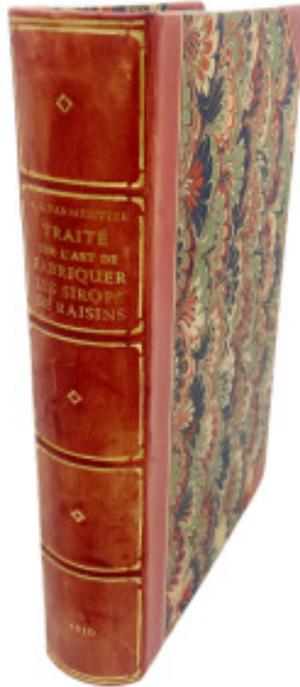




A. PARMENTIER - ELABORACIÓN DE SIROPES Y CONSERVAS DE UVAS - 1810



Materia: Libro antiguo de la primera mitad del siglo XIX. Texto en francés. Elaboración de siropes y conservas de uvas - Antoine Augustin Parmentier.

Publicación: París, Chez Méquignon aîné, 1810. Tercera edición.

Descripción: 8º mayor (23'5 x 16 cm). 386 páginas. Encuadernación holandesa, piel (posterior, s. XX).

Conservación: Buen estado.

Biografía del autor: Antoine-Augustin Parmentier (Montdidier, 1737-París, 1813) fue un farmacéutico, químico, higienista y nutricionista francés. En su formación de militar, fue primer farmacéutico de Napoleón e inspector general del Servicio de Sanidad. Fue uno de los creadores de la Escuela de panadería en Francia, introdujo la vacuna antivariólica en el ejército, estudió la conservación de los alimentos por el frío como la carne y trabajó el maíz, opio, remolacha y, sobre todo, la patata. En relación con ello, su experiencia como cautivo en Prusia durante la Guerra de los Siete Años, lo llevó a defender la patata como alternativa alimentaria, pues en Francia, como en casi toda Europa, se la consideraba no comestible. De este modo, consiguió que se levantaran las leyes que prohibían su cultivo y promovió su consumo, por ello hoy día la especialidad gastronómica francesa, que consiste en capas de puré de patata junto con carne picada, recibe el nombre de Parmentier en su honor.

Reference: L1342

[Este artículo necesita permiso de exportación](#)