

APPERT, François

L'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales.

Reference: 75179

Paris, éd. chez Patris et Cie, 1810, EDITION ORIGINALE, pt. in-8, plein veau noir, auteur et titre dorés à la main sur dos lisse, reliure moderne, ill. par 1 pl. dépliant avec 6 figures en noir, explications de la planche, signature de l'auteur au dos de la page de pré-titre, XXXII - 116 pp., papier à la cuve, table des matières, préface, "Propriétaire à Massy, département de Seine et Oise, l'auteur, ancien Confiseur Distillateur, Maître de Bouche de la Maison Ducale de Christian IV. Grâce à cet ouvrage, qui explique la fabrication des boîtes de conserve, Appert reçoit un prix qui lui permet de déposer un brevet et de commencer la commercialisation de son invention (la stérilisation). Après une première partie concernant les instruments pour la conservation (le laboratoire, les bouteilles et les vases - "Moyens de distinguer les bouteilles ou vases qui risqueraient de s'avarier"), description des procédés pour la conservation et ce pour chaque aliment. Il aborde des thèmes comme les plantes médicinales, moût de raisin ou vin doux, petites fèves des marais etc. Suit une "Manière de faire usage des substances préparées et conservées", parmi lesquelles la "Préparation du sirop de raisin par M. Parmentier". Cet ouvrage, contrairement comme le signale Vicaire, l'édition originale est bien de 1810, comme la nôtre ! Belle et sobre reliure moderne. RARE Très bon état de la reliure, comme neuf; le papier présente quelques petites rousseurs et de petites taches mais sans importance pour la lecture

Price: **€1,000.00**

This item is offered by:

Le Festin de Babette

lefestindebabette@orange.fr

Phone: 05 49 91 99 48

3, rue de la Poêlerie

86500 Montmorillon

France

<https://v5.livre-rare-book.net/livres/11993095-75179>