

La Pratica del distillatore e confettiere Italiano



Ancône, Arcangelo Sartori, 1816

1 vol. (105 x 160 mm) de 96 pp. Demi-velin rigide à coins, dos lisse, pièce de titre rose (reliure moderne).

Exemplaire imprimé sur papier bleuté.

Deuxième édition revue (la première est de Milan, 1815), avec les ajouts sur l'eau de rose et le parfum, de ce très rare guide de fabrication des sorbets, crèmes glacées, massepains et fruits en conserve. La description détaillée des glaces et de la crème pâtissière gelée est particulièrement intéressante, en ce qu'elle montre un procédé de fabrication avec des œufs, de la crème et du sucre, à la place d'eau aromatisée et de instructions détaillées sont données pour la fabrication de glaces dans des peaux de différents fruits, ce qui est toujours un fleuron de de l'élégance glacière italienne. La deuxième partie est dévolue aux différentes recettes de massepain et la création de fruits et légumes en pâte d'amande.

Manque à Bitting., Paleari, Westbury, et Vicaire. Aucun exemplaire de cet édition dans l'OCLC. ., 1084 et 1085, pour les éditions ultérieures. La New York Public Library possède un exemplaire de la première édition.

24889