

APPERT, François-Nicolas

Le livre de tous les ménages, ou l'Art de conserver pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales

Référence : 51130

Paris, Barrois l'aîné, 1813, in-8, XXXVIII-176 pp, 1pl. depl, Demi-vélin vert à coins de l'époque, dos lisse, pièce de titre grenat, Une planche dépliant gravée par Gaitte. Troisième édition revue et augmentée de procédés, d'expériences et d'observations nouveaux. Après avoir été confiseur à Massy, Appert (1749-1840) inventa le procédé de mise en conserve des aliments et reçut un prix de 12000 francs pour cette découverte. Il put ainsi exploiter son brevet commercialement, mais fut ruiné après la mort de Napoléon. Pasteur reprendra ses expériences lors de ses études sur la bière publiées en 1876. Mors et coins restaurés, quelques mouillures et rousseurs, petite galerie de vers dans la marge intérieure en fin de volume avec atteinte à certaines lettres. Vicaire p. 35 ; Bitting, p. 14. Couverture rigide

Commentaire : Bon XXXVIII-176 pp., 1pl. depl.

Année

1813

Prix : **450,00 €**

Cet article vous est proposé par :

Librairie Alain Brieux
alain.brieux@gmail.com
Tél. 331 42 60 21 98
48, rue Jacob
75006 Paris
France

<https://v5.livre-rare-book.net/fr/livres/5472834-51130>