

*PARMENTIER, Antoine Augustin*

## Aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811

Référence : 88739

Paris, Imprimerie Impériale, 1812, in-8, [4]-452 pp, Demi-basane brune à coins de l'époque, dos lisse orné de roulettes, pièce de titre rouge, Édition originale de cet ouvrage qui a été publié un an avant la mort de son auteur, l'agronome et promoteur de la pomme de terre Antoine Parmentier (1737-1813). Le blocus continental ayant rendu le sucre excessivement cher, Parmentier s'orienta 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 observa ainsi la culture de la vigne et le moyen d'en utiliser les produits (le vin, le vinaigre et le sirop de raisin). Cette publication, destinée à rapporter les expériences et observations faites sur les sirops de raisins, fait suite à une Instruction publiée en 1809, sur le même sujet (Instruction sur les sirops et les conserves de raisins, destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique. Paris, Méquignon aîné, 1809). Fragment de la couverture rose d'origine collé (à l'envers) sur le contreplat inférieur, avec cette mention (autographe ?) à l'encre brune : « de la part de l'auteur ». Dos et coins usagés, avec traces de restauratio, bon état intérieur. Couverture rigide

**Commentaire :** Bon [4]-452 pp.

Année 1812

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/5472834-88739>