliore di altrettanti ristoranti di tutte le regioni d'Italia, già pubblicate sul settimanale Panorama, fu edito molte volte. Esemplare allo stato di nuovo.

€ 25,00

493. Papo Luigi, Il brandy italiano. Firenze, Alinari, 1987. In 4°, tela con sovracoperta, pp. 142 con tavole e figure in nero e colore nel testo.

€ 20,00

494. Paradisi Eugenio- Le polpe secche di barbabietole da zucchero nell'alimentazione del bestiame in confronto specialmente con le polpe fresche. Roma Innocenzo Artero, 1907. In 8°, 16 pp.; broccatura editoriale a stampa.

€ 10,00

S. Magnifico

MANUALE

del Credenziere, Confetturiere e Li-
quorista di raffinato gusto moderno.

OPERA

DI VINCENZO AGNOLETTI

CREDENZIERE E LIQUORISTA PENSIONATO DI S.
M. I. E R. L' ARCIDUCHESSA D'AUSTRIA MARIA
LUIGIA DUCHESSA DI PARMA, PIACENZA E
GUASTALLA.

*... sic, ut mihi nunquam
In vitam fuerit melius ...*

Oraz. lib. 2. sat. 8. v. 3.

TOMO I.

ROMA 1830.

PRESSO ANGELO AJANI

Con approvazione.

ogni foglietta equivale a quattro mezzi

vogliono prendere abbaglio su ciò, potranno metter il lievito nel recipiente e misureranno l'altezza del lievito stesso segnandolo con una linea; indi ne faranno altre due di simil'altezza sopra questa. In questo modo conosceranno che giunto alla seconda linea, il lievito sarà al secondo grado ed alla terza sarà all'ultimo grado, che è precisamente il punto della sua fermentazione perfetta.

DELLE PASTE LIEVITATE.

§ 2.

Del panettone (Du paneton).

Apparecchio: Dodici oncie di farina, due oncie di burro, due oncie di zucchero grasso, quattro oncie di lievito, due uova, e mezzo quarto d'oncia abbondante di sale.

Collocate la farina frammezzo la tavola e formate la fontana, allargando la farina rotondamente e lasciando un vano nel mezzo. Fate sciogliere lo zucchero in un recipiente con pochissima acqua tiepida, e così pure fate appena dileguare il burro in un altro recipiente; indi ponete nel mezzo il lievito, le uova col sale ed il burro e fatevi passare sopra per lo staccio lo zucchero liquefatto. Cominciate ad amalgamare con una mano il lievito, allargando e stringendo leggermente le dita in maniera di incorporarlo col liquido; unitevi poco alla volta un pochetto di acqua tiepida, amalgamando poscia la farina tutt'assieme in maniera di ottenere una pasta morbida ma un po' consistente, e dopo averla ben manipolata, ponetevi a sbatterla in questa maniera. Tenetevi le dita delle mani unite ed allargate, fate passare le mani sotto la pasta ai lati, avvicinando le estremità delle dita, indi alzatela e sbattetela fortemente sulla tavola, ritirando nello stesso tempo le mani. Continuate a sbatterla in questa maniera per una mezz'ora circa, finchè non si attacchi alla tavola o alle dita; essa allora si troverà elastica, asciutta e di un sol corpo. In seguito allargate la pasta e ponetevi nel mezzo una mezz'oncia di zucchero in polvere, un mezzo quarto d'oncia d'uva saltana con altrettanto di cedro confetto e tagliato a piccoli pezzettini; unitevi un rosso d'uovo e tre cucchiaini da

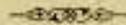
LA
CUCINA DEGLI STOMACHI DEBOLI

OSSIA

**POCHI PIATTI NON COMUNI, SEMPLICI, ECONOMICI/
E DI FACILE DIGESTIONE**

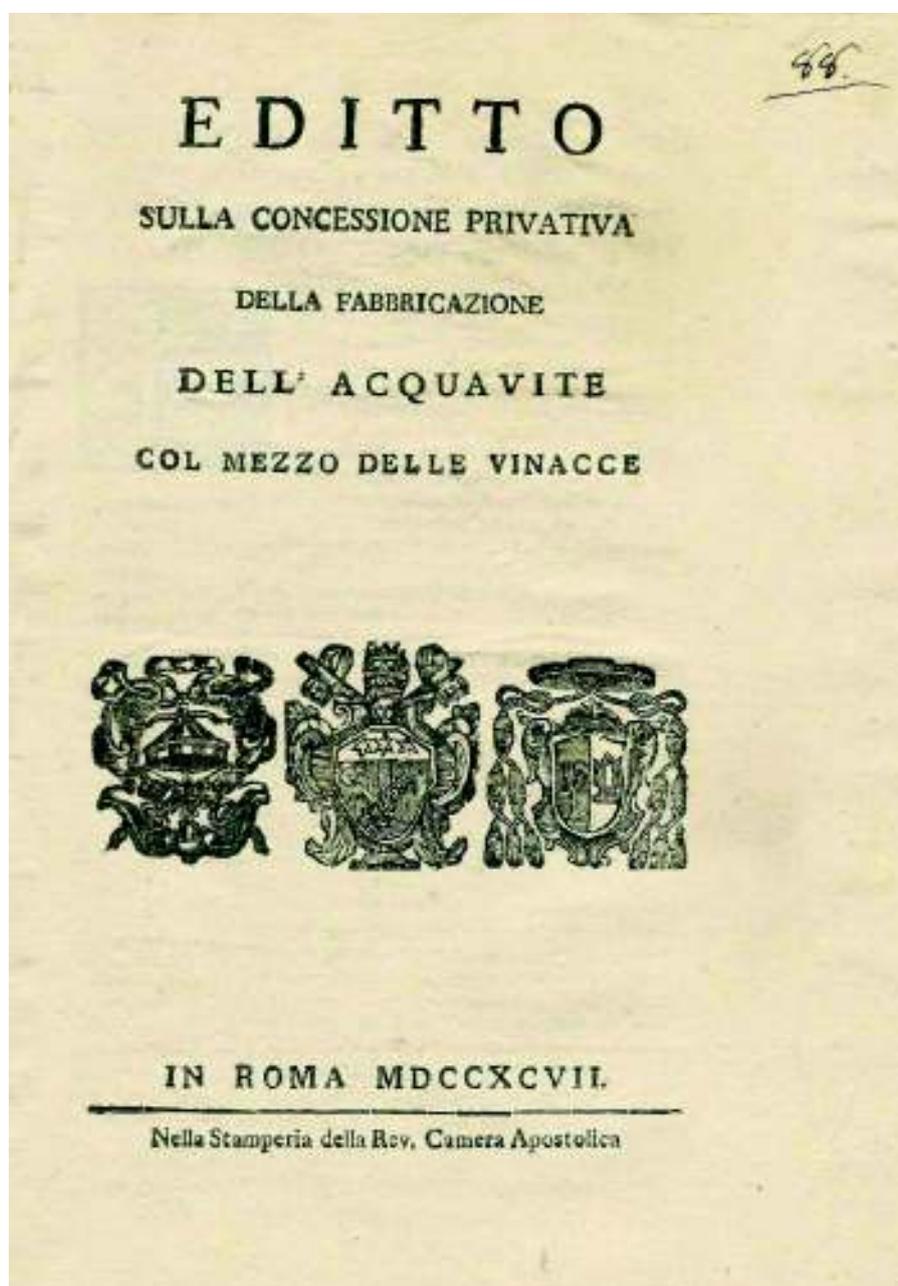
CON

**ALCUNE NORME RELATIVE AL BUON GOVERNO
DELLE VIE DIGERENTI**



MILANO
COI TIPI DI GIUSEPPE BERNARDONI DI GIO.

—
1858



187. Editto, Sulla concessione privata della fabbricazione dell'acquavite



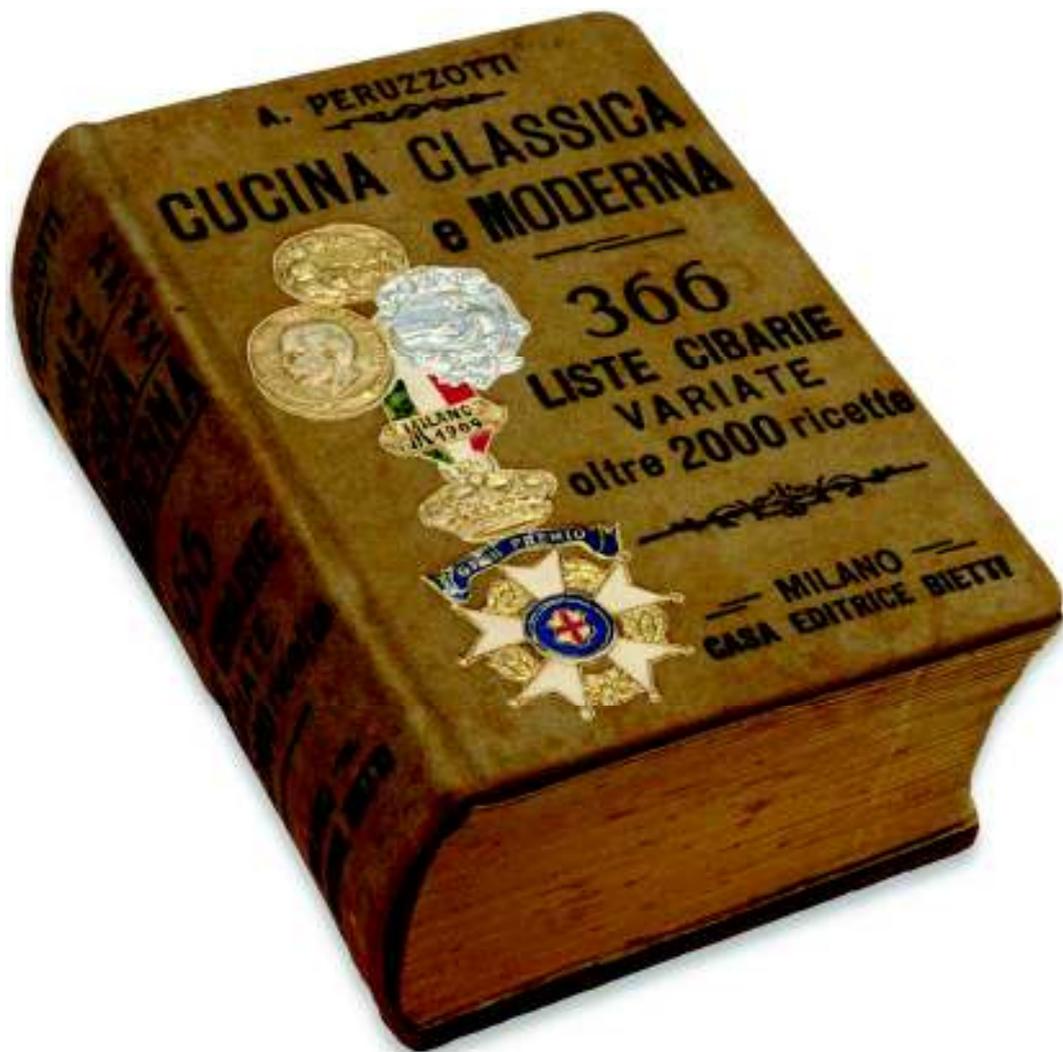
197. Il Senato di Bologna, notificazione... e altri

a Escobame
al mio
impegno
parole bere
per alte
velocità
**la cucina
futurista**
Con affetto
F. Marinetti
Filippi

453. Marinetti, Filippo Tommaso



484. Nicolas



499. Peruzzotti, Attilio

495. Parlardivino, Gusti e disgusti degli assaggiatori di vino, Illustrato da Ronald Searle con un ditirambo di Giorgio Celli (così come l'intera traduzione). Bologna, Edagricole, 1986. In 8°, cartonato editoriale, 108 pp. nn., sulla facciata di destra vi sono le illustrazioni, su quella di sinistra il "testo".

€ 25,00

496. Pavesi, Ricettario Pavesini. A cura della Pavesi Biscottini di Novara. Magenta, La Litografica Fornaroli, s.d. (anni '60). In 12°, broccatura, pp. 16 con 12 ricette, premiate al recente Concorso Pavesi

€ 15,00

497. Per mangiar bene 500 ricette- Milano, Società Italiana Dei Prodotti Alimentari Maggi, [1930], In 8°, XV pp., 3 pp. nn.; 233 pp.; 3 pp. nn.; broccatura editoriale a stampa. Interessante libro di ricette edito dalla società **Maggi** famoso per il suo famoso preparato per il brodo. Editto sulla base dei grandi libri: Artusi, Belloni, De-Mauri, Ratto ecc.

€ 80,00

498. (Perucci I.) Introduzione all'apicoltura- Verona, Chimenti (193.) In 8°, 24 pp.; broccatura editoriale illustrata, edito a cura della Ditta Perucci di San Severino Marche, Prima Fabbrica Italiana Materiale Apistico. Essenziale ma esauriente e simpaticamente illustrato.

€ 40,00

499. Peruzzotti, Attilio-366 liste cibarie variate per pranzi già combinate secondo i giorni e relative stagioni dell'anno, servizio per 6 persone circa, con più di 2000 ricette, schiarimenti e appunti storici sulle denominazioni dei piatti; prefazione del dott. Alberto Cougnet Milano, Bietti, (1909). In 8° (mm. 200x135); VIII, 774 pp.; 1 tav. f. t.; illustrazioni nel testo; bella legatura in velluto illustrata e a rialzi in oro e argento. Un classico e raro ricettario di questo cuoco milanese, che risente della grande cucina francese della seconda metà del XIX secolo, in parte dimenticato dalla critica moderna. Esemplare in ottimo stato di conservazione, le cerniere interne allentate.

€ 500,00

500. Petronilla (Moretti Foggia della Rovere, Amalia) -Ricette di Petronilla Milano Olivini s.d., Tipografia E. Milli (ma 1937?) - In 8° (mm. 185x125), 255 pp.; 1 p. nn.; broccatura editoriale. Prima edizione. Ricettario in forma discorsiva. Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia della Rovere (Mantova, 1872 - Milano, 1947) che è stata una giornalista e medico; una delle prime laureate in medicina in Italia, ed è nota anche per aver curato per anni le rubriche "La parola del medico" e "Tra i fornelli", de La Domenica del Corriere, sotto gli pseudonimi dott. Amal e Petronilla, rispettivamente. Buono lo stato di conservazione.

€ 80,00

501. Petronilla (Moretti Foggia della Rovere, Amalia) -*Collana di Perline della Petronilla*

n°1 Liquori - Milano Sonzogno 1949- 59 pp.; 5 pp. nn.; n°3 Sciroppi - Milano-Sonzogno 1950 - 63 pp.; 1 p. nn.; n°8 Piatti di Carne- Milano Sonzogno 1950- 64 pp.; n°9 Piatti di Pesce - Milano Sonzogno 1950-60 pp.; 4 pp. nn.; n°10 Piatti di uova. verdure formaggi - Sonzogno 1950 -63 pp., 1 p. nn.

5 voll. in 16° (mm. 168x115) in broccatura editoriale. Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia della Rovere (Mantova, 1872 - Milano, 1947) che è stata una giornalista e medico; una delle prime laureate in medicina in Italia, ed è nota

anche per aver curato per anni le rubriche "La parola del medico" e "Tra i fornelli", de La Domenica del Corriere, sotto gli pseudonimi dott. Amal e Petronilla, rispettivamente. Buono lo stato di conservazione.

€ 150,00

502. Petronilla (Moretti Foggia della Rovere, Amalia) Ricette. Milano, Edizioni Olivini, s.d. (1937 ?). In 16° massimo, brossura editoriale con lieve usura. Pp. 256, 8 di pubblicità. Per tutte le signore che non erano riuscite a raccogliere, ogni settimana, le richiestissime ricette che Petronilla presentava sulla Domenica del Corriere.

€ 60,00

503. Petronilla (Moretti Foggia della Rovere, Amalia) Altre ricette . Milano, Sonzogno, 1943. In 16° massimo, brossura editoriale con lieve usura., 320 pp, un pò diario, un pò ricettario.

€ 40,00

504. Petronilla (Moretti Foggia della Rovere, Amalia) Ricette per tempi eccezionali. Milano, Sonzogno, 1941. In 8°. brossura con leggera usura. Pp. 96: cibi tesserati, cibi poveri, senza burro, pochissimo zucchero, minestre asciutte con un minimo di pasta ..

€ 35,00

505. Peyron, Guido- Note sulla cucina e altre cose –Firenze, Vallecchi Editore, 1956.In 8°,4 pp.nn.;205 pp.;3 pp.nn.b.; 1 tav. f.t. a colori; disegni nel testo, legatura editoriale in tela, sovracoperta illustrata. Il testo è preceduto da una poesia di Eugenio Montale :*// gallo cedrone* con la dedica "A Guido Peyron pittore e cuoco". Prima edizione. In buono stato di conservazione, piccola mancanza alla sovracoperta.

€ 50,00

506. Piccini, Giulio (Jarro) -Almanacco gastronomico (L'Arte di ben mangiare)-Ricette, meditazioni, facezie, storielle culinarie, ecc. Anno I (1912) Firenze R. Bemporad e Figlio, 1911 .In 16° (mm.195x130) 170 pp.;12 pagine di pubblicità f.t. stampate su carta colorata; legatura in tela del tempo con brossure editoriali a stampa conservate. Prima edizione.

Capitoli dedicati prevelentemente a ricette di cucina ma costantemente intervallati dalle divertenti pagine degli "Aforismi e apotegmi jarritici" L'A. giornalista, critico teatrale, saggista, pubblicitista, lo vediamo qui in veste di grande appassionato d'arte culinaria. Esemplare in ottimo stato .

€ 160,00

507. Piccini, Giulio (Jarro) -Almanacco gastronomico (L'Arte di ben mangiare)-Ricette, meditazioni, facezie, storielle culinarie, ecc. Anno 1915 Firenze R. Bemporad e Figlio, 1914

In 16° (mm.210x143) XVI pp.;141 pp.; 3pp.nn; 8 pagine di pubblicità f.t. stampate su carta diversa; legatura in tela del tempo con brossure editoriali a stampa conservate.

Capitoli dedicati prevelentemente a ricette di cucina ma costantemente intervallati dalle divertenti pagine degli "Aforismi e apotegmi jarritici" L'A. giornalista, critico teatrale, saggista, pubblicitista, lo vediamo qui in veste di grande appassionato d'arte culinaria. Esemplare in ottimo stato .

€ 120,00

508. Piccini, Giulio (Jarro)-Almanacco gastronomico (L'Arte di ben mangiare)- Ricette, meditazioni, facezie, storielle culinarie, ecc. Anno 1915 Firenze R. Bemporad e Figlio, 1914. In 16° (mm.210x143) XVI pp.;141 pp.; 3pp.nn.; 8 pagine di pubblicità f.t. stampate su carta diversa; brossura editoriale a stampa .Capitoli dedicati prevelentemente a ricette di cucina ma costantemente intervallati dalle divertenti pagine degli "Aforismi e apotegmi jarritici" L'A. giornalista, critico teatrale, saggista, pubblicista, lo vediamo qui in veste di grande appassionato d'arte culinaria. Esemplare in buono stato di conservazione, piccole mende alla legatura.

€ 120,00

509. Picco, Cesare - Dizionario gastronomico- presentazione di Renato Gualandi-Bologna, Fusconi, 1991 In 16 °, XXXVI, 708 pp; brossura editoriale. Opera fondamentale in quattro lingue e suddivisa in 10 capitoli (dagli antipasti ai tramessi zuccherati) che non solo fornisce la traduzione ma anche la spiegazione sintetica delle ricette. Copia allo stato di nuovo.

€ 30,00

510. Plasmon, Consigli e ricette per la cucina dei piccoli. Milano, Univergraf, 1954. In 8°, brossura fotografica monocolor, pp. 24, illustrazioni in seppia nel testo

€ 10,00

511. Platina Bartolomeo, Il piacere onesto e la buona salute. A cura di Emilio Faccioli. Torino, Einaudi, 1985. In 16° massimo, tela editoriale con sovracoperta. Pp. XXXIII, 268 con figure tratte da antiche stampe. Ottimo esemplare. NUE 189

€ 40,00

512. Poggi Tito lotto di due pubblicazioni:

Le concimaje a maceratoio-Casale Monferrato,Cassone 1904. In 8°;28 pp.; 1 cc.nn.;8 tav.f.t.; brossura editoriale a stampa. **Le concimaje**- Casale Monferrato, Casa editrice Flli. Ottavi 1927. In 8°; 38 pp.; 1cc.nn.; 8 tavv. f.t.;18 pagine di pubblicità; cartonato editoriale a stampa.

€ 40,00

513. Pollarini Andrea (a cura di), La Cucina Bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cento anni dopo. Bologna, Grafis, 1991. In 4°, brossura illustrata, pp. 140 con numerose illustrazioni in nero ed in colore.

€ 25,00

514. Pratella Francesco Nalilla, Corna e vino. Ovvero le caratteristiche della Festa di S. Martino a Lugo di Romagna. Seconda edizione. Lugo, Officina Grafica dei Ferretti, 1934. In 8° piccolo, bross. illustr. in colore. Pp. 36 arricchite da belle figurine, monocolor infratesto, di A. Cavezzali. Carta "macchiata" ad arte ad imitazione degli schizzi del vino. Molto buono lo stato di conservazione, bella dedica autografa dell'A.

€ 180,00

515. Prato Katharina, Manuale di cucina. Per principianti e per cuoche già pratiche, riveduto ed accresciutoda Ottilia Visconti Aparnik ... Presentazione di L. Veronelli. Gorizia, Libreria Adamo, 1980. In 8°, cartonato con sovracoperta. Pp. 14 n.n., 652 con 50 figure in nero infratesto e 4 tavole in colore fuori testo (3 delle quali a doppia pagina). Ristampa della quarta edizione, del 1901, di questa opera che ebbe, a partire dal 1897 anno della prima edizione, numerose medaglie d'oro e diplomi d'onore.

€ 50,00

516. Publications francaises -Recettes et paysages du Sud-Ouest et Pyrenees, Lamaison,, Paris 1950 -In 8°, 176 pp.,Legatura editoriale in tela illustrata.Francia di sud-ovest: guida turistico-gastronomica con numerose tipiche ricette. Illustrato con decine di foto, carte geografiche e disegni in bianco e nero e a colori. Esemplare in ottimo stato di conservazione .

€25,00

517. Publications francaises -Recettes et paysages, Bourgogne, Champagne, l'Est Paris, Lamaison, 1952- In 8°,190 pp.;2 pp.nn.; decine di illustrazioni a colori e in bianco e nero, carte geografiche; legatura editoriale in tela. Simpatica guida delle più note regioni enologiche e gastronomie francesi. Esemplare in ottimo stato di conservazione.

€ 25,00

518. Quaderno di ricette, Piccolo manoscritto, probabilmente danese contenente 23 ricette scritte con grafia chiara e con poche cancellature. 190... In 16°, mezza tela muta, etichetta in carta al piatto anteriore. Carta a righe con doppia finca, pp. 64, molte rimaste bianche

€ 70,00

519. Quartapelle Berardo, I principi della vegetazione applicati alla vera arte di coltivar la terra. Sala Bolognese, Forni per Consorzio di Bonif. Integrale dei Colli di Tortoreto e Sant'Omero Nereto, 1981. In 8°. tela editoriale con titoli oro al dorso. Pp. 16 n.n., 288, 4 n.n., XIV, 356, un piccolo segnetto al margine di pagina 22 e 23 della prima parte. Ristampa dell' edizione di Teramo del 1801.

€ 35,00

520. Rafflein Campagnol - Giolli Capozz, Dou zerudèll ... al dsnar dal Club Ptrunian alla Lucanda dla Zerva al Sass ai 5 d'ottobre 1902. Bulògna, Real Stampari del Cav. Leonard Andreoli, 1902. In 16° brossura spillata, pp. 8 con piccole figurine infratesto

€ 30,00

521. Rajberti Giovanni -L'arte di convivare - Formiggini Editore Roma 1922 -In -8 ° legatura in falsa pergamena editoriale illustrata, fogli non rifilati,.XV;1 p.nn.; 241pp.; 7 pp.nn.; frontespizio e antiporta illustrati in rosso da A. de Karolis (così come la copertina), illustrazioni silografiche a piena pagina disegnate da Giuseppe Mazzoni. In buono stato di conservazione. Con arguta vena umoristica, il Rajberti discetta della maniera più acconcia di convivare, di superstizioni come quella del tredici a tavola, della distribuzione dei posti, delle minestre, dei salumi, del manzo, dei pranzi “aristocratici e di quelli “democratici”, dei discorsi da tenere a tavola, dei vini, dei brindisi, del formaggio grana, del caffè...

€ 25,00

522. Ragusa Vittorio, La vera cucina casereccia a Roma e nel Lazio. Roma, IEDEP, 1978. In 8°, brossura editoriale. Pp. 220.

€ 20,00

523. Randi, Elisabetta-La cucina autarchica : nozioni teoriche e pratiche di autarchia alimentare -Firenze L. Cionini 1942 In 8°(mm.186x129) 357 pp.;5 pp.;legatura in mezzo marocchino con titolo in oro e il marchio con la lettera W sormontata da una corona in oro che indica la provenienza da parte del grande bibliofilo Westbury. Raro libro sulla cucina del tempo di guerra, scritto da un'insegnante di economia domestica e che ebbe un largo successo. Esemplare in ottimo stato di conservazione.

€ 120,00

524. Reale Accademia d'Italia

Lo stato attuale delle conoscenze sulla nutrizione -Roma 1938 - Testo di questa conferenza tenuta nell'ambito del Convegno di scienze fisiche, matematiche e naturali. 26 settembre-2 ottobre 1937. Presso L'Accademia. In 8° gr. mezza tela editoriale, pp. 586 con una tavola in antiporta e le schede biografiche (con immagini fotografiche) degli Accademici partecipanti al convegno, fra i quali U. Lombroso e F.T. Marinetti.

€ 60,00

525. Revel Jean François, 3000 anni a tavola. Storia culturale della cucina. Traduzione di Giovanni Bogliolo. Milano, Rizzoli, 1979. In 8°, cartonato con sovracoperta in colore, pp. 353; 5 pp.nn., numerose illustrazioni in nero nel testo. Prima edizione.

€ 30,00

526. Ricettario Genepesca, Dall'Atlantico alla vostra tavola. A cura dell'ufficio stampa Grande Pesca e per la Propaganda Ittica. Roma, s.n.e., 1937. In 8° piccolo brossura spillata. Pp. 64 con figurine in nero infratesto e 4 tavole in colore fuori testo. "La compilazione delle ricette ... è stata fatta sulla base delle preziose norme dettate dal Dottor Nautilus e sua moglie" nel volume "Come si cucina il pesce" della dottoressa Ada Boni ...".

€ 25,00

527. Rifiuti.

Cenni sul sistema elettro-biologico integrale di trasformazione ed epurazione dei residui. Roma; Tipografia Nazionale, 1912- In 8°; 56 pp.; brossura editoriale. Anche un secolo fa il problema dello smaltimento dei rifiuti era di attualità. Riportiamo un solo dato: il consumo di acqua era oscillante ma si attestava intorno a 50 litri giorno per persona oggi oscilla fra 500 e cifre superiori (anche 1000) questo è l'effetto del tempo..

€ 20,00

528. Romoli Domenico-Il libro del panonto.- con un'appendice di Carlo Nascia, relativa alla maniera di ammannire ogni sorta di carne e pesce.- Milano, Novedit, 1962, cartone editoriale, titolo in oro, con sovraccoperta. pp. 120. con illustrazioni tratte da incisioni d'epoca.

€ 25,00

529. Ronchi Vittorio, Problemi colturali in terre di Bonifica (in occasione della Mostra Veneta per la Battaglia del Grano). Treviso, Tip. Vianello, 1926. In 8°, brossura, pp. 30 con illustrazioni nel testo. A cura dell'Ente di Ricostruzione e Rinascita Agraria per le Province di Venezia e Treviso

€ 25,00

530. Rosati Darvis,Stefania-Il segreto di Stefania -Società Generale delle Conserve Alimentari Cirio - S.Giovanni a Teduccio-Napoli - Tipi Richter & C. (1931 ?).-In 8°-61pp.;3pp.nn.; brossura editoriale illustrata.il piccolo trattato di gastronomia si basa su quello che si può cucinare basandosi su prodotti della Cirio.Di grande interesse e stampato in molte edizioni.

€ 40,00

531. Rosati Darvis,Stefania-Il segreto di Stefania -Società Generale delle Conserve Alimentari Cirio -S.Giovanni a Teduccio-Portici- Stabilimento Tip. E. Della Torre (1940 ?)-In 8°-64pp.; brossura editoriale illustrata. Il piccolo trattato di gastronomia si basa su quello che si può cucinare basandosi su prodotti della Cirio.Di grande interesse e stampato in molte edizioni.

€ 35,00

532. Roversi Giancarlo- La tavola imbandita da Giuseppe Lamma. Il ricettario di un cuoco bolognese del '600 –Milano, Banca Popolare di Milano 1988. In 4°; 366 pp.;legatura editoriale in tela con titolo in oro, sovracoperta, moltissime illustrazione anche a colori. Prima Edizione. L'opera offre un tuffo nella cucina di case gentilizie del passato, nel grande barocco della Bologna senatoria e papalina. Esemplare in ottime condizioni.

€ 60,00

533. Rovetta Renato, Industria del pastificio o dei maccheroni. Storia, fabbricazione, impastamento, gramolazione, raffinamento, torchiatura, tranciatura, essicazione, conservazione, imballaggio, riscaldamento, progetti. Ristampa ampliata della terza edizione. Milano, Hoepli, 1951. In 8° piccolo, tela con titolo al dorso su tassello, piatto anteriore della brossura originale conservato all'interno. Pp. XIV, 2 n.n., 674 con 12 tavole in colore fuori testo, 351 figure in nero nel testo ed altre tavole ripiegate. Molto buono lo stato di conservazione.

€ 120,00

534. Sabbatini Licinio, Sistemazioni e buon governo delle acque nei terreni agrari. Roma, Tip. Fed. Ital. dei Cons. Agrari, s.d. (1934). In 8°, brossura illustrata (Martinati), pp. 90 con 52 figg. nel testo. Seconda edizione.

€ 20,00

535. “Saggia Massaia”, Il consigliere della massaia. Seconda edizione. Milano, Olivini, 1938. In 16°, brossura con leggera usura, pp. 254. Casa mia .. Per mangiare bene! - Igiene e medicina - L'orto ed il giardino della massaia.

€ 25,00

536. Santi Carlo - Brera Rosino, Il grande libro di cucina. Milano, Curcio, 1966. In 8°, tela editoriale, sovracoperta e custodia illustrate, pp. 996 con numerose illustrazioni in colore infratesto.

€ 40,00

537. Savarese G., Manuale di ispezione delle carni. Illustrato da 89 figure ed 1 tavola in colore. Milabo, Vallardi, s.d. (1900). In 16°, tela edit. con titoli. Pp. XIII, 310

€ 30,00

538. Scala Delia - Sodi Sylvia, Il cibo dei Grandi. Milano, Rusconi, 1981. In 8°, brossura, pp. 112.

€ 15,00

539. Scappi Bartolomeo, Opera. Dell'arte del cucinare. Presentazione di Giancarlo Roversi. Sala Bolognese, Forni, 1981. In 8°, cartonato con sovracoperta. Pp. 22 n.n., cc. 436, 9 n.n., 28 di tavole.

€ 75,00

540. Scappi, Bartolomeo -L'arte del cucinare, libro delle ricette per convalescenti- a cura di Ercole Vittorio Ferrario- Milano Stedar 1959 . In 8°, 128 pp.; 4 pp.nn.; con 7 belle tavole f.t. tratte dall'edizione del 1571; stampato su carta filigranata speciale delle Cartiere Milani di Fabriano con barbe;.Legatura cartone editoriale con titoli al dorso e fregio al piatto anteriore, conservato in custodia di cartone. Il testo è preceduto da 12 pagine di magistrale introduzione del Ferrario, sulla gastronomia e sul costume descrittoci dal veneto Cuoco Scappi.(Si rinvia alla scheda della prima parte per dettagli biografici). Esemplare allo stato di nuovo.

€ 60,00

541. Scuola Salernitana, I Precetti. Anno 1829 - Milano. Bologna, Ponte Nuovo, 1996. In 16°, broccura, pp. 68. "Gli Aforismi salernitani, ovvero il Flos Medicinæ o Regimen sanitaris sono un poemetto notissimo di 363 versi latini...".

€ 10,00

542. Sebastian Victor -Traite pratique de la préparation des Vins de Luxe. Vins de liqueur, vins secs et doux, vins mousseux, vins toniques et apéritifs, vins d'imitation, mistelles, analyse des mouts et des vins. Deuxieme édition revue et considérablement augmentée. Deuxieme édition revue et considérablement augmentée. Montpellier, Coulet 1909-In 8° (mm.228x140) 8 pp.nn. (pubblicità illustrata su carta verde), XVpp.; 1p.nn.; 636 pp.; broccura editoriale a stampa.Copia in ottimo stato di conservazione.

€ 200,00

543. Sementi e fiori

Il nitrato di soda nella coltura dei fiori; Piacenza V.Porta 1907-In 8°,38 pp.; broccura editoriale; illustrato da 20 fotografie e edito dalla Federazione Italiana dei Consorzi Agrari.

V. Ingegnoli- Catalogo per le sementi d'autunno :frumenti,avene,foraggi,ortaggi,fiori, bulbi. Roma 1902. In 4°,20 pp. Con illustrazioni-

€ 20,00

544. Sentieri Maurizio, Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura. In appendice: ricette, curiosità e osservazioni dietetiche. Bari, Dedalo, 1993. In 8°, broccura ill. in colore. Pp. 304 con 16 tavole in colore nel testo. Il libro ripercorre le fasi principali attraverso le quali un tradizionale modello alimentare, si è andato evolvendo fino alle forme odierne.

€ 25,00

545. Serpieri A., La legge sulla bonifica integrale. Nel quarto anno di applicazione. Roma, Ist. Poligrafico dello Stato, 1934. In 8°, broccura (un pò ingiallita), pp. VIII, 480. Ministero dell'Agric. e delle foreste.

€ 65,00

546. Shane, Ted -Bar guide authentic and hilarious - cartoons by Vip - Frederick Muller London -terza edizione 1960- In 16°, 180 pp., illustrazioni nel testo, tela editoriale.

€ 10,00

547. Silpa - Genova Nervi, Pane Angeli. Extra lievito vanigliato. Alcune ricette. Borgo S. Dalmazzo, Istituto Grafico Bertelli, s.d. In 16°, broccura, pp. 12, tutte in cornicetta.

€ 15,00

548. S.I.L.V.A., Società Italiana Liquori Vini Alimentari. 1928 - 1953 Nel venticinquesimo anno di fondazione della Silva di V. Bianchi e C. di Milano. Ivi, Silva a cura di F. M. Pranzo con i tipi delle Grafiche A. Mariani, 1953. In 8°, cart. e custodia, pp. 86, ricche di imm. fotogr. in nero n. testo. In appendice, contenuti in una tasca sono raccolti 12 menu di diversi cocktails. "...Dopo vari vicissitudini, nel 1935, la Ditta SILVA cambiò ragione sociale in S.I.L.V.A. di V. Bianchi & C. con sede, Palazzo del Cigno, in Foro Bonaparte, 44....". In perfetto stato di conservazione.

€ 100,00

549. Simon André Louis, Bibliotheca vinaria. A bibliography of books and pamphlets dealing with viticulture, wine-making distillation, the management, sale taxation, use and abuse of wines and spirits. Sala Bolognese, Forni, 1985. In 8°, tela editoriale con titoli oro. Pp. VIII, 340, ristampa dell'edizione di Londra del 1913.

€ 35,00

550 Sindacato Agricolo Friulano - Udine, Piccola guida per la scelta e la coltivazione di alcune varietà di grano di razza eletta. Vicenza, Tip. Rumor, 1927. In 8°, broccatura, pp. 24. "Gli Agricoltori italiani devono nell'aumento dei prodotti cercare il compenso dei ribassi nel prezzo delle derrate agricole. Soltanto in tal modo può assicurarsi l'equo assetto dell'economia nazionale. Mussolini"

€ 20,00

551. Sistu Romano, "Il Cognac". Roma, Canesi, s.d. In 8°, cartonato con custodia, pp. 260; 2 pp. nn.; con disegni di Zac nel testo e tavole fuori testo con etichette originali applicate. Interviste di Alberto Bevilacqua, Alberto Consiglio, Marino Dè Medici, Ilario Fiore, Giancarlo Fusco, Carlo Maria Franzero, Paolo Monelli e Romano Sistu con i più noti barman italiani e stranieri.

€ 35,00

552. Soper, Musia -Encyclopedia of European Cooking -Londra, Spring Books, 1962. In 8°, 632 pp.; illustrato con 110 fotografie, legato in tela verde. In buone condizioni.

€ 10,00

553. Spalletti- Trivelli Antonio conte-Un esperimento di granicoltura razionale in provincia di Reggio nell'Emilia-Reggio nell'Emilia Guglielmo Notari & Figli 1942. In 4° (mm.243x170) 51 pp.; 1 p.nn, legatura coeva cartonata editoriale a stampa. Dedicata al Marchese Gherardo Rangoni autografa dell'autore. Operetta che fu redatta dall'autore, proprietario terriero, nell'ambito degli esperimenti fatti nell'ambito della "guerra del grano". I risultati furono estremamente positiva.

€ 60,00

554. Stelvio Maria, Cucina triestina. Metodo e ricettario pratico - economico. Nona edizione. Trieste, Stabilimento Tipografico Nazionale, 1962. In 8° piccolo, broccatura editoriale. 464 pp.; 2pp.nn.

€ 50,00

555. Supino Giulio, Le reti idrauliche. Bonifiche, fognature, torrenti e fiumi. Bologna, Zanichelli, 1938. In 8°, rilegato in tela con tassello al dorso, pp. VI+390 con fig. in nero nel testo e tav. ripiegate fuori testo.

€ 55,00

556. Tadini Giovanni, I funghi. Principali specie commestibili e velenose. Manuale di micologia pratica con pres. di C. Cappelletti. Milano, "La Prora" G. Locatelli Editore, 1944. In 8°, mezza, tela con i piatti originali illustrati applicati. Pp. 152, 20 tavole con 40 figure in colore fuori testo.

€ 30,00

557. Tamaro Domenico, Frutticoltura. Milano, Hoepli, 1928. In 16°, cartonato editoriale illustrazioni XXIII; 278 pp.; con fig. in nero nel testo, piccolo timbro di precedente proprietà e minuscola toccatura alla copertina. Collana Manuali Hoepli.

€ 35,00

558. Tamaro Domenico Orticoltura. Ottava ed. completamente rifatta ed ampliata. Milano, Hoepli, 1929. In 16°, cartonato con ill. in nero XX; 758; 277 ill. in nero nel testo.

Piccola ripresa al dorso. Collana Manuali Hoepli.

€ 30,00

559. Tamaro Domenico, Orticoltura. Quarta edizione rifatta con 127 incisioni. Milano, Hoepli, 1910. In 16°, tela editoriale con illustrazioni al piatto. Pp. XVI, 612, 64 di pubblicità editoriale. Collana Manuali Hoepli.

€ 60,00

560. Tassinari Clò Oriano (a cura di), Memorie di pane in terra bolognese. s.l. (Bologna), s.n.e., 1982. In 8°, brossura, pp. 18 con alcune figure in nero infratesto. Piccolo opuscolo fuori commercio edito a cura dell'Associazione Genitori Porta Lame, per far riscoprire il modo di vivere quotidiano della Bologna di una volta; curato da quel grande Maestro che fu Oriano Tassinari Clò.

€ 15,00

561. Tassinari Giuseppe, Autarchia e bonifica. Bologna, Zanichelli, 1940. In 8°, brossura con qualche giallatura non grave, pp. 272 con qualche segno a penna a margine del testo.

€ 25,00

562. (Tassoni Alessandro) Il canto del banchetto. Stanze eroicomiche sulla colonia modenese (sic) di Bologna, trovate in un manoscritto quasi autografo del Poeta e, in questa prima impressione, adorne di molti rami da cucina, stampe da castagnacci quadri a olio e aceto, allegorie. e altre colonierie.

Bologna, Nicola Manichelli (sic) con discreta licenza con i Superiori, 1911.

In 4° strettissimo, brossura tutta in cartapaglia con legaccio in corda, piegatura in barbe a fogli diseguali. Pp. 32 con 20 caricature xilografiche di U. Tirelli, poste in testa ad ogni pagina; altra al piatto di copertina. Interessante il discorso di apertura dell'Editore ai cortesi *leggitori*, che contiene la narrazione del rinvenimento del manoscritto, fra i libri e gli scritti, trovati nell'eredità Tassoni in legato a Fulvio Testi. "...Vi si sente la mano del T., un pò invecchiata però, ed ha assai importanza storica in essa fan loro prima comparsa i "tampel", i quali non ancora usati nella gioventù del Poeta ... In fine sono riportate le "Dichiarazioni" che, sotto il nome del Salviani, si son trovate nel manoscritto del Poema, e che sono certo opera come quelle della "Secchia" dello stesso Poeta". Traccia di vecchia ceralacca al piatto posteriore. Rara placchetta.

€ 1.000,00

563. Tavola con il Principe(a). Ferrara, Gabriele Corbo editore; 1988- In 4°, 422 pp.; brossura editoriale. Si tratta del vasto ed esauriente catalogo della mostra tenuta a Ferrara dal 1° Ottobre 1988 al 27 Marzo 1989 incentrata sulla gastronomia e sui costumi dei Duchi d'Este. La città e il pane: produzioni agricole e consumi alimentari a Ferrara. Il banchetto rinascimentale: arte, magnificenza, potere. La mensa del Principe. Paesaggio agrario e produzione agricola. Caratteri dell'alimentazione urbana e rurale. La fame e la paura della fame. Strutture e manufatti per l'alimentazione. Libri e cose che se manzano. Per la ricostruzione del banchetto del Principe: documenti figurativi e fonti manoscritte e a stampa. Lo scalco ideale: Cristoforo da Messisbugo. Gli "appareamenti" del banchetto. I servizi nell'apparecchio della tavola del Principe. Gli argenti del Principe. Il vetro nella tavola del Principe. Buona copia.

€ 50,00

564. The Times -The Times Cookery Book Londra 1960. In 8°; 206 pp.; legatura editoriale con spirale. Prima edizione. Centinaia di ricette da tutto il mondo ma riviste in

stile anglosassone. Buona copia.

€ 60,00

565. Tirabasso, Cesare - La guida in cucina - manuale pratico, moderno, illustrato adatto per gli alberghi, trattorie ed in modo speciale per le famiglie compilato dal cuoco Tirabasso Cesare - 503 ricette scelte e facilissime. Macerata : Bisson & Leopardi, (1927) In 8° (mm. 198x123); 259 pp., 1 p.b.; ritratto fotografico dell'autore come antiporta; broccura editoriale a stampa illustrata, alcune illustrazioni nel testo.

L'A (1888-1968) nasce a Montappone in provincia di Ascoli Piceno, da una famiglia di mezzadri. Nel 1919 si trasferisce a Macerata e intraprende con successo il mestiere di cuoco sino a diventare capocuoco. Assume la direzione del restaurant "alle Terme" di Macerata È chiamato ad allestire i pranzi in onore del principe Umberto di Savoia, di ministri e alte personalità in molte città: Macerata e Recanati nel 1922, Ascoli, Fermo e Porto Civitanova nel 1925. E più recentemente Norberto Bobbio e Giovanni Leone. Scrisse diversi libretti ma la sua opera principale è questa *Guida in cucina* dove sono presenti sia ricette della cucina popolare sia delle case signorili.

Molte sono quelle che il nostro A. riporta e aggiorna dalla cucina del grande cuoco maceratese Nebbia e quelle provenienti dalla tradizione contadina locale, una per tutte la ricetta dello *stoccafisso all'anconetana* che viene considerata oggi uno dei capisaldi della cucina di questa terra.

€ 350,00

566. Tirabasso, Cesare, La gioia del focolare. Manuale completo di ricette per cucina e pasticceria con l'aggiunta di un capitolo di igiene sull'amministrazione per sani e ammalati. Utile per le famiglie e per i principianti cuochi. Roma, Autoedizione, 1959. In 8°, broccura originale. XVI; 466 pp.; 2 pp. nn., una pagina con illustrazioni. Minima usura.

€ 45,00

567. Tognazzi Ugo, L'abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire. Milano, Rizzoli, 1974. In 8°,

cartonato con sovracoperta illustrata di J. Alcorn, pp. 202, 6 n.n. Prima edizione.

€ 25,00

568. Tompkins D.- Finch H.- Heath A., Art of the table. London, Ward Lock & Co., 1963. In 8°, cartonato editoriale, pp. 64, 1 tav. fot. in col. al frontespizio e ill. in nero nel testo. Vecchia polvere al piatto anteriore.

€ 15,00

569. Tombari Fabio - I ghiottoni (vecchi e nuovi) edizione novissima - Milano Arnoldo Mondadori Editore 1957 In-8°, 246 pp.; 2 pp. nn.; 20 tavole a colori fuori testo, legatura editoriale cartonata con sovracoperta illustrata a colori e astuccio. Terza edizione. Racconti su gastronomia ed enologia seguiti dalle ricette da magro dei ghiottoni. In perfetto stato di conservazione.

€ 50,00

570. Torricelli Giacomo, I grandi serbatoi ed altre recenti opere d'irrigazione in Egitto. Roma, Tip. del Genio Civile, 1896. In 8°, broccura, pp. 54, due tavole ripiegate più volte.

€ 40,00

571. Toulouse-Lautrec, Henry - Joivant Maurice-L'arte della cucina- Milano, Mondadori, 1967

In 8°, 162 pp.; sul piatto disegno a colori di Toulouse-Lautrec. Suoi tantissimi disegni a colori (tanti ed affascinanti menu) ed in bianco e nero che arricchiscono il volume. Infine numerose e stuzzicanti ricette ottocentesche francesi. Prefazione di M. G. Dortu e di Ph. Huisman. Opera in ottimo stato di conservazione.

€ 30,00

572. Trader Vic -Bartender's guide - Garden City Books Reprint Editino, 1948. In 16°,437 pp.;1p.b.;legatura editoriale in tela. Migliaia di ricette per cocktails . Buona copia.

€ 30,00

573. Truax Carol, Ladies' Home Journal Cook Book -Doubleday New York 1960.-In 4°, 728 pp.; legatura in mezza tela editoriale con impressioni in oro. Prima edizione .Riccamente illustrato con foto a colori.In ottimo stato di conservazione.

€ 15,00

574. Turci Mario (a cura di), Cibi proibiti e società della tavola. Presentazione di Pietro Clemente. Repubblica di San Marino, G.D.G., 1990. In 8° brossura editoriale. Pp. 38 con illustrazioni in nero e colore nel testo.

€ 15,00

575. Ufficio Agrario della Soc. Elettr. ed Elettrochimica del Caffaro (a cura dell'), La polvere Caffaro nella lotta contro le malattie crittogamiche delle piante coltivate. Milano, 1925. In 8°, brossura, pp. 20 con illustrazioni in nero infratesto e 2 tavole in colore fuori testo. Precedente proprietà privata.

€ 20,00

576. Ufficio Propaganda della Soc. Anonima Smalteria e Metallurgica Veneta (a cura dell'), un'occhiata in cucina. Bassano del Grappa, Atri Grafiche Bassanesi, 1940. In 16°, brossura in colore, pp. 128 con disegni nel testo. Volumetto pubblicitario giunto alla quinta edizione e al 50° migliaio.

€ 30,00

577.Ugolini Luigi, La caccia in cucina. 200 ricette di gastronomia venatoria. Milano, Bietti, 1963 In 8°, brossura illustrata, pp. 200 con disegni nel testo di Luigi Togliatto e tavole in colore fuori testo riprese da antichi dipinti.

€ 20,00

578. Ungarelli, Gaspare, Le piante aromatiche e medicinali nei nomi, nell'uso e nella tradizione popolare bolognese Bologna, Tipografia L. Parma, 1921 - In 8°, XXXVIIIpp.;2pp.nn.; 132 pp.; brossura editoriale a stampa .Edito dalla Societa emiliana Pro montibus et silvis, per il miglioramento civile ed economico della montagna.

€ 40,00

579. Venturi Enea -L' allevamento della pecora Caracul in Italia - Bologna; Benati, 1940 In 8°, 100 pp.(l'ultima b.)13 tav. f. t, di cui 2 ripiegate;1 carta di indice,molte illustrazioni nel testo; brossura editoriale con foto applicata. Leggere bruniture, molto buono.

€ 30,00

580. Vergani Angelo (direttore) -Turismo Gastronomico / Tourisme gastronomique 1960-1961-CEIST-Milano 1961; 388 pagine, 1 carta geografica dell'Italia ripiegata più volte, molte pubblicità illustrate a colori in tavole f.t. e anche su carte diverse (quella di Arezzo è stampata su carta paglia); brossura editoriale a stampa in perfetto stato.

€ 20,00

581. Vermorel V. - Dantony E., Utilizzazione dei prodotti secondari della vite e del vino. Trad. e note di Arturo Marescalchi. Casale, Tipografia C. Cassone, 1909. In 16°, cartonato editoriale con dorso riassetato, pp. 212 con alcune figure nel testo. Coll.: Bibl. agraria Ottavi.

€ 25,00

582. Veronelli Luigi (a cura di), Catalogo Bolaffi dei Vini Rossi d'Italia. "Il Gotha dei vini". Torino, Bolaffi, 1980. In 8°, cartonato editoriale con sovracoperta, pp. 352 con cartine e numerose figure con riproduzioni di etichette nel testo.

€ 35,00

583. Veronelli Luigi (a cura di) Catalogo dei vini d'Italia N° 2. Il Gotha dei vini. Torino, Bolaffi, 1972. In 8° quadro, cartonato, pp. XVI+498. Con centinaia di illustrazioni nel testo.

€ 35,00

584. Vianelli Athos (a cura di), Insegne delle osterie di Bologna in una serie di incisioni di Giuseppe Maria Mitelli. Bologna, Tamari, 1973. In 16°, brossura con sovracoperta, pp. 144 con 60 illustrazioni a piena pagina, alcune ripiegate. Edizione numerata di 400 copie pubblicata in occasione del XX anniversario della fondazione della Accademia Italiana della Cucina e del IV Convegno Nazionale sulla Civiltà della Tavola: Bologna 9 giugno 1973.

€ 35,00

585. Vianelli Athos (a cura di), Insegne delle osterie di Bologna in una serie di incisioni di Giuseppe Maria Mitelli. Bologna, Tamari, 1973. In 16°, brossura con sovracoperta, pp. 144 con 60 illustrazioni a piena pagina, alcune ripiegate. Edizione numerata di 300 copie numerate, pubblicata in tiratura speciale fuori commercio per gli Amici delle Arti Grafiche Tamari.

€ 35,00

586. Vicenzone Alda-La vera cucina di Bologna e dell'Emilia Romagna -Genova Mondani 1976 in 8° brossura editoriale figurata, 94 pp., illustrazioni nel testo. Esemplare in buone condizioni.

€ 25,00

587. Villani 1886-1976 Novant'anni di alta gastronomia. Salumificio Villani – Tipolitografia Malagoli - Modena-1976-In 8° quadretto,60 pp.; illustrato anche a colori.

€ 20,00

588. Vite lotto di quattro opuscoli:

Sorani Ugo-L'avvenire della viticoltura, Conferenza popolare- Prima Edizione (L'avvenire della viticoltura (sistema Walter): conferenza popolare, tenuta in Montelaterone il 4 settembre 1892 -Firenze, Tip. E. Ariani, 1892). In 8°;40 pp.; 3 illustrazioni f.t.; brossura editoriale illustrata. Manca purtroppo il frontespizio.raro. **Lamanna Paolo Ant.**-La peronospera- Napoli De Angelis & Bellisario, 1898. In 16°, 24 pp. (l'ultima b.), brossura editoriale a stampa.

La Concimazione della vite –Bologna Società Tipografica già Compositori 1904. In 8°; 56 pp.; broccura editoriale a colore edito da Ufficio d’Incoraggiamento per Esperienze di Concimazioni.

Relazione sulla malattia della fillossera a cura della commissione eletta dal Reale Istituto Lombardo per lo studio della fillossera della vite. Milano Tip. Bernardoni 1876-In 8°,20 pp.ft.; 1 tav.ft. con la rappresentazione della fillossera; broccura muta coeva. Alcune bruniture sulla prima e sull’ultima carta.

€ 60,00

589. Volpicelli Luigi -Oste della malora. - Firenze, 1973. In 8° tutta tela con sovracoperta illustrata 6 pp.nn.;140 pp.; 2 pp.nn. con 26 ill. in tav. f.t. Prefazione di Geno Pampaloni; divertente viaggio gastronomico attraverso l’Italia.

€ 20,00

590. Zeni Edgardo, Osservazioni sul completamento dell’acquedotto di Ferrara. Milano, Soc. Ed. Libreria, 1915. In 8°, broccura, pp. 18. Estratto originale dal Politecnico n° 22. Invio autografo dell’Autore.

€ 15,00

591. Zezzos Rossano - Storia dei macellari bolognesi -Roma Editrice la stampa zootecnica, 1938.

In 16°, 186 pp.;6 pp.nn.;24 tav. illustrate f.t., broccura editoriale.Interessante libro che tratta di quest’arte scritta fra le Arti Maggiori negli statuti medievali bolognesi, l’autore trattò lo stesso argomento anche sulle consorelle di Milano e Roma. Le tavole rappresentano antichi documenti o incisioni. Buon esemplare anche se vi sono delle leggere bruniture.

€ 50,00

TERZA PARTE

Fogli volanti, Pubblicità, Menu, Medaglie, Fotografie, Incisioni, Quadri.

Fogli volanti-Curiosità-Pubblicità

592. AGRICOLTURA, Gruppo di 14 ex libris inerenti la vita agreste. Varie dimensioni e tecniche; tre firmati, dei quali uno molto bello di Uboldi

€ 45,00

593. ALEMAGNA - Calendario 1934 Panettone Alemagna - Milano. s.l., s.n.e., data. Pubblicità a forma circolare del diametro di mm 72, raffigurate due cagnolini a tre colori su sfondo rosa (sigla OM sovrapposti) con, a piede, applicato il piccolo calendario tenuto da un nastro giallo e rosso, conservato nella bustina originale. Sono i primi anni dell'importante azienda dolciaria milanese: il fondatore, Gioacchino, aprì l'attività nel 1921 e, nel 1933, si ingrandì con il bar pasticceria in Piazza del Duomo a Milano. Proprio da questo prese, in seguito, il marchio per il panettone che iniziò a produrre su scala industriale. Veramente non comune così completo e, probabilmente, la prima réclame per il panettone di produzione Alemagna.

€ 45,00

594. Album con raccolta di materiale pubblicitario. Piccola collezione di 180 pezzi di materiale cartaceo di prodotti inerenti la gastronomia e l'enologia. Album in 8°, tela muta coeva, contenente 18 fogli in cartoncino sui quali sono stati disposti 120 pezzi come etichette, carte, involucri, biglietti, sigilli ... sia di importanti case gastronomiche ed enologiche o anche di più modeste realtà locali e che spaziano dalla caramella di Castel San Pietro, alla Viola Talmone, dallo Siroppo (sic) di limone dei F.lli Branca alla Pasticceria Biscottificio Gamberini di Bologna, dalla G. Fabbri premiata distilleria Portomaggiore - Ferrara ai vari liquori o olii di piccole aziende. Materiale spesso non omogeneo nella applicazione alle pagine, ma, salvo qualche piccola toccatura, in generale buona conservazione; spesso raccolte le varianti dei prodotti. Seguono 60 diversi documenti contabili, in carpetta allegata, datati dal 1919 al 1960 di Ditte italiane, in gran parte bolognesi, come: Pasticceria Zanarini, O. Coltelli, F.lli Scandellari, Ditta Raffaele Mutti, Ditta Regina Bolognini, e molti altri ancora. Salvo rare eccezioni, il tutto è in buono stato di conservazione.

€ 400,00

595. ALLA PICCOLA SENTINELLA in Casamicciola d'Ischia, Piccolo volantino pubblicitario di cm 14 x 11 con testo bilingue, italiano-francese, contenuto in una cornicetta. Senza nessuna nota tipografica ma sicuramente della metà del secolo scorso. s.l., s.n.e., metà '800. "Ove si affittano appartamenti, e stanze mobigliate con la massima decenza, vi si trova pure da pranzo, da cena, e colazione.....Diriggersi al proprietario sig. Luigi Dombè".

€ 15,00

596. Andrusko Karol, De re coquinaria. Edizione a cura di Mario De Filippis per il

ristorante Buca San Francesco di Arezzo. Cartella in 16° contenente 8 ex libris in colore; 4 pp. n.n. di testo; copertina con altra immagine monocoloro rosso. Impressa in 300 copie numerate e firmate.

€ 20,00

597. Annali d'Agricoltura e d'orticoltura, compilati dal Dott. Francesco Peluso colla collaborazione di distinti agronomi e coltivatori in continuazione del *Giardiniera* e del *Giornale Agrario Lombardo-Veneto*. Foglietto in 8° con due pagine di pubblicità per l'uscita di questi annali (Milano 1855). In ottimo stato di conservazione.

€ 5,00

598. Ditta G. Bellavita - Impianti per cantine- Milano, Molina e Saccardo 1937. In 4° oblungo, 68 pagine in brossura editoriale. Moltissime pagine di attrezzature vitivinicole illustrate. Dai tappi, alle imbottigliatrici, alle pigiature, alle capsulatrici, ai saturatori ecc.. In ottimo stato di conservazione.

€ 50,00

599. RABAS BIANCHI- Rabarbaro Extra, Soc. An. Bianchi & C. - Bra . Torino. Cartone pubblicitario di cm 17 x 26,5, disegnato in colore da Achille MAUZAN . Milano, Mega, s.d. 192.... Rappresenta due profili caricaturali, di un bambino con capelli rossi e di un uomo con capelli verdi, che guardandosi, reggono col viso la bottiglia di Rabarbaro. Porta un foro, dall'origine, nel centro in alto con un piccolo nastrino, per appensione. Mauzan, nato e morto in Francia (il 15 ott. 1883 e il 15 genn. 1952), fu disegnatore, illustratore e pittore; lavorò molto in Italia dove si ritagliò un importante ruolo artistico come disegnatore della nascente industria cinematografica tanto che dal 1909 al 1913 firmò circa 1500 locandine di film. Nel 1924 fondò una sua industria grafica. Molto buono lo stato di conservazione.

Si allega sempre della stessa Società Bianchi l'**etichetta** (mm.133x87) del Rabas Bianchi sempre di Mauzan esattamente come il cartone sopra descritto.

Inoltre si allega (mm.132x87) l'**etichetta dell'Americanino Bianco** sempre della Bianchi disegnata da Mauzan e che rappresenta un uomo vestito con soprabito rosso che reca due cesti di bottiglie. Entrambe in perfetto stato.

€ 90,00

600. G. BINI & FIGLI, Antica Casa Vinicola - Bologna. Senza note editoriali, s.d.. Cartoncino pubblicitario di mm 265 X 228. Immagine bicolore di una tipica, antica, casa bolognese sede della casa vinicola fondata nel **1840**. Ebbe l'ufficio al n° 1 di Piazza Aldrovandi (dall'Indicatore della Provincia di Bologna 1940/41)

€30,00

601. DI COLA'S FINEST SICILY MACARONI, Giovanni Di Cola furnischer to their Royal Hignesses the Dukes of Aosta and Genoa. Manufacturing Hause of superior Macaroni. Exportation to all Countries. Established january 1861. Termini Imerese (Italy). Palermo, Stabilimento Cromolitografico a vapore Favalaro, fine '800. Ricco foglio pubblicitario a vivacissimi colori e con fondo oro. Cm 43,4 x 25,9, molto buono lo stato di conservazione, con solo una piccola ripresa al margine bianco. C'è tutta la fantasia siciliana in una iconografia ricchissima; c'è la Trinacria, gli stemmi sabaudi, le bandiere italiana e americana accostate, un treno a vapore, una nave in porto che aspetta il carico di pasta, fiori, rami di oleandro e corone di alloro e tante medaglie d'oro a piede ..

€ 80,00

602. Ditta Alessandro Calzoni- Macchine Agricole -Vinicole – Olearie- Bologna 1914.

In 4°; 59 pp.; 1 p.b.;brossura editoriale. Si tratta del catalogo n° 66 illustrato con molte foto, molte attrezzature vinicole e per le olive. In mediocri condizioni in quanto sono presenti due piccoli strappi a due carte.

€ 5,00

603. Magazzino Flli Caretti- Roma (sd.) –In 16 °; 12 pagine, in brossura editoriale cromolitografia a colori e con oro. Il magazzino dei Flli. Caretti si trovava a Piazza Navona n° 103-104-105 e il listino propone tutta una serie di vini nazionali ed esteri, liquori, champagne, Cognac, Rhum ecc.

Dalle pubblicità sulle copertine sappiamo che i Caretti producevano il Fernet e vari altri liquori ed estratti. Le effigie sulle medaglie riportate sono quelle di Vittorio Emanuele II, pertanto è lecito presumere che si tratti di un listino stampato prima del 1878.In perfetto stato di conservazione.

€ 50,00

604. Cartolina pubblicitaria Ramazzotti- La cartolina rappresenta un quadro di uno scorcio di Venezia di Angelo Momi, al recto la scritta :” un Ramazzotti fa sempre bene” e il famoso logo della mano aperta con la bottiglia. In perfetto stato di conservazione.

€30,00

605. Cartolina – Si tratta di una cartolina edita da Carlo Racah di Livorno e mostra un quadro che raffigura “ il pasto del soldato”: un militare è seduto ad un tavolo e sta mangiando mentre una cameriera gli versa del vino. In ottimo stato di conservazione.

€ 20,00

606. Cartolina pubblicitaria Vino di China ferruginoso Serravallo.- La cartolina ha una foto di Piazza Dante di Napoli con tram e persone, in alto la dicitura pubblicitaria in blu, al recto l’iscrizione pubblicitaria: Vino di China ferruginoso Serravallo – tonico-ricostituente-Eccita l’appetito- Rinvigorisce l’organismo- Sapore squisito. J. Serravallo, Trieste Austria. In perfetto stato.

€ 30,00

607. Cartolina con una pittura di Mario D’Ercoli che rappresenta una ragazza con “Fiori d’arancio dell’Harrar”.Bellissima e rara . In perfetto stato di conservazione.

€ 180,00

608. Confraternita dei Mendicanti- si tratta di una fattura del 1858 dei “ Fratelli De Carolis- Pasticceri e Liquoristi” a Roma a Piazza Venezia n°131 e una fattura di “ Adamo e Filippo Triboli-fabbricanti di Pane e Pasta” a Roma del 1864 con un lungo elenco di prodotti acquistati e con la sottoscrizione del Deputato economo della Confraternita G. Ferrari.In ottimo stato di conservazione.

€ 60,00

609. Consigli e ricette per la cucina dei piccoli -Plasmon, Milano, Univergraf 1954. In 8°, 24 pp.; brossura editoriale. Ricettario omaggio della Plasmon che oltre a una serie di consigli di puericultura fornisce 46 ricette per i bambini nei primi 2 anni di vita. In ottimo stato.

€ 15,00

610. Consiglio Provinciale delle Corporazioni - Forli', Listino prezzi massimi N° 8 in vigore dal 1 al 31 ottobre 1937 XV. Compilato a cura del Comitato di Presidenza a norma del RDL 28 aprile 1937 n° 523. **Forli**, Soc. Tipog. Forlivese, data. Grande foglio di cm 102 x 45, al retro leggeri rinforzi lungo le piegature, bollo di affissione. Seguono due prospetti con elenco di beni alimentari con i rispettivi prezzi al minuto e all'ingrosso

€ 30,00

611. Ente Nazionale Risi- Sai cucinare il riso?- Milano 1956. In 16°,32 pp., broccura editoriale a colori.Toccante prefazione di Giuseppe Marotta e 60 ricette suggerite e redatte da Dario Fornari. In ottimo stato di conservazione.

€ 40,00

612. Etichetta- Cedrato di Pietro Cupoli e Comp. Confetturieri et Liquoristi in Livorno. Etichetta (mm.68x43) stampata su carta vergellata ambrata (senza data ma pieno XVIII secolo) con cornicetta xilografica, al centro sopra la scritta a stampa è vergata a mano la parola *Cedrato*. In ottimo stato di conservazione.

€ 35,00

613. Etichette di vari liquori e bevande- Insieme di 5 etichette: Maraschino dell'Imperial Regia Fabbrica Privilegiata in Zara (prima del 1914); Venezia Bitter – Distillerie Vénézia Tubize (Belgio) ; Aranciata Bianchi di Torino (fine ottocento), Caffè Sport Borghetti; Doppio Kummel – Ditta Pietro Marcati Treviso –Distillerie fabbrica di liquori. In ottimo stato di conservazione.

€ 40,00

614. Etichette di vino- Insieme di 4 etichette: Corvo Casteldaccia – Palermo Sicilia, grande etichetta di fine ottocento; Sandblicher Auslese della H. Lun, E.K.G. Bozen, bella etichetta calcografica con ricca bordura neogotica di fine ottocento; Fattoria Torre Gaia – Dugenta- Benevento; Terlaner Schloss Schwanburg – Nals. In ottimo stato di conservazione.

€ 50,00

615. Etichette varie- Insieme di 7 etichette di varie dimensioni e epoche: Grande etichetta delle “ Vongole dell'Adriatico”; 4 etichette della ditta Urbani Carlo di tartufi bianchi, puree naturale di tartufi bianchi, tartufi neri, di varie epoche;prodotto Giglio etichetta della ditta Dina Fedi ved. Bedini; Polo, sardines à l'huile d'olive.In ottimo stato di conservazione.

€ 10,00

616. Etichette varie- Insieme di 5 etichette e simili: bustina pubblicitaria di Pepe nero, ditta Ballarini; bustina pubblicitaria Droga “La saporosa” ditta Ballerini; bustina pubblicitaria della Torta margherita della ditta Ballerini, al recto la ricetta della torta; etichetta Tea Rum in rosso e oro; bella etichetta “ Carciofini all'olio” della Balena di Livorno. Sono degli anni 30-primi 50 e sono in perfetto stato di conservazione.

€ 15,00

617. "ETRURIA" Casa del Miele - Arezzo, Cartoncino pubblicitario di cm 17 x 32,2 con calendario, disegnato in colore da Carlo CARRA'. Rappresenta il busto di un piccolo bambino in un pianto disperato, perchè ...vuole il Miele "Etruria". Senza note editoriali. Del calendario è rimasto applicato solo il giorno, 31 dicembre, domenica di S. Silvestro(anni '30). Doppio foro, all'origine, in alto con nastrino, per l'appensione, molto buono lo stato di conservazione. Superfluo sottolineare l'importanza, sul piano artistico, di C. Carrà e del suo completo ed interessante percorso artistico: grande pittore divisionista, poi futurista, poi metafisico, per rientrare, in seguito, nel genere pittorico più tradizionale. Amò sempre la Toscana tanto da soggiornare costantemente, in estate, in Versilia; questa pubblicità del miele aretino, da sempre una delle industrie più fiorenti della Valdichiana, risulta essere dunque un legame a doppio filo con il territorio toscano: la sua arte (e quindi il suo lavoro) e i sapori di quelle terre.

€ 250,00

618. Fatture- Fattura di Stoppani Leva eC.-Fabbrica di liquori e confetture- Porto Sangiorgio 1863; fattura della " Pizzicheria Giuseppe Ricci- Norcineria- Salagione e Esportazione di Pecorino Romano del 1897; fattura dello Stabilimento Enologico Casteldaccia- Palermo indirizzata al Colonnello Comandante il 6° Reggimento Bersaglieri (poi Tenente Generale Bruto Bruti) senza data, ma intorno al 1880. In ottimo stato di conservazione.

€ 30,00

619. Federazione Italiana dei Consorzi Agrari-Catalogo:Raccolta e conservazione dei foraggi-Sezione macchine e strumenti agrari-Piacenza 1910. Album in 8° oblungo,24 pp.,brossura editoriale a stampa, illustrata. Si tratta delle pubblicità illustrate delle falciatrici, rastrelli ranghinatori, pressaforaggi, mietitrici ecc Le prime macchine per un'agricoltura"Moderna".

€ 50,00

620. Federazione Italiana dei Consorzi Agrari- Catalogo- Enotecnia- Piacenza 1908. Album in 8°Oblungo di 26 pp. con moltissime illustrazioni, brossura editoriale a stampa. Si tratta di tutte le macchine necessarie all'industria enologica dalle pigiatrici, alle diraspatrici, ai torchi, alle presse, filtri, pompe ecc tutti ampiamente illustrati e commentati tecnicamente. Esemplare in perfetto stato, un timbro dell'Ufficio di Roma della Federazione.

€ 80,00

621. Franck, Industria Nazionale dei succedanei al caffè (Cicoria per intenderci: Totò insegna!). Vademecum 1949 e 1957. Milano, Vaccari, data. N° 2 libretti pubblicitari, in 12° grande, brossura, pp. 62 cadauno con ill. di varie pubblicità del caffè. Cadauno.

€ 15,00

622. GASTRONOMIA, Gruppo di 13 ex libris. Diverse tecniche e nazionalità. Sei sono firmati.

€ 35,00

A. GAZZONI & C, - BOLOGNA, Matrici pubblicitarie di tre dei principali preparati prodotti dall'azienda del geniale industriale bolognese Arturo Gazzoni. anni '40/60 circa. Diverse forme di zinchi tipografici, quasi tutte con ancora gli spessori di stampa e tutte (eccetto due) con la forma di legno d'appoggio originale, usate per le pubblicità su quotidiani e settimanali. Il Cavalier Gazzoni viene da molti studiosi considerato come l'inventore della pubblicità moderna; interessanti le numerose pagine che Giancarlo Roversi gli dedica nel saggio "La Tromba della Fama". Ne esce un ritratto completo e ben sovrapponibile al periodo che ebbe la ventura di vivere: un self made man che grazie all'astuzia, all'intelligenza, alla sfrontatezza e, sicuramente, alla fortuna creò prodotti, anche buoni ed efficaci, ma che esplosero commercialmente grazie all'impulso che il Cavaliere dette all'ufficio della réclame, divenendo d'uso quotidiano su tutto il territorio nazionale. Le rime (anche d'autore), le scenette, le grafiche, i consigli dispensati ad una massa di persone che si moltiplicava via via che proprio questi spiccioli di saggezza, o di luoghi comuni, si insinuavano nel vivere quotidiano, sono ancor oggi nella memoria costante dei consumatori, anche se, ma non è detto, forse non fra quelli più giovani. Disponiamo dei seguenti clichés:

623. (IL RE SOLE), Riproduzione dell'immagine dell'Almanach pour l'an de grace

MDCLXXXII. anni '40/50. Piccola forma di cm 7 x 10,5. Serviva probabilmente per una pubblicità composta in quanto non appare nessuna indicazione di prodotto.

€ 70,00

624. IDROLITINA, A tavola si forma l'acido urico ... a tavola bisogna combatterlo! . (1940/50 ca). Cliché in quattro parti montate su unica forma di cm 38,6 x 27,5. Sul lato destro (al negativo) un enorme bicchiere traboccante di bollicine con, all'interno la Famiglia Felice (e senza acidi urici sicuramente) aspetta, a tavola, che la Saggia Mamma versi a loro la superlitiosa (ma quanto entrò questo magico e misterioso termine nelle nostre menti!). Sulla parte sinistra una lunga composizione tipografica con "Cibi proibiti agli uricemici" e "Cibi permessi agli uricemici", seguono saggezze del tipo "Prevenire val meglio che guarire", "Spesso si mangia senza riflettere", "L'uricemia male ereditario" ... E ad una nazione che usciva dalla fame, faceva muovere anche sensi di colpa nei confronti dei pargoli. Veramente geniale poi, al centro, l'ingrandimento di un cristallo dell'odiato nemico pubblico n° 1: l'acido urico. Per la misura (e per qualche ricordo) questa pubblicità dovrebbe essere apparsa sul Resto del Carlino.

€ 200,00

625. IDROLITINA, Come devo comportarmi. Consigli di galateo moderno. 194../5... Lastra, senza supporto di legno, di cm 14,5 x 23. Questo cliché fa parte della serie " a scenette". Tre diverse situazioni, fondamentali e assolutamente usuali nell'Italia del dopo guerra, e quindi necessitanti di bon ton: "Chi deve servire il tè: la padrona di casa o un domestico?" - "E' obbligatorio per una signora togliersi il guanto prima di dare la mano?" - "E' lecito quando si è invitati a pranzo manifestare una predilezione per questa o quella bevanda?". Interessante la parte finale: Un grande scienziato e un grande poeta (fanno gli elogi dell'Idrolitina). Lo scienziato è il Professor Dottor Fabio Vitali, primario dell'ospedale civico di Venezia; il poeta è Gabriele d'Annunzio che in una lettera dal Vittoriale, datata 26 maggio 1926, scrisse: "Arturo Gazzoni che da anni beneficia il genere umano con l'Idrolitina ...".

€ 150,00

626. IDROLITINA, Ha salute da vendere chi beve l' IDROLITINA SUPERLITIOSA. 196... Zinco per pubblicità in colore. Cm 16,6 x 24,6. Un impegnato uomo d'affari telefona, seduto alla scrivania, ma la sua espressione è pacifica, serena: sa di essere protetto dagli acidi urici grazie alla portentosa polverina.

€ 100,00

627. IDROLITINA, Se volete trionfare contro l'acido urico sulla vostra tavola trionfi sempre l'IDROLITINA. Superlitiosa - Diuretica - Serve a preparare una squisita acqua da tavola. 195.... Cm 21 x 29,9. Una signorina brinda con ... l'Idrolitina .

€ 100,00

628. LA PASTICCA contro la tosse. 194... Bel cliché di cm 14,5 x 20. In primo piano due maestosi cavalli con le bardature reali. A piedi la scritta .

€ 100,00

629. LA PASTICCA DEL RE SOLE, Freddo da cani ... Contro la tosse LA PASTICCA DEL RE SOLE. (1957). Cm 20,9 x 26,9. Sullo sfondo una città, fuori una fitta pioggia cade su un cane. "Si dice comunemente alludendo alla pioggia, al vento ed al freddo, che l'inverno porta con sé "tempo da malanni" ... tenete sempre in tasca una scatola di "La Pasticca del Re Sole". Curiosamente c'era un'altra pubblicità per le stesse pasticche con un pappagallo raffreddato, accompagnata da un sonetto di Trilussa.

€ 120,00

630. LA PASTICCA DEL RE SOLE, Piccolo cartiglio con immagine sagomata. Scena settecentesca con il Re che passeggia a cavallo fra dignitari e con una dama al fianco, sotto, inginocchiati al suo passaggio, una coppia di villani con i loro bambini. 195... Cm 11,9 x 6,7. Scena particolareggiata anche sullo sfondo con una carrozza e una probabile Versailles.

€ 70,00

631. PURGANTE GAZZONI, Probabile ammodernamento dell'Olivicina, uno dei primi prodotti dell'elettico industriale, per la quale il Cavalier Gazzoni rispolverò anche Lavoisier con un sospeso ed un pò imbarazzante: "... tutto si trasforma". 195... Piccola forma a griglia vuoto e pieno, senza supporto. Cm 8,5 x 12. " Perfetto come purgante ottimo come lassativo ... Si prende in cachet, provatelo! E' di effetto facile, calmo, pieno (?)".

€ 30,00

632. STABILIMENTO GAZZONI, Reparto imbustamento. 193../4... Forma di cm 21,8 x 13,4. Scena d'interno dello storico stabilimento di via Barontini con moltissime operaie intente al lavoro di confezione.

€ 70,00

633. Grignani, M. Tumbarello & F.- artistico cartoncino pieghevole pubblicitario di questa "fattoria di vini Marsala e di Lusso" che fu inviato al Tenente Generale Bruto Bruti, Comandante Generale dei Carabinieri dal 1897 al 1900. Si uniscono altri 2 cartoncini pubblicitari inviati sempre al Generale Bruti, quando era Ispettore generale dei Bersaglieri, dalla Ditta Emilio Lucchese di Roma rappresentante a Roma di vini di marsala e di vini di Champagne oltre alla Casa Carpenè Malvolti di Conegliano. In ottimo stato di conservazione.

€ 25,00

634. Cav. Salvatore Gulì- Palermo 1886. Due fatture su carta intestata del Gulì "Fornitore delle R.R. Case d'Italia e di Mecklenburg Schwerin" al Sig. Conte Marini Forti per paste, pasticcini, amaretti. In buono stato di conservazione.

€ 25,00

635. Hofbräuhaus - Birra Monaco di Baviera – HB-Staatl.Hofbräuhaus München 1939- In 8° oblungo, 48 pp., brossura editoriale. Molte illustrazioni in questo opuscolo pubblicitario redatto da Fr.X.Ragl per festeggiare i 350 anni di vita di questa importante Birreria bavarese, molto nota per gli aspetti politici a lei connessi. In buono stato di conservazione.

€ 50,00

636. JACOB & C.O'S BISCUITS CREAM CRACKER, Cartone pubblicitario in colore di cm 32 x 50. Senza note editoriali, fine '800. La Jacob fu una delle prime aziende produttrici dei biscotti secchi croccanti dolci o salati. Fin dal 1880 questa ricetta fu rielaborata partendo dalla base delle gallette militari e ristudiando il processo di lievitazione favorito dai classici buchi; la Jacob si distinse dalle altre per aver intuito la giusta combinazione con il burro, o il miele o altri prodotti morbidi e ben spalmabili. Nella pubblicità è raffigurata una tavola imbandita con belle ceramiche e cristalli; una scatola di cracker è al centro della tavola e dell'immagine, altri sono sfusi su una ciotola di vetro, accompagnati da burro, formaggio, verdure, ecc... Lievi tocchature ai margini ma buon esemplare integro ed in buona conservazione. Raro.

€ 600,00

637. JOHN HOPPS & SONS - Mazzara del Vallo, Casa fondata nel 1811 dalla famiglia inglese Hopps, una tra le più antiche della Sicilia. Contribuì al grande successo del vino Marsala. Locandina di cm 31 x 47, in colore firmata: BAZZI 1923 . Roma, Grafiche I.G.A.P., data. Mercurio, col suo cappello alato, con una mano infila nella bottiglia del Marsala, sei bandiere di diverse Nazioni e, con l'altra, regge un calice colmo di liquore. Forse una minima rifilatura di un millimetro, a piede, alle note editoriali. Tutta la vivacità di movimento e di colori, sempre presente nella produzione di Mario Bazzi, ritorna in questa bella locandina della storica azienda anglo siciliana.

€ 250,00

638. La Cuciniera- Edoardo Perino, Roma 1889- In 4°,4 pp., storie per fanciulli, al frontespizio grande illustrazione di una mamma che sbuccia patate in una cucina.

€ 30,00

639. LIEBIG, Estratto di carne- Cenni sull'origine, la natura e gli usi dell'Estratto di Carne Liebig. Milano, Pietro Agnelli, 1886. In 16° piccolo, brossura originale cromolitografica, pp, 32. Minima usura. Manuale di cucina applicato all'uso dell'Estratto di Carne Liebig.

€ 50,00

640. Manuel Fernandez y Cia S.L- Criadores y exportadores de vinos de Jerez- Jerez de La Frontera (s.d. ma primissimi anni 50). In 8°;16 pp.; brossura editoriale, stampato tuttoa colori. Descrizione delle metodologie per arrivare ai famosi vini di questa località.peccato che non ci sia più la casa che li produceva. Esemplare in ottimo stato.

€ 30,00

641. Moët & Chandon- In 8°, 2 pp.nn.; 2pp.b. Foglio pubblicitario stampato su carta sottilissima. Si legge che il solo rappresentante per l'Italia è il Sig. Dominico Forti e vengono elencati 11 tipi diversi di vini ma non essendo presente il *Brut Impérial* che fu posto in vendita negli anni '60 del XIX secolo si può ipotizzare che questa pubblicità sia anteriore. In perfetto stato di conservazione.

€ 35,00

642. MUGGIA - BUSSETO, Mostarda di frutta. Cartone pubblicitario di cm 27 x 40, con stampa del nome in rilievo, e disegno in colore non firmato applicato su una base leggermente vellutata. Senza note editoriali, s.d. Un giovane cameriere, in abito elegante con un lungo grembiule bianco, con una mano regge un grande vassoio di frutta mista e con l'altra un tovagliolo. L'espressione è un pò dubbia: "la servo o la mangio?". Doppio foro all'origine, in alto, con nastrino per apprensione.

€ 50,00

643. Nanni Rinaldo -Cultura domestica, opuscolo di pubblicità utilitaria- In 8°,16 pp.;brossura editoriale, si tratta di un estratto " La classica cucina bolognese" invio autografo dell'Autore, datato da Napoli l'11-2-1962. In discreto stato di conservazione.

€ 25,00

644. NOTIZIE, Sul merito del vino antifebbrile del Dott. G.B. Salvadori Medico Tirolese, e su la maniera di farne uso. s.l., s.n.e., 17... In 8° grande, pp. 4. In testa quattro bolli (uno come sigillo del vino ed un altro di precedente proprietà). Nell'ultima facciata sono riportati gli indirizzi di Roma dove si può trovare il vino amaro e, manoscritti, gli indirizzi di Bologna.

€ 45,00

645. Opera italiana pro Oriente- Celebrazione del pane- 14 – 15 Aprile 1928.

Cartoncino in 8° con grande bordura con frasi di Mussolini sul pane. In discreto stato d'uso.

€ 12,00

646. Ovocrema Paolini – Ricette ed istruzioni per l'uso- Paolini, Villani & C.S.A. Venezia, Fantoni & C. (s.d. ma 1933-1939). In 16°, 8 pp.nn.; broccura editoriale illustrata, a colori . Piccolo e grazioso ricettario che contiene 21 ricette tutte preparate con l' Ovocrema Paolini è un prodotto che sostituisce perfettamente i rossi d'uovo nella preparazione delle creme, gelati, dolci, tagliatelle” In perfetto stato di conservazione.

€ 30,00

647. Cesare Parissi- Firenze 1909- In 4° pieghevole pubblicitario di 8 facciate, stampate su carta verde e illustrate, contenente avvisi pubblicitari di filtri brevettati per vino, liquori, rosoli, elisir, sciroppi, eteri, profumi, olii, essenze, colori. Il pieghevole era stato spedito al Sig. A. Bruti di Pedaso (Ascoli Piceno). In perfetto stato di conservazione.

€ 15,00

648. Antoine Peppini et fils –Firenze (s.s.;s.d.)- In 8°- opuscolo di 4 pagine con il listino di un'ottantina di vini, the, caffè, salse ecc. Il Pappini, aveva anche uno stabilimento di bagni pubblici sull'Arno e un magazzino di cristallerie e di ceramiche a Porta Rossa. (Piazza Santa Trinita) . Si hanno notizie del Pappini, dai giornali di Firenze dall'inizio degli anni 1820 fino alla metà del secolo. In buono stato di conservazione.

€ 25,00

649. Progetto di una Società anonima per la fabbricazione di vini nazionali. Loreto Tip. Rossi 1870. In folio, 6 pagine, di cui 1 b. Spedito per posta con i timbri del 27 luglio al Conte Luigi Marini Porti a Loreto. Interessante documento: “ E' comune lamento che le uve d'Italia non abbiano quella bontà che si richiede a produrre vini atti a reggere lunghi viaggi come sono quelli messi in commercio dalle altre nazioni...”Si pensava di produrre uno spumante” marchiano”, vi è poi lo statuto della Società Enologica Marchigiana e la scheda di adesione. In discreto stato di conservazione, a parte un piccolo strappo dove era il francobollo.

€ 50,00

650. Provenzal Giulio – deposito legale dei diritti su un Elixir presso il Tribunale di Tunisi nel 1886. Si tratta di un foglio (mm.328x218) con il timbro del tribunale, corredato di una fotografia della bottiglia dell'Elixir per il suo riconoscimento . E' allegata una lettera del 1899 con giudizi positivi dell'Elixir.

€ 50,00

651. Pubblicità “Maypole” Soap – lungo foglietto pubblicitario di questo sapone con tutta una serie di consigli per tingere o ritingere in 24 colori differenti, unite altre due pubblicità varie. In discreto stato d'uso, qualche menda ad una. Senza data ma circa 1860-1870.

€ 10,00

652. Pubblicità Olio- insieme di 5 pezzi: cartoncino pubblicitario disegnato da Boccasile (mm.154x106) e firmato (alla base della scala) per la pubblicità dell'Olio Radino; 2 etichette dell'Olio Scoda di Livorno (una in oro), 1 etichetta dell'Olio di Arachidi Rov; 1 grande etichetta dell'Olio Salov di Lucca. Tutte in ottimo stato e anteguerra.

€ 20,00

653. Pubblicità pasta- Insieme di 4 pezzi formati da etichette di varie misure da mm. 338x150 a mm.170x75 dei Molini e Pastifici Dom. Scaramella di Salerno tutte stampate

dalla tipografia Salomone di Roma dal 1890 c.a. all'ultima degli anni 50. In discreto stato di conservazione, piccole mende al margine bianco di quella più grande.

€ 15,00

654. Pubblicità formaggi - Insieme di 30 etichette di vari formaggi dagli anni 30 ai primi anni 60 e di vario formato : Rex; Crème Emmenthaler; Lupa; Volpino; Duke of Milan; Tartina; Bucaneve; Cappuccetto rosso; Monte Bianco; Cremino; Bebè; Super Crema Esportazione; Crema bel Paese; Margherita. Tutti in perfetto stato di conservazione.

€ 20,00

655. Pubblicità marmellate- insieme di 8 etichette pubblicitarie :7 della Marmellata La Picena di Porto d'Ascoli (una di queste molto grande mm.262x184 e sono: ciliegie, albicocche, susine, pesche, cotogne, frutta mista.1 etichetta di confettura di pesche di G. Bacci di Livorno. In ottimo stato di conservazione e sono della fine degli anni 30 ai primi anni 50.

€ 15,00

656. Raggiungimento de ' Grani-In 4° (mm.340x230) 4 pagine in barbe che riguardano le importazioni di grani del Sig. Felice Bischi nel 1769-1770 nello Stato della Chiesa, sono citati :Rieti,Frascati, Albano, Tivoli, Mentana,Civitavecchia, Corneto ecc. In perfetto stato di conservazione.

€ 15,00

657. Real Farmacia del Leone- Busta di carta nocciola, al verso grande stemma sabauda e in bei caratteri il nome del proprietario e l'indirizzo di Via Roma 303 a Napoli, al recto, pubblicità del

Doppio cordiale del Piano di Sorrento- Kummel- liquore tonico igienico,appetitivo; dell'acqua ferrata gassosa e altre. In buono stato di conservazione.

€ 25,00

658. REGNO DELLA CUCCAGNA BUCCOLICA MINISTERO DEGLI AFFARI GASTRONOMICI, Brigata Umana 1869° Reggimento Cavalleria Pedestre: Congedo assoluto. Milano, Litografia Moraglia e C. - Gio. Gussoni Edit., s.d. (1869). Bella litografia monocolora seppia. Cm 30 x 46 con testo in cornice (scatole di tonno e sardine, pesci grigliati, bottiglie di barolo, cacciagione, tegami, mantici, forchettoni, ramaioli, cuccume, padelle ...). Dato nel Paese di Dovechessa il 31 dicembre del 1869 con il visto del Comandante Generale della Sottrazione Culinare dai Membri del Consiglio d'Amministrazione: Il Capitano Guattero, Il Capitano Baciaccia, Il Presidente Brugnon..

€ 100,00

659. Ricettario Omaggio Bertolini lievito- Ditta Antonio Bertolini, Torino, S.E.T. (s.d. ma anni 30-40). In 16°;16 pp.; 4 pp.f.t di illustrazioni a colori, brossura editoriale a colori. 44 ricette sia dolci che salati, le pagine a colori mostrano 24 preparazioni eseguite con le ricette. In buono stato di conservazione.

€ 18,00

660. Ricettario Omaggio Bertolini lievito- Ditta Antonio Bertolini, Torino, Arti grafiche Manzoni. In 16°;16 pp.; 4 pp.f.t di illustrazioni a colori, brossura editoriale a colori. 44 ricette sia dolci che salati, le pagine a colori mostrano 24 preparazioni eseguite con le ricette. In discreto stato di conservazione.

€ 15,00

661. Ricettario Omaggio Bertolini lievito- Ditta Antonio Bertolini,-Torino, U.Milani (s.d. ma 1953) In 16°, 14 pp., molte a colori,brossura editoriale. Il ricettario oltre a 42 ricette contiene 6 pagine illustrate con le strofette e i fumetti di Mariarosa. In perfetto stato di conservazione.

€ 15,00

662. Ricettario Knorr- Monda S.p.a. per la distribuzione dei prodotti Knorr-Suisse-Milano (s.d. ma 1952) – In 16°; 31 pp.; 1 p.mn.(sono comprese le brossure editoriali) a colori. Ricettario omaggio della ditta Knorr con 52 ricette. In ottimo stato di conservazione.

€ 12,00

663. Ricettario Paolini 1891-1951- In 8°, 32 pp.; brossura editoriale illustrata a colori. Ricettario molto illustrato che contiene 62 ricette molte delle quali si basano sull'utilizzo dell'ovocrema o del lievito prodotto dalla ditta.Simpatici i consigli per l'apparecchiatura, per gli inviti, per il servizio a tavola, alla fine un interessante paragrafo sul thé. In ottimo stato di conservazione.

€ 40,00

664. Ricette di cucina- Ricettario omaggio della Simmenthal - In 16°,16 pp.; brossura editoriale a colori,molte illustrazioni a colori di piatti, 25 ricette a base di carne in scatola, alcune interessanti. Copia in perfetto stato.

€ 25,00

665. Il riso è salute. Mangiate riso. Ente Nazionale Risi- Milano, Pizzi e Pizio, 1933. In 8°;16 pp.; bella brossura editoriale a colori. Tra autarchia e cura della salute: uno tra i più celebri opuscoli pubblicitari dell'epoca. Interessante la foto con scritta pubblicitaria del Duca Borea D'Olmo a 102 anni. In discrete condizioni di conservazione.

€ 10,00

666. Ditta Pietro Songini -Catalogo generale 1934- Roma-Ara nova-1934. In 8°,60 pp.; brossura editoriale. Il catalogo riguarda vini e liquori di lusso, acque minerali; droghe e coloniali, profumerie ecc. E'interessante notare che vi sono elencati solo 38 vini italiani, mentre in numero superiore sono i liquori. Vi sono anche 48 ricette e molte pubblicità. In perfetto stato di conservazione.

€ 50,00

667. Supermercati Standa -servizio assistenza alla clientela. Consigli, suggerimenti, ricette a cura di Luisa de Ruggeri. In 8° stretto, 14 pp.;brossura editoriale illustrata a colori. Una piccola esposizione di tre menu con una quindicina di ricette, i vini suggeriti da Luigi Veronelli(uno dei suoi primi scritti). In buone condizioni di conservazione.

€ 25,00

668. Fornelli e cucine Tecnomasio- Tecnomasio Italiano Brown Boveri, Milano, Marazzi 1940. In 8°, 12 pagine stampate in rosso e nero con molte foto arricchiscono questo catalogo di vendita di fornelli e cucine elettriche. In buono stato di conservazione.

€ 10,00

669. Trattoria della Rosetta-Roma 26 maggio 1873- Conto di ristorante stampato artisticamente su cartoncino azzurro, al verso bella incisione con l'immagine della " Sala delle Cento Coperte" e l'indicazione dei locali di Via della Rosetta e di Via Giustiniani in Roma; al recto il conto: pane,vino,zuppa, taratela al sugo, vitella con piselli, cotoletta alla milanese, insalata, fragole il tutto per lire 4,95. In ottimo stato di conservazione.

€ 50,00

670. Tutto con un solo fuoco- Società Italiana dei radiatori- Milano (s.d. ma anni 20) pieghevole a 6 pagine a colore e in bianco e nero che pubblicizza una cucina-riscaldamento a termosifone alimentata da antracite, carbone antracitoso o legna forte. In perfetto stato di conservazione.

€ 10,00

671. Zucchereria Nazionale

Energicos, polpa di barbabietole essicata e zuccherata. Album in 8° oblungo edito dalla Zucchereria Nazionale di Genova (s.d. ma anni a cavallo del' 900) di 8 pp.,con illustrazioni e in brossura editoriale illustrata. Si tratta della pubblicità di questo alimento specifico per l'allevamento degli equini, bovini, suini e ovini. In perfetto stato di conservazione.

€25,00

Menu et similia

672. Mense Comuni, Durante l'VIII congresso scientifico italiano nel Palazzo delle Peschiere in Genova. Pranzo del giorno 21 settembre. fine '800. Piccolo menù a stampa, in 8°, pp. 4. Testo in lingua francese solo sulla prima.

€ 20,00

673. Menu –Liquore Strega – Ditta Giuseppe Alberti - Wezel & Naumann - Lipsia (c.a 1906) Menu in cartoncino cromolitografato, sul verso un gruppo di pattinatori e l'immagine della famosa bottiglia del Liquore Strega, oltre al conto del ristorante:Pane, Vino Chianti, Spezzato di agnello, piselli al prosciutto, uova al burro, frutta, caffè espresso per un totale di lire 2,59. Al recto la pubblicità della Strega con l'immagine dello Stabilimento a Benevento.In perfetto stato di conservazione.

€ 25,00

674. Menus insieme di due: il primo è per un pranzo dato dal Circolo di Filosofia di Roma in onore di Giacomo Barzellotti per la sua nomina a senatore del Regno il 1° Luglio 1908 . Giacomo Barzellotti (Firenze 1844- Siena 1917) fu filosofo, professore di liceo, docente universitario a Pavia, Napoli e infine a Roma, saggista, socio dell'Accademia dei Lincei dal 1899 e Senatore dal 1908. L'altro menu stampato su un doppio cartoncino in rosso è redatto in latino in maniera arguta ed è del 1911. In buono stato di conservazione.

€ 15,00

675. Carteggio Mario Giuliani

Il signor Mario Giuliani era il proprietario del Ristorante Castello dei Cesari in Via Santa Prisca all'Aventino, si tratta di 6 documenti che riguardano l'Associazione Nazionale per il Movimento dei Forestieri, di cui il Giuliani era Consigliere e sono il testo del contratto di lavoro tra la Commissione dei Proprietari con quella della Federazione del personale della Mensa e simili e un cartoncino omaggiato al Giuliani dall'Accademia che riporta manoscritta la seguente dedica: "Al Signor Mario- benemerito e perfetto maestro de' servizi di bocca, nel cartoncino vi è una vignetta satirica di gusto medievale dell'Ordine dell'Asta e un menu. In buono stato.

€ 50,00

676. Menus – insieme di due menus, il primo è un Menu redatto in latino in onore del terzo Convegno italiano di Filosofia del 1909, il cartoncino presenta una "lapide romana" culinaria e i cibi sono esposti in latino. Il secondo, sempre redatto in latino è solo su un cartoncino ed è in onore di una cena per Renato Simoni nel 1909. In perfetto stato.

€ 15,00

677. Menu del Pranzo in onore di Ferdinando Paolieri. Ristorante Castello dei Cesari 24 maggio 1910. Il bel cartoncino presenta una ricca cornice su fondo rosso con decorazioni a modo di gratesche. Ferdinando Paolieri (Firenze, 1878 – Firenze, 1928) Giovanissimo si dedicò alla pittura, nella scia dei macchiaioli, esponendo anche a Berlino, ma presto si volse alla scrittura, rimanendo estraneo alle mode letterarie dell'epoca. Fu l'ultimo cantore della Maremma, allora selvaggia, abitata da butteri, cacciatori, briganti. Coperta di boschi intricati e di paduli e canneti. Lì e all'Isola del Giglio, all'Impruneta ambientò le sue storie di cui sono protagonisti bracconieri, doganieri e contrabbandieri guardiani di faro, butteri, briganti, contadini illetterati ma sapienti, ergastolani in fuga dai bagni penali delle Isole toscane (Elba, Pianosa). In perfetto stato.

€ 18,00

678. Menu- Veuve Clicquot Ponsardin- si tratta di un menu su un singolo cartoncino con lo stemma in oro, stampato in rilievo, del Principe di Galles, di cui la casa di Champagne era la fornitrice ufficiale. Il menu del ristorante del Castello dei Cesari è del 1911. In perfetto stato.

€ 12,00

679. Menu- Veuve Clicquot Ponsardin- si tratta di un menu su un singolo cartoncino con lo stemma in oro, stampato in rilievo, del Principe di Galles, di cui la casa di Champagne era la fornitrice ufficiale. Il menu è del ristorante del Castello dei Cesari ed è molto influenzato dalla cucina laziale. In buono stato.

€ 10,00

680. Menus- Insieme di tre menu: il primo con la pubblicità dello Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, presenta una illustrazione con il gusto del settecento francese di una vendemmia e della pigiatura dell'uva, ed è del 1911, gli altri due sono redatti in latino e sono del 1910, 1913. in discreto stato.

€ 12,00

681. Menu del XV Congresso Internazionale delle Associazioni di Stampa Roma 1911.

Il menu è composto 8 pagine ed è legato da un nastro di seta. Al "frontespizio" ricco decoro raffigurante la nave romana di Nemi e un serto floreale, segue il programma musicale con 8 autori diversi e con l'orchestra diretta dal maestro Urbano Calligari,

continua con il menu e una lista di vini, liquori e champagne di ben 18 tipi diversi assaggiati durante il pranzo che si tenne al Ristorante Valiani l'8 maggio 1911. In ottimo stato di conservazione.

€ 20,00

682. Menus –insieme di tre eleganti menus, tutti del ristorante il Castello dei Cesari, ma graficamente tutti diversi, tra il 1910 e il 1911, due redatti in latino e uno in italiano. In ottimo stato di conservazione.

€ 15,00

683. Menu

I concittadini in onore delle L.L.E.E. Il Comm. Avv. Vittorio Cottafavi e il Generale Giulio Tassoni

30 maggio 1914 – Castello dei Cesari.- Elegante menu stampato in oro e in rilievo vi sono lo Stemma Araldico della Città di Reggio nell'Emilia, quello di Correggio (luogo di nascita dell'Onorevole, e poi Senatore Vittorio Cottafavi), e quello di Montecchio (luogo di nascita del Tenente Generale Giulio Tassoni, conte e senatore). Il menu è redatto in emiliano. Buono stato.

€ 18,00

Piccola raccolta di menu.

I menus, gli inviti, le lettere e le pubblicazioni correlate sono appartenute al Cavaliere di Gran Croce Antonio Dell'Abbadessa (Caserta 1862) che rappresentò l'Italia alla Conferenza di Pace della Prima Guerra Mondiale e fu membro di vari comitati interalleati per la sistemazione delle pendenze derivanti dai trattati. Era entrato giovanissimo nel Ministero delle Finanze di cui divenne Direttore Generale. Aveva sposato la Contessa Elisabetta Codronchi Argeli figlia del noto uomo politico Giovanni (1841-1907) che fu Prefetto, Deputato, Senatore, Ministro e Vice Presidente del Senato.

684. Menu del 27 gennaio 1913 al Grand Hotel di Parigi per il pranzo offerto dal Comitato Inglese del: Comité International pour l'étude scientifique de la question des **Breuvages Fermentés**, oltre al menu vi è il cartoncino d'invito.

€ 25,00

685. Menu del 27 gennaio 1913 per la sera al Palais d'Orsay per la Reunion Internationale pour l'étude scientifique de la question de l'Alcool. Bel menu stampato su un doppio cartoncino con i bordi in oro, accompagnato da bel cartoncino segnastato. E' da osservare che questo e il menu precedente sono dello stesso giorno!

€ 20,00

686. Menu del 15 settembre 1913 al Elysée Palace Hotel di Parigi per il pranzo offerto dal Comitato Inglese del Comité International pour l'étude scientifique de la question de l'Alcool. Menu su doppio cartoncino accompagnato dal relativo biglietto d'invito.

€ 20,00

687. Menu del 16 settembre 1913 al Carlton Hotel di Parigi per il pranzo offerto dal Comitato Russo del Comité International pour l'étude scientifique de la question de l'Alcool. Menu su doppio cartoncino con grande Corona in oro stampata a rilievo al piatto accompagnato dal relativo biglietto d'invito del Governo Imperiale Russo.

€ 30,00

688. Menu del 5 giugno relativo al pranzo offerto al Ristorante Laurent agli Champs Elysées da i membri della Delegazione Francese alla “Conference sur la question de Contrabande et d'Exportation”. Il menu stampato su cartoncino doppio presenta al frontespizio una fotoincisione tirata in seppia dell'interno del padiglione a vetri del ristorante animato da vari personaggi. Il menu è accompagnato dal biglietto d'invito. La data di questo banchetto ma dal fatto che il Dell'Abbadessa viene definito Commendatore si può ragionevolmente supporre che sia tra il 1913 e il 1927.

€ 35,00

689. Municipio di Parigi- Lettera del 28 marzo 1916 (su carta con grande stemma araldico di Parigi impresso a rilievo in oro e a colori) di invito per un ricevimento offerto dal Consiglio Municipale e dal Prefetto della Senna in onore di Antonio Salandra Presidente del Consiglio dei Ministri del Regno d'Italia; di Sidney Sonnino Ministro degli Affari Esteri e del Generale Cadorna Capo di Stato Maggiore dell'esercito .Piano di disposizione degli invitati a tavola con l'evidenziazione del posto per Dell'Abbadessa. Si uniscono altri due inviti del Municipio di Parigi in altre date per un Garden Party e un ricevimento in onore della Federazione dei Cavalieri del lavoro nel 1925.

€ 30,00

690. Menu del 23 agosto 1917 offerto dalla S.S.S. all'hotel Bernerhof di Berna in Svizzera. Il menu è stampato su un cartoncino doppio e presenta al verso l'immagine in sanguigna dell'hotel tratta da un'antica incisione. Al retro vi sono dei conti scarabocchiati è accompagnato da cartoncino segnaposto.

€15,00

691. Menu del 27 aprile 1918 offerto dal Presidente della Confederazione Svizzera all'Hotel Bernerhof ad una delegazione Italo-inglese di cui il Capodelegazione era l'italiano Marchese Paolucci de'Calboli..Vi è allegato il piano della disposizione dei commensali a tavola, con tutti nomi indicati. e il cartoncino d'invito del Presidente della Confederazione. Il menu che ha due firme autografe di invitati (Grobet-Roussy e Mc Fadden) presenta una lacerazione verticale nella piegatura.

€ 35,00

692. Menu del 28 Dicembre 1918 del famoso Hotel Ritz di Parigi, stampato su un cartoncino che reca lo stemma dell'Hotel in rilievo e presenta i tagli in oro zecchino. Si aggiunge un biglietto di un invito per un pranzo sempre al Ritz da parte del famoso finanziere e consigliere del Presidente degli Usa W. Wilson, Bernard Mannes Baruch (1870 –1965) per i delegati della Commissione Economica alla Conferenza di Pace.

€ 15,00

693. Herbert Hoover Due lettere, entrambe del 1919 di Herbert Hoover (1874-1964) che fu il 31 Presidente degli Stati Uniti d'America ma che in quel tempo era il Direttore Generale del Supreme Economic Council .(“ After the war, as a member of the Supreme Economic Council and head of the American Relief Administration, Hoover organized shipments of food for millions of starving people in Central Europe. He used a newly formed Quaker organization, the American Friends Service Committee, to carry out much of the logistical work in Europe.”) In una di suo pugno(?) invita Dell'Abbadessa ad una cena all'Hotel Ritz di Parigi, l'altra dattiloscritta disdice un invito a pranzo per la partenza anticipata del Presidente degli Stati Uniti W. Wilson.

€ 200,00

694. Menu del 21 agosto 1919, stampato su cartoncino con un monogramma in oro in

rilievo stampato in alto a sinistra, il testo, in francese, contornato da un filetto d'oro; accompagnato da un cartoncino segna posto: Dell'Abbadessa Cav. Uff. –Membro Giunta Commerciale.

€ 15,00

695. Menu del 23 Dicembre (1919) all'Ambasciata d'Italia di Parigi stampato su cartoncino con Stemma Reale in rilievo accompagnato da due biglietti d'invito a pranzo uno dell'Ambasciatore e l'altro del Ministro degli Affari Esteri Tommaso Tittoni (23 giugno 1919-21 maggio 1920) al Commendator Dell'Abbadessa.

€ 25,00

696. Menu del 10 Novembre 1920 offerto dall'Ambasciatore Francese Jules Cambon Segretario Generale del Ministero degli Esteri all'Hotel Meurice. Il Menu stampato in nero e oro (a rilievo) è in tipico stile art-nouveau e ha delle figure femminili orientali che colgono e mangiano frutti (è firmato da Plum ?). Accompagnato dalla lettera d'invito.

€ 30,00

697. Menu del 15 marzo 1920 offerto a Coblenza dalla Presidenza della haute Commission Interalliée des Territoires Rhénans. Il menu è vergato a mano su un cartoncino, all'esterno è applicato il grande stemma con il trionfo delle bandiere Americana, Inglese, Francese e Belga, acquerellate e con rialzo in oro. Il Menu è accompagnato da tre biglietti di invito a pranzo dell'Alto Commissario Francese Paul Tirard, dell'Alto Commissario Inglese Lord Kilmarnock; del Comandante Generale Americano Generale Allen.

€ 50,00

698. Menu del 13 giugno 1921 offerto da Paul Tirard Alto Commissario Francese. Il menu vergato con chiara grafia è su un cartoncino che riporta lo stemma araldico della Francia nei territori renani a forma di sigillo dal quale pende la grande placca della Legione d'Onore e presenta due tridenti incrociati il tutto circondato dall'iscrizione, in rosso: Haut Commissariat de la Republique Française dans les provinces du Rhin; è stampato in rilievo in oro, azzurro e verde; al di sotto della quale vi è un corno da postiglione a rilievo in argento. Accompagnato dal relativo biglietto d'invito.

€ 45,00

699. Menu del 15 luglio 1921 offerto da Paul Tirard Alto Commissario Francese. Il menu vergato con chiara grafia è su un cartoncino che riporta lo stemma araldico della Francia nei territori renani a forma di sigillo dal quale pende la grande placca della Legione d'Onore e presenta due tridenti incrociati il tutto circondato dall'iscrizione, in rosso: Haut Commissariat de la Republique Française dans les provinces du Rhin.; è stampato in rilievo in oro, azzurro e verde; al di sotto della quale vi è un corno da postiglione a rilievo in argento. Accompagnato dal relativo biglietto d'invito.

€ 45,00

700. Menu del 12 giugno 1921 offerto dal Generale Degoutte, Jean Marie Joseph (1866-1938). Il menu è stampato, a colore, su cartoncino con la dicitura Armee du Rhin sormontata da un elmetto circondato da fogli di alloro; accompagnato dal relativo invito del generale. Il testo è dattiloscritto in viola.

Degoutte entrò come volontario nell'esercito e diventò Ufficiale nel 4° Zuavi nel 1890, prestò a lungo servizio nelle colonie e nel 1914 diventò Capo di Stato maggiore della IV Armata. Promosso Brigadier - Generale nel 1916 comandò la Divisione del Marocco e diventò Generale di Divisione nel Marzo del 1918. Nel giugno del 1918 comandò la Sesta

Armata alla Battaglia di Chateau-Thierry (fu chiamato eroe in questa battaglia) e alla seconda Battaglia della Marna; svolse un'importante ruolo nella liberazione del Belgio. Nel 1920 diventò Comandante in Capo delle Armate Alleate che occupavano la Germania.

€ 35,00

701. Menu del 13 giugno 1921 offerto da Paul Tirard Alto Commissario Francese. Il menu vergato con chiara grafia è su un cartoncino che riporta lo stemma araldico della Francia nei territori renani a forma di sigillo dal quale pende la grande placca della Legione d'Onore e presenta due tridenti incrociati il tutto circondato dall'iscrizione, in rosso: Haut Commissariat de la Republique Française dans les provinces du Rhin.; è stampato in rilievo in oro, azzurro e verde; al di sotto della quale vi è un corno da postiglione a rilievo in argento. Accompagnato dal relativo biglietto d'invito.

€ 45,00

702. Menu del 27 luglio 1921 offerto a Coblenza dalla Presidenza della haute Commission Interalliée des Territoires Rhénans. Il menu è vergato a mano su un cartoncino, all'esterno è applicato il grande stemma con il trionfo delle bandiere Americana, Inglese, Francese e Belga, acquerellate e con rialzo in oro. Il menu è accompagnato dal biglietto d'invito di Paul Tirard Alto Commissario Francese (Presidente di turno).

€ 50,00

703. Menu del 18 aprile 1923 offerto da Paul Tirard Alto Commissario Francese. Il menu vergato con chiara grafia è su un cartoncino che riporta lo stemma araldico della Francia nei territori renani a forma di sigillo dal quale pende la grande placca della Legione d'Onore e presenta due tridenti incrociati il tutto circondato dall'iscrizione, in rosso: Haut Commissariat de la Republique Française dans les provinces du Rhin.; è stampato in rilievo in oro, azzurro e verde; al di sotto della quale vi è un corno da postiglione a rilievo in argento. Accompagnato dal relativo biglietto d'invito.

€ 45,00

704. Menu del 31 Ottobre 1923 offerto all'Hotel Lutetia di Parigi dalla Delegazione del Partito Nazionale Fascista in Francia ed il Fascio di Parigi per festeggiare l'anniversario della Marcia su Roma con l'intervento dell'Ambasciatore italiano in Francia barone Romano D'Avezana. Il menu è stampato su doppio cartoncino con lo stemma dell'hotel in oro e a colori sul frontespizio. E'accompagnato dal biglietto d'invito del Fascio e il cartoncino segnaposto.

€ 30,00

705. Menu del 20 giugno 1924 offerto da Paul Tirard Alto Commissario Francese. Il menu vergato con chiara grafia è su un cartoncino che riporta lo stemma araldico della Francia nei territori renani a forma di sigillo dal quale pende la grande placca della Legione d'Onore e presenta due tridenti incrociati il tutto circondato dall'iscrizione, in rosso: Haut Commissariat de la Republique Française dans les provinces du Rhin.; è stampato in rilievo in oro, azzurro e verde; al di sotto della quale vi è un corno da postiglione a rilievo in argento. Accompagnato dal relativo biglietto d'invito.

€ 45,00

706. Menu del 26 giugno 1924 offerto da Paul Tirard Alto Commissario Francese. Il menu vergato con chiara grafia è su un cartoncino che riporta lo stemma araldico della Francia nei territori renani a forma di sigillo dal quale pende la grande placca della

Legione d'Onore e presenta due tridenti incrociati il tutto circondato dall'iscrizione, in rosso: Haut Commissariat de la Republique Française dans les provinces du Rhin.; è stampato in rilievo in oro, azzurro e verde; al di sotto della quale vi è un corno da postiglione a rilievo in argento. Accompagnato dal relativo biglietto d'invito.

€ 45,00

707. Menu della Conferenza di Londra e altri documenti.

Il Primo Ministro del Regno Unito James Ramsay MacDonald il 17 luglio 1924 offre la cena ai delegati delle potenze vincitrici della Prima Guerra Mondiale a Lancaster House. Il lotto è composto: Biglietto di invito del Primo Ministro, al Signor Dell'Abbadessa, che specifica di indossare l'abito scuro con decorazioni e da informazioni sulla strada da seguire. Opuscolo ripiegato più volte con lo stemma del Governo Inglese, con lo schema del piano dei tavoli (6) e della disposizione degli ospiti (70); segnaposto con il nome di Dell'Abbadessa e lo stemma del regno in rilievo in azzurro. Menu composto da un cartoncino, stampato e con lo stemma in rilievo, e all'interno il foglio del menu vero e proprio, uniti da un nastrino in seta blu.

Da osservare che lo sherry per iniziare era un Oloroso del 1869 e che per finire il Cognac era un Hine del 1875.

Il Primo Ministro Ramsay fu solo primo ministro dal 22 gennaio al 4 novembre del 1924 e poi cadde il suo governo. Ritornò a rivestire la carica nel giugno del 1929 fino al giugno del 1935 apparteneva al partito laburista.

La delegazione italiana era composta oltre che dall'Ambasciatore da Alberto de Stefani Ministro del Tesoro, Carlo Conti Rossini Direttore Generale del Tesoro; Albero Pirelli; dal conte Peretti della Rocca; dai Commendatori Bianchini e Lanino, e dai signori Buti, Guido Jung e ovviamente da Antonio Dell'Abbadessa.

€ 200,00

708. Afternoon Party del 24 luglio 1924 . Invito redatto in inchiostro oro su cartoncino con busta che reca le armi reali del Lord Chamberlain Rowland Thomas Baring, 2nd Earl of Cromer, (1877 – 1953) che su ordine del re Giorgio V invita Dell'Abbadessa a un party nei giardini di Buckingham Palace tempo permettendo (Weather Permitting).

€ 30,00

709. Menu e documenti relativi alla rassegna della Flotta Inglese a Spithead il 26 luglio del 1924 Opuscolo di 18 pagine e una grande carta della disposizione delle navi ancorate nella baia della base navale (cm.55,5x38), legato in broccato a stampa. L'opuscolo contiene in dettaglio l'elenco e le caratteristiche di tutte le navi della flotta atlantica e di quella della riserva e il nome dei loro comandanti. **Cartoncino** di regole da seguire a bordo della "Princess Margaret" dove era imbarcato il Dell'Abbadessa. **Menu** preparato per la rivista dalla "Pullman Car Company Limited" stampato su un cartoncino sormontato dalle armi in oro e a rilievo e da un'ovale con l'immagine delle navi con bandiere inglesi a colori. **Lettera** di invito dell'ammiraglio per altra data.

€ 200,00

710. Menu del 7 Novembre 1924 offerto da Paul Tirard Alto Commissario Francese. Il menu vergato con chiara grafia è su un cartoncino che riporta lo stemma araldico della Francia nei territori renani a forma di sigillo dal quale pende la grande placca della Legione d'Onore e presenta due tridenti incrociati il tutto circondato dall'iscrizione, in rosso: Haut Commissariat de la Republique Française dans les provinces du Rhin.; è postiglione a rilievo in argento. Accompagnato dal relativo biglietto d'invito e da un

cartoncino con la disposizione dei posti alla tavola e con la richiesta per il Commendator dell'Abbadessa di far da cavaliere a una Signora (est priè d'offrir le bras à Madame Hermite). Il pranzo era per 40 invitati fra cui il Generale Degoutte.

€ 60,00

711. Menu della colazione del 16 febbraio 1927 in onore di S.E. il Barone Romano Avezzana, Ambasciatore d'Italia a Parigi per l'inaugurazione del Padiglione Italiano (progetto dell'Architetto Brasini) all'Esposizione Internazionale di arti decorative e industriali di Parigi. Il menu è stampato su un grande doppio cartoncino con la foto del padiglione italiano. Il menu organizzato dal Ristorante Poccardi di Parigi è un mix di cibi francesi e italiani con vini solo italiani. E' accompagnato dal cartoncino con la disposizione degli invitati al tavolo (118) e dal segnaposto per "(Cavaliere di) Gran Croce Dell'Abbadessa".

€ 40,00

712. Menu del 3 Giugno 1927 in occasione del Grande Banchetto organizzato dalla Società "La Lira italiana" in occasione della Festa Nazionale d'Italia. Il banchetto si tenne nel salone della Sociétéés Savantes sotto la Presidenza d'Onore dell'Ambasciatore d'Italia a Parigi S.E. il conte Gaetano Manzoni. (era il nipote di Alessandro Manzoni). Il menu è stampato su un doppio cartoncino, all'esterno decorazioni Liberty e trionfo di bandiere, all'interno oltre al menu vi è il programma musicale di intrattenimento durante il banchetto e successivamente la serata diventa danzante. Si allega lo stesso **menu** per il 3 giugno del 1928 e un programma musicale, sempre della stessa società di mutuo soccorso dell'8 giugno 1929.

€ 30,00

713. Menu del 25 maggio 1928 del pranzo offerto dalla Fiera di Parigi in onore di Tommaso Bisi sottosegretario del Ministero dell'Economia venuto a visitare la fiera. Il pranzo si tenne al Cafè de Paris Armenonville al Bois de Boulogne e il menu è stampato su doppio cartoncino con illustrazione satirica di **Georges Redon** (parigi 1869-1943) incisore, disegnatore, umorista.. Il pranzo è accompagnato dalla lettera di invito indirizzata a dell'Abbadessa nella sua nuova carica di Presidente dell'Istituto Nazionale delle Assicurazioni.

€ 40,00

714. Menu del 7 novembre 1928 del ristorante Poccardi di Parigi. Stampato su un doppio cartoncino a colori illustrato da **Georges Redon** con una vignetta al retro molto carina. All'interno cibi totalmente italiani con qualche concessione agli amici francesi nei vini.

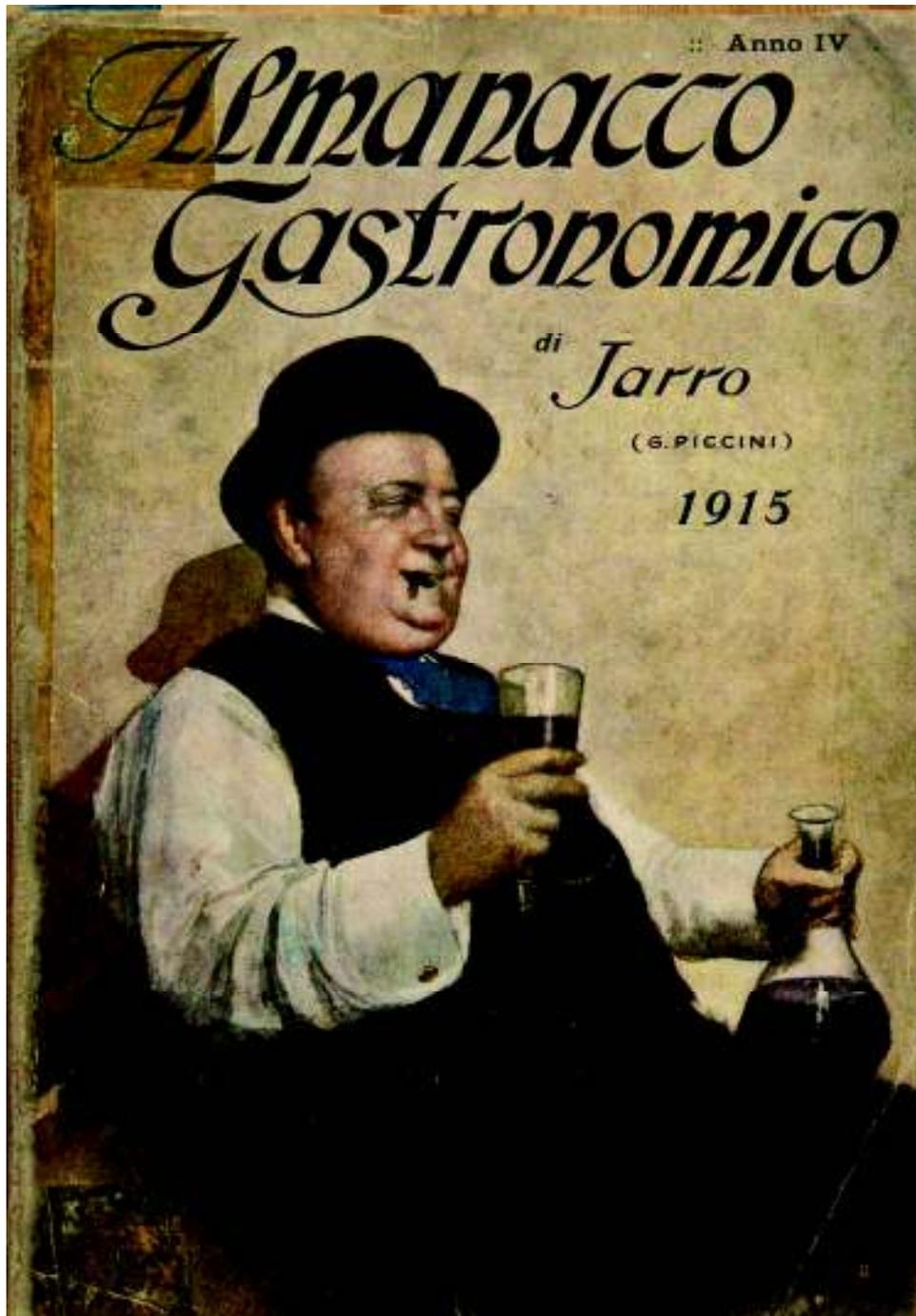
€ 40,00

715. Menu del 18 novembre 1928 del Palais d'Orsay, stampato su un cartoncino doppio, al frontespizio un monogramma contornato da un'allegoria in stile settecento tirato in verde, nelle due pagine centrali il menu, stampato "in lungo" e contornato da una cornice in stile; alla quarta la rappresentazione a mo' di incisione del settecento del palazzo virata in verde.

€ 25,00

716. Lettera di invito del 12 novembre 1928 al banchetto in onore del Maestro Mascagni offerto dalla Camera di Commercio Italiana di Parigi è accompagnato da cartoncino segnaposto.

€30,00



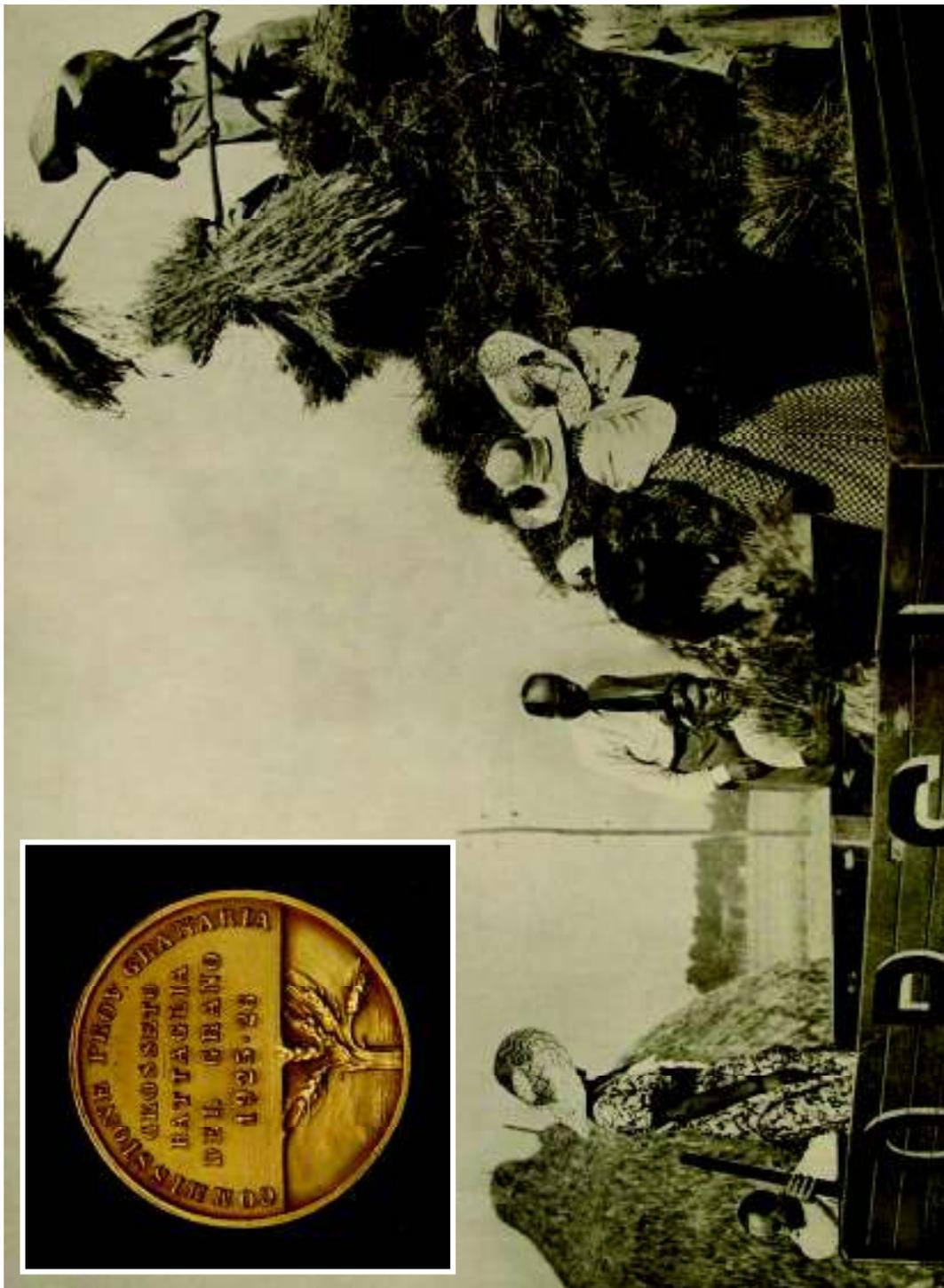
508. Piccini, Giulio (Jarro)



562. (Tassoni Alessandro)

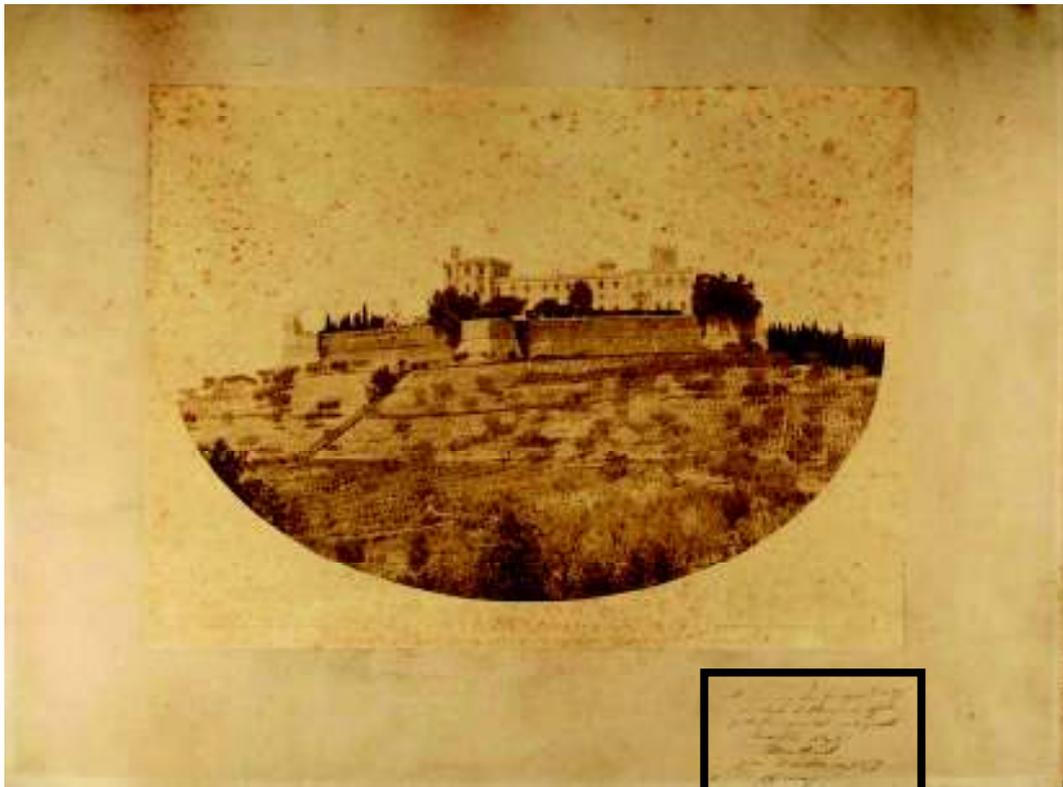


565. Tirabasso, Cesare



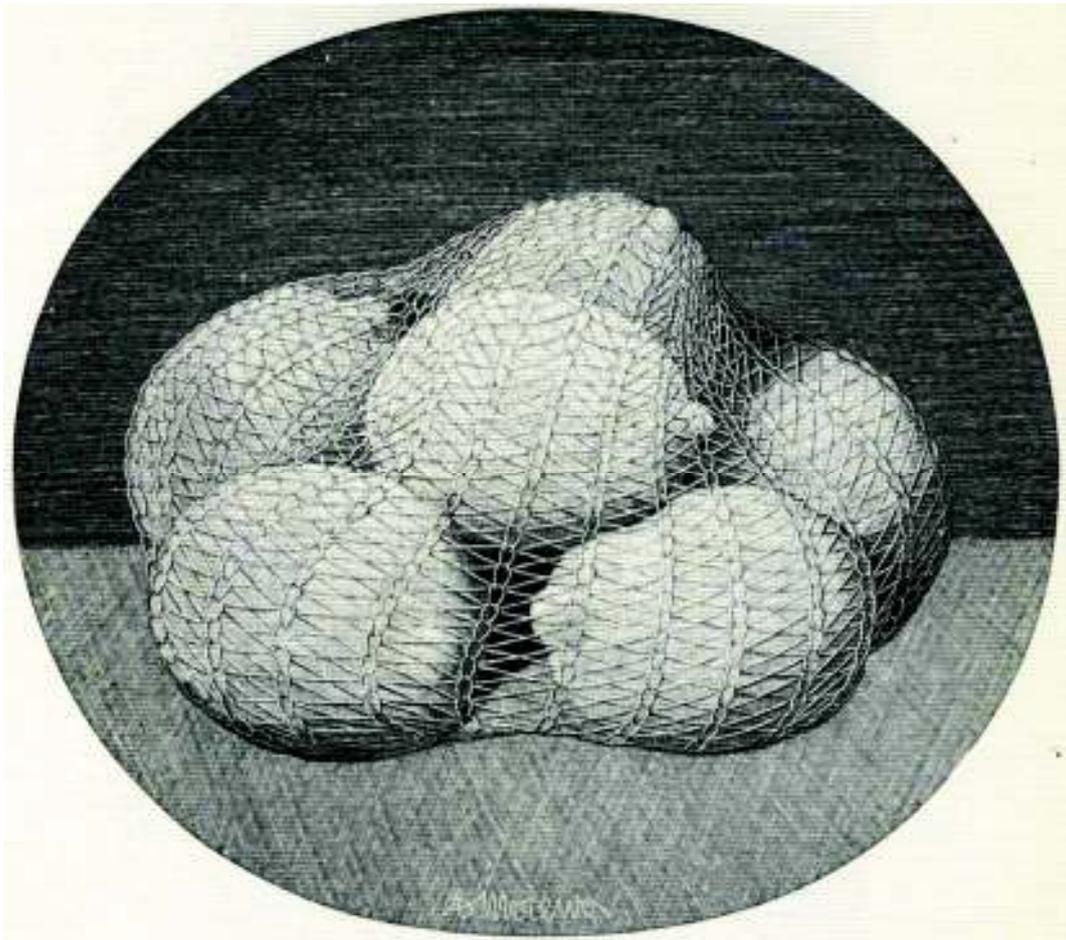
731. Medaglia in oro della Battaglia del Grano 1925-1926

240 Agricoltori Emiliani



735. Fotografia: “Castello di Brolio – Veduta generale”

All' Illustrissimo Signor Giuseppe Guicciardini
in Siena L. Altoviti e C. affetto
questo fine regione dell' isola (subito)
Sua Ma. obliata
Stato Firenze
L. 10 Settembre 1877
Aff. riv. /



759. Alberico Morena



761. Acquarello politico-satirico



762. Natura morta - Cerchia di Abraham Brueghel detto Ryngaaf

stampato in rilievo in oro, azzurro e verde; al di sotto della quale vi è un corno da **717**. **Menu** del 24 Dicembre 1928- Si tratta di un cartoncino ripiegato più volte con il menu del Réveillon 1928 e con la pubblicità di questo famoso ristorante. E' illustrato da disegni in stile Art Nouveau che mostrano i clienti del ristorante desinare o arrivare a bordo di torpedo. Bellissimo tuttavia la firma dell'illustratore è illeggibile (Memjie?). E' accompagnato da un biglietto da visita di Louis Prat, direttore del Ristorante che fa pubblicità al suo esercizio.

€ 50,00

718. Menu del 5 giugno (s.a.) scritto in inchiostro viola su cartoncino che presenta un monogramma in rilievo in oro e i tagli in oro zecchino accompagnato da cartoncino segnaposto.

€10,00

719. Manoscritto di due facciate (su un quartino in 8°) con versi di un brindisi vergato in chiara grafia da Antonio Dell'Abbadessa.

€ 20,00

720. Manoscritto redatto su una facciata (su un quartino in 8°) con versi di un brindisi vergato in chiara grafia da Antonio Dell'Abbadessa.

€ 15,00

721. Lotto di cinque inviti a pranzo per vari eventi connessi alla Conferenza di Pace di Parigi dal 1919 al 1925. (Incontro con il Presidente della Repubblica Francese Millerand; incontro con il Ministro degli Esteri Francese Pichon ecc.)

€ 20,00

722. Lotto di 5 inviti a pranzo di vari organismi del Regno del Belgio (1920-1925) redatti su lettera o su cartoncini a stampa e accompagnati da cartoncino segnaposto.

€20,00

723. Lotto di 6 inviti, 5 a pranzo e 1 a un Garden Party del Governo del Regno Unito, o di suoi Ambasciatori (dal 1920 al 1925).

€ 25,00

724. Lotto di 4 inviti a pranzo del Generale Tureman Allen Comandante Generale delle Forze Usa in Europa. "One of the more colorful calvarymen of the period. His career ranged from frontier duty to exploration of Alaska. He had been military attache in Russia and Germany before he fought in Cuba and the Philippines. He had been civil governor of the Island of Leyte in the Philippines, where he organized and commanded, as a Brigadier General, the Philippine Constabulary, before going on in 1904 as an observer with the Japanese Army in Korea.

He commanded a regiment in the Mexican Punitive Expedition under General John J. Pershing and when World War I began, he took the 90th Infantry Division to France. After the war, he commanded in turn VII Corps, IX Corps and VII Corps propr to taking over command of all Army forces in Germany. "

€ 25,00

725. Lotto di due inviti a pranzo e a ballare: Uno dell'Ambasciatore dell'Impero Giapponese; l'altro del Rappresentante della Repubblica di Cina alla Conferenza di Pace. E' aggiunto un segnaposto.

€10,00

726. Lotto 5 inviti a pranzo o a cerimonie del Fascio di Parigi e dell'Associazione Nazionale dei Combattenti italiani di Parigi (1927-1929).

€25,00

727. Menus – M/n Vulcania- Arti grafiche Bozzo Genova 1956- Insieme di 5 menus di una traversata del agosto 1956 della motonave Vulcania, relativi alla Prima classe . Ogni menu è in folio ed è in cartoncino a 4 pagine, al verso grande immagine a colori di quadri di fiori di Alberto Salietti.

Questo magnifico transatlantico fu costruito nel 1926, come il suo gemello Saturnia, ed aveva 23.970 tonnellate di stazza, una lunghezza di 192m e sviluppava una velocità di 20-21 nodi. Dopo la firma dell'armistizio da parte dell'Italia nell'ottobre del 1943, questo piroscafo fu trasformato in un nave trasporto di truppe americane. Dopo la Seconda Guerra Mondiale servì pure come transatlantico per l'American Export Line (rappresentante americano dell'Italia Soc. di Navigazione?) e, finalmente, il 15 novembre 1946 fu restituito all'Italia. Dal 1947, con la bandiera Italiana e con i colori della Società Italia navigazione, ritornò a percorrere la linea Genova-Napoli-New York e, qualche volta, anche la linea del Sud America. Fu demolito nel 1974.

In ottimo stato di conservazione.

€ 30,00

728. Menus – Turbonave Cristoforo Colombo –S/s Michelangelo. Insieme di 5 menus. Il primo menu è quello del **viaggio inaugurale** della Cristoforo Colombo 1 Agosto 1954; gli altri 3 sono di un viaggio del 1956. Ovviamente sono tutti della Prima Classe. La Cristoforo Colombo fece il suo primo viaggio al comando del Capt. Pasquale Pezzato ed era la gemella della sfortunata Andrea Doria che affondò sulle coste americane.

Il menu della Michelangelo è quello dato dal Cap. sup. Benedetto Biaggini Comandante la nostra più bella nave quale Pranzo di Commiato durante la traversata dell'Aprile 1973.

Tutti i menus sono in folio e sono in buono stato di conservazione.

€ 50,00

729. Menus – Insieme di tre menu: “ Impiccetta” trattoria giardino dei poeti- Roma, cartoncino menu con strofe che declamano i vari piatti proposti, nei diversi giorni (anni '30). Menu del Grand Hotel Europa & Britannia di Venezia in occasione del Premio Pietro Torta del 1977; e bel menu illustrato ma non compilato, dell'Osteria del falco sdentato – sotto l'egida dell'Associazione Artistica Internazionale.

In perfetto stato di conservazione.

€ 35,00

MEDAGLIE -FOTOGRAFIE--INCISIONI -QUADRI

Medaglie

730. Medaglia in argento della Battaglia del Grano 1927

D/ Testa nuda a sinistra di Benito Mussolini, sotto Dux e un piccolo fuoco.

R/ Comm.(issione) Provinciale per la Propaganda Granaria, al centro Grosseto 1927, sotto spiga di grano.

Incisore Mistruzzi (firma alla base del busto del Duce); Ag.- Ø 40 mm.; gr. 25,8.

Conservata nella sua scatola originaria in pelle bordeaux, con chiusura a fermaglio e con l'interno in velluto e seta, nastrino in seta. La scatola presenta al coperchio, impressa in oro, il logo con la dicitura Battaglia del Grano e la spiga. Bella patina del tempo e conservazione F.D.C.

€ 400,00

731. Medaglia in oro della Battaglia del Grano 1925-1926

D/ Testa nuda a sinistra di Benito Mussolini, sotto Dux e un piccolo fuoco

R/ Commissione Prov.(inciale) Granaria, al centro Grosseto- Battaglia del Grano 1925-1926, sotto mannello con 5 spighe di grano.

Incisore Mistruzzi (firma alla base del busto del Duce); Au.- Ø 25 mm.; gr. 8,7.

Conservata nella sua scatola originaria in pelle marrone, con chiusura a fermaglio e con l'interno in velluto e seta. La scatola presenta al coperchio, impressa in oro, il logo con la dicitura Battaglia del Grano e la spiga. Bella patina del tempo e conservazione quasi F.D.C.

€ 1500,00

Fotografie

732. Fotografia: "Pescatore alla Marrana vicino all'Acquedotto Claudio"

Rara fotografia all'albumina (mm.200x260) di autore ignoto. La fotografia mostra il piccolo lago che la Marrana faceva nei pressi della tenuta di Romavecchia, vicino all'Acquedotto Claudio.

Il canale poi proseguiva verso Roma sfruttando il declivio del crinale già utilizzato dagli antichi acquedotti (si tratta del grande spartiacque tra il bacino idrografico del Tevere e

quello dell'Aniene), passando per la tenuta del Casale della Marrana (di proprietà di S. Maria Nova), del Buonricovero e di Romavecchia (dove formava un piccolo lago). Qui nell'Ottocento fu rinvenuto un masso di marmo lunense somigliante allo sperone di un ponte antico; ciò fa sospettare che almeno in questo punto la Marana sfruttasse il letto di un rivo esistente già nell'antichità (F.A. Angeli e Elisabetta Berti).

Un buttero fermo a cavallo con in mano il tipico bastone guarda il pescatore, a destra un carro agricolo, fra gli archi dell'acquedotto, si vede un deposito di legna e staccionate per il bestiame.

La foto, seppure con una leggera angolazione diversa fu scattata anche da Gioacchino Altobelli nel 1867 con il titolo di "Butteri nella Campagna Romana" (albumina cm. 18,5x 27,3-Roma, Palazzo Braschi, Archivio Fotografico Comunale n° AF 6058) e resa nota in vari libri di fotografia. La nostra stampa mostra il piccolo ponte in uno stato di degrado mentre la foto scattata dall'Altobelli fa vedere chiaramente le sponde del ponticello restaurate e la presenza di altre staccionate che prima non vi erano, da questo si potrebbe affermare che la nostra fotografia sia di qualche tempo precedente a quella dell'Altobelli e volendo dare un'attribuzione si potrebbe ipotizzare Francesco Petagna. Fotografia in buono stato di conservazione, su cartoncino. Non pubblicata in nessuno dei normali testi di riferimento.

€ 1.500,00

733. Fotografia: "Spaccio di vino con cucina"

Rara fotografia all'albumina (mm.195x250) di autore ignoto. In primo piano dei bambini, davanti alla piccola osteria due tavoli con commensali che stanno bevendo vino rosso. Sulla sinistra un buttero a cavallo con il tipico bastone. Sulla porta del locale vi è affissa una nota:" minest. 3; alessò 4;fritto 6; arrosto 8;umido 5; inzata 3; dollcie 6." Questa fotografia, non pubblicata fino ad oggi, è senz'altro relativa ad uno spaccio di vino nella Campagna Romana (forse verso Fondi), i vestiti possono essere del ventennio 1860-1880 ma se osserviamo più attentamente i prezzi espressi possiamo fare altre supposizioni: i prezzi sono senz'altro esposti in soldi (4 soldi= 20 centesimi), la lira nello Stato pontificio fu introdotta nel 1866 e con essa le monete da 4,2, soldi e da 1, ½ soldo, ebbero validità fino a Roma capitale nel 1870. Il popolo però continuò a esprimere i prezzi in soldi ancora per qualche anno. Tuttavia se esaminiamo il conto della Trattoria della Rosetta (scheda n° 669) constatiamo che la vitella con i piselli nel 1879 costava 70 centesimi e la cotoletta alla milanese 1 lira pertanto il costo dell'arrosto venduto nello "spaccio di vino" a 8 soldi ovvero 40 centesimi può senz'altro essere datato nel decennio 1865-1875.

In ottimo stato di conservazione.

€ 2.500,00

734. Fotografia "negozio di spaghetti e pane"

Fotografia all'albumina (mm.196x252) di autore sconosciuto, probabilmente da datarsi nei primi anni del decennio degli anni settanta del XIX secolo. Ritrae un negozio, e sappiamo da una scritta coeva, apposta sul cartoncino, che si trovava a Pompei (Napoli), gli spaghetti sono appesi su lunghe pertiche, in alto, e su di un cavalletto davanti all'ingresso, a sinistra il pane, impilato quasi a formare un muro. Interessante notare che il fotografo ha ritoccato a penna, eliminandoli la parte superiore di due persone che si trovavano a destra vicino agli spaghetti, ma si vedono i piedi e le gambe. Due persone indossano ancora il berretto a visiera tipico dell'abbigliamento della metà degli anni dell'ottocento. La foto presenta alcune persone ritratte non perfettamente a fuoco, problema dovuto

all'immobilità necessaria per i lunghi tempi di posa occorrenti. Foto rara di bello spaccato di vita ottocentesca. In ottimo stato di conservazione.

€ 500,00

735. Fotografia: “Castello di Brolio –Veduta generale” con autografo del Barone Bettino Ricasoli

Fotografia all'albumina (mm.340x450) applicata su di un cartoncino (mm.485x635) che reca il timbro ovale “Fratelli Alinari -Fotografi- Firenze, Via Nazionale 8”, la foto reca una didascalia, mentre sul cartoncino vi è una dedica autografa di 7 righe all'Avvocato Giuseppe Gaeta, firmata e datata 12 Settembre 1879 dal Barone Bettino Ricasoli.

La foto ha in primo piano i filari delle viti, inframmezzati con qualche olivo, mentre in secondo piano emerge il Castello. La didascalia recita: Castello di Brolio (Provincia di Siena) – Veduta Generale- proprietà di S. E. Il Barone Bettino Ricasoli, e nella riga sottostante:”Restituito al suo primitivo carattere ed in alcune parti ampliato con la direzione dell'Architetto Senese Prof. Pietro Marchetti.

Il toponimo "Brolio", derivante dal termine longobardo "Brolo" o “ Broilo” o “Brolio” era quello con cui si designava "una tenuta selvosa con un recinto ridotto a domestico, e in mezzo a questo il castello per l'abitazione del suo signore". In seguito il territorio e castello di Brolio divenne, e si conserva tuttora, patrimonio della nobile famiglia fiorentina dei Ricasoli. Il primo atto pubblico rogato da questa casata nella loro corte di Brolio porta la data del febbraio 1141 e in forza del quale Rodolfino di Rolando con suo figlio Renuccino cedettero alcuni terreni alla Badia di Coltibuono.

Dopo la conquista fiorentina di Siena, Brolio fu convertito, su progetto di Giuliano da Sangallo, in una prestigiosa residenza signorile e in una imponente azienda agricola e soprattutto vinicola.

Bettino Ricasoli (9 marzo 1809-23 ottobre 1880) fin da bambino mostrò uno spiccato interesse per le scienze fisiche e naturali e trascorse la prima infanzia con il padre Luigi e la madre Elisabetta Peruzzi, nel Castello di Brolio. Morto il padre quando era ancora molto giovane e con una proprietà oberata dai debiti, fu dichiarato maggiorenne per decreto speciale del Granduca di Toscana e gli fu assegnata la potestà sui fratelli più giovani. Interrotti gli studi si ritirò a Brolio e, con un'attenta gestione, riuscì a salvare la proprietà di famiglia e per tutta la sua vita alternò gli impegni politici ad approfonditi studi in viticoltura.

Della sua vita politica ricordiamo brevemente che nel 1859 fu nominato ministro dell'Interno del Governo Provvisorio Toscano ed assunse, dopo l'armistizio di Villafranca, il potere centrale. Ricasoli fu poi protagonista dell'annessione della Toscana al nuovo Regno d'Italia, nato il 12 marzo 1860. Eletto deputato nel 1861, successe, il 12 giugno dello stesso anno, a Cavour nella carica di Primo Ministro. La sua attività di governo impresso una forte spinta unitaria nella gestione amministrativa dello stato. Durante il suo mandato ammise i volontari Garibaldini all'esercito regolare, revocò l'esilio a Mazzini e tentò invano la riconciliazione con la Santa Sede. Nel 1862 si trovò obbligato alle dimissioni per poi ritornare al potere dal 20 giugno 1866 al 10 aprile 1867.

La sua attività di “agricoltore e vignaiolo” fu molto illuminante.

Il Barone, ritornando al Castello di Brolio nel Chianti senese, grazie alle sue convinzioni che l'agricoltura andava fatta “con la testa e col cuore”, s'impegnò a migliorare i vigneti di famiglia.

A questo proposito, anche se documenti degli inizi del millennio attestano già a quei tempi la diffusione a Brolio della coltura della vite, è del 1696 un atto notarile che assicurava un carico di pregiati vini in partenza dal porto di Livorno con destinazione Amsterdam. E ancora, nel 1722 il duca di Norfolk scriveva ad un rappresentante di Brolio a Londra per assicurarsi ogni mese la consegna “di cinquanta o più casse del vero Chianti” di Brolio.

Poi dal 1716 la famiglia Ricasoli, forse per prima in Europa, con decreto granducale diede vita alla “Congregazione dei vini”, che imponeva norme rigidissime su produzione e commercio della bevanda. Con una tradizione storica come questa il Barone da agricoltore esperto e intelligente, apportò tutta una serie di trasformazioni sulle viti, sulla forma dei vigneti e sui metodi di vinificazione.

Varie furono le uve coltivate a Brolio, dal Pinot al Cabernet, dal Grenache al Carignano, ma a dare i migliori risultati per il Ricasoli furono senza dubbio i cloni del Sangiovese di Brolio, una varietà ancor oggi presente nelle vigne dell’azienda perché i successivi reimpianti hanno quasi sempre visto utilizzare materiale vegetale autoctono.

Fra i suoi meriti va iscritto quello di aver disciplinato razionalmente l’antica pratica del “governo”, cioè la mescolanza delle uve per la preparazione dei vini da pasto.

L’uvaggio del Chianti di oggi è un frutto del Barone, che stabilì, nel 1874, che doveva essere prodotto con 7/10 di Sangiovese, 2/10 di Canaiolo, 1/10 di Malvasia o Trebbiano, disciplinare di produzione del più famoso vino italiano, rimasto praticamente in vigore fino ai giorni nostri.

Con Ricasoli il vino Chianti acquistò prestigio, autorità, premi e medaglie, entrando a pieno titolo nella storia della civiltà enogastronomia internazionale.

Si allega un'altra fotografia all'albumina sempre dei Fratelli Alinari (mm.465x330) applicata su di un cartoncino (mm.485x635) che mostra il “Prospetto Della Cappella Gentilizia” e presenta le stesse didascalie sopra ricordate con il marchio ovale a secco degli Alinari. Le due rare fotografie sono in discreto stato di conservazione anche se presentano delle bruntiture.

€ 5.000,00

736. Fotografia “negozio di verdure”

Fotografia all’albumina (mm.165x213) di autore sconosciuto, probabilmente da datarsi nel ventennio 1870-1890, mostra un negozio di verdura che espone i suoi prodotti in maniera artistica molti legati in mazzo. Possiamo riconoscere aglio, cipollotti, cipolle, carote, rape, fagiolini corallo, castagne, cetrioli, zucche, meloni, cocomeri e peperoncini. Stranamente non si vedono, verdure a foglia larga. In primo piano emerge una grande bilancia a stadera e a piatti contrapposti. Rara e in ottimo stato di conservazione.

€ 350,00

737. Fotografia “ Volatili da cortile”

Fotografia all’albumina (mm.188x253) di autore sconosciuto, probabilmente da datarsi nei primi anni del ventennio 1870-1890, ritrae un cortile di casa contadina con un recinto formato da un muro e da “un’inferriata di canne” dove sono allevati pollame, oche, anatre, oche, tacchini. In ottimo stato di conservazione.

€ 100,00

738. Fotografia “Castello delle quattro torri”

Fotografia all'albumina (mm.195x257) di autore sconosciuto, probabilmente da datarsi nei primi anni del decennio degli anni settanta del XIX secolo ritrae il Castello delle quattro torri e in primo piano i filari di viti, frammischiati ad alberi di olivi.

Il castello di origine medievale, conosciuto con il nome di 'Quattro Torri', è il più importante che si conservi praticamente intatto negli immediati dintorni di Siena. Si trova nei pressi della chiesa di S.Regina e fino al 1500 portava questo nome. La sua origine pare risalire agli inizi del 1300. Nel 1376 divenne proprietà della famiglia Bichi che verso la metà del secolo successivo lo restaurò. Grazie alla sua posizione strategica ebbe un ruolo non secondario ai tempi della guerra di Siena alla metà del 1500.

Il castello è costituito da una imponente massa quasi quadrata in cotto dotata di quattro torri angolari di diverse dimensioni ma della stessa altezza. La base delle mura è leggermente scarpata e abbellito da un motivo, archetti pensili sostenuti da beccatelli a piramide rovesciata anch'esso di mattoni in cotto, che si ripete sotto la merlatura, oggi scomparsa. La porta d'ingresso, dotata di arco a sesto acuto, è protetta da apparato difensivo a sporgere. Il cortile interno, seppur di non grandi dimensioni, è ornato su due lati da un portico dal quale parte la scala che dà accesso ai piani superiori.

Studi recenti ipotizzano che il Castello delle Quattro Torri sia lo stesso raffigurato nel Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti affrescato nel Palazzo Pubblico di Siena (1339).

Fotografia in buono stato di conservazione.

€ 350,00

739. Fotografia “Bar di Via Cappellini”

Si tratta di due fotografie di un bar posto all'angolo di Via Cappellini vicino alla Stazione Termini di Roma: la prima (mm.198x251) ritrae l'esterno del bar, con tavolini, all'angolo della Via con una grande insegna di pubblicità del Fernet Branca che oltre al logo riporta la scritta “sale e tabacchi” e in mezzo alle due parole lo stemma sabauda. Affissa all'esterno una lattografia con la Pubblicità del Cioccolato Tobler e i prezzi di vendita dei gelati. La seconda fotografia (mm.197x253) ritrae l'interno dell'esercizio con il lungo bancone, l'erogatore a spina della Birra Peroni (1 boccale costava 15 centesimi), una grande scaffalatura a parte per le bottiglie dove si riconosce :Cinzano, Fernet Branca, Strega, Marsala Florio ecc.; in fondo i grandi recipienti di vetro con i vari tipi di cioccolato e dolci.

Il palazzo del bar in Via Cappellini esiste ancora anche se il bar è scomparso e invece vi sono negozi di cinesi.

Le foto sono del periodo 1890-1910, montate entrambe su cartoncino, e sono in buono stato di conservazione.

€ 300,00

740. Fotografia “Carretto a vino –costume romano”

Fotografia (mm.190x243) rappresenta un tipico carro a due ruote alte tirato da un cavallo (alle volte da un mulo) che serviva per trasportare delle botticelle di vino dai Castelli a Roma. La foto che reca la dicitura “edizione inalterabile” ha un numero di catalogo basso: 1388 ed è senz'altro ascrivibile alla Neuen Photographischen Gesellschaft che era la denominazione di una grande casa fotografica tedesca di Berlino. Contraddistinta dalla dicitura "Edizione Inalterabile" ha al suo attivo soprattutto

fotografie di vedute romane e non solo. Si presume che la casa abbia saltuariamente affidato il compito a qualche fotografo romano dato che alcune immagini figurano anche nei loro cataloghi (Piero Becchetti, La fotografia a Roma .., Roma, 1983) La foto è quasi sicuramente del decennio 1895-1905. In ottimo stato di conservazione.

€ 250,00

741. Fotografia “ Dintorni di Roma - Costumi- carri da vino”

Fotografia (mm.195x252) rappresenta un tipico carretto da vino dei Castelli di Roma, il cavallo addobbato con pennacchio e ornamenti. La foto è stata scattata quasi senza ombre di dubbio sulla strada che da Cecchina sale ai castelli, ancora oggi ricca di vigneti. La foto che reca il numero 475 è probabilmente da datarsi nel decennio a cavallo del secolo. In ottimo stato di conservazione.

€ 150,00

742. Fotografia “R. Scuola pratica di agricoltura”

Si tratta di due foto: la prima (mm.162x227) ritrae i professori e gli allievi, tutti in divisa, della scuola nell'anno scolastico 1902-1903, la seconda (mm.121x174) ritrae solo gli allievi del 1° corso del 1902-1903. Entrambe le foto sono montate su cartoncino con un'artistica cornice in oro e sono siglate G.C. tuttavia rimane ignoto il suo nome e il luogo dove sono state scattate. In discreto stato di conservazione.

€ 50,00

743. Fotografia “mucche da latte”

Fotografia (mm.111x168) ritrae 7 capi che pascolano vicino ad un bosco forse dell'Appennino modenese. Foto dei primi anni del secolo XX. In discreto stato di conservazione.

€ 20,00

744. Fotografia “ Salonico –donne e soldati italiani)

Fotografia (mm.60x83) montata su cartoncino al retro il timbro e la firma autografa del fotografo D.W.Bertl, e la dicitura Souvenir Salonico 14.5.1919. La foto ritrae 4 soldati insieme a delle donne seduti ad un tavolo e stanno bevendo vino rosso. In ottimo stato di conservazione.

€ 50,00

745. Fotografia “ Passo di Croce Arcana”

Fotografia (mm. 120x165) la foto ritrae un gregge di pecore e tre persone, in primo piano l'immane maremmano. La foto è montata su un cartoncino e presenta la scritta : Passo di Croce Arcana, la data 6/IX/1933 e la sigla GF. Il passo è a metri 1703 ed è raggiungibile sia dal versante Emiliano che dal versante Toscano e da qui si gode una stupenda vista sulla Garfagnana. Il Passo di Croce Arcana è conosciuto per una singolare manifestazione che si svolge tutte le estati. Nella notte di San Lorenzo si ritrovano in questo luogo appassionati osservatori della volta celeste intenti a scrutare il cielo a caccia delle famose stelle cadenti. E' il posto ideale per queste osservazioni. Niente inquinamento luminoso e ampi e tranquilli spazi lontani dalla caotica vita cittadina. Foto in buono stato di conservazione.

€ 50,00

746. Fotografia “Vino dalla fontana”

Fotografia (mm.180x238)la fotografia rappresenta una festa durante il ventennio con una fontana, addobbata lateralmente con 2 fasci littori e sormontata da una lattografia con padre Bacco e dalla cannella esce vino rosso e le donne e gli uomini brindano tenendosi per mano. La foto fu scattata dal fotografo Romolo Rosi di Roma. In perfetto stato di conservazione.

€ 30,00

747. Fotografia “Vino dalla fontana”

Fotografia (mm.179x239)la fotografia rappresenta una festa durante il ventennio con una fontana, addobbata lateralmente con 2 fasci littori e sormontata da una lattografia con padre Bacco e dalla cannella esce vino rosso e le donne e gli uomini brindano tenendosi per mano. La foto fu scattata dal fotografo Romolo Rosi di Roma, leggermente diversa dalla prima. In perfetto stato di conservazione.

€ 30,00

Incisioni

748. Jan Sadeler

Autumnus- Incisione su rame all'acquaforte (mm.174x252) che rappresenta un bellissimo paesaggio fiammingo, in primo piano una scena di vendemmia delle uve con i tini, mentre in secondo piano i filari d'uva e la vendemmia dei grappoli. Al di sotto una didascalìa in latino.

L'incisione del XVI secolo è in discrete condizioni, tuttavia è stata restaurata e ricostruito il margine bianco su tre lati.

€ 300,00

749. Visscher Claez Jansz, Il figliol prodigo (una della serie di quattro). Luca, Cap. 15, vers 11 "... il giovane dopo aver sperperato la dote avuta dal padre, è costretto a fare il guardiano dei porci in un paese lontano... ". Bell'immagine con tratti chiari e decisi, che rappresenta il giovane, chino davanti ai maiali intenti a mangiare, contornato da altri animali da cortile, in un recinto nei pressi di una capanna. Sullo sfondo, belle abitazioni signorili, con abitanti che scacciano un giovane dalla loro casa: il figliol prodigo. In lontananza, soldati a cavallo. Notevole incisione d'epoca '600, mm 510 x 365, con piega al centro in verticale, smarginata forse all'origine ed applicata su carta antica.

Visscher Claez Jansz incisore, ritrattista nato ad Amsterdam nel 1550 ca ed ivi morto nel 1612 ca., fu artista di primo ordine: i contenuti delle sue stampe, di perfetta esecuzione, hanno come riferimento i contemporanei italiani e fiamminghi. A riprova della sua maestria le sue opere, disegni ed incisioni, sono conservate in vari Musei d'Europa. Benezit, tomo VIII, pag. 591, G. Milesi - Dizionario degli incisori, 1982, pag. 264/265, J. Gelli - L'amatore di stampe, 1923 pag. 322/23.

€ 600,00

750. David Tenier & Jacques-Philippe Le Bas-

II° Fête Flamande- Incisione su rame all'acquaforte incisa da Jacques-Philippe Le Bas (1707-1783) su disegno di David Tenier. L'incisione misura cm. 75x56,5 alla battuta e presenta buoni margini (in totale misura cm.87x67) e ha una bella morsura. Il Le Bas dedicò, nel 1735, l'incisione al Conte de Choiseul, Luogotenente Generale del Re per la Provincia del Delfinato e Maresciallo di campo delle Armate perché la tela ad olio del Tenier faceva parte della collezione del Conte. L'incisore realizzò una serie di 12 tavole di argomento similare, la nostra rappresenta una tipica festa paesana: in primo piano un cuoco sta cuocendo su fuochi di legna delle zuppe in caldai, a sinistra vi sono delle forme di pane e delle botti di vino e varie persone stanno riempiendo brocche, sul lato destro lunga tavola imbandita con molteplici piatti e i commensali sono allietati da un suonatore di violino e da uno di viola. Sullo sfondo paesani che ballano al suono di una cornamusa e sulla sinistra vi è riportata un diverbio tra persone, coltelli alla mano.

In buono stato ed è incorniciata in una cornice dorata del primo novecento.

€ 1.000,00

751. BACCHUS A CENTAURIS VECTUS, Incisione settecentesca di cm 10,5 x 14 più ampi margini (cm 26 x 38,5) dal Cameo di Luca Corsi. Ovale, racchiuso in un rettangolo, che rappresenta Bacco seduto su una biga, trainata da due centauri. Nessuna annotazione ci permette di risalire all'opera dalla quale è tratta.

€ 60,00

752. FICUS RUMINALIS, Incisione settecentesca di cm 10,5 x 14 più ampi margini (cm 26 x 38,5) dalla corniola di E. Thesauro Barberino, incisa da P.S.B. Ovale, racchiuso in un rettangolo, che rappresenta Rumina, dea dei lattanti presso i Romani, che veniva venerata in un tempio vicino al fico sotto cui, secondo la leggenda, una lupa aveva allattato Romolo e Remo. Di fronte a lei un vecchio si appoggia al bastone. Nessuna annotazione ci permette di risalire all'opera dalla quale è tratta.

€ 70,00

753. LA VANIGLIA, Incisione settecentesca con acquarellatura coeva. Misura cm 18 x 25,5 più margini. Tavola tratta da volume. Senza note editoriali. L'immagine raffigura tre grandi piante attorcigliate a grossi fusti, con tre raccoglitori: uno è arrampicato sulla pianta, in primo piano, mentre gli altri due uomini, sono intenti a lavorare a terra. Nessuna annotazione ci permette di risalire all'opera dalla quale è tratta.

€ 100,00

754. Giuseppe Vasi

Spiaggia detta la Regola- incisione su rame, alla battuta mm. 211x319 (in totale mm.348x468). L'incisione presenta una didascalia : Spiaggia detta la regola- 1-Parte del Collegio de sacerdoti-2 Cupola di San. Carlo ai catenari-3 Chiesa de Santi Vincenzo ed Anastasio-4-Contrada de' vaccinari

o conciatori di pelli.- Il Vasi scriveva: *Chiesa de' ss. Vincenzo ed Anastasio-Perchè quivi il fiume si slarga più che in ogni altra parte, si fermano sull'una e l'altra sponda le sue arene, donde la contrada, si disse da prima in arenula, ed ora corrottamente la dicono alla renella. Grandi erano anticamente le delizie su questa spiaggia, e sempre si confermano da' maravigliosi marmi, che ogni tanto si scoprono. La chiesa di questi due Santi trovandosi per la vecchiezza in pericolo di rovinare fu conceduta alla*

confraternita de' cuochi, e pasticciari, i quali hanno rinnovata la chiesa, e vi mantengono la parrocchia. La Chiesa fu successivamente abbattuta durante i lavori di sistemazione delle sponde del Tevere. L'incisione è di un'edizione di inizio del secolo XIX e per motivi commerciali, l'editore aggiunse al nome del Vasi anche quello di Piranesi. In ottimo stato di conservazione.

Cfr. Luisa Scalabroni *Giuseppe Vasi* n° 175.

€ 350,00

755. Giuseppe Maria Crespi- & (Mattioli)

Bertoldo con in testa il crivello- Incisione su rame all'acquaforte (mm.212x140) firmata in basso a sinistra Gio. Crespi Inv. – rappresenta Bertoldo la testa coperta da un crivello e ha in mano un setaccio, sottostante vi è una didascalia:” Per esser mirato e non mirato / Và dal Rè nel Crivello e in pesta Torta/ Horto,Stalla e Molino hà congregato. In buono stato di conservazione questa incisione del XVII secolo anche se rifilata al margine.

€ 150,00

756. Adrian Browen

Food for the Soul- Incisione all'acquaforte del 1805 (mm.185x120) con ampi margini. Incisione eseguita da Major e tratta dal quadro del Browen del 1747. In discreto stato di conservazione, sui margini bianchi vi sono delle leggere arrossature.

€ 50,00

757. IL PAPAGALLO LE PERROQUET, Periodico politico satirico uscito a Bologna dal 1873. Supplemento al n° 5, del primo febbraio 1880: I Gargantua al caffè (l'Austria e Cipro). Bologna, P Barigazzi, data. Bella tavola litografica di cm 60 x 40 (Gross) a soggetto umoristico- caricaturale, con particolari molto accurati. La tavola ha, in origine, una piegatura al centro. Testo in lingua italiana e francese. A due tavoli distinti siedono l'Austria e Cipro: mangiano e bevono avidamente; sullo sfondo laceri, storpi, miseri se ne vanno due anziani (l'industria e il commercio). A piede:"Austriaco - Tu dire Gargantua a mè, e tu mangiare tanto più che Gargantua; e col nostro Gargantua Industria e Commercio noi tormentara!" In larga cornice di legno passata a mano in azzurro, altra piccola rifinitura in legno ma con diversa tonalità.

€ 150,00

758. Alberico Morena

Meloni -1987- Xilografia (c.a mm. 295x260 è un ovale) con la firma in xilografia e sotto di pugno dell'Artista: “ *Meloni*” *p.d'a. stampata a mano* e la firma A. Morena 1987. Il foglio di carta su cui è stampata misura cm.39,5 x 54.

La xilografia è illustrata alla tavola CII del libro : *L'opera grafica di Morena* - introduzione di Dino Carlesi, uno scritto con postille di Valerio Volpini- Edizione Festival dei Due Mondi- Spoleto-1989

Nell'elenco delle xilografie a pag.142 viene esplicitato che è stata tirata in 10 prove d'autore e in 100 esemplari normali.

Alberico Morena, artista di fama internazionale, nato a Gubbio nel 1926, studiò a Urbino, alla Scuola del Libro con Francesco Carnevali, risiede e lavora da molti anni a Spoleto. Attivissimo, ha partecipato assiduamente alle rassegne organizzate anche all'estero dalla Calcografia Nazionale di Roma e alle Biennali veneziane dell'incisione della Fondazione Bevilacqua La Masa. Ha allestito personali a Bologna, Padova, Trieste, Verona, Washington, New York. Nel 1964 ha ottenuto a Filadelfia il Mildred Bordeke Price e nel

1995 è risultato vincitore della sezione xilografia della II Biennale Internazionale dell'Incisione.

In buono stato di conservazione e in cornice di legno.

Cfr.L. Servolini, op. cit. 1955, p. 549; G. Trentin, Sesta Biennale dell'incisione italiana contemporanea, Venezia 1965, pp. 89-90; U. Martardi, Alberico Morena, catalogo di una personale, Livorno 1970; voce in «Dizion. Encicl. Bolaffi», Torino 1975, VIII, p. 13.

€ 3.000,00

759. Alberico Morena

Limoni -1987- Xilografia (c.a mm. 295x260 è un ovale) con la firma in xilografia e sotto di pugno dell'Artista: "*Limoni*" p.d'a. stampata a mano e la firma A. Morena 1987. Il foglio di carta su cui è stampata misura cm.39,5 x 54.

La xilografia è illustrata alla tavola CIII del libro : *L'opera grafica di Morena* - introduzione di Dino Carlesi, uno scritto con postille di Valerio Volpini- Edizione Festival dei Due Mondi- Spoleto-1989.

Nell'elenco delle xilografie a pag.142 viene esplicitato che è stata tirata in 10 prove d'autore e in 100 esemplari normali.

Alberico Morena, artista di fama internazionale, nato a Gubbio nel 1926, studiò a Urbino, alla Scuola del Libro con Francesco Carnevali, risiede e lavora da molti anni a Spoleto. Attivissimo, ha partecipato assiduamente alle rassegne organizzate anche all'estero dalla Calcografia Nazionale di Roma e alle Biennali veneziane dell'incisione della Fondazione Bevilacqua La Masa. Ha allestito personali a Bologna, Padova, Trieste, Verona, Washington, New York. Nel 1964 ha ottenuto a Filadelfia il Mildred Bordeke Price e nel 1995 è risultato vincitore della sezione xilografia della II Biennale Internazionale dell'Incisione.

In buono stato di conservazione e in cornice di legno.

Cfr.L. Servolini, op. cit. 1955, p. 549; G. Trentin, Sesta Biennale dell'incisione italiana contemporanea, Venezia 1965, pp. 89-90; U. Martardi, Alberico Morena, catalogo di una personale, Livorno 1970; voce in «Dizion. Encicl. Bolaffi», Torino 1975, VIII, p. 13.

€3.000,00

760. ALBERTO ZAMBONI -Paesaggio Emiliano, Litografia (P.d'A.) in colore, firmata, di cm 27 x 42,5 più piccoli margini, dell'Artista bolognese, pittore e illustratore di libri e racconti. Nel paesaggio della nostra pianura emiliana atterrano giganteschi piatti di tortellini fumanti ... S.Giovanni in Persiceto, Edizioni Aspasia, 1994. E il fumo, e il profumo, che si spargono nel cielo, si confondono con le nubi, anzi le creano e le trasformano. Accanto ai piatti vi sono delle posate altrettanto giganti, degne di un pasto pantagruelico ... "Sono arrivati prima a Modena!" - "Non è vero! E' a Ferrara che..." - "A Bologna, é indiscutibile!". Carpetta in folio con litografia ed uno scritto di Graziano Campanini.

€ 120,00

Dipinti

761. Acquarello politico-satirico- Acquarello su carta (cm.63,5x45,3) firmato "Adivanet(?)" e datato 1920. Intitolato:Decreto- Legge aumento pane e pasta (messe alla ruota). Rappresenta Giovanni Giolitti, allora Presidente del Consiglio dei Ministri

effigiato come una rana verde, schiacciato, come da un masso, da un'enorme pagnotta, vicino tre oche starnazzanti che rappresentano partiti politici.

Sulla pagnotta è piantato un cartello con l'analisi chimica del pane che recita: Comune di Roma-Ufficio d'Igiene- Analisi- Fave 30%; Ceci 15%; Crusca 20%; Veccie 10%, Segatura 20%; Frumento (avariato) qualche traccia. Firmato L'Assessore Marchiafava.

Intorno alla scena, tracciate in vari colori, diverse scritte: *Deus quos vult perdere prius dementat* (Color che Iddio vuol perdere fa prima uscir di senno). Nella proterva sua coscienza sorda, la profonda foschia di stolta mente. Il lampo d'unidea squarcio repente. Idea balorda!-N.B. -In attesa di novità del Sor Giovanni- Il compianto dei consoci - Tragico -comico epilogo di un atto insano.

In buono stato di conservazione, un piccolo antico rinforzo al retro in un angolo.

€ 600,00

762. Natura morta

Cerchia di Abraham Brueghel detto Ryngraaf

Anversa, 28 novembre 1631 – Napoli, 1697

Olio su tela cm. 94 x 71

Con cornice cm. 117x 96

Il dipinto fu acquistato nei primi anni '50 da una collezione privata a Roma, la cornice di squisita fattura marchigiana, a doppio sguscio e triplo ordine di intagli, realizzata tra la fine del '600 e l'inizio del '700, fu comperata alla fine degli anni '80 sul mercato antiquario modenese.

L'opera fu visionata a metà degli anni '70 dal Prof. Luigi Salerno che, tramite comunicazione orale, affermò che il dipinto appartenesse alla bottega napoletana del pittore fiammingo Abraham Brueghel.

Inoltre osservando la diversa qualità pittorica dell'opera lo studioso ipotizzò che due diversi artisti vi avessero lavorato.

Tale osservazione spiegherebbe ad esempio la differenza tra i fiori di elevata fattura, al centro della composizione, e la frutta – in basso sulla destra – realizzata con una tavolozza meno sgargiante.

La presenza di un a scimmietta costituisce senza dubbio un chiaro riferimento alla bottega del pittore di Anversa che negli anni del suo soggiorno romano e dell'attività a Napoli, raffigurò tale tema accompagnato sovente da uccelli o cacciagione, come scrisse il Prof. Ferdinando Bologna circa una natura morta di Brueghel in vendita sul mercato antiquario romano negli anni '80.

Bibliografia comparativa:

E. Benezit " Dictionnaire critique et documentaire des peintres, sculpteurs, dessinateurs et graveurs de tous les temps et de tous les pays par un groupe d'ecrivains specialistes francais et etrangers". Vol. II, p. 346.

Galleria Cesare Lampronti: " Paesaggi e nature morte dall'Italia e dall'Europa del nord tra il XVI e XVIII secolo". Cfr. pp. 102-103, n° 51: "Natura morta di vari frutti con una scimmia e un uccello, in paese" di A. Brueghel.

L. Salerno " La natura morta italiana 1560 – 1805". N°47, pp. 190-193, Roma, 1984.

P.a.r.

763. Natura morta. 1943.

Pozzati Mario (Comacchio 29 gennaio 1888 - Asiago 23 febbraio 1947),

Olio su cartone di cm 49 x 66. Interessante natura morta di gusto vagamente morandiano: su un tavolo una ciotola, un bicchiere, una brocca e dei frutti. Mario Pozzati visse il ricco momento dell'avanguardia futurista, attraversandola, per giungere in seguito alla ricerca di un ordine più calmo e definito. Molto interessante fu anche il suo lavoro di cartellonista insieme a Cappiello, Dudovich ed al fratello Severino (SEPO). Amico di Pirandello, di Campana, di Raimondi oltre che di tanti artisti del suo periodo come Morandi, Carrà, Sironi, De Pisis, Guidi, Corsi ... che formavano il tessuto culturale del mondo artistico e, nello specifico, della Bologna degli anni '20/40, scrisse lui stesso una sorta di quaderno di appunti, spunti, aneddoti e memorie. Riordinato, fu stampato nel 1994 per la Book editore con il titolo "Saettate". Bello il ricordo che di Pozzati scrisse Arcangeli:

"Si avvertiva in lui, alla sola presenza, quel timbro particolare della sua generazione avventurosa, quel misto di antica bohème e di asciutto fervore, di impeto romantico e di decisione. E' stato fra i rari uomini che han lavorato veramente, con impeto assoluto; anche per questo lo ricorderemo, come una delle sentinelle degne, sfortunate e fedeli di una passione"

P.a.r.

Condizioni di vendita

I libri si possono vedere presso la Seab di Bologna, negli usuali orari di apertura, o presso la Prometheos di Roma, previo appuntamento .

Gli ordini vanno inviati via fax o lettera ai numeri e/o agli indirizzi delle librerie. I Sigg. Clienti che lo desiderano possono segnalarci il loro indirizzo di posta elettronica.

I prezzi sono fissi per tutti. Ai Colleghi della A.L.A.I. le usuali modalità di vendita.

Le opere -salvo contraria indicazione in catalogo- sono garantite complete e in buono stato.

La vendita è per contanti, spedizione contrassegno o pagamento anticipato, salvo diverso accordo.

Le spese di spedizione e di banca sono a carico del committente, l'assicurazione è a nostro carico.

Trascorsi quindici giorni dalla data di spedizione nessun reclamo sarà ritenuto valido.

Per ogni controversia è competente il Foro di Roma.

Informativa sulla privacy

Il "Codice in materia di protezione dei dati personali (D.L. 30/06/2003 n°196) prevede la tutela delle persone fisiche e di altri soggetti nel rispetto del trattamento dei dati personali. Pertanto, ai sensi dell'art.13, la S.E.A.B. Srl., Via S.Felice ,13-40122 Bologna e la Prometheos.Srl., Via Eutropio 24- 00136 Roma, in qualità di titolari del trattamento comunicano quanto segue:

Finalità

I dati sono raccolti esclusivamente per l'adempimento degli obblighi di legge, di regolamento e di normativa comunitaria, per la gestione dei rapporti con i propri clienti e fornitori, per tutti gli adempimenti di natura amministrativa, contrattuale e commerciale. In particolare, i dati forniti vengono utilizzati per la spedizione postale dei cataloghi e del materiale acquistato, per l'invio di cataloghi mediante e-mail, per l'attività di marketing svolta mediante invio di materiale pubblicitario o promozionale relativo a prodotti o servizi analoghi a quelli oggetto del rapporto commerciale in essere.

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti cartacei ed informatici in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati personali. La presente informativa è resa per i dati raccolti direttamente dall'interessato, raccolti presso terzi, pervenuti da pubblici registri, elenchi, atti e documenti conoscibili da chiunque, nei limiti e nei modi stabiliti dalle norme sulla loro conoscibilità.

Natura del conferimento e comunicazioni

Il conferimento dei dati personali è obbligatorio nei casi previsti da legge, regolamento o normativa comunitaria. L'eventuale rifiuto del conferimento dei dati può comportare difficoltà nell'adempimento dei rapporti contrattuali. I dati personali non saranno diffusi o comunicati a nessun altro soggetto se non chiedendo espressamente il consenso dell'interessato, salvo la comunicazione a soggetti che possono accedere ai dati in forza di disposizioni di legge, di regolamento o normativa comunitaria, a soggetti che hanno necessità di accedere ai dati personali per finalità di supporto nell'adempimento del rapporto contrattuale (spedizionieri, banche ecc.), soggetti che erogano alle ditte scriventi determinati servizi contabili e fiscali.

Diritti dell'interessato

Ai sensi dell'art.7 del citato D.L. l'interessato potrà rivolgersi ai titolari ed ai responsabili del trattamento dei dati personali per difendere i suoi diritti nelle forme e nei termini esplicitamente previsti dal summenzionato art.7, in particolare per ricevere conferma, aggiornamento, integrazione o cancellazione, nonché di opporsi al trattamento dei dati in possesso di queste ditte.

La richiesta di cancellazione dei dati in possesso della S.E.A.B. Srl. e della Prometheos Srl. porrà fine ad ogni rapporto.

Il catalogo è stato redatto dalla Dott.ssa Arnalda Guja Forni e dal Dott. Carlo Beccarini.

L'impaginazione e la realizzazione grafica è stata curata dal Dott. Federico Gallinaro.

Ricerche artistiche e storiche sono state curate da Dario Beccarini.

Parte delle fotografie sono state curate dal Fotografo Corrado Bonora.

Questo volume è stato impresso nella tipografia
Tipografia Supema Srl
nel mese di Settembre 2008.

