LIBROS ANTIGUOS DE CULTURA ALIMENTARIA (Siglo XV - 1900)

María del Carmen Simón Palmer

CORDOBA 1994

Imprime:

IMPRENTA PROVINCIAL
Avenida del Mediterráneo, s/n.
14011-CORDOBA

I.S.B.N.:

84-8154-954-1

Depósito Legal:

CO-558-1994

LIBROS ANTIGUOS DE CULTURA ALIMENTARIA (siglo XV- 1900)

María del Carmen Simón Palmer

(Grabado, reducido, que se halla en la portada)

NOLA (Ruperto de)

Llibre de doctrina pera ben Servir: de Tallar y del Art. de Coch.

(Barcelona, ¿1518?)

4.º

PRESENTACIÓN

Cuando me decidí a formar un Grupo de Investigación Interdisciplinar, con proyección internacional, tenía la preocupación, normal en todo científico social, de las fuentes, y los métodos. A los tres años de nuestra constitución como el único equipo de investigación del Estado español, sobre *Cultura Alimentaria España/América,* en que historiadores, estudiosos de la literatura española e hispanoamericana, antropólogos culturales, y nutriólogos trabajan en común, sigue persiguiéndome la misma idea.

Por ello, al programar las actividades de trabajo para el presente 1994 incluimos una *Exposición del Libro Antiguo,* junto a un *Symposium Internacional de Cultura Alimentaria.* El problema radicaba en cómo llevar a cabo tan titánica empresa, en los principios de un proyecto, por ambicioso que fuese. Por fortuna, nuestra compañera, reciente incorporación al Grupo, María del Carmen Simón Palmer, se ofreció para preparar el presente *Catálogo* en el tiempo record de dos meses justos. A pesar del arrojo, no debe sorprendernos el resultado aquí ofrecido, pues la Dra. Simón Palmer es, entre otras obras, la autora de la única *Bibliografía de la Gastronomía Española* (Madrid, Editorial Velázquez, 1977), lamentablemente agotada. Estamos ante un *Catálogo* exhaustivo, según nuestro criterio amplio de *Cultura Alimentaria;* aquí encontrará el interesado libros sobre cocina, platos, oficios de boca, ayunos, dietética, etc., hasta un total de 328 entradas, en más de cuatrocientos años (siglo

XV-1900). Esperamos que esta obra se convierta pronto en un clásico de esta rama del saber, y del buen vivir.

Para dentro de un tiempo prudencial, anunciamos ya, quisieramos completar el panorama bibliográfico, con un *Catálogo del Libro español e hispanoamericano de Cultura Alimentaria en el siglo XX,* que tendrá en María del Carmen Simón a uno de sus responsables más conspicuos.

No quisiera terminar estas cortas líneas de preludio sin rememorar el entusiasmo del Grupo ante la presente empresa, paralela a una singular reunión científica, que congrega en la bella primavera cordobesa a estudiosos de distintas áreas de conocimiento, hacia el objetivo *cultural, y alimentario.*

Desde las bibliotecas cordobesas, María Teresa Gallego Osuna, Javier Muñoz Hidalgo, y el que escribe, proporcionamos a Simón Palmer los libros que hoy figuran, como botón de muestra, en esta *Exposición.*

Córdoba, 28 de febrero de 1994.

Antonio Garrido Aranda
Universidad de Córdoba.
Director del Grupo de Investigación.
Responsable del Symposium y de la Exposición.

BIBLIOGRAFÍA

(Portada reducida)

NOLA (Ruperto de)
Llibre de doctrina…
Barcelona.— Carles Amoros, 1520
4.º, 55 fols., 2 h.

1. ACOSTA, CRISTOBAL. *Tractado de las drogas, y medicinas de las Indias Orientales, con sus plantas debuxadas al bivo por—médico y cirujano que las vio ocularmente*. Burgos. Por Martín de Victoria impr. 1578.

2. AGENDA *de la cocinera para 1882.Libro para apuntar el gasto diario de una casa. Contiene un extenso manual de cocina, repostería y licorista*. Madrid. Librería Bailly-Bailliere. 1881.
Anual.

3. AGREDA, F.JAVIER. *Falsificaciones de los alimentos y bebidas o Diccionario de las sustancias alimenticias con sus alteraciones y sofisticaciones, medios prácticos y sencillos de reconocerlas, procedimientos químicos para comprobarlas, y reglas higiénicas para la buena alimentación. Libro indispensable a los concejales inspectores de mercados. Necesario a las familias para conocer y elegir los alimentos convenientes a su salud. Util a los facultativos para los casos médico-legales. Por—, subinspector de Sanidad militar retirado*. Barcelona. Est. Tip. de Espasa Hnos. y Salvat, 1877. 633 págs. 19 cms.

4. —— 1897. XXIII + 633 págs. ilustrs.

5. AGUSTÍN, MIGUEL. *Libro de los secretos de Agricultura.....* Traducido de lengua catalana en castellano ——. Zaragoza. Pasqual Bueno (s.a. 1625?). 4 hs. + 512 págs. 20 cms.

6. ——, *Casa de campo y Pastoril... Con adición del Quinto libro y otras curiosidades...* Perpiñán. Luys Roure. 1626. 8 hs. + 654 págs. + 16 hs.

7. —— Zaragoza. 1636.

8. —— *y un Vocabulario de seys Lenguas, por declaración de los vocablos de dicho Libro.* Zaragoza. Viuda de Pedro Verges. 1646, 8 hs. + 592 págs. + 1 h. pleg + 14 + 9 hs. 21 cms.

9. —— Barcelona. 1649.

10. —— Zaragoza. 1695.

11. —— Madrid. 1695.

12. —— Zaragoza. 1702.

13. —— Barcelona. 1717.

Otras ediciones hasta 1781.

14. AGUSTÍN DE SANTO TOMAS, FR. *Memorial y Recuerdos en que se representan varios discursos ethicos y politicos para que el Capitulo General de la Merced, reconozca, y confiera, si es conveniente, que la abstinencia de carne en Lunes, y Miercoles que los tiempos que su constitución sagrada determina, se commute en abstinencia general a las cenas.* (s.l.-s.i.) (1605) 14 fols. 29 cms.

15. ALMANAQUE *útil. Manual de la perfecta cocina, indispensable a las dueñas de casa y a toda clase de cocineros y cocineras.* Madrid.Imp. Vda. e hijos de Alvarez. 1874. 127 págs. 8.

16. ALOI, ANTONIO. *El Olivo y el Aceite. Cultivo del olivo, extracción, purificación y conservación del Aceite.*

Valencia. Libr. de Pascual Aguilar. 1899. XXI + 400 págs. ilustrs.

17. ALONSO DE HERRERA, GABRIEL. *Obra de agricultura*. Alcalá. Arnao Guillén de Brocar. 1513.

18. ALTIMIRAS,JUAN. *Nuevo arte de cocina,sacado de la escuela de la experiencia*...Madrid. Imp.y Libr. de Joseph García Lanza. 1756. 12 hs. + 200 págs.

19. —— Barcelona. Imp. de Bezares. 1758. 8 fols+ 176 pags. 14'5 cms. Edición facsímil:Borriana (Castellón). Ediciones Histórico Artísticas. 1986. 176 págs. 17 cms.

20. —— Barcelona. Imp. de M.Angela Martí Viuda. (s.a.1767). 194 págs. + 1 h.

21. —— Madrid. Imp. de Joseph Doblado. 1791. XXX + 152 págs. + lams. 15'5 cms.

22. —— Madrid. Imp. de Cano.1817.134 págs. 16 cms. Edición facsimil.Barcelona.Tusquets.1981. 134 págs.(Col. «Los 5 sentidos. Libros perdidos», 2).

23. —— Zaragoza. La Val de de Onsera. 1992. 176 págs. 17 cms.

24. ARAGÓ, BUENAVENTURA. *El trigo y demás cereales. Su cultivo y reformas de que es susceptible, importancia de estas plantas y aplicaciones e industrias a que dan origen*. Madrid. Libr. de Don León Pablo Villaverde. 1881. 2 vols.

25. ARAGÓN Y DE CASTILLA, ENRIQUE DE, MARQUÉS DE VILLENA. *Arte cisoria, o Tratado del arte de cortar del cuchillo, que escribió*—; la da a luz, con licencia del Rey Nuestro Señor, la Biblioteca Real de San Lorenzo del Escorial. Madrid. En la Oficina de Antonio

Marín. 1766. 12 hs. + 197 págs.

26. —— . *Con varios estudios sobre su vida y obras y muchas notas y apéndices* por Felipe-Benicio Navarro. Madrid. Murillo. (Barcelona-Renaixensa). (1879). LXXXVI + 1h. + 315 pags. + 2 hs. con grabs. 18 cms.

27. ——, *arte de trinchar o cortar con cuchillo carnes y demás viandas*. Nueva edición cuidadosamente reproducida del códice original de la Biblioteca Escurialense. Prefacio y apéndice-glosario por Enrique Díaz-Retz. Barcelona. Selecciones Bibliófilas. 1948. 254 págs.

Tirada de 300 ejemplares.

28. ——. (Preparó texto,vocabulario y nota preliminar Federico Carlos Sainz de Robles). Madrid. Espasa Calpe. 1967. 143 págs. + grabs. 20 cms.

29. —— Madrid. Ed. Guillermo Blázquez. 1981. 197 págs. Reproducción de la edición de Madrid. 1776.

30. —— Barcelona. Humanitas. 1986. 183 págs.

31. ARANGUREN, TOMAS. *Carta fisico-médica en la que se explica qué es vino, sus principios elementales, su variedad, los efectos que causa, así bebido con moderación como sin ella; las diferencias que hay de vinos, la distinción entre el blanco y el tinto, cuál de éstos es mejor para el uso común, y a quiénes conviene uno y otro; y qué deberá hacer el labrador para tener vinos saludables y perfectos, para preservarlos de los vicios que suelen contraer, conservarlos y perfeccionarlos.* Madrid. Joachin Ibarra. 1784. 1 h. + VI + 98 págs. 19 cms.

32. ARTE *de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro, dedicado a las clases menos acomodadas, y gentes de poco dinero que gusten de comer bien, gastar poco y no desperdiciar nada. Por «Un Gastrónomo Jubilado»*. Madrid. Impr. F. López Vizcaíno. 1869.

Edición facsímil. Barcelona. Tusquets Editores. 1981. 93 págs. 20 cms. (Los 5 sentidos. Libros perdidos, vol.3).

33. ARTE *de cocina, sacada de la experiencia económica. Reglas de trinchar y asistir a una mesa.* Córdoba. Imp. Rafael Arroyo. (s.a.siglo XIX). 196 págs. 16.

34. ARTE *de cocinar, el más económico para guisar a poco coste.* Madrid. 1854.

35. ARTE *de destilar aguardiente y licores. Obra extractada de los mejores autores que han escrito sobre esta materia. Contiene el método de destilar los aguardientes y el espíritu de vino; de componer licores finos y superfinos de aromas, frutas y flores; de hacer lo que se llama ratafias, y de conservar las frutas en aguardiente. Con un apéndice en que se contiene el modo de componer todo género de sorbetes, quesos, helados y ponche.* Madrid. Impr. de M. de Burgos. 1824. 4 hs. + 144 págs. + 4 hs.

36. ARTE *de destiladores, licoristas y reposteros. Contiene los mejores métodos para preparar el café, chocolate, ponches, helados, bebidas refrescantes, licores, frutas en aguardiente, esencias, vinos artificiales,etc.* Traducido de la 4a ed. francesa. Barcelona. Libr. Saurí y Cía. 1832. 84 págs. + 4 hs. 18'5 cms.

37. ARTE *de hacer toda clase de vinos y licores, incluso los extranjeros... fabricación de la cerveza...* Madrid. Imp. de M.R. y Fonseca. 1850.

38. ARTETA DE MONTESEGURO, ANTONIO. *Lecciones sobre el modo de hacer el vino.* Zaragoza. Miedes. 1786. 123 págs.

39. AVILA Y HEREDIA, ANDRES DE. *Arte de medir tierras, y para medir cubas, y tinajas de vino*...Corr. y enmendado en esta 4a impression. Madrid. Pedro Ioseph Alonso y Padilla. (s.a). 4 hs. + 88 págs. + 4 hs. + 1 lam. pleg. 14'5 cms.

40. B.E y S. *Tratado de los vinos de Navarra, seguido de una breve noticia sobre la vinificación del Medoc...* Pamplona. Imp. Provincial. 1870. 254 págs. + 1 h. pleg. 18'5 cms.

41. BAEZA, MIGUEL DE. *Los quatro libros del Arte de la Confitería...* Alcalá de Henares. En casa de Iuan Gracián que sea en gloria. 1592. 4 hs. + 86 fols. + 1 h.

42. BALLESTEROS, JUAN MANUEL. *Opúsculo sobre la cerveza: método de elaborarla, sus virtudes como medicamento y como bebida ordinaria.* Madrid. Imp. de Norberto Llorenci. 1827. VIII + 124 págs. + 1 h. 18 cms.

43. BARRIOS, JUAN DE. *Libro en el cual se trata del chocolate, que provechos haga, y si sea bebida saludable o no y en particular de todas las cosas que lleva, y qué receta conviene para cada persona, y cómo se conocerá cada uno de qué complexión sea, para que pueda beber el chocolate de suerte que no le haga mal.* Méjico. 1609.
Citado por León Pinelo.

44. BENESSAT I FOLCH, FREDERIC. *Manipulacions dels vins baix lo punt de vista higiènich.* Barcelona. Est. de La Renaixensa. 1882. 104 págs. 16 cms. (Biblioteca d«L'art del pagès»,vol.4).

45. *Guía del vinicultor o sea datos y consejos prácticos para la económica y perfecta elaboración de vinos. Contiene: Reglas prácticas y sencillas para obtener, conservar y mejorar los vinos...Recetas y procedimientos de utilidad para los vinicultores...Principales comerciantes e industriales cuya relación puede interesar a los vinicultores. Sección de anuncios.* Por—Químico-farmaceútico. Director del «Gabinete Enológico». Barcelona.Imp. y Lit. Suc.Ramírez. 1885. VII+224 págs.19 cms.

46. BERCHOUX, J(OSEPH). *La gastronomía, ó el Arte de comer. Poema didáctico en quatro cantos.* Traducido

por Manuel Pedro Sánchez Salvador. Londres. H. Bryer. 1818. 139 págs.

47. *La gastronomía o los placeres de la mesa.* Poema traducido libremente del francés al verso español por D. José de Urcullu, capitá graduado.... Valencia.Imp. de Estevan Cabrerizo. 1820. 1 lám. + XI + 227 págs. 12.

48. *Los placeres de la mesa o el arte de comer....*Idem íd.1830. 238 págs. + 1 lám.

49. BERENGUER DE MONGAT, JACOBO. *Novísimo cocinero universal. Arte de la nueva cocina.* Barcelona. Imp. de J. Tauló. 1848. Dos tomos. 382 y 324 págs. ilustrs. + 19 lams.

50. BLANCA, JOSE MARIA. *Manual del repostero doméstico. Trescientas sesenta y cinco recetas para hacer platos de postres, o sea una para cada día del año.Por—, confitero, pastelero y repostero.* Tercera entrega. Madrid. Imp. de La Epoca. 1866. 112 págs. + 3 hs. 23'5 cms.

51. BLANCO FERNANDEZ, ANTONIO. *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de los vinos. Lecciones dadas en el Ateneo de esta Corte en los años académicos de 1860 en 1861 y de 1861 en 1862.* Por—, Doctor de Medicina, profesor de Agricultura..Barcelona. El autor. 1863. Dos vols. 366-254 págs. ilustrs. 19 cms.

52. BORREL Y OLIVERAS, PABLO. *Instrucciones prácticas para la elaboración de los vinos; resúmen de las principales reglas y de los mejores métodos para la elaboración, bonificación y conservación de los vinos.* Barcelona. Tip. L'Avenç de Massó,Casas y Elías. 1897. 1 h. + 119 págs.

53. BOUTELOU, CLAUDIO Y ESTEBAN. *Tratado de la huerta ó Método de cultivar toda clase de hortalizas.* 2ª

ed. corr. y aum. Madrid. Imp. de Dávila. 1813. 2 hs. + 444 págs.

BRECARELLI, M.(seud.) V. PEREZ ESCRIBANO, LORENZO .

54. BREVE *manual de cocina. Diferentes guisos a la francesa.* Madrid. Imp. J. Díaz Fernández. 1866. 15 págs. 15'5 cms.

55. BURGOS , MIGUEL DE. *Arte de destilar.* Edición facsímil. Lugo. Alvarellos. 1990. 22 cms.

56. BUSTAMANTE,NICOLAS DE. *Arte de hacer vinos, o manual teórico-práctico escogido de cuanto pertenece al arte de cultivar las viñas en España. Contiene las diferentes especies de ubas (sic) que se conocen en el Reino, las varias calidades características de los viñedos que las producen, sus enfermedades, los medios de precaverlas, los mejores procedimientos para hacer perfeccionar y conservar los vinos, los aguardientes y vinagres, como igualmente el modo de preparar con dichas sustancias toda suerte de licores, disponer las bodegas y, finalmente, cuanto tiene relación con tan interesantes materias. Acompáñale una ojeada sobre las dolencias que suelen afligir a los viñadores.* Barcelona. Imp. de D. Manuel Saurí. 1840. 264 págs. + lams. pleg.

57. —— 2ª. ed. Barcelona. Imp.Vda de Saurí e Hijo. 1858. 237 págs. ilustrs. 15'5 cms.

58. CADET DE VAUX. *Arte de hacer el vino, por el ciudadano——.* Traducido por D. Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio. Pamplona. Imp. Vda.de Longás e hijo. 1803. XV + 144 págs.16' 5 cms.

59. CARBONELL I BRAVO, FRANCESC. *Nuevo método económico y ventajoso de destilar el vino con el*

aparato de Juan Jordana. Se acompaña la descripción de este nuevo aparato con una lámina, que le representa con toda exactitud para su construcción, y con una tabla de diversos grados de fuerza del aguardiente y alcohol, para mayor facilidad del comercio. Por el Dr. D.—. Barcelona. Antonio Brusi. 1816. 3 hs. + 36 págs. 30 cms.

60. *Arte de hacer y conservar el vino con una noticia acerca de la fabricación del vinagre.* Barcelona. En la Oficina de Antonio Brusi. 1820. 292 págs. 22 cms.

61. CARDENAS, JUAN DE. *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias.* México. Pedro Ocharte. 1591. 8hs. + 246 fols. 14 cms.
Habla del chocolate.

62. —— Madrid. Instituto de Cultura Hispánica. 1945. 12 hs. + 246 fols. + 2 hs. (Colección de Incunables Americanos, IX).

63. CARDOSO, FERNANDO. *Utilidades del agua i de la nieve, del bever frío i caliente.* Madrid. Vda de Alonso Martín. 1637. 8 hs. + 108 fols. 14 cms.

64. CARO DAVILA, MANUEL. *Discurso físico y moral sobre la question theologica, que pregunta: si el chocolate quebranta el ayuno.* Granada. Imp. de la Santísima Trinidad, por Antonio de Torrubia. (s.a. 1699?)

65. (CARTA *que escrivió un Médico Christiano, que estava curando en Antiberi, a un Cardenal de Roma, sobre la bebida del Cahué, o Café* (s.p.i. siglo XVII). 2 hs. 32 cms. Carece de portada.

66. CASARES TEIJEIRO, FERMIN. *Memoria sobre la importancia que pueden alcanzar los vinos en Galicia, y si es o no conveniente desarrollar el cultivo de la vid.* Lugo. Imp. de Soto Freire. 1878. 23 págs.

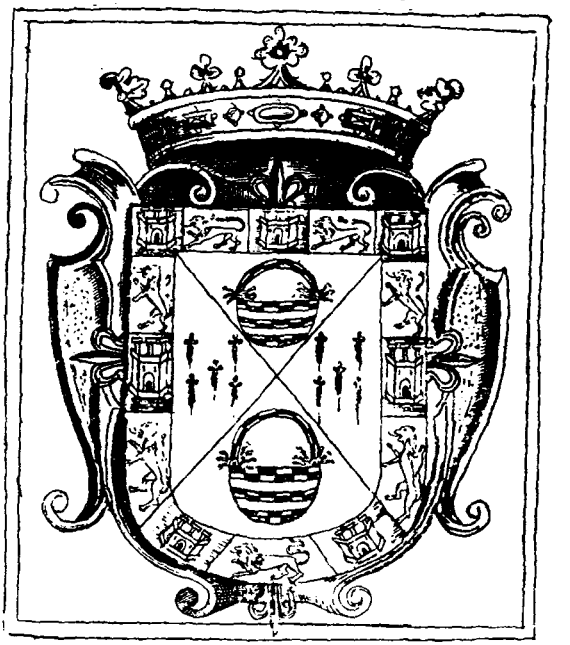
PRIMERA PARTE
DE LOS PROBLEMAS,
y ſecretos marauiſloſos de las
Indias. Compueſta por el Do-
ctor Iuan de Cardenas
Medico.
Dirigida al Illuſtriſsimo Señor Don Luys
de Velaſco, Virrey deſta nueua Eſpaña.

Con Licencia En Mexico, En caſa de
Pedro Ocharte. Año de 1591.

(Portada reducida)

CARDENAS (Juan de)
Primera parte de los problemas, y secretos maravillosos de las Indias.
Mexico.— Pedro Ocharte, 1591.
4.º, 8 h., 246 fols.

VTILIDADES
DEL AGVA I DE LA NIEVE,
DEL BEVER FRIO I CALIENTE.
A L ECmo Sor CONDE DVQVE
El Dotor Fernando Cardoso



Ofrece, Dedica, Consagra.

CON PRIVILEGIO
En Madrid por la viuda de Alonso Maro - 1637.

(Portada)

CARDOSO (Fernando)
Utilidades del agua y de la nieve, del bever frío y caliente.
Madrid.— Viuda de Alonso Martin, 1637.
8.º, 8 g., 108 fols.

67. CASTELL DE PONS, ANTONIO. *Cartilla ilustrada de viticultura y el arte de tratar debidamente los vinos*...Barcelona. Imp. La Renaixença. 1878. IX + 11 + 159 págs. 16 cms.

68. CASTELLET I BALTA,BONAVENTURA. *Viticultura y Enología españolas o Tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*.(s.l.Tarrasa).El autor (s.a.1869). X + 311 + VIII págs. 22 cms.

69. —— *Enología española o Tratado sobre los vinos de España y su bonificación, seguido de los modos de imitar los vinos superiores más celebrados, nacionales y extranjeros*. Barcelona. El autor. 1865. VIII + 228 + VIII págs. 22 cms.

70. CASTRO DE TORRES. *Panegírico del chocolate*, por el capitán—Segovia. Diego Díaz de la Carrera. 1640. 10 hs.

71. —— Edición de Pérez de Guzmán. 2ª ed. E. Rasco. 1887. 30 págs.
Tirada de 80 ejemplares numerados.

72. CEJUDO Y FERRER, FELIPE. *Unico medio para evitar revendedores, regatones de los frutos de vino, y vinagre de esta Ciudad, sus Alquerías, y Aldeas, por la contradición que tienen otros más fáciles, y hazen utiles estos frutos a sus cogedores y a la República* (s.p.i) 4 fols. 31 cms.
Texto fechado en Granada a 22 de mayo de 1698.

73. CIVILIDAD *en la mesa, con el arte de trinchar todo género de viandas y de servirlas*. Madrid. Blas Román. 1795. 46 págs + 2 lams.

74. CIVILIDAD *de la mesa. Indispensable en todo sujeto de distinguido nacimiento*. Barcelona. Imp. de Tomás

Gaspar. (s.a.siglo XIX). 35 págs. 13'5 cms.

75. COCINA *económica madrileña. Libro útil a todas las clases de la sociedad*, corregida y aumentada en esta nueva edición. Madrid. Libr. Sucesores de Hernando. (s.a. fines del siglo XIX) 64 págs. 18 cms.

76. COCINA (La) *económica de Villafranca del Bierzo. Memoria leída por el secretario en la sesión inaugural del año de 1898 ante los señores de la Junta y demás socios de San Vicente de Paul.* Madrid. Imp. de don Luis Aguado. 1898. 16 págs. 25'5 cms.

77. COCINA (La) *moderna. Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería; contiene gran número de recetas de ejecución fácil y segura según la práctica de los más afamados cocineros españoles y extranjeros. Comprendiendo el servicio completo de la mesa y arte de trinchar, el método mejor para elaborar excelentes pasteles, helados y licores...* Madrid. Lib. de ...y Rodríguez. 1875. 2 hs. + 490 págs. ilustrs. 17'5 cms.

78. —— 8ª ed. Madrid. 1866.

79. COCINERA *(La) del campo y de la ciudad, o Nueva cocinera económica.* 2ª ed. española. Madrid. Est. Tip. de D.F. de P. Mellado. 1861. XXII+593 págs. 19 cms.

80. —— 3ª ed. española traducida y aumentada en la parte que se refiere a la cocina española. Madrid. Lib. Universal. 1869. 595 págs.

81. —— Traducida de la 51ª ed. francesa y aumentada. Madrid. Tip. de F.P. Mellado. 1877. XXIII + 648 págs. 17 cms.

82. COCINERA *(La) moderna. Librito para prender de guisar (sic) con toda regla y limpieza. Contiene la ex-*

plicación para hacer varias confituras. Aumentada esta edición con la relación de los útiles más indispensables de una cocina. Barcelona. Imp. de Llorens. 1871. 16 págs. a dos cols. 15 cms.

83. COCINERO *(El) práctico. Nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura.* 12ª ed. Madrid. Imp. de E. Rubiños. 1892. 700 págs. ilustrs.

84. —— 14ª ed. aum.Madrid. Saturnino Calleja. 1899. 700 págs. ilustrs. 22'5 cms.

85. COCINERO *(El) universal, o sea Colección completa y escogida de los mejores tratados del arte de cocina española, italiana, francesa, alemana...,recopilada por el gastrónomo que ha poseído el mejor apaladar de cuantos se han conocido hasta el día. Seguido de un apéndice que comprende el modo de trinchar y servir a la mesa y un estenso (sic) tratado conteniendo varias recetas escogidas y modernas para hacer toda clase de pastas, dulces y licores.* 2ª ed. Barcelona. Imp. y Lib. Vda e h.de Mayol. 1847. 182 págs. + 5 hs. 14 cms.

86. CODINA LANGLIN, RAMON. *La escudella catalana,* por— doctor en Farmacia.2 ed. Barcelona. Imp. de Luis Tasso y Serra. 1882. 15 págs. 19'5 cms.

87. COLMENERO DE LEDESMA, ANTONIO. *Curioso Tratado de la naturaleza y calidad de chocolate, dividido en quatro puntos. En el primero se trata, qué sea chocolate y qué calidad tenga el cacao, y los demás ingredientes. En el segundo se trata de la calidad que resulta de todos ellos. En el tercero se trata el modo de hazerlo, y de quántas maneras de toma en las Indias, y quál dellas es más saludable. El último punto trata de la quantidad, y cómo se ha de tomar, y en qué tiempo, y qué personas. Por el licenciado—, Médico y Cirujano de la ciudad de Ecija.*

Madrid. Francisco Martínez. 1631. 2 hs. + 11 fols. 18'5 cms.

88. COMÚN *modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores y novicios*. Sevilla. JHS. 1754. 72 págs. 15 cms. Edición facsimil. (Madrid. Biblioteca Nacional). (1985 ?).

89. CONGRESO *Vitícola de San Sadurní de Noya. Acta informada de la Sesión celebrada en 19 de Mayo de 1898*... Barcelona. Tip. Casa Provincial de Caridad. 1898. 131 págs. 27 cms.

90. CONOCIMIENTOS *útiles de cocina para uso de los novicios y jóvenes hermanos de lo temporal en la Congregación de los Pequeños Hermanos de María*... Sarriá-Barcelona. Tip. y Lib. salesianas. 1894. X + 69 págs. 15 cms.

91. CORTÉS Y MORALES, BALBINO. *Tratado teórico y práctico de vinificación o Arte de hacer vino*. Por— ex-Secretario del Real Consejo de Agricultura, Industria y Comercio.. Nueva publicación corr. y aum. Madrid. Librería Sra. Vda. e Hijos de D. José Cuesta. 1866. 274 págs. 18 cms.

92. *Diccionario doméstico. Tesoro de las familias o repertorio universal de conocimientos útiles*...3ª tirada. Madrid. Bailly- Bailliere. 1876. 1.144 págs. 24 cms.

93. —— .————4ª tirada.1877.

94. —— .———— 8ª tirada. 1890.

95. *El vino tinto. Nuevo método de fabricarlo para poderlo conservar y exportar. Breve resumen de viticultura y vinificación*. Madrid. Tip. de Manuel G. Hernández. 1885.

287 págs. 20 cms.

96. COTINELI, ROGELIO. *Manual de la perfecta cocina, por el cocinero—, con treinta años de práctica...* Madrid. Libre Imp. de Eduardo Martínez. 1875. 127 págs. + 5 hs. 14'5 cms.

97. CREUS I COROMINAS,TEODOR. *Estudio comparativo de las opiniones y sistemas de los principales autores sobre Vinicultura y Vinificación.* Villanueva y Geltrú. Est.Tip. de Leandro Creus. 1873. 84 págs. 21 cms.

Premiado con medalla de plata en la «Reunión» celebrada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro en 1872, y dedicado a la misma Corporación por...abogado, ex-diputado provincial...

98. —— *Algunas cosas qual coneixement podria tal volta utilizarse pera millorar las condicions dels culliters de vi, en la encontrada de Vilanova y la Geltrú,y afavorir ensens altres estaments de la mateixa.Conferencia donada per...advocat y propietari agrícola...en lo teatre del «Casino Artesà»de aquesta vila,en lo día 11 de Novembre de 1894; adicionada ab alguns importans datos adquirits ab posterioritat.* Vilanova y Geltrú. Impr. de Joseph A. Milà. 1895. 63 págs. 21'5 cms.

99. CUYNER *(Lo) dels desganats, o sian Reglas molt minuciosas per lo mes principal de la gastronomía, mediant las cuals, hasta la persona mes ignorant en lo art de cuynar pot apendrer sens mestre tot lo que mes li importa saber.* Barcelona. Llib. de Lluis Niubó. 1875. 16 págs. 15 cms.

100. CUYNERA (La) *catalana, o sia Reglas útils,facils, seguras y economicas per cuynar bé, escullidas del autors que millor han escrit sobre aquesta materia.* San Gervasi. Imp. de Torras. 1880-87. 4 cuadernos en un volumen.14'5 cms.

101. —— Barcelona. A. Roca Rabell. 1904.

102. —— 7ª ed. Barcelona. Imp. de Climent Olivero. 1914. 348 págs. ilustrs.

103. —— Barcelona. Libr. Suc. de Font (s.a).

104. CHICHÓN, RAFAEL. *La vida en Barcelona. La vida material. La alimentación.* Barcelona. Imp. y Lit. de José Cunill y Sala. 1898. XV + 238 págs. + 2 hs. 15'5 cms.

105. D.A.P.Z. *La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos.* Madrid. Eusebio Alvarez. 1823. 3 vols.

106. —— 2ª ed. 1825.

107. D.J.A.H DE T. *El nuevo licorista o colección completa de recetas modernas para hacer toda clase de licores, frutas al aguardiente...*2ª ed. Barcelona. Imp. Mayor. 1847. 44 págs. + 2 hs.

108. —— Barcelona. Imp. J. Taulo. 1860. 52 págs.

109. DELGADO DE JESUS MARIA, P. SANTIAGO. *Catecismo de urbanidad civil y cristiana...Va añadido con el arte de conducirse en la mesa...*Madrid. Imp. de Collado. 1817. 96 págs.14'5 cms.

110. DÍEZ DAZA, ALONSO. *Libro de los provechos y dannos que provienen con la sola bevida del agua. Y como se deva escoger la mejor. Y retificar la que no es tal, y de como se a de bever frio en tiempo de calor sin que haga daño.* Sevilla. (Alonso de la Barrera). 1576. 10 hs+ 124 fols. + 2 hs. 14 cms.

111. DOMENECH PUIGCERCÓS, IGNACIO. *La gastronomía. Libro de suma utilidad en el arte culinario, muy*

conveniente para los cocineros por su especialidad en guisos de pescados. 200 platos escogidos, sopas, salsas, huevos, asados, platos especiales y legumbres. Contiene tambien anécdota, platos nuevos,pastelería, helados, etc. Madrid. Est. Tip. de R. Alvárez. 1899. 99 págs.

112. DUBIEF, L.F. *El licorista de las damas o arte de preparar en poco tiempo toda clase de licores de mesa y perfumes de tocador con todas las flores cultivadas en los jardines, y procedimientos para conservar las frutas en aguardiente, para hacer los licores y ratafías, los vinos de postres, espumosos y sin espuma, los jarabes refrescantes, etc...* Barcelona. Imp.de Salvador Manero. (s.a.siglo XIX). 76 págs.

113. *Tratado de la fabricación de licores de todas clases, sin destilación, seguido de curiosas y nuevas fórmulas para bonificar los aguardientes e imitar los de coñac, y para la fabricación de jarabes.* Traducido por E.J. Orellana. Barcelona. Imp. de Salvador Manero. 1880. 316 págs. 18'5 cms.

114. E.V. *La cocinera moderna. Manual práctico de cocina que contiene numerosos métodos de componer toda clase de salsas, sopas, carnes, aves, pescados, huevos, legumbres, etc., tanto de la cocina española como de la francesa y americana, seguido de un completo tratado de pastelería, repostería y confitería y nociones de economía doméstica o arte de conservar las sustancias alimenticias.* Valencia. Libr. de Vicente Aliena (s.a). 244 págs.17 cms.

115. EGUÍA Y ARRIETA, FELIX DE. *Papel o escrito, y dissertación physica, médica política, lo muicho dañoso y estragos mortales que acarrean las bebidas tan heladas como se venden en las botillerías, a la salud humana. Su autor el Doctor D.—. Médico de los Reales Hospitales* (s.l.Madrid.-s.i) 1750?. 2 hs. + 23 págs. 20 cms.

116. EMPERADOR *(El) y Rey de los refrescos, y primera entre todas las bebidas, el Chocolate. Gozos compuestos por un Religioso Lego.* Valencia. Por Burguete 1809. 2 hs.

117. ESQUIROL I SOLER, MIQUEL. *Elaboració dels vins espumosos.* Vol. II. Barcelona. Estampa de La Renaixensa. 1882. 75 págs.

En Benessat i Folch, Frederich. *Manipulacions dels vins.*

118. ESTUDIO so*bre la exposición vinícola nacional de 1877. Publicado en cumplimiento del Real Decreto de 15 de septiembre de 1876, siendo Ministro de Fomento el Excmo. Conde de Toreno.*Madrid. Imp. y Fund. de Manuel Tello. 1878. 3 hs. + 1228 págs.+ 2 hs. 34 cms.

119. FIGUIER Y QUENTIN. *Manual del cafetero arreglado para uso de las familias. Contiene la fabricación de hielo artificial junto con 100 fórmulas para la confección de helados, sorbetes, granizados y otros refrescos. Ponches, bávaras, zabayones y bebidas calientes. Con una noticia acerca de las propiedades, clase y uso del café, té, chocolates y materias colorantes.* Barcelona. Manuel Saurí. 1877. 115 págs. ilustrs. 20'5 cms.

120. —— 5ª ed. Barcelona. Francisco Sabater, editor. 1899. 120 págs. ilustrs.

121. FRANCO, FRANCISCO. *Tractado de la nieve y del uso della. (*Sevilla. Alonso de la Barrera) (1569, 14 de mayo) 15 fols. 18'5 cms.

122. GACON-DUFOUR. *Manual de pasteleros, o arte para preparar toda clase de pasteles, pastas, pastelillos, tortas, empanadas, etc., frío o caliente* por Madama—. Traducido del francés. Barcelona. Libr. de Saurí y Cía.

1832. 96 + 16 págs + 2 hs. 18'5 cms.

123. GARCIARENA, M. *La cocina moderna, según la escuela francesa y española. Estudios prácticos de este arte, según los adelantos de la época,* por— y M. Muñoz, cocineros españoles. Madrid. Imp. de El Blasón. 1857-58. Dos vols.

124. GAVALDA, JOSE MARIA. *Cartilla vinícola, o modo práctico de elaborar los vinos tintos.* Valladolid. Imp. Libr y Enc de Agapito Zapatero. 1888. 103 págs. 22'5 cms.

125. GIOJA, MELCIORE. *La ciencia de querer y ser querido en la sociedad, por cortesías, por respeto y por amor. («Nuevo Galateo»). Obra que con el título de «El Nuevo Galateo» escribió en italiano el distinguido literato*—— vertido fielmente al español por M.A.M. Barcelona. Libr. de D. Juan Oliveres, Editor. 1875. XIV+ 354 págs. 18'5 cms.

126. GÓMEZ ORTEGA, CASIMIRO. *Instrucción sobre el modo más seguro y económico de transportar plantas vivas por mar y tierra a los países más distantes...Añádase el método de desecar las plantas para formar herbarios, dispuesta de orden del rey por el doctor— primer catedratico del Real Jardín Botánico, y de las Reales Academias Médica, de la Historia, de la de Ciencias de París y de la Real Sociedad de Londres.* Madrid. Por Joachin Ibarra, Imp. 1779.

127. GONZÁLEZ, ALONSO. *Carta al doctor Pedro de Parraga Palomino, médico en la ciudad de Granada; en que se trata del arte, y orden para conservar la salud, y dilata nuestra vida, y buen uso del bever frio con Nieve.* Granada. Martín Fernández. 1612. 31 fols. 18'5 cms.

128. GOUFFÉ, JULES. *El libro de cocina, por—antiguo jefe de cocina del Jockey- Club de Paris.* Traducido

esmeradamente de la última edición francesa. Comprende La cocina casera y La gran cocina. Madrid. Libr. de A. San Martín. 1885. XII + 838 págs. + 4 hs. + 26 láms. al cromo y 161 grabs. en madera.

129. —— Madrid. Est. Tip. de la Vda. de Alvarez. 1914. X+ 835 págs.

130. GRACIA DEI, PEDRO. *(La Criança y virtuosa dotrina dedicada a...doña Isavel primera, infanta de Castilla en la Universidad de Salamanca, por un gallego hijo del dicho Studio...donde muchas fabulas con sus aplicationes: comparaciones e diversas invenciones con historia se introduzen* (s.p.i. siglo XV). 20 hs. 20'5 cms.

Incluye «aparato de la mesa y orden que se deve tener en los maniares»

131. GRAN *(La) economía de las familias. Arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro, dedicado a las clases menos acomodadas y gentes de poco dinero, que gusten de comer bien, gastar poco y no desperdiciar nada, por Un gastrónomo jubilado.* Madrid. Impr. de F. López Vizcaíno. 1869. XI + 93 págs. 20'5 cms.

132. GRANADO MALDONADO, DIEGO. *Libro del Arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assí de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y convalecientes, assí de pasteles, tortas y salsas, como de conservas a la usança Española, Italiana y Tudesca, de nuestros tiempos.* Madrid. Luis Sánchez. 1599. 6 hs. + 424 fols. + 14 hs.

133. *Arte de cocina a la usanza Española, Italiana y Tudesca.* Madrid. Alonso Martín. 1609. 3 hs. + 348 fols.

134. —— Lérida. Luys Manescal. 1614. 229 fols+ 15 hs.

135. *Libro del Arte de cocina (1599).* Introducción de Joaquín del Val. Madrid. Arte Graf. Soler. 1971. XLVII+ 432 págs. + 10 hs. 25'5 cms. (Sociedad de Bibliófilos Españoles, num. 46).

136. GREEDY. *Miscelánea gastronómica que contiene varios secretos interesantes para la elaboración de algunos licores, y manjares delicados, y la conservación de otros.* Escrita en inglés por— y traducida por D. Toribio de Fauces. Barcelona. Vda. e H. de Texero. (1831). 40 págs.14 cms.

137. GUERRA ESTAPE, JAIME. *Higiene de la alimentación de los niños, o reglas prácticas y sencillas que deben conocer las madres para conservar la salud de sus hijos.* Barcelona. La Academia. 1887. 64 págs.

138. GUIA *práctica de las familias, obra popular destinada a fomentar los intereses domésticos, e indispensable a todas las clases.* Madrid. Imp. de J. Rebollo. 1850. 764 págs + 2 hs. 17'5 cms.

139. GUIMERÁ, VICENTE. *Manual del licorista. Contiene los mejores y más modernos procedimientos para preparar las aguas y tinturas aromáticas, los almíbares y los licores de todas clases con arreglo a las prescripciones de varios autores.* Extractadas y compiladas por—. Madrid. Est. Tip. de Francisco de Paula Mellado. 1860. VII+ 244 págs. 18 cms.

140. GUTIERREZ DE GODOY, JUAN. *Tres discursos para provar que estan obligados a criar asus hijos a sus pechos todas las madres, quando tienen buena salud, fuerças, y buen temperamento, buena leche, y suficiente para alimentarlos.* Jaen. Pedro de la Cuesta. 1629. 8 hs. + 108 fols. 20 cms.

141. GUTIERREZ DE SALINAS, DIEGO. *Discursos del pan y el vino del niño Iesus. Para que los labradores*

den la sazón que conviene a la tierra, y el pan nazca dentro de tres días a todo lo largo: y se entienda como se ha de dar la labor a las viñas, para que se coja la tercera parte más de uvas que se cogen ordinariamente y se conserven mas tiempo las viñas, y sea mejor el vino, y no se pierda: y otras curiosidades y avisos tocantes a la Agricultura, y para que se augmente y componga la República. Alcalá. Justo Sánchez Crespo. 1600. (1598, 5 de agosto) 16 hs. + 28 + 148 fols. 20'5 cms.

142. HERNÁNDEZ DE GREGORIO, MANUEL. *Disertación sobre la planta de Sésamo que se cultiva en Bolonia.* Madrid. Impr. de Sancha. 1795. 32 págs.

143. HERNÁNDEZ DE MACERAS, DOMINGO. *Libro del arte de cocina en el cual se contiene el modo de guisar, de comer en cualquier tiempo ansi de carne como de pescado, assí de pasteles, tortas y salsas, conservas, y de principios, y postres, a la Usança Española de nuestro tiempo.* Compuesto por—, cozinero en el Collegio Mayor de Oviedo de la Ciudad de Salamanca. Salamanca. Antonia Ramírez. 1607. 4 hs. + 142 págs. + 5 hs.

144. HIDALGO Y TABLADA, JOSÉ MARIA DE. *Tratado de la fabricación de vinos en España y el estranjero.* Por— Capitán de Caballería, retirado. 2ª ed. corr. y mejorada con nuevos datos. Madrid. Libr. de Vda. e Hijos de José Cuesta, editores. 1871. 472 págs. ilustrs. 18'5 cms.

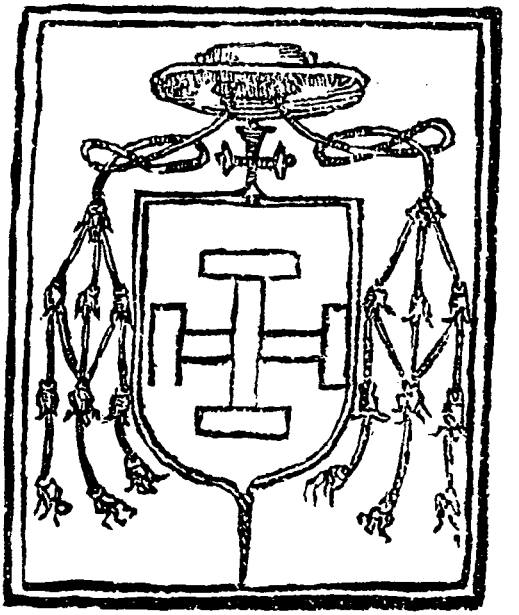
145. IBAR- KAM. *La cocina práctica. Tratado de recetas de comidas de vigilia y colaciones y recetas de postres que tienen por base el huevo y la leche.* San Sebastián. Imp. de J. Jornet. 1895. 81 págs. + 2 hs.

146. J.A. y L. *Tratado de la conservación de las sustancias alimenticias.* Barcelona. Imp. de la Vda. de D. Agustín Roca. 1832. 5 hs + 252 págs. + 4 hs. + 1 lám. 17'5 cms.

LIBRO
DEL ARTE DE COZINA:
en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne, como de pescado, ansi de pasteles, tortas, y salsas, como de cõseruas, y de principios, y postres, a la vsança Española de nuestro tiempo.

Compuesto por Domingo Hernandez de Maceras, cozinero en el Collegio mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca.

A Don Pedro Gonçalez de Azeuedo Obispo de Plasencia, del Consejo de su Magestad, &c.



(Portada)

HERNANDEZ DE MACEXAS (Domingo)
Libro del Arte de Cozina.
Salamanca.— Antonia Ramirez, 1607.
8.º, 4 h., 142 págs., 4 h. de tabla y 1 para el colofón.

147. J.L. *La cocina perfeccionada, o sea el cocinero instruído en el Arte Culinario según los adelantos del día, y la práctica de los cocineros de más fama*. Madrid. (Imp. de Manuel Romeral y Fonseca). 1854. 415 págs. + 172 págs ilustrs.

148. —— *Aumentado con el Manual del Lavado y Planchado*. Madrid. El Libro de Oro. 1871. 404 págs. ilustrs. 16'5 cms.

149. —— 1876. 396 págs.

150. —— 9ª ed. Madrid. Agustín Jubera ed. 1888. 1 lám. + VIII + 567 págs. ilustrs.

151. *Tratado de Repostería, Pastelería, Confitería, Café y Botillería, que sirve de continuación a «La cocina perfeccionada»*. Madrid. (Imp. de Manuel Minuesa). 1854. 172 págs. 17 cms.

152. —— 3ª ed. Madrid. Imp. Manuel Minuesa. 1874. 176 págs. 16 cms.

153. JARAVA, JUAN. *Problemas o Preguntas Problemáticas, ansi de Amor, como Naturales, y a cerca del vino: bueltas nuevamente de latin en lengua castellana: y copiladas de muchos y graves autores...Y un dialogo de Luciano que se dize Icaro Menippo, o Menippo el Bolador. Mas un Diálogo del viejo, y del mancebo, que disputan del amor. Y un Colloquio disputan del amor. Y un Colloquio de la Moxca y de la Hormiga*. Lovaina. Rutgero Rescio. 1544. 194 hs. 14 cms.

154. —— (Alcalá de Henares. Ioan de Brocar) (1546, julio) 168 fols. 15 cms.

155. JIMÉNEZ DE CARMONA, FRANCISCO. *Tratado breve de la grande excelencia del agua, y de sus*

maravillosas virtudes, calidad, elección, y del buen uso de enfriar con nieve, y sus grandes efectos, y quán necesaria sea para conservar la salud. Qué modos ay de enfriar; quál sea el mejor, más saludable y provechoso. Sevilla. Alonso Rodríguez Gamarra. 1616. 13 fols.

156. JIMÉNEZ Y FORNESA, JOSÉ ANTONIO. *Secretos pertenecientes a distintos artes y oficios, modos de fabricar licores como en Francia y medios de conocer la buena calidad de los ingredientes y drogas que se emplean en el arte de la tintura, y experiencia para saber si están adulterados...* Valencia. Imp. de José Gimeno. 1828. 2 hs. + 90 págs. 14 cms.

157. —— 2ª ed. Valencia. Imp. de J. Gimeno. 2 hs+ 90 págs. 14 cms.

158. —— *Libro de....*4ª ed. aum. Valencia.Imp. de Mariano Cabrerizo. 1857. 192 págs. 16 cms.

159. —— *Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada, repostería y arte de trinchar...*7ª ed. Valencia. Lib. de Pascual Aguilar. 1875. 226 págs.

160. —— *...Con un Apéndice que entre muchas cosas, contiene la paella valenciana.* Valencia. 1887. 347 págs.

161. —— *Nuevamente reformado y puesto a la altura de los últimos adelantos culinarios.* 12ª ed. Valencia. Imp. de F. Vives Mora. 1898. VIII + 367 págs.

162. JULIÁ DE FONTENELLE, JEAN SEBASTIEN EUGENE. *Manual del fabricante y purificador de Aceites y Fabricante de Jabones. Contiene el modo de moler la aceituna, de purificar el aceite y de hacer varias clases de aceites. Traducido al castellano por Don Lucio Franco de la Selva.* Madrid. Imp. de Don Norberto Llorenci. 1852. 2 hs + 243 págs. + 1 h. pleg.

163. JUSTO Y VILLANUEVA, LUIS. *Discurso leído en la Universidad Central en el acto solemne de recibir la investidura de Licenciado en Ciencias...el día 4 de enero de 1865*. Madrid. 1865. 35 págs. 26 cms.

Tema: «Algunas de las propiedades de los vinos de Cataluña teórica y prácticamente considerados».

164. LAGUNA, ANDRÉS. *Pedacio Dioscorides Anarzabeo, acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortiferos. Traducido de lengua griega en la vulgar castellana, illustrado con claras y substanciales Annotaciones, y con las figuras de innumerables plantas exquisitas y raras, por el doctor—, médico de Julio III*. Anvers. Iuan Latio. (1555). 4 hs. + 616 págs. ilustrs. + 12 hs. 28 cms.

165. —— Salamanca. Mathias Gast. 1563. 6 hs. + 616 págs. ilustrs. + 14 cms.

166. —— ídem. íd. 1566. 1570.

167. —— Valencia. Miguel Sorolla. 1636.

168. —— Valencia. Claudio Maçé. A costa de Iuan Sonzoni. 1651, 1695.

169. LAVEDÁN, ANTONIO. *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate. Extractado de los mejores autores que han tratado de esta materia, a fin de que su uso no perjudique a la salud, antes bien pueda servir de alivio y curación de muchos males*. Madrid. Imp. Real. 1796. 4 hs. + 237 págs.

170. LEBEAUD, JULIA DE FONTENELLE Y F. DE MALEPEYRE. *Novísimo manual del fabricante de licores. Arte de fabricar licores, marrasquinos, ratafías, aceites esenciales, aguas espirituosas y vinagres aromáticos. Traducido al castellano y aumentado con las Fórmulas de*

los licores más usados de España. Madrid. Calleja, López y Rivadeneyra. 1858. VII + 480 págs.

171. LEIVA Y AGUILAR, FRANCISCO DE. *Desengaño contra el mal uso del tabaco. Tocanse varias lecciones, y tratanse al intento muchas dudas: con resolución las nuevas, con novedad las antiguas. Por el doctor—médico philosopho, hijo de la insigne ciudad de Córdoba. Con índices al fin, de cosas notables, y tabla de capítulos*. Córdoba. Salvador de Cea Tesa. 1634.

172. LEÓN PINELO, ANTONIO DE. *Question moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias*...Madrid. Vda. de Iuan Gonçalez. 1636. 6 hs. + 122 fols. + 12 hs. 20 cms.

173. LIBRO *(El) de las Familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, Higiene y economía doméstica. Contiene mas de dos mil fórmulas... Tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador, medicina doméstica*... 11a ed. rev., corr. y aum. con *La Llave de la vida, consejos para hacer fortuna*. Madrid. Leocadio López ed. 1866. 1 lám. + VII + 597 + 80 págs. 16 cms.

174. —— 14ª ed. 1871. 733 págs, 18'5 cms.

175. —— 15ª ed. 1873. 733 págs.

176. —— 16ª ed. 1874. VIII + 734 págs. + 1 lám. 16 cms.

177. —— 17ª ed. 1876. VIII + 733 págs. + 1 lám. 17 cms.

178. —— 18ª ed. 1879. VII + 733 págs. 16'5 cms.

179. LOBERA DE ÁVILA, LUYS. *Vergel de sanidad: que por otro nombre se llamava Banquete de Cavalleros y*

orden de bivir: ansi en tiempo de sanidad como de enfermedad: y habla copiosamente de cada manjar qué complexion y propiedad tenga: y de sus provechos y daños: con otras cosas utilísimas. Ausburg. Henricum Stainerñ. 1530. Edición facsímil en *Vergel de sanidad y la higiene individual del siglo XVI,* por José M. López Piñero. Madrid. Ministerio de Sanidad y Consumo. 1991. 40+ 116+ 60 págs. 22 cms.

180. —— Nuevamente corregido y añadido por el mismo autor—,Médico de Su Magestad. (Alcalá de Henares. Casa de Joan Brocar)(1542, 27 março). 10 hs. + 102 fols. + 1 h. 27 cms.

181. LÓPEZ Y CAMUÑAS, JOSÉ. *Perla vinícola. Fabricación, composición y mejoramiento de vinos, vinagres, cervezas y helados.* Revelaciones de un inteligente jerezano y de un cervecero de París. Ciudad Real. El autor. 1875. 102 págs. + 1 lám. pleg. 21 cms.

182. LÓPEZ Y LÓPEZ, MATIAS. *Breve narración y apuntes acerca de la utilidad y preparación del café.* Madrid. Imp. de M. Rivadeneyra. 1870. 29 págs. 19'5 cms.

183. LUNA Y MENDOZA, JUAN. *Tratado en que se cifra el modo de beber.* Córdoba. Por Salvador Cea. 1629. 10 hs.

184. MAILLET, JOSE. *El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de conservas y encurtidos.* 2ª ed. corr. y aum. Barcelona. Libr. de Zoilo Mayol. 1859. 514 págs. + 3 lams. pleg.

185. MANJARRÉS I BOFARULL, RAMÓN DE. *Memoria sobre el mejoramiento de nuestros aceites y necesidad de presentarlos bien elaborados y clarificados. Informe dado a la Junta directiva del Instituto Agrícola Catalán*

de San Isidro, por—Ingeniero Industrial, Catedrático de Química Industrial y Analítica. Barcelona. Imp. Diario de Barcelona. 1871. 192 págs. ilustrs.18'5 cms.

186. MANUAL *del arte de cocina y recreaciones químicas, o sea Colección de recetas aplicables a la economía doméstica y artes*. Játiva. Blas Bellver. Reimpreso en Murcia, Por P. Nogués. 1852. 64 págs.

187. MANUAL *del cocinero, cocinera, repostero, confitero y botillero, con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa*. Traducido por Mariano de Rementería y Fica, aumentado con el *Modo de conservar toda clase de sustancias alimenticias, los pescados frescos, y otros varios artículos curiosos*. Madrid. Imp. de Yenes. 1828. 353 págs. 14'5 cms.

188. —— Madrid. Imp. de León Amarita. 1828. 353 págs. + 1 lám. pleg.

189. —— 3ª ed. Madrid. Imp. Hijos de Catalina Piñuela. 1832. IV + 364 págs. 14'5 cms.

190. —— 4ª ed.1837.

191. MANUAL *de la criada económica ó Novísimo arte de cocina. Obra indispensable a las madres de familia que deseen educar a sus hijas en lo necesario para el gobierno de su casa y cuanto se necesita para que gastando poco pueda comer bien, y tener corriente y bien preparada la ropa semanal*. Madrid. (Imp. Hijos de Catalina Piñuela). 1830. 2 hs. + 199 págs.

192. —— 3ª ed. Madrid. Libr. de Manuel López Hurtado. 1858. 6 hs. + 2 láms. + 227 págs.

193. MANUAL *de economía doméstica, o sea colección de operaciones sobre el arte de repostería y alteraciónes de los alimentos, sobre los vinos, vinagre y demás líquidos...Traducido al castellano por Don J.M.A..* Zaragoza. Imp. de Polo y Monge Hnos. 1830. 357 págs. + 1 lám. pleg. 15 cms.

194. MANUAL *del licorista o arte de destilar y componer licores. Contiene: descripción de los aparatos necesarios al licorista, clasificación y nomenclatura, perfume y coloración, mezclas, clasificación, conservación, fórmulas de las principales clases de licores, preparación de las frutas en aguardiente, frutas en jarabe, taponamiento de las botellas, etc.* Madrid. Imp. de E. Cuesta. 1875. 272 págs. + 1 lám.

195. MANUAL *popular, o arte de cocina y medicina doméstica. Seguido del arte de trinchar y servir una mesa; recetario para hacer las medicinas y aplicarlas, manual del planchado, lavado y quitamanchas; y finalmente todos los secretos que son necesarios en una casa.* 5ª ed. Madrid. (Imp. de M.R. y Fonseca). 1848. 272 págs. 11 cms.

196. MAPPO, MARCO. *Dissertationes medicae. Tres de receptis hodie etiem in Europa. Potus calidi generibus: Thee, café, chocolata.* Argentarati. Literis Joh. Friderici Spoor. 1695.

197. MARTÍN, ALEJANDRO. *El melonero infalible, o arte de conocer, escoger y comprar buenos melones y sandías. Escrito en francés. Traducido en castellano, con las adiciones y correcciones necesarias, con un apasionado a esta fruta deliciosa.* Madrid. Oficina de Moreno. 1830. 107 págs.

198. MARTÍN, EULOGIO. *Ciencia gastronómica. Recetas de guisos y postres.* Santiago. Imp. de la República. 1851. 29 págs.

199. MARTINEZ, MANUEL A. *Manual completo del confitero y del repostero...Obra escrita con arreglo a los últimos adelantos hechos en la materia.* Madrid. (Imp. de Alejandro Gómez Fuentenebro). 1851.2 hs. + 268 págs. 17'5 cms.

200. MARTÍNEZ AÑÍBARRO, JOSÉ MARÍA. *Tratamiento de los vinos por la luz. Su mejoramiento, conservación y envejecimiento natural sin adiciones y sin gastos.* Por—, Doctor en Ciencias. Madrid. Tip. de Manuel Ginés Hernández. 1890. 239 págs. 22'5 cms.

201. MARTÍNEZ MONTIÑO, FRANCISCO. *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería.* Madrid. Luis Sánchez. 1611. 8 hs. + 317 fols. + 1 lám. + 9 hs. 14 cms.

202. —— Madrid. Iuan de la Cuesta. 1617. 8 hs. + 316 fols. + 1 lám. + 12 hs. 14 cms.

203. —— Madrid. 1623, 1628.

204. —— Madrid. Imp. de María de Quiñones. 1635. 8 hs. + 231 fols. + 1 lám. + 8 hs. 16 cms.

205. —— Alcalá. Antonio Vázquez. 1637. 8 hs. + 302 fols. + 9 hs.14 cms.

206. —— Madrid. Por Ioseph Fernández de Buendía. 1662. 7 hs. + 231 fols. + 1 lám + 7 hs. 14 cms.

207. Madrid. Iulian de Paredes. 1676. 8 hs. + 231 fols. + 9 hs. 14'5 cms.

208. —— Madrid. J. Carrasco. 1760. 483 págs. 11 cms.

209. —— Barcelona. Imp. María Angela Martí, Vda. 1763. 8 hs. + 510 págs. + 8 hs. 15 cms.

210. —— Madrid. Pantaleón Aznar. 1778. 480 págs. 15 cms.

211. —— Valencia. J. Doblado. 1790, 1797. 480 págs.

212. —— Barcelona. Francisco Piferrer. 1807. Facsímil de esta edición en Madrid. Tusquets. 1982. 6 hs. + 465 págs. 18 cms. (Los 5 sentidos).

213. —— 16ª ed. Madrid. Imp. de d. Joseph Doblado. 1809. 4 hs. + 480 págs. 15 cms.

214. —— Madrid. 1822. VI + 262 + XVIII págs. + 1 lám.

215. MARRADÓN, BARTOLOMÉ. *Diálogo del uso del tabaco, los daños que causa, etc. Y del chocolate y otras bebidas.* Sevilla. Gabriel Ramos Vejarano. 1618.

216. MASCAREÑAS, EUGENIO y JAIME SANTOMÁ. *Estudio analítico de vinos catalanes.* Barcelona. Tip. Casa de la Caridad. 1885. 19 págs. 20'5 cms.

217. MATA, JUAN DE LA. *Arte de Repostería, en que contiene todo género de hacer dulces secos,y en líquido, vizcochos, turrones, natas; bebidas heladas de todos géneros, rosolís, mistelas,etc. Con una breve Instrucción para conocer las Frutas y servirlas crudas. Y diez mesas con su explicación.* Su autor—repostero de esta Corte. Madrid. Antonio Martín. 1747. 196 págs. + 10 láms. pleg. 19 cms.

218. —— Madrid. Imp. de José García Lanza. 1755. 3 hs. + 232 págs. 20 cms.

219. —— Madrid. Impr. de Joseph Herrera.1786. 208 págs. 21'5 cms.

220. —— Edición facsimil. Barcelona. Tusquets. 1981.

4 hs. + 208 págs. 22 cms. (Col. «Los 5 sentidos», 1).

221. MATA, JUAN DE LA. *Arte de cocina.*por— cocinero en jefe y propietario del Gran Hotel de Mata, al Chiado, en Lisboa. Prologo escrito por Alberto Pimentel. Traducido al español por José D'Araujo. Madrid. Jesús Gracia, editor. 1877. XXXVIII + 402 págs.

222. MEMORIA *sobre el modo de extraer el aceyte del orujo, ó bien de los granillos de la uva.* Publicada por la Sociedad Geórgica de Montecchio en la Marca. Traducida al castellano por Don Antonio Vitori. Segovia. Imp. de D.Antonio Espinosa. 1782. 47 págs.15 cms.

223. MICÓN, FRANCISCO. *Alivio de los sedientos, en el qual se trata de la necessidad que tenemos de bever frio y refrescado con nieve, y las condiciones que para esto son menester, y quales cuerpos lo pueden libremente soportar.* Barcelona. Diego Galván. 1576. 7 hs. + 146 fols. 15 cms.

224. *Libro el regalo, y utilidad de bever frio, y refrescado con Nieve.* Barcelona. Diego Galvan. 1576. 2 hs. + 146 fols. 15 cms.

225. MODUS *faciendi: cum ordine medicandi. A médicos y boticarios muy común y necesario. Nueva edición que añade un tractado de secretos curativos y otro del modo de guisar a los enfermos.* Sevilla. Juan Cromberger. 1542.

226. MONARDES, NICOLAS DE. *Libro que trata de la nieve, y de sus propiedades: y del modo que se ha de tener, en el bever enfriado con ella: y de los otros modos que ay de enfriar. Con otras curiosidades, que darán contento, por las cosas antiguas, y dignas de saber, que acerca de esta materia, en él se verán.* Sevilla. Alonso Escrivano. 1571. 48 fols. + 2 hs. 15 cms.

227. *Segunda parte del libro de las cosas que se traen de las Indias Occidentales, que sirven al uso de la Medicina. Do se trata del Tabaco y de la sassafras: y del Carlo Sancto, y de otras muchas yervas y plantas, simientes y licores: que agora nuevamente han venido de aquellas partes, de grandes virtudes y maravillosos effectos. Hecho por el Doctor—, Médico de Sevilla. Va ñadido un libro de la nieve. Do veras los que beven frio con ella, cosas dignas de saber, y de grande admiracion..cerca del uso de enfriar con ella. Fecho por el mismo doctor Monardes.* Sevilla. Alonso Escrivano. 1571. 129 fols. + 2 hs. 15 cms.

228. MOYA, ALEXANDRO. *El café.* Tomo II. Madrid. Imp. de Ramón Ruiz. 1794.

229. MOYANO, GUILLERMO. *El cocinero español y la perfecta cocinera, instruídos en lo mejor del arte culinario de otros países. Pastelería. Botillería. Conservas. Adicionada con preceptos de higiene, recetas de medicina y economía doméstica y otras curiosidades.* Málaga. Libr. de D. Francisco de Moya.1867. XXXV + 297 págs.

230. —— 2ª ed. muy mejorada. 1873. XXXVI + 336 págs.

231. MUNAIZ Y MILLANA, R. *Manual de curiosidades artísticas y entretenimientos útiles. Compuesto con presencia de lo más selecto y moderno publicado en el extranjero en ciencias y artes.* 2ª parte. Madrid. Imp. de D.E. Aguado. 1833. VIII+ 270 págs. + 1 h. 15 cms.

232. MURO Y CARRATALÁ, ANGEL. *Almanaque de «Conferencias Culinarias».* Madrid. Librería de Fernando Fé.1892. 183 págs. con 4 dibujos. 20 cms.

233. *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras. Contiene las fórmulas propias y exclusivas del autor para la confección*

de..., con un apéndice que comprende el Arte para el mejor aprovechamiento de las sobras, las reglas pára el servicio de una mesa y el modo de trinchar y de comer los manjares. 12ª ed. aumentada con 60 minutas de almuerzos y comidas para todos los gustos y condiciones, y algunas fórmulas completamente nuevas. Madrid. Hijos de Miguel Guijarro. 1897. 3 hs. + X + 862 + 10 9 + XLVIII + 1 h. + 240 grabs. 21 cms.

234. — 16ª ed. Madrid. Hijos de Miguel Guijarro. 1901. 10 hs. + 848 págs. + 60 hs. ilustr. 22 cms.

235. — 17ª ed. 1902. 863+109+ XLVIII págs. + 240 grabs. 21 cms.

236. — 18ª ed. aum. Madrid. Imp. Gabriel López del Horno. 1903. 862+ 110+ L págs. 22 cms.

237. — 19ª ed. 1904. X + 862 + 110 + XLVIII págs. 22'5 cms.

238. — 20ª ed. Madrid.Librería de Antonio Romero, Editor.1905. X + 862 + 109 + XLIX págs. 22 cms.

239. — Madrid. Lib. de Antonino Romero. 1910. 863+105+XLVIII págs.23 cms.

240. — 29ª ed. Madrid. Lib.de A. Rubiños, ed. 1917. X + 863 + 110 + XLVIII págs. 23 cms.

241. — 30ª ed. Madrid. La Esperanza. 1919. 580 págs. 22 cms.

242. — 31ª ed.1922.

243. — 33ª ed. Avila. Tip. y Enc. de Senén Martín Díaz. 1927. 581 págs.

244. — Barcelona. Tusquets. 1982. 774 págs. il. 20 cms. (Los 5 sentidos, 13).

245. *Diccionario general de cocina...Obra completa igualmente útil para las mujeres de gobierno de su casa, para los más expertos jefes de cocina, para los aficionados y hasta para las cocineras de poco saber*...Madrid. José Maria Faquineto, editor. 1892. Dos vols. I: 1.000 págs. + 1 lam. color II.: 1034 págs. ilustrs. 26 cms.

246. NAIT, A. DE VINDEX (seud). *El cocinero universal, o arte de guisar al estilo moderno, que consiste en preparar los manjares más exquisitos con facilidad y economía.* 3ª ed. Barcelona. Casa Edit. Maucci. 1898. 220 págs. 16 cms.

247. NAVARRO MAS I MARQUET,JOSEP ALBERT. *Memoria sobre la bonificación de los vinos en el tiempo de su fermentación y sobre la teórica y práctica del arte de hacer el vino.* Madrid. En la Oficina de Don Antonio de Sancha. 1784. 118 págs. 20 cms.

248. NOLA, RUPERT DE. *Libro de cozina...de muchos potajes y salsas y guisados para el tiempo de carnal y de la quaresma: y manjares y salsas y caldos para dolientes de muy gran sustancia, y frutas de sartén: y maçapanes: y otras cosas muy provechosas y del servicio y officios de las casas de los reyes y grandes señores y cavalleros: cada uno cómo a de seguir su cargo y el trinchante cómo a de cortar todas maneras de carnes y de aves y otras muchas cosas en él añadidas muy provechosas.* Muy bien corregido y emendado. (Toledo. Ramón de Petras. A costa de Diego Pérez Dávila) (1525, 21 de noviembre). 71 fols. + 3 fols. + 3 hs. 20 cms.

249. *Libro de guisados, manjares y potajes* .Toledo. 1529. Edic. facsímil Madrid. Graf. Soler. 1969. 346 págs. 17'5 cms. (Los Papeles de Son Armandans). 2ª ed. fac. 1973.

250. —— Logroño. Miguel de Eguía. A dispensas de

Diego Pèrez Davila. 1529, 24 de noviembre. 69 fols. + 2 fols.. ———. Edición facsímil. Madrid. Espasa Calpe. 1971. 71 fols. 22 cms.- Edición Facs. Bilbao. La Papelera Española. 1971. 1 h. + 69 fols + 2 hs. grab.- Edic. Facs. Madrid. Guillermo Blázquez. 1982. 69 fols. + 3 hs. 22 cms.- Edic. facs. Valencia. Olivert. 1985. 69 págs. 21 cms.

251. —— (s.al.Toledo?). 1538. 68 fols. 19'5 cms.

252. —— Toledo. 1544.

253. —— Zaragoza. Bermuz. 1568.

254. —— 1577. 230 + 6 págs.

255. —— Madrid. Compañía Ibero-Americana de Publicaciones. 1929. XLVIII+ 247 págs. ilustrs. 22 cms.

256. —— Introducción, notas y vocabulario de Carmen Iranzo. Madrid. Taurus. 1969. 173 págs. 18 cms.

257. —— Pórtico, versión en castellano actual y vocabulario de José del Castillo y Asunción Jaen. Barcelona. Restaurante Atalaya. 1972. 159 págs. ilustrs. 21'5 cms.

258. —— Edic. facs. Borriana. Ediciones Histórico Artísticas. 1989.

259. *Llibre de doctrina pera ben servir: de tallar y del Art de Coch: ço es de qualsevo manera de potages y salses...* Barcelona. Carles Amorós. 15 novembre 1520. *Libre del Coch. Tractat de cuina medieval per «Mestre Robert». E*dició facs. a cura de Veronika Leimgruber. Barcelona. Universidad. Curial Ediciones. 1977. 141 págs. 22'5 cms. 2ª ed. 1982.

260. —— Barcelona. Pau Cortey y Pere Malo. 1568.

261. NOVISIMO *diccionario manual del arte de cocina. Enciclopedia metódica de todo cuanto tiene relación con el arte del repostero, despensero, pastelero, cocinero, licorista, trinchador, perfumador, etc...* 2ª ed. aum. Barcelona. Imp. de L. Tasso. 1854. 222 págs. + 4 láms. 13'5 cms.

262. —— Madrid Imp. de C.López. 1858. VIII+ 568 págs.

263. NOVISIMO *manual del cocinero o sea Colección completa y escogida de los mejores y más modernos tratados del Arte de Cocina Española, Italiana, Francesa, Inglesa,etc, etc, con un extenso Tratado de Pastelería, compotas, frutas confitadas, ratafías y helados...* 3ª ed. Barcelona. Libr. Mayol. 1866. 195 págs. + 11 grabs. 16 cms.

264. NUEVO *arte de Cocina y de servir a la mesa.* Barcelona. Suc. de Antonio Bosch. (s.a.187...). 16 págs. 15'5 cms.

265. NUEVO *manual de urbanidad, cortesanía y decoro y etiqueta, o El hombre fino. Contiene todas las reglas del arte de presentarse en el mundo según las prácticas que la civilización ha introducido en todos los casos que ocurren en la sociedad, con un tratado sobre el arte cisoria.* Madrid. Libr. de Hijos de D.J. Cuesta. 1889. 223 págs. 16 cms.

266. OLMEDILLA Y PUIG, JOAQUÍN. *Sucinta noticia histórica del café.* Madrid. Biblioteca de «La Irradiación». 1894-95.

267. OMNIBUS *popular, o arte de cocina y medicina doméstica.* Madrid. Imp. Romeral y Fonseca. 1853.

268. ORIHUELA, L. ANTONIO. *La cocina económica. Detalles de los gastos. 1898.* (s.l. Orihuela). C. Payá. (s.a.1898) 4 hs. 31 cms.

269. ORTIZ, LORENÇO. *Ver, oir, oler, gustar, tocar. Empresas que enseñan y persuaden su buen uso en lo político, y en lo moral.* León de Francia. Emprenta de Anisson, Posuel y Rigaud. 1687.

270. P y A, C. *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería, dividido en tres partes.* 2ª ed. Barcelona. Imp. T. Gorchs. 1848. 384 págs. 20'5 cms.

271. —— *dividido en cuatro partes que contienen los mejores y más modernos procedimientos nacionales y extranjeros que se conocen en los citados ramos, y además comprende un manual de cocina pintoresca y la fabricación de los mejores chocolates, licores, helados, limonadas y otros artículos que usan los cafeteros y botilleros.* 4ª ed. corr. y aum. Barcelona. Imp. y Libr. de Tomás Gorchs. 1859. 395 págs. + 2 hs. pleg. 20'5 cms.

272. P.M.T.I. *Nou Manual de cuinar ab tota perfecció,o método de menjar bé ab pochs diners:tret de una llarga esperiencia,y dels millors autors que més estensament han tractat aquesta matèria;Conté:tota clase de guisados de carns,volatería..*Escrit en las dos llenguas catalana y castellana per P.T.M.I. Barcelona. Imp. Manuel Texero. (s.a. 18...) 219 pags. a dos cols.,catalan y castellano. 14'5 cms.

273. —— 2ª ed.,imitant la primera de circa 1830. Nova edició presentada i prologada per Lluís Ripoll i Arbós. Palma de Mallorca. Lluis Ripoll Editor. 1977. XXVIII+ 215 pags. ilustrs.17'5 cms.

274. PARDO DE FIGUEROA Y DE LA SERNA, MARIANO DOCTOR THEBUSSEM (seud). *La mesa moderna.Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas*

entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S.M. (Seudónimo de José de Castro y Serrano). Madrid. Librerías de Fernando Fé. 1888. 317 págs. 21 cms.

275. *Primera ración de articulos.* Madrid. Suc. de Rivadeneyra. 1892. XIX+ 574 págs. + 1 h. 26 cms.

276. *Tercera ración de artículos.* 1898. XII + 473 págs. 26 cms.

277. *Yantares y conduchos de los reyes de España.* Madrid. (Aribau y Cía). 1877. 24 págs. 21'5 cms.

278. PARISET, Madama. *La casa por dentro ó El manual de los casados.* Valencia. Imp. de J. Jimeno. 1830. VII+ 312 págs. 14 cms.
Al final recetas de cocina.

279. PASTELERO *(El) moderno. Novisimo manual de pastelería, el más completo de los publicados hasta el día. Comprende las fórmulas más usuales para la confección de toda clase de pastelería, tanto francesa como italiana, española, inglesa y alemana, y el modo de cocer pasteles sin horno.* Barcelona. Manuel Saurí, editor. 1876. 392 págs. + 100 grabs. 17 cms.

280. PEQUEÑO Y MUÑIZ REPISO, DIEGO. *Cartilla vinícola.* Madrid. Ministerio de Fomento. 1888. 161 págs. + 4 pags. 20'5 cms.

281. *Manual práctico sobre la elaboración de los aceites de olivas.* Madrid. Imp. de los Hijos de Manuel Ginés Hernández. 1898 165 págs. + 4 hs. ilustr.

282. PEREZ ESCRIBANO, LORENZO M. BRECARELLI (seud). *Manual de la cocinera española y americana por el distinguido cocinero M. Brecarelli con veinticinco años de práctica. Contiene: Cocido a la espa-*

ñola, francesa, etc. y va seguido de un Tratado de Confitería, Pastelería y Repostería y Arte de trinchar y modo de servir la mesa. Madrid. Imp. de Suc. de Rivadeneyra. 1886. 166 págs. 8.

283. —— 8ª ed. 1891. 2 hs. + 166 págs. 16'5 cms

284. —— 1898.

285. —— Ídem íd.Con un apéndice sobre estas dos materias. 14 ed. Madrid.Libr. Suc. de Hernando..1916. 178 págs. 18 cms.

286. —— 15ª ed. 1921.

287. —— 16ª ed.1931.

288. —— 17ª ed. 1935.

289. PÉREZ ZÚÑIGA, JUAN. *Cocina cómica. Recetas de guisos y postres, poesías culinarias y otros excesos.* Madrid. Imp. Hijos de M. G. Hernández. 1897. 160 págs. 18'5 cms.

290. PERFECTO *(El) licorista, o Arte de destilar y componer aguardiente y licores, con el Manual del Perfumista. Contiene el método de destilar los aguardientes y el espíritu del vino; de componer los licores finos y superfinos, de aromas, frutas y flores; de hacer los que se llaman ratafías; de conservar...* 3ª ed. con un apéndice sobre el *Modo de obtener el aguardiente de varios frutos y cereales, y el de componer todo género de sorbetes, quesos helados y ponches.* Madrid. Imp. de Norberto Llorenci. 1840. VIII + 256 págs. 15'5 cms.

291. —— Madrid. Imp. a cargo de J. Rodríguez. 1851. VII + 256 págs.

292. (POLA DE MEDINA, JUAN). *Método fácil para preparar toda clase de rosolís, mistelas y demás licores. Lo dedica a los aficionados un menorquín.* Mahón. Imp. de Francisco Lamón. 1814. 2 hs. + 50 págs.

293. PRAUSSOLS, JOSE DE. *Pequeño diccionario ilustrado de los términos usuales en la cocina. Comprende más de 2.000 voces acompañadas de cerca de 180 grabados.* (s.l.-s.i) 1900. 135 págs. ilustr.

294. PRUNAIRE, Dr. *El arte de colorear los vinos con el color natural de la uva,para uso de los consumidores, negociantes y cosecheros.* Traducido por D. José María Pérez de Villaoz. Madrid. Librería de Victoriano Suárez. 1881.134 págs. 22 cms.

295. PUERTA RODENAS Y MAGAÑA, GABRIEL DE LA. *Tratado práctico de determinación de las plantas indígenas y cultivadas en España, de uso medicinal, alimenticio e industrial.* Madrid. Impr. de Tomás Fortanet. 1876. VII + 628 págs. ilustrs. + 2 lams.

296. RAMOS, FRANCISCO. *Reflexiones apologéticas, que sobre el ayuno natural nuevamente sostenido por el Sr. D. Manuel Custodio, hace en honor a la verdad D.— continuación a la Resolución caritativa y Apéndice eucarístico del R.P. Fr. Francisco de Ajofrin.* Puerto de Santa María. Luis Luque y Leiva. (1792). 41 págs. 20 cms.

297. REGLAMENTO *de la cocina económica de esta ciudad de Logroño.* Logroño. Imp. y Lib. de Hijos de Merino. 1899. 8 págs. 21 cms.

298. REGLAS *de buena crianza civil y cristiana, utilísimas para todos. Añadido con un nuevo método de trinchar en la mesa.* Barcelona. Imp. de Tomás Gaspar. (s.a. siglo XIX). 142 págs. + 1 lam.

299. —— Barcelona.Imp. Juan Francisco Piferrer. (s.a.1840?). 3 hs. + 142 págs + 42 págs.

300. RIBEIRO SÁNCHEZ, ANTONIO. *Tratado de la conservación de la salud de los pueblos, y consideraciones sobre los terremotos.* Traducida por Benito Bails. 2ª ed. Madrid. Imp. Vda. de Ibarra. 1798.

301. RODRÍGUEZ, ANTONIO JOSEPH. *Reflexiones theológico- canónico- médicas sobre el ayuno eclesiástico que establecen su práctica, despues de los Breves de nuestro santisimo padre Benedicto XIV. Divididas en dos partes: La primera apomathema, en favor de su observancia. La segunda apologema, contra la sarcophagia, presente el precepto. Dedicadas a nuestra santa madre Iglesia.* Madrid. Imp. de Manuel de Moya. 1748. 20 hs. + 269 págs. + 4 hs. 20 cms.

302. *Nuevo aspecto de theología médico- moral y ambos derechos o paradoxas phisico- theologico-legales.* Tres tomos. Madrid. Imp. Real de la Gaceta. 1763.

303. RODRÍGUEZ, JULIAN ANTONIO. *Método de economizar el combustible en nuestras casas, ó descripción de dos cocinas económicas, aplicadas a los usos que hay en España de componer las comidas. Todo ello fundado en las mismas teorías físicas de que se sirvió el conde de Rumford para la invención de las cocinas públicas establecidas en Munich, Londres, etc.* Madrid. Imp, de la Administración del Real Arbitrio de Beneficencia.1804. 103 págs. + 2 láms.

304. ROIG I ARMENGOL, RAMON. *Memoria acompañatoria al Mapa Regional Vinícola de la Provincia de Barcelona.* Barcelona. Editorial la Academia. 1890. 703 págs. 26 cms.

305. RONQUILLO I VIDAL, JOSEP ORIOL. *El al-*

motacén. Instrucción popular para la elección de las sustancias alimenticias que contiene las propiedades salubres de los alimentos, condimentos y bebidas, las alteraciones naturales y accidentales que éstos pueden sufrir y las falsificaciones a que los sujeta la codicia junto con los medios de reconocerlas. Nociones sucintas de higiene y de economía doméstica. Por—, doctor en Farmacia. Barcelona. Est. Tipográfico de Narciso Ramírez y Ca. 1868. VIII + 187 págs. 18 cms.

306. *Alimentos y condimentos.* Barcelona. Carlos Bailly-Bailliere. 1877. 80 págs. + 7 grabs. (Enciclopedia para la juventud).

307. SÁENZ DÍEZ, MANUEL. *Estudio de los alimentos que consume la clase labradora y los braceros en algunas provincias de España.* Madrid. Imp. de la Viuda e Hijo de Don Eusebio Aguado. 1878. 317 págs.

308. SÁNCHEZ RUBIO, EDUARDO. *Cartilla vinícola en el concurso nacional verificado en virtud de R.O. de 28 de abril de 1887.* Madrid. Tip. L. Peant e Hijos. 1892. 166 págs. 20 cms.

309. SANZ LOPEZ, FR. JUAN. *Recopilación histórico- moral de los ayunos eclesiásticos. Y compendio universal de su Disciplina antigua, moderna y reformada...Hecha por— para utilidad común de muchos fieles vulgares, menos instruídos en la noticia y mejor observancia del quarto mandamiento de Nuestra Santa Madre Iglesia.* Murcia. Imp. de los Franciscanos. (1765). 15 hs. + 664 págs. + 15 hs.

310. SARAVIA, FRANCISCO. *Común modo de guisar que observaban en las casas y colegios de los PP. Jesuitas de la Compañía de Jesús.* Sevilla. Imp. de Bartolomé Manuel Caro. 1818. 3 hs. + 62 págs.

311. —— 2ª ed. Sevilla. 1827. 63 págs.

312. SAVONAROLA DE FERRARA, MIGUEL. *Regimiento de sanidad de todas las cosas que se comen y beven con muchos consejos. Compuesto por el excelente médico Maestre—, interpretado de lengua latina: y italiana en lengua castellana por el prothonotario Fernán Flores, Canónigo de la Yglesia Collegial de Xerez de la Frontera..*(Sevilla. Por Domenico de Robertis) (1541, 8 março) 68 págs. 19'5 cms.

313. SECRETOS *de utilidad y recreo. Libro indispensable a toda persona por reunir secretos y recetas útiles y recreativo, contiene también una instrucción para fabricar los principales licores.* Barcelona. Imp. de Cristina Segura, Vda. de Llorens. (s.a. siglo XIX). 16 págs. 15'5 cms.

314. SEGOVIA VALENZUELA, FRANCISCO JOSEF DE. *Métrica descripción de la máscara que los honrados gremios de confitería o chocolatería unidos, especiería, panadería y zapatería, darán a el público, en esta M.N. y M.L. Ciudad de Córdoba, como especial signo de amoroso júbilo, por la proclamada exaltación de los Reyes Nuestros Señores D. Carlos Quarto y Da. Luisa de Borbón.* Cordoba. Imp. de Juan Rodríguez de la Torre. 1789.

315. SOBREGRAU, PEDRO G. *Guía del ama de casa en la granja. Tratadito de economía doméstica.* Barcelona. Imp. de Subirana Hnos. 1899. 222 págs. + 9 hs. 16 cms.

316. S(OLA), J(OSE). *El perfeto(sic) confitero, licorista y repostero. O sea Arte de repostería: en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, bizcochos, turrones y natillas, bebidas heladas de todas calidades, con un tratado de hacer resolis, mistelas, etc. Concluyendo con una breve instrucción para conocer las frutas y servirlas crudas.* 2ª ed. Barcelona. Lib. de J. Solá (Imp.

Vda. e Hijo de Manuel Texero) (1830). 2 hs. + 90 págs. 15 cms.

317. *Tratado del arte de repostería y licorista.* Barcelona. Lib. J. Solá. (Imp. Vda. e hijo de Manuel Texero) (1830). 2 hs. + 65 págs.

318. —— 2ª ed. Barcelona. 1832.

319. SOLÀ I GELPI, VICENÇ. *Viticultura americana o Guía del viñador para el buen cultivo de sus viñas y para la buena elaboración de sus vinos, y reglas fáciles y seguras para practicar los ingertos con inteligencia.* Barcelona. Impr. de Luis Tasso Serra. 1889. 79 págs. 22 cms.

320. SOLER Y AGRA, DOMINGO. *Manual práctico de confitería, pastelería, droguería y otros secretos.* Barcelona. Imp. de José Antonio Oliveres. 1864. 40 págs. 16'5 cms.

321. SUAREZ, MIGUEL GERÓNIMO. *Memorias instructivas y curiosas sobre Agricultura, Comercio, Industria, Economía, Química, Botánica, Historia Natural... Sacadas de las obras que hasta hoy han publicado varios autores extrangeros.* Tomo Sexto. Madrid. Don Pedro Marín. 1780. 1 h. + 426 págs. + 15 lams.

Incluye la memorias de Duhamel de Monceau sobre «El Arte de refinar el Azúcar, según se practica en Francia, Olanda y otras partes, y el «Tratado de las Viñas y de su cultivo» de Cosme Martín de Fuentedueña.

322. TORRE Y LEIVA, ANGEL MARIA DE LA. *Economía de pretendiente, diálogo entre económico y glotón. Verdadera instrucción, que contiene reglas utilísimas para que vivan bien, coman con poco dinero, sean estimados, logren sus pretensiones pronto y tengan robusta salud y buena nota.* Madrid. Imp. de Francisco Javier García. 1774. 50 págs.

323. VALSECCHI, P(EDRO). *El moderno destilador licorista. Aguardientes, jarabes, cervezas y vinagre. Recopilación de los mejores formularios alemanes, ingleses, franceses y norteamericanos, según los más recientes adelantos de la química.* Barcelona. Manuel Sauri, ed. 1877. 434 págs. + 4 lám.

324. —— 2ª ed. Barcelona. Imp. Jaime Jepús. 1881. 438 págs.

325. VERA Y LOPEZ, VICENTE DE. *Tratado de fabricación de aguardientes y alcoholes, de vino, orujo, patatas, cereales, patacas, melazas, manzanas, higos y demás materias feculentas y azucaradas.* Madrid. 1885.

326. VIARD, EMILIO. *Tratado general de la vid y de los vinos, estudio completo teórico y práctico de la vid, la vinificación, los vinos y sus residuos; análisis de los vinos y sus falsificaciones, métodos de investigación y de análisis, exactos y dudosos, y descripción de todos los aparatos empleados.* Nueva edición refund. y correg. y aum. Valladolid. H. de J. Pastor. 1892. 2 vols. I. 700 págs. ilustr. II. 740 págs. ilustrs. 23 cms.

327. VOGL, A. *Los alimentos. Guía práctica para comprobar las falsificaciones de las harinas, féculas, cafés, chocolates, tés, especias.* Barcelona. Biblioteca Ilustrada de Joaquín Vinardell. 1874. 202 págs. ilustrs.

328. YELGO DE BAZQUEZ, MIGUEL. *Estilo de servir a príncipes, con exemplos morales para servir a Dios.* Madrid. Cosme Delgado. 1614. 8 hs. + 192 fols. 14 cms.

Nota:

(1) La mayoría de los libros aquí citados pueden consultarse en las bibliotecas públicas españolas. La noticia de algunos procede de la colección del abogado J.E. Roig Santacana, quién desinteresadamente nos las ha suministrado a lo largo de años.

INDICE TEMÁTICO

abogado
abstinencia 14
aceite 16
agenda 2
agricultura 5, 17, 51
agua 110
aguardiente 35, 36, 56, 59, 107
alimentación de niños 3, 104
alimentos 3
almanaque 15
almíbares
almotacén
alteraciones 3
ama de casa 15
Antiberi 65
aromas 35
arte 37, 39,41, 60, 109
arte de cocina 33, 34, 85
arte de comer 46
arte cisoria
arte de destilar 35, 55
asados
aves
ayuno 64
azúcar
banquetes

Barcelona 104
bávaras
bebida 3, 42, 110
bebidas calientes
bebidas refrescantes 36
bizcochos
bodegas 56
boticarios
botillería 77
cacao 87
café 36, 65
cafetero
caldos
canónigo
capitan de caballería
cardenal 65
carne
carta físico- médica 31
cartilla 67
casa de campo 6
catecismo 109
catedrático de Químic industrial
cenas 14
cereales 24
cerveza 37, 42
cirujano 1, 87
civilidad en la mesa 73, 74, 109
cocina 2, 15, 18, 33, 49, 54, 77, 90, 96
cocina alemana 85
cocina cómica
cocina económica 75, 76
cocina española 85
cocina francesa 85
cocina inglesa
cocina italiana 85
cocina moderna 77
cocinas públicas
cocinera 2, 15, 100, 105

cocinera moderna 82
cocinera americana
cocinera de la ciudad 79
cocinera del campo 79
cocinera catalana
cocinero práctico 83
cocinero 15, 49,77, 85, 96, 99
código
combustible
comedor
comerciantes 45
compotas
condimentos
conferencia 98
confitería 41
confitero 50
confituras, 82
Congregacion de Pequeños Hermanos de María
congreso 89
conocimientos 90
conservas 35
coñac
Córdoba
cosecheros
criada
crianza
Cuaresma
cubas 39
cuchillo 25
chocolate 36, 43, 64, 70, 87
destilación 35, 55
destiladores 36
diccionario 3, 92
discurso 14
drogas 1
dulces 85
Ecija 87
economía

economía doméstica 83
empanadas
encurtidos
enfermos
enología 68
escudella catalana 86
esencias 36
España 68
especiería
espíritu del vino 35
facultativos
falsificaciones 3
familias 3
farmacéutico 45
féculas
francesa 54
Francia
frutas 35, 36, 107
frutas de sartén
Gabinete Enológico
Galicia 66
gastos 2
gastronomía 46, 99
gastrónomo 32, 85
golosos 105
Granada 72
granizados
granja
gremios
guías 45
guisos 54, 82, 88
harina
helados 35, 36, 77
Hermanos de María 90
higiene 3, 44
higos
hortalizas 53
horticultura 83

huerta 53
huevo
Indias 1, 61, 87
industriales 45
ingeniero industrial
ingleses
inspectores
italiano
jarabes
jefes de cocina
Jerez de la Frontera
Jesuitas 88
labrador 31
lecciones 38
leche
legumbres
licores 35, 36, 37, 56, 77, 85, 107
licorista 2, 36
limonadas
Lisboa. Gran Hotel de Mata
Logroño
Londres
madres de familia
Madrid 75
manjar
manual 2, 15, 54,56
manzanas
mapa vinícola
máscara
mazapán
medicinas 1, 42
médico 1, 51, 65, 87
Medoc 40
melazas
melón
Memoria 66, 76
menorquín
mercados. Inspectores 3

Merced. Capítulo General. 14
mesas 33, 109
mezclas
mistelas
Munich
natas
natillas
Navarra 40
nieve
norteamericanos
novicios
nueva cocina 49
olivo 16
opúsculo 42
orujo
panadería
panegírico 70
pastas 85
pastelería 77, 83
pastelero 50
pastelillos
patatas
perfume
pescado
piedra bezaar
placer 46
plantas
poemas 46
ponche 35
postres 50
potajes
príncipes
propietario agrícola
protonotario
quesos 35
química 3
químico 45
ratafías

recetas 43, 50,77, 107
reflexiones
refrescos
repostería 2, 77, 83
reposteros 36, 50, 105
revendedores 72
rosolís
Salamanca
salsas
San Sadurní de Noya 89
sandía
sanidad 3
servicio
servicio de mesa 73, 77, 85
sobras 32
sopas
sorbetes 35
tinajas 39
traducción
tratado 1, 40, 77, 85, 87
trigo 24
trinchar 25, 33, 73, 77, 85
turrones
urbanidad
uvas
viandas 27, 73
vid, cultivo 51,66, 68
vigilia
Vilanova y la Geltrú 98
Villafranca del Bierzo 76
vinagre 56, 60, 72
vinicultor 45, 97
Vinificación V. Vinicultura
vino 31, 37, 38,39,40, 44,45, 51,52, 56,58,59,60,
66,67,68,72, 91,
vino tinto 31, 95
vino blanco 31
vinos de España

vinos catalanes
vinos espumosos
vinos artificiales 36
vinos extranjeros
viñadores 56
viñas 56
viticultura 67, 68, 89, 91, 97
vocabulario 8
volatería
zabayones

INDICE ONOMÁSTICO

Acosta, Cristóbal 1
Agreda, F. Javier 3
Agustín, Miguel 5
Agustín de Santo Tomás, Fr. 14
Ajofrín, Francisco de 296
Aloi, Antonio 16
Alonso de Herrera, Gabriel 17
Altimiras, Juan 18
Aragó, Buenaventura 24
Aragón, Enrique de 25
Aranguren, Tomás 31
Araujo, José D 221
Arteta de Monteseguro, Antonio 38
Avila y Heredia, Andrés de 39
B.E y S. 40
Baeza, Miguel de 41
Ballesteros, Juan Manuel 42
Barrios, Juan de 43
Benessat i Folch, Frederich 44, 117
Benicio Navarro, Felipe 26
Berchoux, Joseph 46
Berenguer de Mongat, Jacobo 49
Blanca, Jose María 50
Blanco Fernández, Antonio 51
Blázquez, Guillermo 29
Borrel y Oliveras, Pablo 52
Boutelou, Claudio y Esteban 53

Brecarelli, M. (seud) V. Pérez Escribano, Lorenzo
Burgos, Miguel de 55
Bustamante, Nicolás de 56
Cadet de Vaux 58
Carbonell i Bravo, Francesc 59
Cárdenas, Juan de 61
Cardoso, Fernando 63
Caro Dávila, Manuel 64
Casares Teieiro, Fermín 66
Castell de Pons, Antonio 67
Castellet i Balta, Bonaventura 68
Castillo, José del
Castro de Torres 70
Castro y Serrano, José de 274
Cejudo Ferrer, Felipe 72
Codina Langlin, Ramón 86
Colmenero de Ledesma, Antonio 87
Cortés y Morales, Balbino 91
Cotineli, Rogelio 96
Creus y Corominas, Teodor 97
Custodio, Manuel 296
Chichón, Rafael 104
D.A.P.Z. 105
D.J.A.H DE T 107.
Delgado de Jesús María, P. Santiago 109
Díez Daza, Alonso 110
Díaz- Retz, Enrique 27
Domenech Puigcercós, Ignacio 111
Dubief, L.F. 112
E.V. 114
Eguía y Arrieta, Félix de
Esquirol i Soler, Miquel 117
Fauces, Toribio de 136
Figuier y Quentin 119
Franco, Francisco 121
Gacon- Dufour 122
Garciarena, M. 123
Gavaldá, José María 124

Gioja, Melciore 125
Gómez Ortega, Casimiro 126
González, Alonso 127
Gouffé, Jules 128
Gracia Dei, Pedro 130
Granado Maldonado, Diego 132
Greedy 136
Guerra Estapé, Jaime 137
Guimerá, Vicente 139
Gutiérrez de Godoy, Juan 140
Gutiérrez de Salinas, Diego 141
Hernández de Gregorio, Manuel 142
Hernández de Maceras, Domingo 143
Hidalgo y Tablada, José María de 144
Ibar- Kam 145
Iranzo, Carmen
J.A. Y L. 146
J.L. 147
J.M.A. 193
Jaén, Asunción
Jarava, Juan 153
Jiménez de Carmona, Francisco 155
Jiménez y Fornesa, José Antonio 156
Julia de Fontenelle, Jean Sebastien Eugene 162, 170
Justo y Villanueva, Luis 163
Laguna, Andrés 164
Lavedan, Antonio 169
Lebeaud 170
Leimgruber, Veronika
Leiva y Aguilar, Francisco de 171
León Pinelo, Antonio de 172
Lobera de Avila, Luis 179
López y Camuñas, José 181
López y López, Matías 182
Luna y Mendoza, Juan 183
M.A.M. 125
Maillet, José 184
Malepeyre, F. de 170

Manjarrés i Bofarull, Ramón de 185
Mappo, Marco 196
Martín, Alejandro 197
Martín, Eulogio 198
Martínez, Manuel A. 199
Martínez Añíbarro, José María 200
Martínez Montiño, Francisco 201
Marradón, Bartolomé 215
Mascareñas, Eugenio 216
Mata, Juan de la 217
Mata, Juan de la 221
Micon, Francisco 223
Monardes, Nicolás de 226
Moya, Alejandro 228
Moyano, Guillermo 229
Munaiz y Millana, R. 231
Muro y Carratalá, Angel 232
Nait, A. de 246
Navarro Mas i Marquet, Josep Albert 247
Nola, Rupert de 248-60
Olmedilla y Puig, Joaquín 266
Orellana, E.J. 113
Orihuela, L. Antonio 268
Ortiz, Lorenço 269
P y A, C. 270
P.M.T.I. 272
Pardo de Figueroa y de la Serna, Mariano 274
Pariset, Madama 278
Párraga Palomino, Pedro de 127
Pequeño y Muñiz Repiso, Diego 280
Pérez Escribano, Lorenzo 282-88
Pérez de Guzmán
Pérez de Villaoz, José María 294
Pérez Zúñiga, Juan 289
Pimentel, Alberto 221
Pola de Medina, Juan 292
Praussols, José de 293
Prunaire, Dr. 294

Puerta Ródenas y Magaña, Gabriel de la 295
Ramos, Francisco 296
Ribeiro Sánchez, Antonio 300
Ripoll i Arbós, Lluis 273
Rodríguez, Julian Antonio
Roig i Armengol, Ramón
Ronquillo i Vidal, Josep Oriol
Saínz de Robles, Federico Carlos 28
Sánchez Rubio, Eduardo
Sánchez Salvador y Berrio, Manuel Pedro 46
Santomá, Jaime 216
Saravia, Francisco
Savonarola de Ferrara, Miguel
Sobregrau, Pedro G.
Thebussem, Doctor V. Pardo de Figueroa, Mariano
Toreno, Conde de 118
Urcullu, José de 47
Villena, Marques de V. Aragón, Enrique de
Vindex (seud) V. Nait, A. de
Vitori, Antonio 222

"Libros Antiguos de Cultura
Alimentaria (Siglo XV-1900)",
de *María del Carmen Simón Palmer*,
publicado por la
Exma. Diputación Provincial de
Córdoba, y editado por el
Grupo de Investigación "Cultura
Alimentaria Andalucía-América"
(Universidad de Córdoba),
se terminó de imprimir
en los talleres
de la Imprenta Provincial
de la
Excma. Diputación de Córdoba,
el día 14 de abril de 1994,
como actividad bibliográfica
anexa al *Symposium Internacional*
y a la *Exposición*.

EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL DE CORDOBA