

**Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation ;
Contenant La manière de préparer toutes sortes de viandes, de
volailles, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits, &c. La
façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtés, vermicel,
macaronis, &c. Ouvrage également utile aux chefs d'Offices & de
Cuisine les plus habiles, & aux Cuisinières qui ne sont employées
que pour des Tables bourgeoises. On y a joint des Observations
médicinales qui font connaitre la propriété de chaque aliment,
relativement à la santé, & qui indiquent les mets les plus
convenables à chaque tempérament**

Référence : 16738

1772 Paris, Lottin le jeune, 1772, in 12 de (4-XIV-(2)-372-367 pp., rel. d'ép. de plein veau granité, dos à nerfs orné de fers dorés, pièce de titre de maroquin rouge, petit manque en pied, sinon bel ex.

Commentaire : "Édition fort augmentée d'un ouvrage qui a paru pour la première fois en 1767. Mais la première édition n'avait que 382 pages." Les auteurs, selon Vicaire pourraient être Aubert de La Chesnaye des Bois, Jean Goulin et Auguste Roux." En 750 pages, on trouve dans cet excellent recueil, tous les renseignements et toutes les recettes concernant la table dans la seconde moitié du XVIII^e siècle ; cuisine, pâtisserie, confiserie. (...), on trouve aussi d'intéressantes observations médicales." (Oberlé, 124). (Vicaire 276. - Simon 499. - Bitting 543.).

Année

1772

Prix : **500,00 €**

Cet article vous est proposé par :

Fronhofer Schlösschen Galerie

bernard.esposito@icloud.com

Tél. +49 9356 6034856

Kreuzstrasse 3

97775 Burgsinn

Allemagne

<https://v5.livre-rare-book.net/fr/livres/5472657-16738>