

PARMENTIER (A.)

Aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811, pour servir de suite au traité publié sur cette matière; avec une notice historique et chronologique du corps sucrant

Référence : 19272

Paris, Imprimerie Imperiale, 1812, in-8, (4), 452pp, demi-basane verte, dos lisse à filets, tranches mouchetées (rel. post.), PREMIERE EDITION de cette ouvrage qui a été publié un an avant la mort de son auteur, Auguste Parmentier. Le blocus continental avait rendu le sucre excessivement cher. Parmentier dirigea ses regards observateurs vers la vigne, et s'aperçut que cette plante renfermait les éléments nécessaires, sinon pour remplacer, au moins pour rendre supportable le manque presque complet de sucre. Il s'appliqua exclusivement à la culture de la vigne et au moyen d'en utiliser les produits (le vin, le vinaigre et le sirop de raisin). Bel exemplaire, rare (4), 452pp.

Année

1812

Prix : **1 200,00 €**

Cet article vous est proposé par :

Librairie Axel Benadi

axel.benadi@gmail.com

Tél. 06 60 05 09 80

<https://v5.livre-rare-book.net/livres/5472381-19272>