

PILEUR D'APPLIGNY (M. Le) & PAILLET

Instructions sur l'Art de Faire La Bière, au moyen desquelles chaque particulier peut faire cette boisson chez lui, à peu de frais, & dans la plus grande perfection.

Référence : WOC-2000

Paris, Chez Serviere, 1783. V-2ff,255pp., suivi de PAILLET: Instructions sur La Plantation, La Culture et La Récolte du Houblon. Paris, Chez l'Éditeur, M. Jacquemart, 1781. XVI (Epître dédicatoire-Avant-propos de l'Éditeur),126pp. 2 volumes réunis en 1 volume in-12 (17,5x3x10cm) relié plein veau raciné d'époque, dos orné de faux-nerfs dorés et 1 seul titre sur maroquin noir, coiffes et coins faibles.

Commentaire : Les 2 ouvrages très rares réunis en 1 seul que l'ancien propriétaire de 18ème siècle jugé nécessaire de les reliés ensemble. 1-Table des Matières pour Instructions sur l'Art de Faire la Bière: Antiquité de la Bière. Salubrité de la Bière. Des vins de grains en général. Grains qu'on emploie pour faire la Bière. Considérations fur les grains employés le plus généralement pour faire la Bière. Du terrain qui convient à l'orge, & du choix de ce grain. De la préparation du grain. Manière de faire la Drèche. Observation. Manière de fécher la Drèche. Observations. Moutûre du grain. Choix de la Drèche. Tableau qui indique le tems auquel les Bières deviennent claires. Procédé général de la fabrication de la Bière. De la qualité de l'eau propre à faire la Bière. Du Houblon. Choix du Houblon. Effets du Houblon, & quantité qu'on doit en employer. Des autres ingrédients que l'on ajoute aux moûts de Bière. Bière de Mélaffe. Du ferment ou levain. Manière ancienne de faire la Bière. Description d'une Brafferie, & des agrès nécessaires pour faire la Bière. Observations fur la différence des Bières. Manipulation des Braffeurs de Paris. Manipulation des Braffeurs de Londres. Table destinée à fixer la température des différens moûts Bière, &c. Des vaisseaux destinés à la fabrication & à la conservation de la Bière. Des caves & celliers. Notice de différentes Bières d'Angleterre. Méthode particulière. Bière de table braffée feule. Aile d'Avoine. Des altérations qui surviennent aux Bière, & des moyens employés par les Braffeurs pour y remédier. Remèdes plus convenables aux altérations des Bières. Aile blanche de Flandre. Examen critique de la manipulation des Braffeurs. Procédé fuivi en Angleterre par plusieurs particuliers. Autre procédé. Observations fur la manière de conduire la fermentation des moûts. 2- PAILLET (Barbier: Dictionnaire des ouvrages anonymes. Tome II-page 950): Instructions sur la Plantation, la Culture et la Récolte du Houblon: Discours prélimaire. Des terres propres pour le houblon. De la situation de la terre. De la préparation de la terre avant plantation. De la manière de tirer le plan des monticules, & de la distance qu'elles doivent avoir. De la faison propre à planter. Du choix du plant. De la manière de planter le houblon. De la manière de cultiver une houblonnière, pendant l'été qui suit la plantation. De la culture d'une houblonnière, pendant l'hiver qui suit la plantation. De la manière de cultiver & de tailler le houblon au printemps. Du temps & de la manière d'échalader le houblon. De la manière d'attacher le houblon aux perches. De la Culture d'été, & de l'entretien des monticules. De l'arrosage du houblon. De la récolte du houblon. De la manière de faire fécher le houblon. Plan des tourailles. De l'emballage du houblon. De la manière de conferver les perches pendant l'hiver. De l'engrais & du labour pendant l'hiver. De l'engrais & du labour pendant l'hiver. Observations ultérieures. Des dépenses annuelles pour une houblonnière, & du produit qu'on peut en retirer.

Année

1781

Prix : **3 000,00 €**

Cet article vous est proposé par :

Librairie Hermès

info@librairie-hermes.fr

Tél. +33 450 92 04 43

17, avenue Pasteur

74100 Annemasse

France

<https://v5.livre-rare-book.net/livres/29917375-WOC-2000>