

Tfno.:
976-550105
976-359037
976-554920
Fax :
976-356072



LIBRERIA PONS S.L.
C/ Félix Latassa, 33
50006 Zaragoza (Spain)
P.O. Box 10348

e-mail :
pedidos@libreriapons-zaragoza.com
admon@libreriapons-zaragoza.com
promedit@libreriapons-zaragoza.com
http ://www.libreriapons-zaragoza.com

COCINA – 2017

Nº 1 – ABAD ALEGRIA, Francisco: Diccionario de la cocina cristiana de España.
Zaragoza, 176 págs. 2008. Rca. € 12,00
Editorial: CERTEZA – ISBN: 978496219892
Ilustrado. .

Nº 2 – ABAD ALEGRIA, Francisco: Líneas maestras de la gastronomía y culinaria españolas (siglo XX).
Gijón, 240 págs. 2009. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 978497044636
Ilustrado. .

Nº 3 – ABAD ALEGRIA, Francisco: Migas: un clásico popular de remoto origen árabe.
Zaragoza, 108 págs. 2005. Rca. € 14,50
Editorial: CERTEZA – ISBN: 978496219199
Ilustrado. .

Nº 4 – ABAD ALEGRIA, Francisco: Nuevas líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX).
Gijón, 224 págs. 2011. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 978497046039
Ilustrado. .

Nº 5 – ABAD ALEGRIA, Francisco: Pimientos, guindillas y pimentón: una sinfonía en rojo.
Gijón, 208 págs. 2011. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 978497043564
Ilustrado. .

Nº 6 – ABELA Y SAINZ DE ANDINO, Eduardo José (Jerez de la Frontera, Cádiz, 1836-¿?): El libro del viticultor.
Valladolid, 326 págs. 2008. Rca. € 12,48
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497615099
Edición facsímil del año 1885, Madrid, Manuel Ginés Hernández.

Nº 7 – EL ACEITE español es puro de oliva.
Jaén, 46 págs. 1999. Rca. € 6,00
Editorial: EL OLIVO – ISBN: 9788495244130
Edición facsímil de Madrid, 193¿?, Mº Agricultura.

Nº 8 – AGULLO VIDAL, Ferran (Girona, 1863-Santa Coloma de Farners, Girona, 1933): Llibre de la cuina catalana.
Barcelona, 320 págs. 1995. Rca. € 14,42
Editorial: ALTA FULLA – ISBN: 9788485403868
Edición facsímil del año 1933, Barcelona, Llibr. Puig i Alfons. 2ª ed. aum.

Nº 9 – ALBERTI, Federico P.: Elaboración de vinos naturales y artificiales sin el empleo de substancias nocivas a la salud.
Valladolid, 432 págs. 2005. Rca. € 22,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497611978
Edición facsímil del año 1905, Barcelona, Francisco Puig.

Nº 10 – ALBURQUERQUE, Fernando: Los dulces caseros.
Sevilla, 280 págs. 2009. Rca. € 15,80
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498622508
Edición facsímil del año 1959, Madrid, El Arte.

Nº 11 – ALONSO DURO, María Luisa: La cocina casera.
Sevilla, 228 págs. 2009. Rca. € 13,50
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498622515
Edición facsímil del año 1960, Madrid, El Arte.

Nº 12 – ALTAMIRAS, Juan (La Almunia de Doña Godina, Zaragoza, f.s. XVII-Zaragoza, 1769): Nuevo arte de cocina.
Valladolid, 192 págs. 2010. Rca. € 8,32
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617352
Edición facsímil del año 1767, Barcelona, María Angela Martí.

Nº 13 – AMOROS Y VAZQUEZ DE FIGUEROA, Narciso (Peñíscola, Castellón, 1853-1929): Triticultura, molinería y panadería: industrias artológicas.
Valladolid, 240 págs. 2009. Rca. € 9,36
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497615938
Edición facsímil del año 1904, Barcelona, Sucesores de Manuel Soler.

Nº 14 – ARAMBURU, Ernesto: El olivo, el aceite y los jabones: práctica agrícola e industria casera.
Ubeda, 61 págs. 2002. Rca. € 6,01
Editorial: EL OLIVO – ISBN: 9788495244659
Edición facsímil del año 1945, Avila, Senen, Martín Díaz.

Nº 15 – ARANZADI UNAMUNO, Telesforo de (Vergara, Guipúzcoa, 1860-Barcelona, 1945): Setas u hongos del País Vasco.
Valladolid, 220 págs. 2009. Rca. € 15,60
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497616256
Edición facsímil del año 1897, Madrid, Imp. Asilo de Huérfanos.

Nº 16 – BALAGUER Y PRIMO, Francisco (Carles, Valencia, 1841-Madrid, 1880): Preparación de las conservas de carnes, pescados, leches, frutos y legumbres.
Valladolid, 152 págs. 2013. Rca. € 11,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490013465
Edición facsímil del año 1899, Madrid, Hijos de D.J. Cuesta.

Nº 17 – BARREDA, Fernando: El chacolí santanderino en los siglos XIII al XIX.
Valladolid, 74 págs. 2001. Rca. € 6,01
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788495636843
Edición facsímil del año 1946, Santander, Centro de Estudios Montañeses.

Nº 18 – BENDER, David A.: Diccionario de los Bender de nutrición y tecnología de los alimentos. 2ª ed.
Zaragoza, 558 págs. 2010. Rca. € 45,00
Editorial: ACRIBIA – ISBN: 9788420011370

Nº 19 – BERCHOUX, J.: La gastronomía o los placeres de la mesa; traducido por José de Urcullu (Bilbao, ¿?-1852).
Valladolid, 240 págs. 2010. Rca. € 9,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617680
Edición facsímil del año 1820, Valencia, José de Estevan y Cervera.

- Nº 20 – BOTELLA GONZALEZ, Antonio (Barcelona, 1962):** Cocinar al vacío. 2ª ed. Madrid, 336 págs. 2016. Enc. € 75,00
Editorial: AKAL – ISBN: 9788446043409
Ilustrado.
- Nº 21 – BOU GASCO, F.:** Estudio sobre el naranjo, limonero, cidro y otros árboles de la familia... Valencia, 428 págs. 1999. Rca. € 16,46
Editorial: PARIS-VALENCIA – ISBN: 9788483391068
Edición facsímil del año 1879, Castellón, Francisco Segarra.
- Nº 22 – BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme:** Fisiología del gusto. Gijón, 331 págs. 2012. Rca. € 30,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497046954
Ilustrado.
- Nº 23 – BRILLIAN-SAVARIN, Jean Anthelme:** Fisiología del gusto; traducido por el Conde de Rodalquilar. Valladolid, 368 págs. 2010. Rca. € 22,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617789
Edición facsímil del año 1869, Madrid, Alfonso Durán.
- Nº 24 – BURGOS, Miguel de:** Arte de destilar aguardiente y licores. Valladolid, 144 págs. 2002. Rca. € 6,01
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788495636867
Edición facsímil del año 1824, Madrid, D.M. Burgos.
- Nº 25 – BURGOS Y SEGUI, Carmen de (Almería, 1867-1932):** La cocina moderna. Valladolid, 260 págs. 2010. Rca. € 9,88
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617413
Edición facsímil del año 1918, Valencia, Prometeo.
- Nº 26 – CABRISAS, Juan (Cataluña, s. XIX):** Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana. Valladolid, 325 págs. 2010. Rca. € 8,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617369
Edición facsímil del año 1858, La Habana, Andrés Graupera.
- Nº 27 – CAMPILLO ALVAREZ, José Enrique (Cáceres, 1948):** Comer a lo largo de la historia. Valladolid, 174 págs. 2016. Rca. € 10,00
Editorial: UNIVERSIDAD DE VALLADOLID – ISBN: 9788484488590
Bibliografía, p.
- Nº 28 – CARCELLER, Rosanna (Castellon, 1978):** Food trucks: cocina sobre ruedas. Barcelona, 228 págs. 2016. Rca. € 25,00
Editorial: LIBROOKS – ISBN: 9788494456985
Ilustrado.
- Nº 29 – EL CASO “El Gaitero”.** Gijón, 80 págs. 2015. Rca. € 15,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497048828
- Nº 30 – CASTROVIEJO Y BLANCO-CICERON, José María:** Teatro venatorio y coquinario gallego, o sea arte de la caza... = CUNQUEIRO Y MORA MONTENEGRO, Alvaro: Arte de cocina... /epílogo galeato por Emilio Álvarez Blázquez; ilustrado por E.-C. Ricart, catalán... Madrid, 194 págs. 2005. Rca. € 36,00 Editorial: ENSENADA DE EZARO – ISBN: 978849338850
Edición facsímil del año 1958, Vigo, Ed. Monterrey.
- Nº 31 – CATZ, Clémence:** Trigo sarraceno: la alternativa sin gluten. Barcelona, 72 págs. 2016. Rca. € 9,95
Editorial: BETA – ISBN: 9788470914379
Ilustrado.
- Nº 32 – CHAMORRO FERNANDEZ, María Inés:** Tradiciones, alimentos y recetas de la cocina extremeña. Gijón, 239 págs. 2008. Rca. € 29,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497043960
Léxico. Bibliografía, p.
- Nº 33 – CHOMSKI, Débora:** Cocina judía para celebrar la vida: comidas de fiesta según fuentes hebreas clásicas, la Cábala y la tradición. Gijón, 367 págs. 2009. Rca. € 35,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497044295
Bibliografía, p.
- Nº 34 – LA COCINA** de los jesuitas: común modo de guisar, que se observaban en las casa de los regulares de la Compañía de Jesús. Valladolid, 75 págs. 2015. Rca. € 6,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490014851
Edición facsímil del año 1818, Sevilla, Bartolomé Manuel.
- Nº 35 – LA COCINA** en su tinta. Madrid, 240 págs. 2010. Enc. € 40,00
Editorial: BIBLIOTECA NACIONAL – ISBN: 9788492462155
Ilustrado.
- Nº 36 – LA COCINERA** moderna: manual práctico de cocina por E.V. Valencia, 295 págs. 1997. Rca. € 6,76
Editorial: PARIS VALENCIA – ISBN: 9788489725164
Edición facsímil del año 1888, Valencia, Terraza Aliena y Cia.
- Nº 37 – LA COCINERA** poblana o el libro de las familias. Valladolid, 478 págs. 2014. Rca. € 26,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490014349
Edición facsímil del año 1913, México, Sucesores Herrero Hermanos.
- Nº 38 – EL COCINERO** de los enfermos, convalecientes y desganados: arte de preparar varios caldos, atoles, sopas... Madrid, 193 págs. 2002. Rca. € 9,38
Editorial: BETANIA – ISBN: 9788480171748
Edición facsímil del año 1862, La Habana, Impr. La Cubana.
- Nº 39 – EL COCINERO** práctico: nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería, con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura. Valladolid, 700 págs. 2010. Rca. € 39,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617802
Edición facsímil del año 1899, Madrid, Saturnino Calleja.
- Nº 40 – COTINELI, Rogelio:** Manual de la perfecta cocina. Valladolid, 127 págs. 2010. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617123
Edición facsímil del año 1875, Madrid, Eduardo Martínez.
- Nº 41 – COUBARD D’AULNAY, Germain Etienne:** Monographie du café, ou manuel de l’amateur de café. Valladolid, 216 págs. 2013. Rca. € 9,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490012918
Edición facsímil del año 1843, París, Bouchard-Huzard.
- Nº 42 – LA CUYNERA** catalana o sia reglas útiles, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé. Valencia, 394 págs. 1998. Rca. € 8,84
Editorial: PARIS VALENCIA – ISBN: 9788483390597
Edición facsímil de Barcelona, 1890-1894, Torras.
- Nº 43 – LA CUYNERA** catalana. Valladolid, 392 págs. 2010. Rca. € 13,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617666
Edición facsímil de Barcelona, 1851, Viuda de Torras.
- Nº 44 – DE SERDIO, Ernesto:** Diccionario profesional del vino: una perspectiva española. 2ª ed. Madrid, 644 págs. 2015. Rca. € 36,00
Editorial: GLOBAL MARKETING – ISBN: 9788494390906
- Nº 45 – DELECROIX, Jean-Marie:** Los 170 alimentos que cuidan de tí. Barcelona, 384 págs. 2016. Rca. € 20,00
Editorial: AMAT – ISBN: 9788497358262
Ilustrado.

- Nº 46 – DIAZ, José María (Asturias, 1955):** Pan, té y cerveza: alimentación, cocina y gastronomía en Gran Bretaña durante la revolución industrial. Valladolid, 615 págs. 2015. Rca. € 21,00
Gijón, 326 págs. 2015. Rca. € 30,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497046596
Bibliografía, p.
- Nº 47 – DOMENECH PUIGCERCOS, Ignaci (Manresa, Barcelona, 1874-Barcelona, 1956):** El arte del cokero europeo. Valladolid, 149 págs. 2007. Rca. € 8,84
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613613
Edición facsímil del año 1931, Barcelona, Bonet de Quintanilla y Cardona.
- Nº 48 – DOMENECH PUIGCERCOS, Ignacio:** Ayunos y abstinencias: cocina de Cuaresma / Ignacio Domenech Puigcercos, F. Martí. Salamanca, 360 págs. 1999. Rca. € 9,02
Editorial: ALTA FULLA – ISBN: 9788485403325
Edición facsímil del año 1914, Madrid, Impr. Helénica.
- Nº 49 – DUCASSE, Alain:** Gran libro de cocina: la vuelta al mundo. Madrid, 1.136 págs. 2016. Enc. € 180,00
Editorial: AKAL – ISBN: 9788446042174
Ilustrado. Indices. Bibliografía, p.
- Nº 50 – FARESTIER, Rosina:** La cocina de las familias. Sevilla, 150 págs. 2009. Rca. € 9,90
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498622492
Edición facsímil del año 1936, Barcelona, Ramón Sopena.
- Nº 51 – FERNANDEZ FLOREZ, Juan Francisco:** La olla asturiana. Sevilla, 158 págs. 2010. Rca. € 8,20
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498624625
Edición facsímil del año 1874, Madrid, Manuel Ginéz Hernández.
- Nº 52 – FIGUIER:** Manual del cafetero / Figuié, Quentin. Valladolid, 120 págs. 2010. Rca. € 6,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497618885
Edición facsímil del año 1899, Barcelona Francisco Sabater.
- Nº 53 – FLANDRIN, Jean-Louis (Director):** Historia de la alimentación. Gijón, 1.101 págs. 2011. Rca. € 60,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497045599
Indices. Bibliografía, p.
- Nº 54 – FLOUEST, Anne:** La cocina neolítica y la cueva de La Molle-Pierre / Anne Floouest, Jean-Paul Romac. Gijón, 290 págs. 2011. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497045568
Ilustrado.
- Nº 55 – FURNEY, Gilles:** Atlas mundial de cocina y gastronomía: una geografía gastronómica / Guilles Furney, Olivier Echeverría. Madrid, 80 págs. 2008. Rca. € 11,30
Editorial: AKAL – ISBN: 9788446024194
- Nº 56 – GALDO, Fausto:** Biblioteca gastronómica de Galicia / Fausto Galdo, Guillermo Escrigas: incluye fascímile das “Conferencias culinarias” de Angel Muro: primeira monografía de cociña galega (1895). Santiago de Compostela, 162 págs. 2003. Enc. € 15,00
Editorial: XUNTA DE GALICIA – ISBN: 9788445337202
- Nº 57 – GARCIA GOMEZ, L. Jacinto:** Una historia comestible: homínidos, cocina, cultura y ecología. Gijón, 270 págs. 2013. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497047173
Bibliografía, p.
- Nº 58 – GONZALEZ Y ALVAREZ, Francisco (Jerez de la Frontera, Cádiz, s. XIX):** Apuntes sobre los vinos españoles. Sevilla, 208 págs. 2008. Rca. € 19,50
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498622775
Edición facsímil del año 1878, Madrid, Eduardo Cuesta y Sánchez.
- Nº 59 – GOUFFE, Jules:** The royal cookery book (Le livre de cuisine). Valladolid, 615 págs. 2015. Rca. € 21,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490018118
Edición facsímil del año 1869, Londres, Sampson Low, Son, and Marston.
- Nº 60 – GUIA** elección gourmand 2016: guía de restaurantes y hoteles de Catalunya, Andorra y otros lugares de interés. Tarragona 360 págs. 2016. Enc. € 20,00
Editorial: AROLA – ISBN: 9788494451171
- Nº 61 – HERNANDEZ DE MACERAS, Domingo:** Libro de arte de cozina. Salamanca, 360 págs. 1999. Enc. € 28,50
Editorial: UNIVERSIDAD DE SALAMANCA – ISBN: 9788474814545
Edición facsímil del año 1607, Salamanca, Antonio Ramírez.
- Nº 62 – HERNANDEZ DE MACERAS, Domingo:** Libro de arte de cozina. Sevilla, 166 págs. 2008. Rca. € 24,10
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498621860
Edición facsímil del año 1607, Salamanca, Antonio Ramírez.
- Nº 63 – IBN RAZIN AL-TUGIBI:** Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos. Gijón, 319 págs. 2007. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497043229
Bibliografía, p.
- Nº 64 – JULIA DE FONTENELLE, Jean Sébastien Eugène:** Nouveau manuel complet du verrier et du fabricant de glaces. Valladolid, 1.000 págs. 2013. Rca. € 41,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490012963
Edición facsímil del año 1900, París, L. Mulo.
- Nº 65 – LAROUSSE** Gastronomique en español. Madrid, 1.280 págs. 2015. Enc. € 100,00
Editorial: LAROUSSE – ISBN: 9788416368433
Ilustrado.
- Nº 66 – LASSUS, P.L. :** Cocina práctica de Cuaresma. Valladolid, 92 págs. 2015. Rca. € 7,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490014929
Edición facsímil del año 1905, Barcelona, Francisco Puig.
- Nº 67 – LOPEZ Y CAMUÑAS, José:** Tratado de repostería, pastelería, confitería, café, botillería. A Coruña, 172 págs. 2013. Enc. € 36,00
Editorial: ORBIGO – ISBN: 9788499945439
Edición facsímil del año 1854, Madrid, Manuel Minuesa de los Ríos.
- Nº 68 – LOPEZ Y LOPEZ, Matías (Sarría, Lugo, 1825-Madrid, 1891):** El chocolate, su origen, su fabricación y su utilidad. Valladolid, 120 págs. 2010. Rca. € 6,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497618342
Edición facsímil del año 1875, Madrid, José M. Ducazcal.
- Nº 69 – M., Eladía (Viuda de Carpinell):** Carmencita o la buena cocinera. Valladolid, 320 págs. 2010. Rca. € 11,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617581
Edición facsímil del año 1934, Barcelona, Eugenio Subirana.
- Nº 70 – MAILLET, José:** El confitero moderno: tratado completo y práctico de confitería y de pastelería... Valencia, 316 págs. 1999. Rca. € 7,28
Editorial: PARIS VALENCIA – ISBN: 9788483390900
Edición facsímil del año 1851, Barcelona, V.E.H. de Mayol.

- Nº 71 – MARTINEZ MONTIÑO, Francisco:** Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería. Valladolid, 542 págs. 2006. Rca. € 15,60
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613002
Edición facsímil del año 1763, Barcelona, María Angela Martí.
- Nº 72 – MATA, Juan de la (Matalavilla, León, s. XVIII):** Arte de repostería. Valladolid, 206 págs. 2003. Rca. € 12,20
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497610652
Edición facsímil del año 1747, Madrid, Antonio Marín.
- Nº 73 – MATA, Juan de la:** Arte de repostería. Sevilla, 246 págs. 2008. Rca. € 29,50
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498623369
Edición facsímil del año 1755, Madrid, José García Lanza.
- Nº 74 – MENDEZ RIESTRA, Eduardo:** Lo comido y lo servido: una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la Edad Moderna. Gijón, 258 págs. 2007. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497042543
Ilustrado. Indices. Bibliografía, p.
- Nº 75 – MENENDEZ PATTERSON, M^a Angeles:** Los alimentos funcionales: nuevos alimentos para un nuevo estilo de vida. Gijón, 111 págs. 2013. Rca. € 18,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497047296
Bibliografía, p.
- Nº 76 – MOCILLET, José:** El confitero moderno. Valladolid, 320 págs. 2013. Rca. € 11,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490013526
Edición facsímil del año 1851, Barcelona, Viuda e Hijos de H. de Mayol.
- Nº 77 – MORENO, María Paz:** De la página al plato: el libro de cocina en España. Gijón, 254 págs. 2012. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497046299
Ilustrado. Bibliografía, p.
- Nº 78 – MOYANO, Guillermo:** El cocinero español y la perfecta cocinera instruídos en lo mejor del arte culinario de otros países. Valencia, 334 págs. 2005. Rca. € 7,28
Editorial: PARIS VALENCIA – ISBN: 9788483393314
Edición facsímil del año 1867, Málaga, Francisco de Moya.
- Nº 79 – MURO, Angel (Madrid, 1839-Bouza, Pontevedra, 1897):** El practicón: tratado completo de cocina. Valladolid, 576 págs. 2010. Rca. € 35,36
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617437
Edición facsímil del año 1893, Madrid.
- Nº 80 – NAIT, A. de:** El cocinero univeral o arte de guisar al estilo moderno. Valladolid, 224 págs. 2010. Rca. € 8,32
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617659
Edición facsímil del año 1911, Barcelona, Ed. Maucci.
- Nº 81 – NEIRA CANCELA, Juan (Vigo, 1849-Orense, 1909):** Caldo gallego. A Coruña, 236 págs. 2015. Enc. € 31,20
Editorial: ORBIGO – ISBN: 9788416633067
Edición facsímil del año 1889, A Coruña, Andrés Martínez.
- Nº 82 - NOLA, Ruperto de:** Libro de guisados, manjares y potajes. Valencia, 142 págs. 1997. Rca. € 6,24
Editorial: PARIS VALENCIA – ISBN: 9788489725461
Edición facsímil del año 1529, Logroño, Miguel de Eguía (Estella, Navarra, 1495-Idem, 1544).
- Nº 83 - NOLA, Ruperto de:** Libro de guisados, manjares y potajes. Valladolid, 142 págs. 2010. Rca. € 7,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617451
Edición facsímil del año 1529, Logroño, Miguel de Eguía.
- Nº 84 – OLIVAN Y PALACÍN, Nicasio F.:** Industria práctica de las conservas alimenticias. Valladolid, 184 págs. 2010. Rca. € 13,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617796
Edición facsímil del año 1917, Barcelona, Domingo Ribo.
- Nº 85 – ORTIZ CUADRA, Cruz Miguel:** Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?. Madrid, 385 págs. 2006. Rca. € 30,00
Editorial: DOCE CALLES – ISBN: 9788497440479
Indices. Bibliografía, p.
- Nº 86 – PARDO BAZAN, Emilia (A Coruña, 1851-Madrid, 1921):** La cocina española antigua. Valladolid, 424 págs. 2012. Rca. € 13,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490012031
Edición facsímil del año 1913, Madrid, Renacimiento.
- Nº 87 – PARDO BAZAN, Emilia:** La cocina española moderna. Valladolid, 424 págs. 2010. Rca. € 14,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617512
Edición facsímil del año ¿1918?, Madrid, S.A.R..
- Nº 88 – PEREZ, Dionisio, Post-Thebussem (Grazalema, Cádiz, 1872-Madrid, 1935):** Guía del buen comer español: inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones. Valladolid, 356 págs. 2006. Rca. € 18,72
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497612357
Edición facsímil del año 1929, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- Nº 89 – PEREZ ESCOHOTADO, Javier:** El mono gastronómico: ensayos de arte y gastronomía. Gijón, 173 págs. 2014. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497048187
Ilustrado. Bibliografía, p.
- Nº 90 – PEREZ GUTIERREZ, Dionisio (Grazalema, Cádiz, 1872-Madrid, 1935):** Naranjas: el arte de prepararlas y comerlas. Sevilla, 118 págs. 2009. Rca. € 9,90
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498622553
Edición facsímil del año 1930, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- Nº 91 – PEREZ GUTIERREZ, Dionisio:** Guía del buen comer español. Sevilla, 362 págs. 2009. Rca. € 21,90
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498621686
Edición facsímil del año 1929, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- Nº 92 – PEREZ DE ZUÑIGA, Juan:** Cocina cómica. Valladolid, 160 págs. 2013. Rca. € 8,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490014066
Edición facsímil del año 1897, Madrid, Hijos de M.G. Hernández.
- Nº 93 – PUGA Y PARGA, Manuel María, Picadillo (Santiago de Compostela, 1874-A Coruña, 1918):** Pote aldeano. Sevilla, 164 págs. 2011. Rca. € 11,40
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498624694
Edición facsímil del año 1911, Madrid, Impr. Artística Española.
- Nº 94 – PUGA Y PARGA, Manuel María:** 36 maneras de guisar el bacalao. Gijón, 61 págs. 2004. Rca. € 8,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497041300
Ilustrado.
- Nº 95 – PUIG I ALFONSO, Francisc:** La cuyna catalana. Sevilla, 262 págs. 2010. Rca. € 17,20
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498624502
Edición facsímil del año 1907, Barcelona, Hijos de Jaime Jeps.
- Nº 96 - PYSBE:** Recetas de bacalao / P.Y.S.B.E. [Pesquerías y Secaderos de Bacalao de España; dibujos de Rafael de Penagos]. Burgos, 240 págs. 2001. Rca. € 16,83
Editorial: DOSSOLES – ISBN: 9788487527187
Edición facsímil del año 1936, San Sebastián, Tall. Offset.

- Nº 97 – QUERINO, Manuel:** A arte culinària na Bahia. Valladolid, 86 págs. 2014. Rca. € 6,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490014523
Edición facsímil del año 1957, Salvador (Brasil), Progresso.
- Nº 98 – ROSE, Mademoiselle:** 100 fiambres variados: fórmulas escogidas. Valladolid, 206 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613330
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 99 – ROSE, Mademoiselle:** 100 fórmulas para preparar los platos de ternera: recetas útiles y económicas. Valladolid, 212 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613385
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 100 – ROSE, Mademoiselle:** 100 fórmulas para aprovechar los sobrantes de las viandas, condimentos variados, exquisitos y económicos. Valladolid, 176 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613408
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 101 – ROSE, Mademoiselle:** 100 fórmulas para preparar salsas: recetas exquisitas y variadas. Valladolid, 157 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613347
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 102 – ROSE, Mademoiselle:** 100 fórmulas para preparar sopas y potajes: recetario económico y sencillo. Valladolid, 197 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613392
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 103 – ROSE, Mademoiselle:** 100 maneras de preparar los huevos: formulario escogido y práctico. Valladolid, 162 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613378
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 104 – ROSE, Mademoiselle:** 100 maneras de preparar los platos de vigilia: fórmulas sencillas y económicas. Valladolid, 160 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613354
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 105 – ROSE, Mademoiselle:** 100 maneras de preparar las legumbres: fórmulas escogidas. Valladolid, 173 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613361
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 106 – ROSE, Mademoiselle:** 100 modos diversos de aliñar la carne de vaca: fórmulas selectas y prácticas. Valladolid, 206 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613422
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 107 – ROSE, Mademoiselle:** 100 platos distintos para vegetarianos. Valladolid, 216 págs. 2009. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497616447
Edición facsímil del año 1895, Madrid, Saturnino Calleja.
- Nº 108 – ROSE, Mademoiselle:** 100 recetas para preparar un plato en pocos minutos. Valladolid, 220 págs. 2007. Rca. € 6,24
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497613415
Edición facsímil de Madrid, 19¿?, Saturnino Calleja.
- Nº 109 – SANTACANA MESTRE, Joan:** Lo sagrado y lo abominable: la cocina de los pueblos prerromanos de España /Joan Santacana Mestre, Joan Durán. Gijón, 133 págs. 2011. Rca. € 18,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497045971
Ilustrado. Bibliografía, p.
- Nº 110 – SANTIAGO, Diego de (San Martín de Trevejo, Cáceres, s. XVI):** Arte separatoria y modo de apartar todos los licores. Valladolid, 480 págs. 2013. Rca. € 15,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490013410
Edición facsímil del año 1598, Sevilla, Francisco Pérez.
- Nº 111 – SARRAU, José:** Tapas y aperitivos: especialidades de bar, colmado y taberna. Sevilla, 158 págs. 2011. Rca. € 10,90
Edición facsímil del año 1944, Madrid, Peña.
- Nº 112 – SAVARIN, Brillat:** The physiology of taste or transcendental gastronomy. Valladolid, 347 págs. 2015. Rca. € 20,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788490018279
Edición facsímil del año 1854, Philadelphia, Lindsay & Blakiston.
- Nº 113 – SEKIGUCHI, Ryoko:** El secreto de la cocina japonesa: lo astringente y la comida fantasma. Gijón, 93 págs. 2013. Rca. € 15,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497047128
- Nº 114 – SELLA MONTSERRAT, Joan:** Comer como un rey: las mesas de Amadeo I de Saboya y Alfonso XII de Borbón. Gijón, 173 págs. 2009. Rca. € 20,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497044448
- Nº 115 – SERRANO LARRAYOZ, Fernando (Coordinador):** Un recetario navarro de cocina y repostería: siglo XIX. Gijón, 200 págs. 2011. Rca. € 25,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497045681
Facsímil del manuscrito.
- Nº 116 – SIMON PALMER, María del Carmen:** Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España. Gijón, 477 págs. 2003. Rca. € 42,00
Editorial: TREA – ISBN: 9788497041034
Índices.
- Nº 117 – SOLANILLA PARDINA, José Luis:** Tesoros gastronómicos de Aragón / José Luis Solanilla Pardina, Miguel Angel Vicente Val. Zaragoza, 285 págs. 2014. Enc. € 29,90
Editorial: ALMOZARA – ISBN: 9788494083815
Ilustrado.
- Nº 118 – SOUBERAIN, J.L.:** Nuevo diccionario de falsificaciones y alteraciones de los alimentos..., traducido por J.R. Gómez Pano. Valencia, 686 págs. 1992. Rca. € 29,12
Editorial: PARIS VALENCIA – ISBN:
Edición facsímil del año 1876, Madrid, Moya y Plaza.
- Nº 119 – THEBUSSEM, Dr.:** La mesa moderna. Valencia, 318 págs. 2002. Rca. € 7,28
Editorial: PARIS VALENCIA – ISBN: 9788483392393
Edición facsímil del año 1888, Madrid, Tip. Huérfanos.
- Nº 120 – THEBUSSEM, Dr.:** La mesa moderna. Sevilla, 326 págs. 2008. Rca. € 25,30
Editorial: EXTRAMUROS – ISBN: 9788498622638
Edición facsímil del año 1888, Madrid, Tip. Huérfanos.
- Nº 121 – THEBUSSEM, Dr.:** La mesa moderna. Valladolid, 320 págs. 2010. Rca. € 11,50
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497617642
Edición facsímil del año 1888, Madrid, Tip. Huérfanos.
- Nº 122 – THEBUSSEM, Dr.:** La mesa moderna. Madrid, 320 págs. 2009. Rca. € 12,90
Editorial: J DE J – ISBN: 9788493630485
Edición facsímil del año 1888, Madrid, Tip. Huérfanos.
- Nº 123 – VALSECCHI, Pedro Pablo:** El moderno destilador-licorista. Valladolid, 438 págs. 2000. Rca. € 12,00
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788495636027
Edición facsímil del año 1888, Barcelona, Manuel Saurí.

Nº 124 – VIEIRA, Alberto: Obras clásicas sobre literatura del vino:
CD-ROM.
Madrid, 1998. € 180,30
Editorial: DIGIBIS – ISBN: 9788489763197

Nº 125 - VILARDELL COLOMER, Ramón: El formulario
práctico del pastelero / Ramón Vilardell Colomer, José Jornet.
Valladolid, 200 pág. 2005. Rca. € 6,01
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497611510
*Edición facsímil del año 1933, Barcelona, Tipografía
Catalana.*

Nº 126 – VILLENA, Enrique de Aragón, Marqués de: Arte
cisoría.
Valladolid, 375 págs. 2006. Rca. € 12,48
Editorial: MAXTOR – ISBN: 9788497612593
Edición facsímil del año 1879, Barcelona, Renaixença.

Nº 127 – VILLENA, Enrique de, Marqués de Aragón: Arte
cisoría.
A Coruña, 221 págs. 2013. Enc. € 70,00
Editorial: ORBIGO – ISBN: 9788499943350
Edición facsímil del año 1766, Madrid, Antonio Marín.