



SCRIPTORIUM

Studio Bibliografico

Sara Bassi

Via Valsesia 4 - 46100 Mantova (Italy)

P.IVA / VAT IT01744000207

LISTINO

NATALE 2019

Phone ++39-0376-363774

Mobile ++39-339.2280442

www.librieriascriptorium.it

www.facebook.com/librieriascriptorium

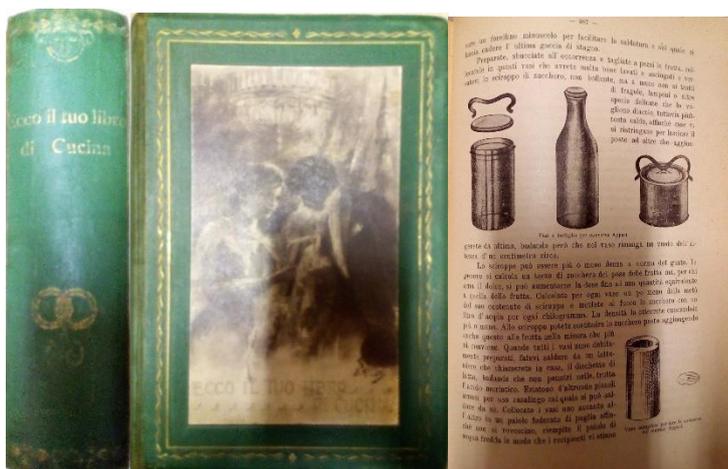
www.instagram.com/scriptorium_libreria/



AN. IL CUOCO PIEMONTESE perfezionato a Parigi che insegna con facil metodo a cucinare qualunque sorta di vivande, sì in grasso, che in magno, di nuovo gusto: ed avvisi sopra la bontà, e scelta d'ogni cosa apparentemente alla Cucina, proseguito dal Confetturiere. Coi doveri del Mastro di Casa, e le minute per la quattro Stagioni; colla spiegazione degli utensili necessarj, e la maniera di trinciare pulitamente le carni.
Torino, Ricca, 1766

€ 5.800

in-8, pp. 504, bella leg. m. pelle coeva con tass. e tit. oro al d. con picc. fregi, piatti in cart. dec. Con una gr. tav. xilogr., più volte ripiegata, stampata recto/verso e raff. l'apparecchiatura della tavola con i coperti e menù. Rarissima ediz. orig. del più noto trattato di cucina piemontese, contenente centinaia di dettagliate ricette dove l'innovazione della cucina francese si fonde con la tradizione di quella piemontese. L'opera gettò le basi per un'autonomia della cucina piemontese rispetto a quella d'oltralpe: la birra lasciò spazio al vino, il vino bianco secco prese il posto dello champagne, i tartufi neri del Périgord furono sostituiti con i tartufi bianchi, e così via. Un capitolo intero è dedicato a burro e formaggio, in particolare parmigiano, altro a bevande quali caffè, tè e cioccolato. Ampia trattazione viene data a confetture e marmellate. L'opera fu più volte ristampata anche nei secoli successivi, ma questa prima edizione è pressochè introvabile soprattutto completa della tavola. Paleari I, p. 230. Westbury 69. Manca a Vicaire. Belliss. esempl.



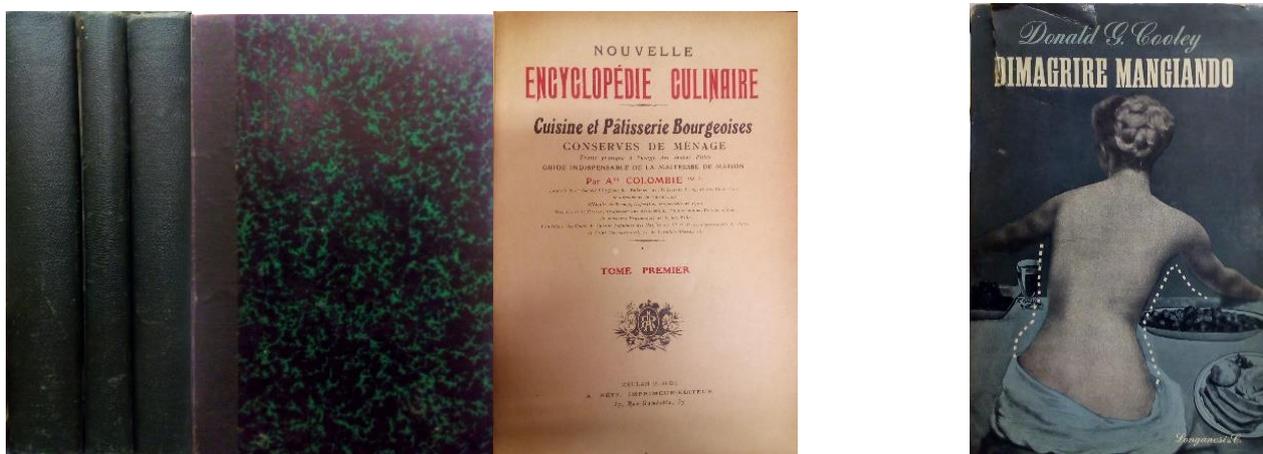
AN. MANUALE DI CUCINA, PASTICCERIA E CREDENZA per l'uso di famiglia. Contenente più di 4000 ricette e 280 disegni intercalati nel testo. Compilato sulle basi dell'esperienza di una donna italiana. Venezia, Tip. Emiliana, 1910

€ 490

gr. vol. in-4, pp. 1192, leg. orig. t. tela verde con fregi in oro ai piatti e d. Al piatto ant. la scritta "Ecco il tuo libro di cucina" e la riproduzione di un quadro firmato E. Prati. Migliaia di ricette perfettamente descritte e spesso corredate da illustrazione. Belliss. esempl. Raro.

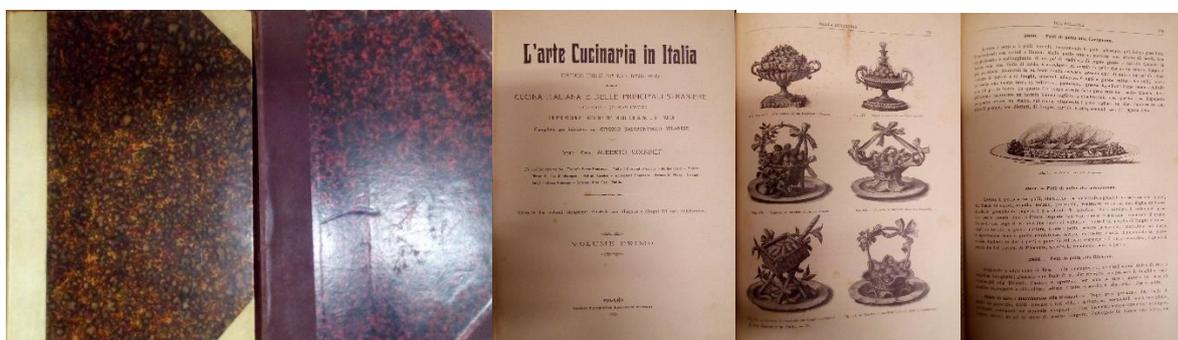


BONFIGLIO KRASSICH Ada. **LE GIOIE DELLA MENSA. Manuale di economia domestica e di cucina per le famiglie. Con 60 illustrazioni.** Milano, Sonzogno, s.d. [1934] € 130
in-8, pp. 356, (4), leg. cart. edit. Con tavv. e 700 ricette di cucina.



COLOMBIE A[uguste]. **NOUVELLE ENCYCLOPÉDIE CULINAIRE. Cuisine et Pâtisserie Bourgeoises, conserves de ménage. Traite pratique a l'usage des Jeunes Filles. Guide indispensable de la Maitresse de Maison.** Meulan, Rety, s.d. [1906-1907] € 150
3 voll. in-4, pp. 367; 540; 630, leg. m. tela edit., cart. dec. ai piatti. Manca l'ultima pag. di indice al III vol. Bell'esempl. a larghi margini.

COOLEY Donald. **DIMAGRIRE MANGIANDO di...** Milano, Longanesi, 1952 € 15
in-16, pp. 313, (5), bross. edit. con sovracop.



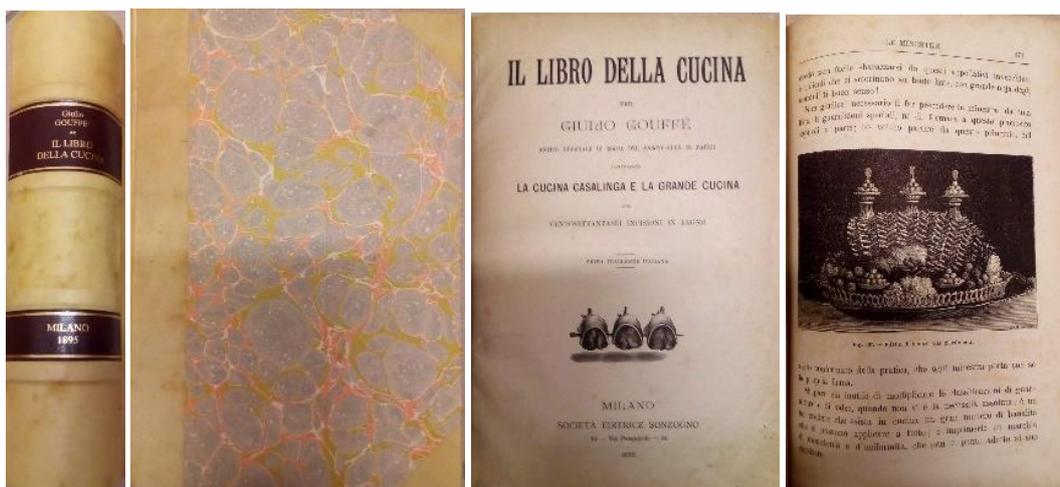
COUGNET Alberto. **L'ARTE CUCINARIA IN ITALIA. Trattato teorico pratico e dimostrativo della cucina italiana e delle principali straniere, applicabile a qualsiasi servizio sia per cucina di lusso che per quelle d'albergo e di famiglia, compilato per iniziativa del Circolo Gastronomico Milanese.** Milano, Wilmant, 1910-11 € 850

2 gr. voll. in-4, pp. XI, 760; (8), 837, (2), leg. m. perg. coeva con angoli (primo vol.) e m.tela coeva (secondo vol.). Con molte incis. n.t. di E. Tornaghi e L. Pasini. Ediz. orig. Importante pubblicazione contenente ben 4377 ricette perfettamente descritte. Vi collaborarono F. Berra, G. Molteni, C. Molina, G. Leoni, A. Pettini, F. Ambrosetti, P. Peruzzotti, L. Orlandi, G. Ciocca, E. Tornaghi, L. Pasini. Bitting 103. L'A. (Nizza Marittima 1850 - Lugano 1916) fu giornalista prima sportivo poi gastronomico. Questa sua opera maggiore era rivolta ai professionisti e cuochi di alta cultura, e vi collaborarono alcuni tra i noti più famosi cuochi dell'epoca: Francesco Berra, Giuseppe Ciocca, Giovanni Molteni, tra gli altri. Si tratta del primo tentativo di affrancarsi dalla cultura gastronomica prettamente francese con la presentazione di circa 5000 ricette italiane. Antesignano collezionista di menù, la sua ampia raccolta è oggi conservata nella Biblioteca dell'Accademia Barilla. Belliss. esempl. a larghi margini di uno dei primi trattati moderni di gastronomia.



FERRARIS TAMBURINI G. **COME POSSO MANGIAR BENE. Libro di cucina con oltre 300 precetti e 756 ricette di vivande comuni, facili ed economiche adatte agli stomaci sani e a quelli delicati.** Milano, Hoepli, 1913 € 90

in-16, pp. 446, leg. m. pelle coeva con neri e tit. oro al d. Con 45 figg. n.t.e tavv. f.t. a colori di menù. Contiene 754 ricette e ampi indici al fine. Il primo libro in Italia scritto e firmato da una donna. La prima edizione è del 1900. Ottimo esempl.

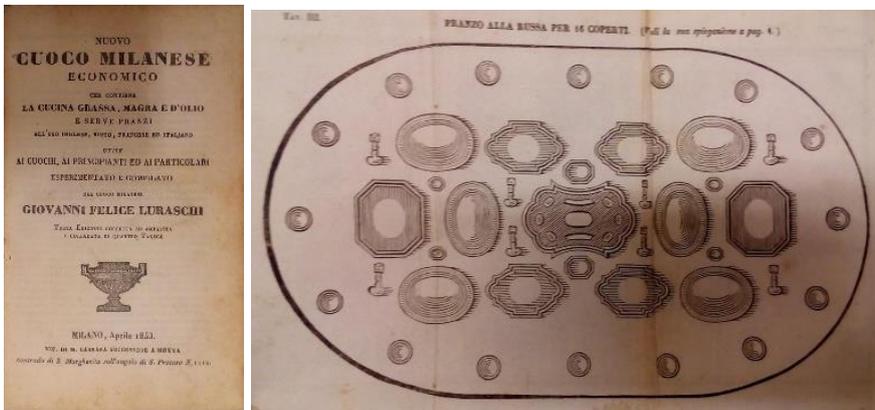


GOUFFE' Giulio. **IL LIBRO DELLA CUCINA per... antico Ufficiale di Bocca del Jockey-Club di Parigi contenente la cucina casalinga e la grande cucina. Con 176 incisioni in legno. Prima traduzione italiana.** Milano, Sonzogno, 1895 € 780

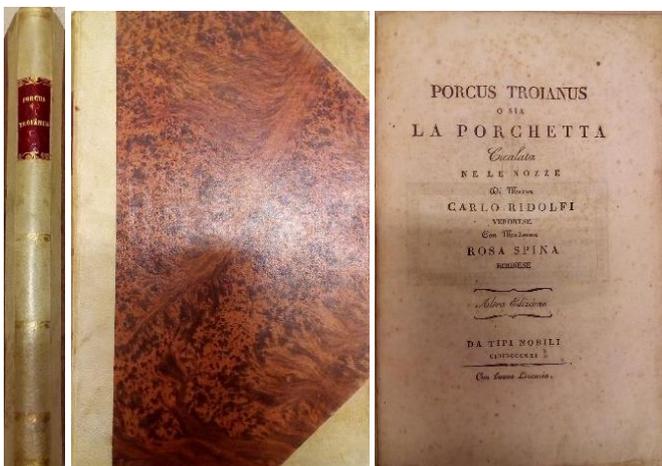
gr. vol. in-4, pp. VIII, 911, solida ed elegante rileg. mod. m. perg. con doppio tass. al d., angoli, piatti in cartone dec. Antip. inc. e 176 ill. in legno n.t. Raro. Paleari p. 358.



GOVI Alberto - PRETI Ugo - ZANFI Luigi. **C' E' GRANA E GRANA.** Modena, Modena Libri, 1978
 € 80
 in-4, pp. 109, (2), leg. t. tela edit. con sovracop. Con molte tavv. a colori da fotografie di F. Fontana. Bella monografia sul nobile formaggio e sua storia, la produzione e alcune ricette.



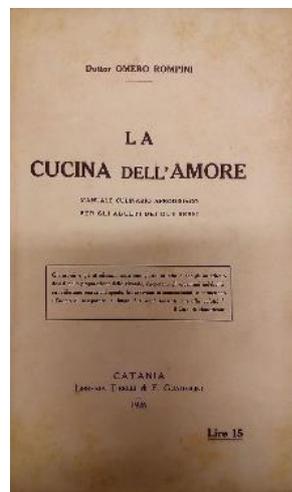
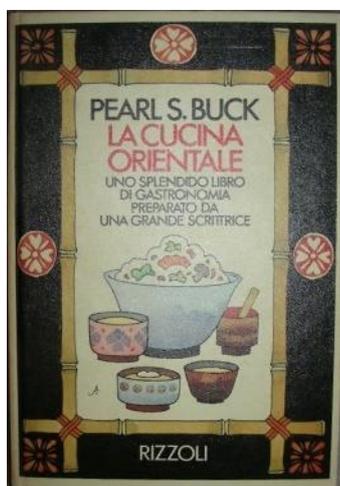
LURASCHI Giovanni Felice. **NUOVO CUOCO MILANESE Economico che contiene la cucina grassa, magra e d'olio e serve pranzi all'uso inglese, russo, francese ed italiano. Utile ai cuochi, ai principianti ed ai particolari. Esperimentato e compilato dal cuoco milanese....** Milano, Carrara, 1853
 € 790
 in-8, pp. IV, 551, leg. m. tela coeva. Con 4 tavv. ripp. al fine raffiguranti i diversi modi di apparecchiare la tavola: all'italiana, alla francese, alla russa, e all'inglese. Con più di 1500 ricette suddivise per categoria. Terza ediz. e la prima illustrata. Westbury p. 136.



[NARDI Luigi]. **PORCUS TROIANUS** o sia *La Porchetta*. **Cicalata ne le nozze di Messer Carlo Ridolfi veronese con Madonna Rosa Spina Riminese**. S.l. [Bologna], Nobili, 1821 € 735
 in-8, pp. XVI, 134, 2 cb, bella leg. m. perg. coeva con angoli, tass. con tit. oro al d. con picc. fregi. Simpatica prefazione dedicata al cuoco dello sposa da parte dell'A. che cela il suo nome con un anagramma (Giri di Luna). Interessanti e curiose annotazioni sulla porchetta al fine. Bella e spassosa trattazione sul maiale che l'A. definisce "l'animale più nobile e più utile di quanti Madre Natura abbia fatto dono". Fu molto apprezzato nella cucina latina il porcus troianus, un maiale farcito con volatili, selvaggina e carni diverse, fatto arrosto. Una volta in tavola se ne faceva uscire, non di rado in maniera spettacolare, il prezioso contenuto, così come era avvenuto quando dal cavallo di Troia erano usciti i guerrieri Achei. L'A. originario di Rimini e bibliotecario della Gambalunghiana, cercò così di dimostrare l'origine romana della porchetta. Paleari p. 517. Westbury p. 158. Legg. fioriture ma bell'esempl. in barbe. Raro.



NELLI Giovanni. **IL RE DEI CUOCHI**. Trattato di gastronomia universale. Contenente le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande - Dalla cucina casalinga per le mense modeste e per turisti - Alla cucina di lusso per le mense ricche, grandi ristoranti ed alberghi di primo ordine, piatti vegetariani per convalescenti e per bambini, specialità regionali. Con numerose ricette dell'cucina napoletana ricavate dal Trattato del Cav. Ippolito Cavalcanti. Norme per la pasticceria moderna e per la gelateria. Nozioni sulle proprietà igieniche degli alimenti. Milano, Patuzzi, 1932 € 390
 in-4, pp. 959, (16), leg. m. pelle coeva, piatti in carta marmorizz., angoli, conservate cop. orig. all'interno. Con 350 incis. n.t. Ediz. ampliata del celebre ricettario del Nelli, con aggiunta di alcune ricette a cura di Angelo Marinoni. Al fine 16 tavv. inc. in xilogr. con ampi indici analitici. Ottimo esempl.



PEARL S. Buck. **LA CUCINA ORIENTALE**. Traduzione di Elena Spagnol. Milano, Rizzoli, 1975

€ 90

in-8, pp. 259, bross. edit. con bella cop. fig. a colori. Con tavv. e ill. n.t. Ottimo testo di gastronomia sulla cucina asiatica di Indonesia, Tailandia, Birmania, India, Filippine, Indocina, Corea, Malesia, Giappone. Con dettagliate ricette dei piatti usuali e più raffinati. Ottimo esempl.

RAJBERTI Giovanni. **L'ARTE DI CONVITARE spiegata al popolo dal Dottore...** Milano, Bernardoni, 1850-51. Unito: Idem. **SUL GATTO. Cenni fisiologici e morali coll'appendice sulla coda.** Milano, Bernardoni, 1859

€ 330

3 parti in un vol. in-8 gr., pp. XXII, (2), 102; XXX, (2), 111; 111, leg. m. tela coeva. Ediz. orig. per la prima opera divisa in due parti. Westbury 184. Esempl. con qualche fioritura.

ROMPINI Omero. **LA CUCINA DELL'AMORE. Manuale culinario afrodisiaco per gli adulti dei due sessi.** Catania, Guatolini, 1926

€ 105

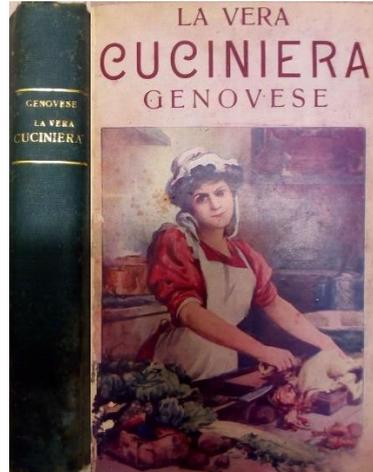
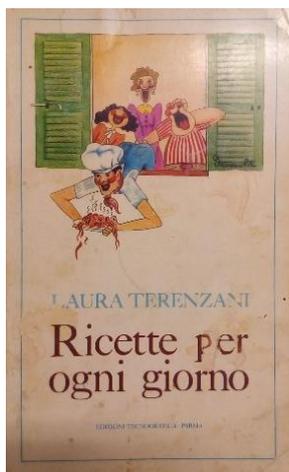
in-8, pp. 211, bross. edit. Con innumerevoli ricette "speciali" per vivande, dolci, pesci, uova, tartufi, etc...



PETTINI Amedeo. **RICETTARIO CARLI. Manuale di igiene alimentare per la preparazione di vivande sane e gustose.** Torino, 1951

€ 70

in-8, pp. 216, bross. edit. con bella cop. fig. a colori. Con ill. n.t. anche a colori. Bel ricettario della ditta Fratelli Carli produttori di olio di Imperia.



TERENZANI Laura. **RICETTE PER OGNI GIORNO.** Parma, Ed. Tecnografica, s.d. [1960 ca]

€ 30

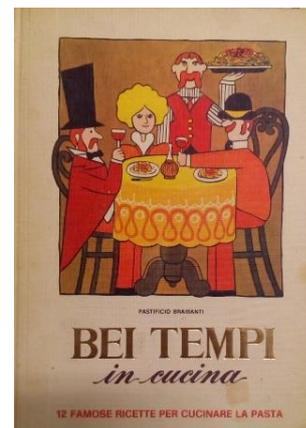
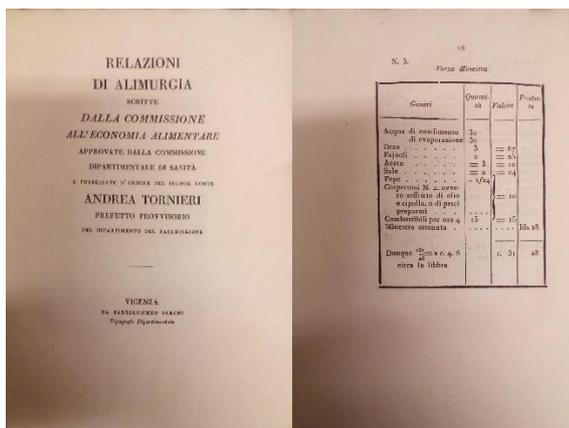
in-8, pp. 115, (4), bross. edit. con cop. a colori. Qualche dif. alla cop.

TIRABASSO Cesare. **LA GUIDA IN CUCINA. Manuale pratico moderno illustrato adatto per gli alberghi, trattorie ed in modo speciale per le famiglie compilato dal cuoco... 503 ricette scelte e facilissime.** Macerata, Bisson & Leopardi, s.d. [1927] € 280

in-8, pp. 259, bross. edit. con cop. fig. a colori inc. da Mainini. Antip. con ritratto dello chef marchigiano originario di Montappone di Ascoli. Dopo gli anni di apprendistato all'estero, in Argentina, ritorna come cuoco già affermato a Macerata dove dirige un hotel di successo ed è tra i fondatori dello "Stabilimento alle Terme". Raro ricettario, in prima ediz., in cui le ricette sono chiare e ben spiegate, nelle dosi e nei procedimenti. Al fine sono riportati i menù ideali a seconda delle stagioni e alcuni menù famosi per occasioni di visite dei Reali nelle Marche. Intonso. Ottimo esempl.

ROSSI Emanuele. **LA VERA CUCINIERA GENOVESE facile ed economica ossia Maniera di preparare e cuocere ogni sorta di vivande all'usanza di Genova. Premessovi un elenco dei vocaboli attinenti alla cucina menzionati nel corso di questa operetta colle corrispettive voci genovesi ed aggiuntovi in fine un indice generale.** Milano, Bietti, 1911 € 260

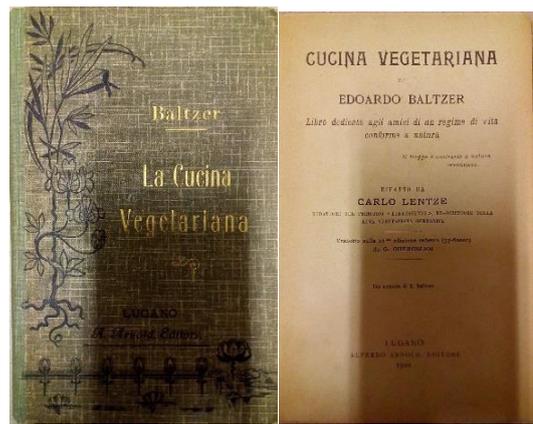
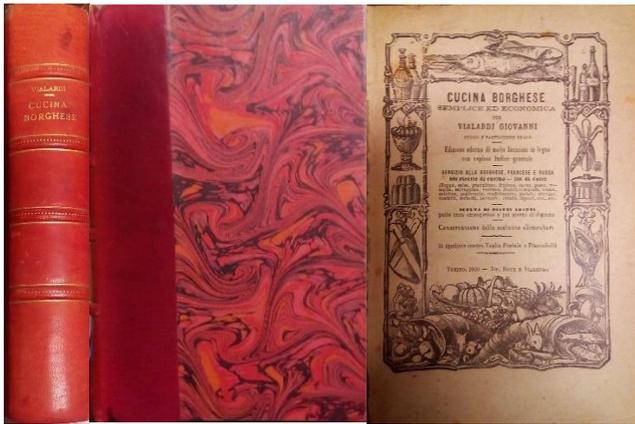
in-16, pp. 288, rileg. coeva m. tela con tit. oro al d., copertina orig. a colori conservata all'interno. Antip. litogr. con l'interno della cucina tradizionale. Opera che segue un titolo analogo pubblicato da G. B. Ratto ma che a giudizio del Rossi è troppo succinto per essere capito dal lettore che desidera conoscere i segreti della cucina. Sono raccolte ben 654 ricette di piatti locali.



TORNIERI Andrea. **RELAZIONI DI ALIMURGIA scritte dalla commissione all'economia alimentare approvate dalla commissione dipartimentale di Sanità e pubblicate d'ordine del Signor Conte... Prefetto provvisorio del Dipartimento del Bacchiglione.** Vicenza, Paroni, [1815] € 200

in-8, pp. 39, leg. cart. azzurro muto coevo. Nel panorama della storia dell'alimentazione l'alimurgia è la scienza che studia la nutrizione dal punto di vista salutare attraverso le piante selvatiche ed erbe commestibili. Il primo studioso a scrivere sull'argomento in Italia fu Giovanni Targioni Tozzetti nel 1767. In questo nostro raro trattato sono indicate le ricette di minestre vegetali e del "brodo economico" utile in tempi di carestie. Un capitolo è dedicato alla preparazione alimentare dei licheni, in particolare i licheni islandici. Esempl. su carta forte. Raro.

[GANDINI Mario]. **BEI TEMPI IN CUCINA.** S.l.n.d. [Parma, 1968] € 20
in-8 gr., pp. (34), leg. t. tela edit. con bella cop. fig. a colori. Contiene 12 ricette per cucinare la pasta.



VIALARDI Giovanni. **CUCINA BORGHESE semplice ed economica per... Cuoco e Pasticciere reale. Edizione adorna di molte Incisioni in legno con copioso indice generale. Servizio alla borghese, francese e russa. 800 ricette di cucina - 350 di dolci. Zuppe, salse, guarniture, frittiture, carne, pesce, volaglia, selvaggina, verdura, freddi, composte, creme, gelatine, pasticceria, confettureria, melate, sciroppi, confetti, sorbetti, bevande, ratafià, liquori, ecc. ecc. Scelte di piatti adatti pella cura omeopatica e pei giorni di digiuno. Conservazione delle sostanze alimentari.** Torino, Roux e Viarengo, 1900 € 290
 in-8, pp. 470, bella rileg. mod. m. pelle rossa con tit. e fregi oro al d. a 4 nervi, piatti in cart. dec. Con molte incis. xilogr. n.t. Bella edizione di fondamentale testo di gastronomia. Front. legg. allentato ma ottimo esempl.

BALTZER Edoardo. **CUCINA VEGETARIANA di... Libro dedicato agli amici di un regime di vita conforme a natura. Rifatto da Carlo Lentze.** Lugano, Arnold, 1910 € 160
 in-8, pp. XVI, 181, (4), bella leg. t. tela coeva con impressioni liberty al piatto ant. Ritr. dell'A. e 575 ricette di cucina.



GUGLMAYR Teresa. **ENCICLOPEDIA CASALINGA ULTRAMODERNA.** Austria, Weiss, s.d. [1934] € 210
 gr. vol. in-8 gr., pp. 783, leg. t. tela edit. con tit. oro ai piatti e al d. E' un titolo evidentemente non appropriato in quanto l'opera è costituita quasi totalmente da ricette culinarie, accompagnate da tavv. illustrative a colori e da 170 figg.