



295



295



Deuxième vacation mardi 25 avril à 14h15

295. HAGGER (Conrad). Neues Saltzburgisches Koch-Buch. *Augsburg, Lotter, 1719*. Fort in-4, peau de truie estampée, traces de fermoirs, tranches bleues (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 435-436.

RARE ÉDITION ORIGINALE D'UN DES PLUS CÉLÈBRES LIVRES DE CUISINE ALLEMANDS. (Quelques exemplaires ont été imprimés avec la date erronée de 1718).

Conrad Hagger, né en 1666 à Marbarch, étudia la cuisine à Saint-Gall et entra au service du comte Latour. Après avoir été enrôlé dans la guerre contre les Turcs, il travailla avec Ludwig Prassin, cuisinier de la ville d'Augsbourg, puis il devint lui-même le cuisinier de la cour et de la ville de Saltsbourg où il s'installa à partir de 1701.

Cet important ouvrage, qui donne plus de 2500 recettes, est illustré d'un superbe frontispice et de 305 planches représentant une multitude de plats, avec ou sans couvercle, dessous-de-plats, pots-à-beurre, chandeliers ; les formes, ordinaires ou monumentales, sont issues du répertoire architectural, floral ou animal (cygnes, cerfs, tortues, poissons). Les planches 204 et 286 n'ont jamais existé. Ex-libris manuscrit *Johannis Valentini*, 1765.

PLAISANT EXEMPLAIRE DANS SA PREMIÈRE RELIURE.

Mouillures et salissures, frontispice sali et petites déchirures restaurées à 3 des premières planches.

6 000 / 7 000 €



295



296

296. HARSDÖRFFER (Georg Philipp). *New Vermehrtes Trincier-Büchlein : wie man nach rechter Italienischer auch jtziger Art und Manier allerhand speisen zierlich zerschneiden, und höflich fürlegen soll: Alles mit zugehörigen Newen Kupfferstücten gezieret. Rinteln, Petrus Lucius, 1648.* [Relié en tête :] GREFLINGER (Georg). *Höfliches und Vermehrtes Complementier Büchlein, oder Richtige Art und grundformliche Weise ; Wie man mit Hohen Fürstlichen : So Wohl auch Niedrigen und Gemeinen Stands Personen, und sonst bey Gesellschaften, Jungfrauen und Frawen, zierlich und höflich conversiren, reden und umgehen möge. Rinteln, Peter Lucius, 1646.* 2 parties en un vol. petit in-8 oblong, vélin ivoire, dos lisse, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Weiss, n° 1304.

Troisième édition, très rare.

Le Trincier-Büchlein, dont la première édition a paru vers 1640, a occupé une grande place dans les arts de la table au XVII^e siècle. L'illustration comprend 34 planches gravées en taille-douce dans le texte montrant des volailles, des lièvres, tête de veau, de cochon, cuissots, gigot, côtelettes, cochon, homard, poissons, fruits sculptés et légumes.

Dans la préface, Harsdörffer (1607-1658) reconnaît sa dette à l'égard de Procacchi et Giegher. Une quatrième partie fut publiée avec le titre de *Vollstanding vermehrtes Trincir-Büchlein*, pour la première fois en 1652 avec 63 planches. Harsdörffer était un membre en vue de la société des amateurs de poésie de l'ordre de Pegnitz, à Nuremberg, dont le but était de châtier et d'améliorer la langue allemande. Poète distingué, il est auteur de nombreux ouvrages dont quelques tragédies, nouvelles et traductions.

Le Trincier-Büchlein a été dans la plupart des éditions publié comme un supplément du *Complementier Büchlein* de Greflinger.

La paternité de cet ouvrage a été souvent faussement attribuée à Andreas Klette, lequel a cependant selon Faber du Faur recopié le texte de Harsdörffer mot à mot.

Georg Greflinger (1620-1677) était poète et magistrat à Hambourg. À côté de son ouvrage connu sur la guerre de trente ans, il a aussi écrit l'*Ethica Complementoria* (*Complementir-Büchlein*) laquelle a été jointe à la plupart des éditions du *Trincier-Büchlein* d'Harsdörffer.

3 000 / 4 000 €

297. HAUPTNER (F.-V.). *Kochbuch für haushaltungen aller stände. Berlin, A. W. Hayn, 1838.* In-8, demi-basane prune, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure allemande de l'époque*).

Inconnu de Vicaire, Bitting, Oberlé.

ÉDITION ORIGINALE, RARE, de ce traité de cuisine de Hauptner, chef du Prince Albert de Prusse et professeur à l'Institut de cuisine pour Dames de Berlin.

Exemplaire provenant de la bibliothèque d'Émile Bernard, célèbre auteur gastronome et chef de cuisine du roi de Prusse Guillaume I^{er}.

800 / 1 000 €

298. HÉRON DE VILLEFOSSE (René). *Eaux-de-vie. Esprit de la fleur et du fruit. Paris, Bernard Klein, 1954.* In-folio, en feuilles, chemise, étui.

Frontispice, 11 planches et 5 bandeaux de *Raoul Dufy*. Préface de Georges Duhamel.

Tirage à 300 exemplaires, celui-ci un des 30 sur Japon impérial, comportant une planche supplémentaire en couleurs, une suite sur Chine, une suite sur Japon des dessins et une suite en couleurs sur Arches.

800 / 1 000 €

299. HERVILLY (Ernest). À Cocagne ! Aventures de MM. Gabriel et Fricotin. *Paris, Alphonse Lemerre, s.d. (1901). In-8, toile moutarde, plat supérieur et dos illustrés en couleurs, tranches dorées (Engel).*

ÉDITION ORIGINALE de cet amusant récit au pays imaginaire de l'abondance, de la qualité de la nourriture et de la boisson, illustré de dessins en noir de Zier.

Coiffes et coins du cartonnage un peu froffés.

50 / 60 €

300. HONORÉ (Charles-Honoré-Rémy, dit). Le Château vert et la réserve, ou la bouillabaisse et les oursins, promenade par terre et par mer, mêlée de couplets. *Marseille, Terrasson, 1825. In-8, broché, non rogné.*

ÉDITION ORIGINALE de cette courte pièce de théâtre au titre gastronomique, représentée pour la première fois le 11 juin 1825 sur le Grand-Théâtre de Marseille.

50 / 60 €

301. [HORNOT (Antoine)]. Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes, par M. Déjean, distillateur.. *Paris, Guillyn, Saugrain, Bailly, 1769. In-12, basane marbrée, dos orné, tranches marbrées (Reliure de l'époque).*

Traité de distillation extrêmement complet, rédigé par un praticien chevronné.

Troisième édition, imprimée par Didot, de cet ouvrage dont l'originale date de 1753.

Les bibliographes donnent ce traité à Antoine Hornot, dont le pseudonyme serait Déjean, qui présente à la Communauté des maîtres limonadiers-distillateurs de Paris « le fruit de plus de trente ans d'étude, de recherches, de travail & d'expérience ».

On attribue aussi cet ouvrage à Ferdinand Déjean, né à Bonn en 1728, et mort à Vienne en 1797.

150 / 200 €

302. HOUBRON (Georges). Le Vin. *Lille, Le Bigot frères, 1889. In-8, basane bordeaux, composition irrégulière mosaïquée de peaux de serpent rose et marron sur les plats, dos lisse, titre en long, cadre de maroquin intérieure, doublure et garde de liège, couverture, chemise demi-basane bordeaux, étui (E. Descamps).*

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de poèmes consacré au vin dans tous ses états, illustrée d'un frontispice gravée à l'eau-forte par Paul Lefebvre. Il fut couronné par la Société des sciences et des arts de Lille, dont Georges Houbron était l'un des membres.

Édition très rare, non citée par les bibliographies spécialisées.

500 / 600 €

303. HOUSSAYE (J.-G.). Monographie du thé. *Paris, chez l'auteur, 1843. In-8, percaline bleue ornée à froid, et palais chinois doré au centre (Cartonnage de l'éditeur).*

Vicaire n° 418.

ÉDITION ORIGINALE, ornée de 18 gravures hors texte.

Fortes rousseurs.

120 / 150 €

304. HUICI MIRANDA (Ambrosio). Traduccion espanola de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi. *Madrid, 1966. In-8, demi-chagrin brun, couverture (Reliure de l'époque).*

Ouvrage concernant la cuisine hispano-maghrébine, à l'époque Almohade.

Envoi de l'auteur.

60 / 80 €

305. HUNTER (Alex). Culina famulatrix medicinæ : or Receipts in modern cookery ; with a medical commentary. *York, Wilson & Spens ; Londres, J. Mawman, 1806. In-8, demi-basane fauve avec coins (Reliure de l'époque).*

Bitting n° 238 (1805).

Quatrième édition de ce livre de recettes, ornée d'un frontispice représentant un porc (la première parut en 1804).

Ex-dono et quelques annotations manuscrites (1934). Reliure usagée.

200 / 250 €

306. HUSSON (C.). Le Café, la bière et le tabac. Étude physiologique et chimique. *Paris, Asselin et C^{te}, 1879*. In-12, percaline brune de l'éditeur.

Vicaire n° 449.

ÉDITION ORIGINALE.

L'auteur, originaire de Toul, écrit également sur le pain, le lait, l'alimentation animale et les épices.

50 / 60 €

307. HUSSON (C.). Etudes sur les épices. Aromates, condiments, sauces et assaisonnements, leur histoire, leur utilité, leur danger. *Paris, Dunod, 1883*. In-8, demi-chagrin fauve, dos et tranches lisses (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage contenant des chapitres sur les bouillies, les soupes, les viandes, une histoire de la gourmandise et des assaisonnements depuis l'époque celtique jusqu'au XIX^e siècle, des plantes aromatiques, des fruits, des liqueurs, de l'absinthe...

L'illustration comprend 5 planches lithographiées en couleurs montrant des champignons.

Cachet sec sur le titre de la librairie *Bailly* de Madrid.

Mouillures et quelques taches.

50 / 60 €

308. ISNARD (Léon). L'Algérie gourmande ou les secrets de cuisine & de pâtisserie algériennes. S.l.n.d. [Oran, L. Fouque, vers 1923]. In-8, demi-chagrin vert, dos orné, tranches lisses, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE rare du premier grand livre de cuisine de l'Afrique du Nord, et de l'Algérie en particulier, rédigé par un marchand d'épices et hôtelier établi à Mascara.

3 planches photographiques hors texte représentent la brigade de la maison Isnard, la fabrication et cuisson traditionnelle du couscous et le méchoui.

Dos passé.

100 / 120 €

309. IVRESSE (L). *Paris, P. Lebigre-Duquesne, 1868*. In-16, demi-basane bordeaux, couverture inférieure (*Reliure moderne*).

ÉDITION ORIGINALE contenant de curieuses anecdotes sur l'absinthe, l'opium, le haschisch, les victimes de l'alcool, les combustions spontanées, etc.

Dos passé.

40 / 50 €

310. JAMES (Constantin). Guide pratique du médecin et du malade aux eaux minérales de France, de Belgique, d'Allemagne, de Suisse, de Savoie, d'Italie et aux bains de mer. *Paris, Victor Masson, 1857*. In-8, demi-basane fauve, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre de maroquin bleu, tranches mouchetées (*Reliure vers 1900*).

Troisième édition, ornée d'une carte dépliant gravée par *Delamare* représentant les itinéraires des eaux, un frontispice et 14 planches sur cuivre hors-texte, tirés sur Chine monté.

Guide très intéressant traitant des eaux minérales d'une grande partie de l'Europe, des maladies, analyses, traitements, ainsi que de considérations générales sur le traitement hydrothérapique.

Petite déchirure marginale dans la carte avec légère atteinte au sujet, quelques piqûres.

50 / 60 €

311. JOYEUSETEZ (Les), facécies et folastres imaginations de Caresme-Prenant, Gauthier-Garguille, Guillot-Goriu, Roger-Bontemps, Turlupin, Tabarin, Arlequin, Moulinet, etc. [Paris], *Techener, 1831*. In-16, demi-veau blond avec coins, dos orné, tête dorée, tranches ébarbées (*Petit & Trioullier srs de Simier*).

Onzième tome de cette collection qui comprend 18 volumes de réimpressions de pièces gothiques.

Tirage à 76 exemplaires, celui-ci un des 10 exemplaires sur papier vélin superfin.

Ce volume renferme six pièces dont *Le devot et saint Sermon de monseigneur Saint Jambon* et *Le Sermon fort ioyeux de Saint Raisin*.

Charnières fendues, coins frottés.

100 / 120 €

312. JULLIEN (André). Manuel du sommelier ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins. *Paris, chez l'auteur, L. Colas, Madame Huzard, 1817.* In-12, basane fauve racinée, dos lisse orné, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Deuxième édition, ornée d'un tableau et de 2 planches dépliantes.

André Jullien (1766-1832) est l'auteur de la célèbre *Topographie de tous les vignobles connus* (1816, voir n° 314). Négociant en vins, il travailla sur leur amélioration et ses travaux furent reconnus par Chaptal, à qui il dédie cet ouvrage.

Coiffes, mors et coins restaurés.

150 / 200 €

313. JULLIEN (André). Nouveau manuel complet du sommelier ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins. *Paris, Roret, 1860.* In-12, demi-basane ocre, dos lisse, couvertures conservées, non rogné (*Reliure moderne*).

Septième édition ornée de 3 planches dépliantes.

120 / 150 €

314. JULLIEN (André). Topographie de tous les vignobles connus. *Paris, l'auteur, Madame Huzard, L. Colas, 1816.* In-8, basane marbrée, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin grenat, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 470 - Oberlé, *Bachique* 170.

ÉDITION ORIGINALE de ce traité œnologique concernant les vins du monde entier : France, Espagne, Italie, Turquie, Autriche, Portugal, Afrique, Russie, Californie, etc.

On trouve à la fin de l'ouvrage un feuillet sur le brevet d'invention par l'auteur des cannelles aérifères. André Jullien (1766-1832), négociant en vins, s'est toute sa vie occupé à leurs améliorations. Il est mort du choléra à Paris.

Quelques rousseurs, reliure frottée, charnière fendue, une coiffe arrachée.

250 / 300 €

315. KLETTE (Andreas). Neu-erfundenes Trenchir-Buch. Darinnen begriffen, wie man die Trenchir-Kunst sichtbarlich erlernen, die Speisen nach unterschiedene Hoff-und Landarth ordentlich uff die Tafel setzen nach Kunst und Vortheil in der Luft. [Leipzig], 1665. Petit in-4, oblong, vélin ivoire, dos lisse, tranches légèrement brunies (*Reliure de l'époque*).

Oberlé n° 555 - Vicaire n° 477 (1667).

PREMIÈRE ÉDITION RARISSIME, d'un nouveau traité d'Andreas Klette sur l'art de trancher, publié à compte d'auteur.



315

(...)

SUPERBE ILLUSTRATION gravée en taille-douce par *Nicolas Perleberg* comprenant un frontispice montrant une table dressée dans la clairière d'un bosquet avec quatre convives et un écuyer tranchant découplant une volaille, 9 planches hors texte dont une grande dépliant, avec les ustensiles dont se sert l'écuyer tranchant ; les autres planches montrent les règles de l'art de trancher les volailles, le lièvre, le cochon de lait, le poisson, la langouste, les cuissots...

De plus, l'ouvrage comprend 2 titres supplémentaires avec encadrements, et 7 tableaux dépliant avec les plans pour la disposition des mets lors des grands banquets. Cette illustration est différente de celles utilisées en 1657 et 1659 (Weiss, 1939-1940) dans un ouvrage proche de celui-ci. Dans la préface au lecteur, Klette signale qu'il a quitté son poste à l'Université d'Iéna pour se consacrer à l'art de trancher dans lequel il deviendra l'un des grands maîtres de son siècle.

EXEMPLAIRE PROVENANT DE LA PRÉCIEUSE FÜRSTLICH FUGGERSCHE BIBLIOTHEK D'AUGSBURG, avec cachet ex-libris au verso du frontispice. Déchirure restaurée sans perte à la grande planche dépliant. Fortes rousseurs tout le long de l'ouvrage.

12 000 / 15 000 €

316. L'HÔPITAL (Joseph). Foires et marchés normands. Notes et fantaisies. *Société normande du livre illustré*, 1898. In-8, maroquin rouge, cinq filets dorés, dos orné de même, doublure de maroquin vert ornée d'un encadrement mosaïqué et doré, feuilles de maroquin rouge et vert amande et fleurs de maroquin rose, gardes de soie brochée ornée d'un motif de larges fleurs, doubles gardes de papier marbré, couverture et dos, tranches dorée sur témoins, non rogné, étui (*A. Cuzin*).

47 belles illustrations d'*Auguste Lepère*, l'un de ses plus beaux livres d'après *Carteret*.

Tirage unique à 140 exemplaires sur papier vélin d'Arches.

LUXUEUSE RELIURE DOUBLÉE d'Adolphe Cuzin, fils du grand Francisque Cuzin ; après avoir assuré la direction de l'atelier paternel pendant deux ans (1890-1892), Adolphe Cuzin tint, à partir de 1900, un atelier de reliure, passage puis rue Dauphine.

1 800 / 2 000 €

317. LA CHAPELLE (Vincent). Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toute sorte de repas, en gras et en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit (...). Seconde édition, revue, corrigée et augmentée. *La Haye, aux dépens de l'auteur*, 1742. 5 vol. in-8, demi-marquain havane avec petits coins, dos orné, pièces de titre et de tomaisons bordeaux, étui (*Reliure moderne*).

ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE, FAITE À COMPTE D'AUTEUR, DU PLUS IMPORTANT OUVRAGE GASTRONOMIQUE DU XVIII^e SIÈCLE.

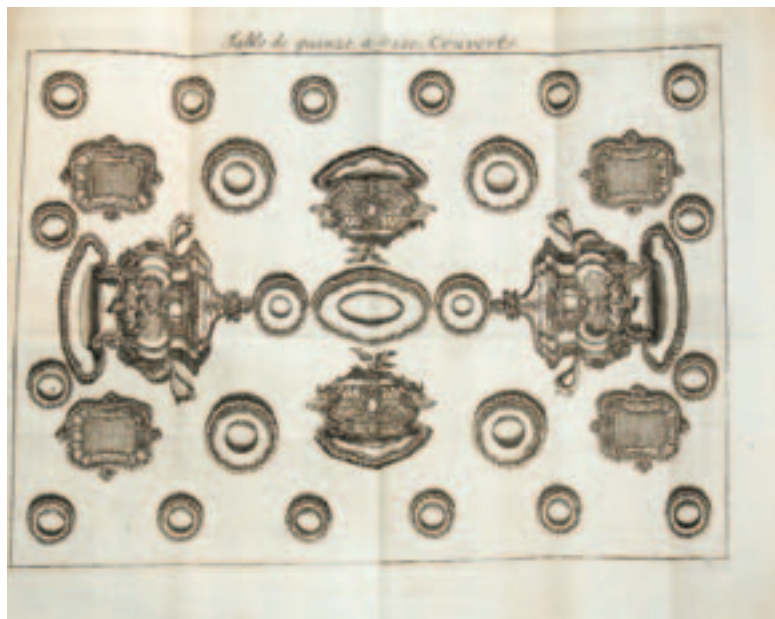
Il comprend plus de 2000 recettes. Le cinquième volume, qui comprend 327 recettes entièrement nouvelles est à lui seul un grand livre de praticien. Parmi de multiples innovations, La Chapelle a été l'introducteur des épices dans la cuisine française.

Après le galop d'essai que constitue le *Modern cook's companion*, imprimé en Angleterre en 1733, La Chapelle publia la véritable première édition de son œuvre, en français, à La Haye en 1735 en 4 volumes.

Notre édition est illustrée de 13 planches dépliantes, représentant divers plans de table, modèles de plats et pots-à-oille, et de 9 menus en 5 tableaux dépliant.

L'auteur, d'abord chef de cuisine de Mylord Chesterfield, devint chef du Prince d'Orange et de Nassau, dédicataire de cet œuvre.

8 000/10 000 €



317

318. LA CHAPELLE (Vincent). The Modern cook's and complete housewife's companion. *Londres, R. Manby, 1751*. In-8, demi-maroquin brun à ong grain, tranches jaunes (*Reliure du XX^e siècle*).

Quatrième édition.

L'exemplaire renferme 4 planches hors texte dépliantes, numérotées 2 à 6.

300 / 400 €

319. LA FERRIÈRE. Le Menage universel de la ville et des champs, et le jardinier accommodez au gout du tems ; contenant la patisserie, confitures, liqueurs, la cuisine, le jardinage, la chasse et la pesche, secrets du ménage. *Bruxelles, Jean Léonard, 1733*. 2 parties en un vol. in-8, cartonnage marbré, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION EN PARTIE ORIGINALE, ornée d'un frontispice gravé en taille-douce par *Harrewyn*, de ce traité très complet sur l'agriculture, la gastronomie (pp.1-196), l'apiculture et l'hippologie. L'auteur était chanoine de Nîmes, où il est mort en 1757.

Édition comprenant un *Traité des abeilles*, et pour la première fois un *Nouveau traité des chevaux* (pp. 495-566).

La seconde partie, signée des initiales L.D.B. contient un *Traité des étangs, des viviers, canaux, fosses et marais*, avec des chapitres sur le gardon, la tanche, la perche, le brochet, la carpe, l'alvin...

Rousseurs. Reliure usagée, coiffes arrachées.

100 / 150 €

320. LA FIZELIÈRE (Albert de). Vins à la mode et cabarets au XVII^e siècle. *Paris, R. Pincebourde, 1866*. In-12, demi-chagrin fauve, dos orné, tête dorée, non rogné (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un frontispice gravé à l'eau-forte par *Maxime Lalanne*.

Ouvrage intéressant, décrivant les crus de renom et les cabarets les plus célèbres du XVII^e siècle. Il fait partie de la *Petite bibliothèque des curieux*, tirée à très peu d'exemplaires sur papier vergé.

Exemplaire sans le catalogue du libraire à la fin (6 ff.n.ch.).

Une charnière légèrement fendue. Reliure quelque peu frottée.

60 / 80 €

321. LA FIZELIÈRE (Albert de). Vins à la mode et cabarets au XVII^e siècle. *Paris, R. Pincebourde, 1866*. In-12, demi-maroquin brun avec coins, dos orné, pièces de titre et de toisons noires, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

Même édition que le numéro précédent.

Catalogue éditeur in-fine (12 pp.)

40 / 50 €

322. LA FONTAINE (Jean de). Poème du quinquina, et autres ouvrages en vers. *Paris, Denis Thierry et Claude Barbin, 1682*. In-12, basane granitée, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE du *Poème du quinquina*, en deux chants, dédié à la duchesse de Bouillon, toute acquise aux vertus thérapeutiques de cette drogue fraîchement venue d'Amérique. Reconnue par ses vertus fébrifuges, l'écorce de cet arbre était réduite en poudre et ainsi administrée aux malades. Rapportée en Europe en 1640, le quinquina ne fut introduit en France qu'en 1679. Grâce à l'acquisition faite par Louis XIV du secret de sa fabrication, l'écorce du Pérou devint un remède populaire et son mode d'élaboration divulgué.

Ce volume contient aussi en ÉDITION ORIGINALE, deux des contes en vers des plus célèbres de La Fontaine : *La Matrone d'Éphèse* et *Belphegor*, ainsi que deux opéras, *Galatée* et *Daphné*.

Exemplaire avec les corrections au texte primitif aux pages 22 (cinquième vers), 26 (dernier vers) et 164.

Rousseurs au titre et à quelques feuillets. Frottements légers à la reliure.

500 / 600 €

323. LA FRAMBOISIÈRE (Nicolas-Abraham, de). Le Gouvernement nécessaire a chacun pour vivre longuement en santé. *Paris, Michel Sonnius, 1600*. In-8, vélin souple ivoire (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 2 (au nom *Abraham*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité médical précieux, ornée d'un portrait de l'auteur gravé à l'eau-forte par *Thomas de Leu*, en 1600.

Ce traité regorge de renseignements intéressants sur les aliments nécessaires pour rester en bonne santé, tels les poissons, viandes, herbes, vins, etc. Outre les chapitres concernant la gastronomie, cet ouvrage comprend de nombreux remèdes utiles pour tous. Il contient également un chapitre sur les humeurs, adressées aux cholériques, mélancoliques, flegmatiques, etc. La Framboisière traite

(...)

de la santé sous toutes ses formes : le corps (cheveux, dents), la beauté, les saisons, les pays, les maladies (colique, migraine), etc.
Ex-dono manuscrit de l'époque sur le titre « *don de l'auth[eur] à moy fait [...] à et bii auyys* » (?).
Gardes renouvelées, petite mouillure et tache sur quelques feuillets, petite restauration p. 17, vélin taché.

500 / 600 €

324. LA MARMITE. *Paris, G. Richard et C^e, 1840* (sic, pour 1890). In-8, demi-marquin brun avec coins, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

Annuaire de *La Marmite*, société républicaine fondée en 1873, illustré de portraits et divers dessins de *Pille* : noms et adresses des membres, annales... Le président de la société, en 1890, était alors Gustave Eiffel.

30 / 40 €

325. LA PORTE (J.-P.-A. de). Hygiène de la table. Traité du choix des aliments dans leurs rapports avec la santé. *Paris, F. Savy, 1870*. In-8, demi-basane verte avec coins, dos lisse (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce traité rédigé par La Porte, médecin-major dans l'armée.
Reliure usagée.

40 / 50 €

326. [LA ROQUE (Jean de)]. Voyage de l'Arabie heureuse, par l'Océan Oriental, & le détroit de la Mer Rouge : Fait par les François pour la première fois, dans les années 1708, 1709 & 1710. *Paris, Charles Huguier et André Cailleau, 1715*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cette intéressante relation du premier voyage fait par des Français dans l'intérieur de l'Arabie.
Elle contient un *Traité historique de l'origine et du progrès du Café, tant dans l'Asie que dans l'Europe ; de son introduction en France, & de l'établissement de son usage à Paris* (pp. 295-403).
L'illustration gravée en taille-douce comprend une carte du royaume de Yémen par *Delisle*, et 3 planches gravées par *Thomassin* représentant l'arbre du café, les feuilles du café et un rameau avec fleurs et fruits du café, le tout dessiné d'après le naturel.
Rousseurs uniformes. Restaurations à la reliure.

500 / 600 €

327. LA VARENNE (François-Pierre de). Le Cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes, grasses et maigres, legumes, & pâtisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un Traité de Confitures seiches et liquides, & autres délicatesses de bouche. *Paris, Pierre David, 1659*. In-8, vélin ivoire, dos et tranches lisses (*Reliure de l'époque*).

Réédition de ce grand classique du réformateur et modernisateur de la cuisine française au XVII^e siècle, La Varenne, auteur du *Pâtissier François*, si célèbre pour la rareté et le grand cas que firent les bibliophiles du XIX^e siècle de l'édition, imprimée par les Elzevier en 1655.

Celle-ci est la neuvième édition selon le titre, sortie huit ans après l'originale, chez le même libraire.

Rousseurs. Mouillures claires à l'angle inférieur sans toucher le texte. Coins frottés avec petits manques. Gardes renouvelées.

400 / 600 €

328. 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. *Amsterdam, Pierre Mortier, s.d.* [vers 1700]. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 500.

Réédition, comprenant *le Nouveau confiturier*, *Le Maître d'Hostel*, et *Le Grand ecuyer tranchant*.

Intéressante illustration comprenant un frontispice, 7 planches dépliantes gravées sur cuivre et 12 figures gravées sur bois à pleine page dans le texte. Les figures montrent la « dissection » ou art de trancher grives, pigeons, poules, chapons, coq-d'Inde, oies, canards, bécasses, jambons, gigot de cerf et de mouton, hure de sanglier, du lièvre, cochon de lait, tête de veau, poissons et écrevisses. Signature au verso du premier feuillet de garde : *E. Haag* (s'agit-il d'Eugène Haag (1808-1868) l'auteur de la célèbre *France protestante* ?).

Rousseurs uniformes. Très légers frottements à la reliure.

600 / 800 €

329. [LA VARENNE (François-Pierre de)]. L'Ecole des ragouts, ou Le Chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, et du confiturier, où est enseignée la manière d'apprêter toute sorte de viandes, de faire toute sorte de pâtisseries, & de confitures. *Lyon, Jean-Baptiste de Ville, 1669*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Réédition lyonnaise, reprenant le texte de celle de Paris donnée par Promé en 1662, qui à son tour reproduisait *Le Pâtissier françois* de 1653.

Rousseurs et auréoles claires. Titre gratté touchant légèrement le texte. Reliure usagée, coiffes arrachées.

500 / 600 €

330. LA VARENNE (François-Pierre de). L'Ecole des ragouts, ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier, & du confiturier. *Lyon, Jacques Canier, 1675*. In-12, basane granitée, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

Réédition lyonnaise, très rare.

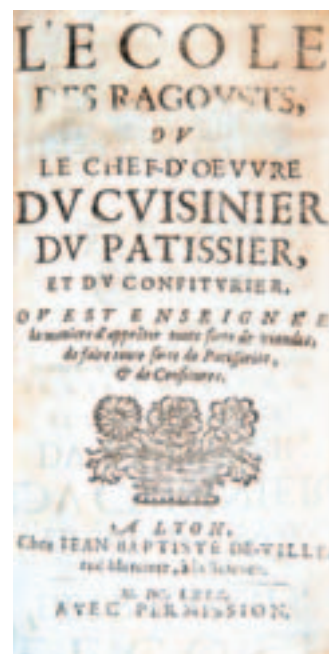
Vicaire, 503, ne connaissait cette édition que d'après la notice du catalogue de la vente Gabriel Peignot. La collation de notre exemplaire est identique à celle de l'édition lyonnaise de 1668, citée par ce bibliographe.

Ex-libris manuscrit de l'époque sur une garde : *Ce livre appartient à Gasquel, et sur le titre Maubrisques (?)*

Rousseurs marquées. Reliure restaurée, coiffes et coins refaits.

500 / 600 €

329



331. LAINEZ (Alexandre). Poésies. *La Haye, Aux dépens de la Compagnie, 1753*. In-8, veau marbré, armes au centre, dos orné, pièce de titre rouge, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Oberlé, *Bachique*, n° 529.

PREMIÈRE ÉDITION de ce recueil de poésies réunies par Titon Du Tillet, ami de l'auteur, et publiées par Louis Aquin de Château-Lyon.

Il s'ouvre sur les « poésies anacréontiques » et développe un répertoire dédié à Bacchus et Comus : « *Le Pressoir de la Champagne, Éloge du vin de Champagne, Voyage d'Apollon et de Bacchus, Sur la Tocanne, vin de primeur, Prière à Bacchus pour obtenir une bonne vendange* ». Dans les « Poésies diverses », un poème est consacré à la « *Marmelade* », un autre sur « *l'origine du tire-bouchon* ».

Savant géographe, fort cultivé, Lainez (1653-1710) « fut très recherché par les grands de son époque car sa conversation était brillante (...) Comme son ami Chapelle, il aimait la bonne chère et le vin. Il savait allier débauche et études » (Oberlé).

EXEMPLAIRE AUX ARMES DU MARQUIS DE PAULMY : Antoine-René de Voyer de Paulmy d'Argenson (1722-1787), ambassadeur, ministre d'état, membre honoraire de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, avait formé une immense collection qui constitue le fonds de la bibliothèque de l'Arsenal.

400 / 500 €

332. LAMB (Patrick). Royal Cookery : or the Compleat court-cook. *Londres, 1716*. In-8, veau fauve moucheté, double encadrement dont un en réserve, roulettes et fleurons d'angles à froid, dos orné de filets dorés, pièce de titre rouge (*Reliure anglaise de l'époque*).

Vicaire, col. 490. - Bitting, p. 271.

SECONDE ÉDITION, AUGMENTÉE DE 500 RECETTES NOUVELLES, illustrée de 40 planches ; la plupart dépliantes, elles sont numérotées mais placées dans le désordre. La première édition, parue en 1710, contenait 36 planches.

CHARMANTE RELIURE.

Ex-libris manuscrits *Cuming* et *Strassburger*, et ex-libris gravé *Duff*.

1 000 / 1 200 €

333. [LANCELOT (Claude)]. Dissertation sur l'hémine de vin, et sur la livre de pain de S. Benoist, & des autres anciens religieux. *Paris, Charles Savreux, 1667*. In-12, veau granité, dos orné, tranches jaspées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cet ouvrage du célèbre janséniste Lancelot (1616-1695) contenant une très savante étude sur la proportion des poids et des mesures des anciens et des modernes.

Dans cette dissertation, Lancelot, comme d'autres illustres savants tels que Pelletier, Martenne et dom Mabillon, traite de l'hémine de vin que Saint Benoît ordonne à ses religieux par jour, et essaye de déterminer si c'était huit, dix ou douze onces, ou si c'était une mesure particulière à cet ordre. (...)

Lancelot donne aussi des commentaires sur quelques chapitres de la Règle de Saint Benoît et des autres règles qui furent tirées, avec des maximes fondamentales sur le jeûne, la tempérance et la sobriété.

Note manuscrite sur une garde : *Don de Monsieur le Baron de Lisleroi, dernier du nom. Le 7 juillet 1839 à son château de Jols (?)*

Charnières fendues, coiffes arrachées, et coins frottés.

200 / 250 €

334. LAROUSSE MÉNAGER. Dictionnaire illustré de la vie domestique. *Paris, Larousse, (1926).* Fort in-8, demi-chagrin vert, toile ornée à froid (*Reliure de l'éditeur*).

ÉDITION ORIGINALE, abondamment illustrée en noir et en couleurs hors texte. Ce dictionnaire ne sera réédité qu'en 1949.

50 / 60 €

335. LAVATER. — Réunion de 4 ouvrages célèbres de Lavater, illustrés en couleurs. *Paris, V^{te} Hocquart, Delaunay, Favre, 1809-1811.* 4 vol. in-16, brochés, étui moderne.

- *Mimique, ou L'Art de connaître les hommes sur leurs attitudes, leurs gestes et leurs démarches.* 1809. 32 planches. La planche XVI représente « l'homme qui s'est livré aux honteux excès de l'intempérance », il est « tombé dans une espèce d'inertie qui lui ôte presque l'usage de toutes les facultés ».

- *Le Lavater des dames, ou L'Art de connaître les femmes sur leur physiognomie. Troisième édition.* 1810. 30 planches.

- *Le Lavater portatif ou L'Art de connaître les hommes par les traits du visage. Quatrième édition.* 1811. 33 planches. Remarquons la figure n° VI : « C'est l'ivrognerie qui a défiguré ce visage ; chacun de ses traits dénote ce vice ». Débroché.

- *L'Art de juger de l'esprit et du caractère des hommes et des femmes sur leur écriture.* Paris, Saintin, s.d. Frontispice en couleurs et 24 planches portant 43 fac-similés de manuscrits de personnages célèbres.

300 / 400 €

336. LE CHANDELIER (Baptiste). La Parthénie ou Banquet des Palinos de Rouen en 1546. Poème latin du XVI^e siècle. Avec une introduction et des notes par F. Bouquet. *Rouen, E. Cagniard, 1883.* In-8, broché, non rogné.

Réimpression de cet ouvrage rare, sur papier vergé, par la *Société des bibliophiles normands*.

Exemplaire nominatif, du peintre Paul Baudry.

80 / 100 €

337. LE CHANSONNIER BACHIQUE. *Paris, Louis, s.d. (1813).* In-18, bradel cartonnage, dos lisse, pièce de titre de maroquin (*Janssens*).

Vicaire 162.

ÉDITION ORIGINALE, ornée d'un frontispice et d'une vignette sur le titre gravés sur bois.

Rousseurs uniformes.

30 / 50 €

338. LE COINTE (Jourdan). La Cuisine de Santé, ou moyens faciles & économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salubre, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine françoise et italienne. *Paris, Briand, 1789.* 3 vol. in-12, demi-basane verte, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches mouchetées rouge (*Reliure de l'époque*).

Vicaire n° 507 (1790).

ÉDITION ORIGINALE d'un des très importants traités de cuisine de l'Ancien Régime rédigé par le médecin parisien Jourdan Le Cointe ; elle est ornée d'une planche dépliant. Ce traité, contenant de vraies découvertes culinaires, concerne les ustensiles de cuisine, les sauces, épices, conserves, hors-d'œuvres, rôtis, etc.

ÉDITION RARISSIME À LA DATE DE 1789, dont on ne trouve aucune référence dans les bibliographies, excepté pour celle à la date de 1790. Aucun exemplaire de notre édition ne semble conservé dans les bibliothèques françaises.

Quelques rousseurs, reliure légèrement frottée.

2 500 / 3 000 €



339. LE COINTE (Jourdan). Le Cuisiner royal ou Cuisine de santé, adapté aux préparations les plus économiques et les plus salutaires de nos aliments. *Paris, Bossange, Masson et Besson, 1792.* 3 vol. in-12, basane fauve mouchetée, dos lisse orné, pièces de titre et de tomaisons moutarde, tranches mouchetées (*Reliure de l'époque*).

Nouveau titre pour ce recueil de recettes parfaitement équilibrées, paru en 1789 sous le titre *La Cuisine de santé* ; il est orné d'une planche dépliant (rôtisserie).

Reliure usagée.

400 / 500 €



340

340. LE COINTE (Jourdan). La Pâtisserie de santé, ou moyens faciles et économiques de préparer tous les genres de pâtisseries de la manière la plus délicate et la plus salutaire. *Paris, Briand, 1792.* 2 vol. in-12, basane marbrée, dos orné, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Seconde édition de ce traité « destiné à l'instruction des gens de l'Art, à l'amusement des Amateurs, et particulièrement à la conservation de la santé ». La première édition fut publiée en 1790.

L'ouvrage est précédé d'un *Hommage à la beauté du sexe*. Il est orné d'une grande planche dépliant gravée en taille-douce représentant la coupe d'un four et de nombreux ustensiles de cuisine.

Petite déchirure sans perte entrant sur quelques centimètres dans la planche. Petits frottements à la reliure et petite galerie de vers en queue du dos.

1 500 / 2 000 €

341. LE GRAND D'AUSSY. Histoire de la vie privée des Français, de l'origine de la nation jusqu'à nos jours. *Paris, Ph.-D. Pierres, 1782.* 3 vol. in-8, demi-veau fauve, dos lisse orné, pièces de titre fauve et de tomaisons noires, tranches rouges (*Reliure de l'époque*).

Bitting n° 280 - Vicaire n° 510 - Manque à Oberlé.

ÉDITION ORIGINALE de l'un des ouvrages les plus instructifs sur les usages alimentaires des Français : y sont étudiés les aliments, les repas, les festins, aussi bien que les usages de la table observés en France. L'auteur, conservateur des manuscrits de la Bibliothèque nationale, décrit également les diverses corporations liées à l'alimentation : charcutiers, pâtisseries, cuisiniers, oublayeurs, etc.

Il constitue la première partie d'une étude générale non terminée, qui devait aborder le logement, les habillements, les divertissements.

Reliure usagée, manques à 2 coiffes, charnières frottées.

500 / 600 €

342. LE HOUX (Jean). Le Livre des chants nouveaux de Vaudeville. Publié sur l'unique exemplaire de l'édition viroise de Jean de Cesne. Avec une introduction et des notes par Armand Gasté. *Rouen, Société rouennaise de bibliophiles, Imprimerie Léon Gy, 1901.* In-8, broché, non coupé.

Célèbre recueil de chansons bacchiques, qui valut à son auteur « *d'aller à Rome pour y chercher le pardon du grand crime qu'il avait commis en chantant le vin d'Orléans et le cidre de Normandie* ». La première édition de cet ouvrage parut vers 1570 ; il n'en resterait plus qu'un exemplaire. Cette édition rouennaise est donnée d'après la deuxième, publiée par Jean de Cesne en 1669.

Jean Le Houx (né à Vire vers le milieu du XVI^e siècle, mort en 1616), avocat, peintre et poète, avait lui-même donné en 1576 la première édition des Vaux-de-Vire d'Olivier Basselin, autre poète virois fameux du XV^e siècle.

Exemplaire sur vergé, imprimé pour le commandeur Henry Le Court, avec son ex-libris.

50 / 60 €

343. [LE MONNIER (Louis-Guillaume)]. Lettre à M. Le Monnier, sur la culture du café. *Amsterdam, Paris, Le Breton, 1773.* In-12, broché, non rogné.

Quérard, V, n° 149.

ÉDITION ORIGINALE sortie des presses de Le Breton, premier imprimeur du Roi, et l'un des éditeurs de l'*Encyclopédie*.

Louis-Guillaume Le Monnier (1717-1799) était premier médecin ordinaire du roi, professeur de botanique au jardin du roi, membre de l'Académie des Sciences ainsi que de celles de Londres et de Berlin. Il était le fils du grand astronome Pierre Le Monnier et frère cadet de l'astronome Pierre-Charles Le Monnier.

Mouillures marginales sur quelques feuillets, infimes rousseurs.

120 / 150 €

344. LE PAULMIER (J.). Les Statuts des maîtres cuisiniers de la ville de Bayeux, 1473-1731. *Bayeux, imp. S.-A. Duvant, 1896.* In-8, bradel toile marron, dos lisse, pièce de titre de maroquin roux, couvertures conservées (*Reliure moderne*).

Statuts et ordonnances du XV^e au XVIII^e siècle concernant les cuisiniers de Bayeux. On y trouve entre autre une liste des maîtres cuisiniers au XVII^e siècle.

30 / 40 €

345. LE PAULMIER (J.). Traité du vin et du sidre [sic]. *Rouen, Cagniard, 1894-1896.* 2 vol. in-8, broché, couverture marbré, non rogné.

Réimpression de ce traité œnologique, parut à Caen chez Pierre Le Chandelier en 1589, par les « *Bibliophiles normands* », avec un commentaire, des notes et un lexique de Émile Travers.

Bel exemplaire du peintre Paul Baudry, sur papier vergé.

120 / 150 €

346. [LE VAVASSEUR (Gustave) et Edmond MORIN]. Les Tripes, par deux normands. *En Normandie, chez tous les libraires, 1873* (Paris, Ghio ; Alençon, E. de Broise). In-8, demi-marroquin fauve avec coins, couverture, tête dorée (*Reliure moderne*).

Vicaire n° 519 - Bitting n° 611.

PREMIÈRE ÉDITION de ce joyeux poème en 14 strophes, ornée d'un beau frontispice d'*Edmond Morin*. Tirage à petit nombre ; exemplaire sur papier vélin fort.

BEL EXEMPLAIRE, portant l'ex-libris Rouvier de Vaulgran (Raymond Oliver). Couverture doublée.

120 / 150 €

347. [LEBAS (J.)]. Festin joyeux, ou, la cuisine en musique, en vers libres. *Paris, Lesclapart père et Lesclapart fils, 1738.* 2 parties en un vol. in-12, basane marbrée, dos lisse orné, tranches marbrées (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE et unique de ce curieux livre de cuisine en vers, dédié aux dames de la cour, qui donne d'excellentes et savoureuses recettes.

Ce manuel est des plus complets ; outre les recettes, il donne l'ordonnancement de la table et la manière de servir.

L'illustration comprend une planche dépliant représentant une table de quatorze à quinze couverts et 24 pages de musique notée gravée avec les airs sur lesquels se doivent entonner les recettes qu'il donne.

Officier de cuisine, J. Lebas, qui a signé l'épître dédicatoire, a participé à la confection des magnifiques repas du couronnement de Louis XV à Reims en octobre 1722.

Rousseurs. Restaurations importantes à la reliure, en particulier à la charnière du plat inférieur.

500 / 600 €

348. LEBAULT (Armand). La Table et le repas à travers les siècles. *Paris, Lucien Laveur, s.d. (1910)*. In-8, demi-marroquin rouge avec coins, tête dorée (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de cette histoire universelle de l'alimentation, illustrée.

150 / 200 €

349. LECLERC (Henri). Les Épices. Plantes condimentaires de la France et des colonies. Leur histoire, leurs usages alimentaires, leurs vertus thérapeutiques. *Paris, Masson, 1929*. In-8, bradel toile brune, pièce de titre verte, couv. et dos (*Reliure de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE de ce catalogue très étendu des épices (plus de 24 sortes) : poivres, muscade, vanille, piments, curcuma, câpre, raifort, anis vert et anis étoilé, pimprenelle, capucine, basilic, menthe, paprika...

Catalogue de l'éditeur in-fine (48 pp.).

30 / 40 €

350. LECLERC (Henri). Les Fruits de France. Paris, Masson, 1925. — Les Légumes de France. *Ibid., id., 1927*. 2 ouvrages en un vol. in-8, toile beige, pièce de titre verte, couv. et dos (*Reliure moderne*).

Bitting 278.

ÉDITIONS ORIGINALES.

Catalogues de l'éditeur in-fine.

50 / 60 €

351. LECOURT (H.). La Cuisine chinoise. *Pékin, Albert Nachbaur, 1925*. In-4, broché, couverture illustrée en couleurs.

ÉDITION ORIGINALE DE CET IMPORTANT LIVRE DE GASTRONOMIE CHINOISE, écrit en français : grillades et choses frites (51 recettes), étuvée et bain-marie (47 recettes), choses fumées (18), fritures (38), braisés (22), cuisson à l'eau et bouillon (20), salaisons et marinades (22), sauces et condiments (15), marcs (6), sucreries (7), et préparations à base d'alcool.

Tirage à 550 exemplaires. Un des 10 exemplaires de tête sur papier coréen.

Petits manques de papier à la couverture.

600 / 800 €



351