

Traité historique et pratique de la cuisine

Titre(s) : Traité historique et pratique de la cuisine : ou le Cuisinier instruit de la connoissance des animaux,... de la façon de préparer les divers alimens et de les servir, suivi d'un petit abrégé sur la manière de faire les confitures liquides et autres desserts de toute espèce... Par le sieur Menon

Auteur(s) : Menon (16.-17..)

Autre(s) responsabilité(s) : Collège royal de la Société de Jesus à La Flèche Collegii regii flexiensis soc. Jes. (1604-1762) - Ancien possesseur

Editeur, producteur : 1758

Description matérielle : 2 vol (cliii-468 p.- V pl. dépl.; 552-84 p.) : ill. gr.s.b. ; in 8 ?

Classification décimale Dewey : XVIII ème siècle

Note sur le contenu : Quelques illustrations gravées sur bois in texto représentant des plats ou animaux dressés, pl. dépl. de plans de mets

Résumé ou extrait : Menon, dont on ne sait rien si ce n'est des ouvrages qu'il écrivit. Le plus célèbre reste la "Cuisinière bourgeoise". Nouveau traité de cuisine, Nouvelle cuisine avec de nouveaux menus..., la science du maître d'hôtel cuisinier, la science du maître d'hôtel confiseur, les soupers de la cour, cuisine et office de santé, traité historique et pratique de la cuisine., manuel des officiers de bouche, almanach de cuisine etc.... sont les livres écrits par ce cuisinier discret. La pâte de fruits de coing y est appelé cotignac

Sujet(s) : M1073 Histoire de la cuisine dix-huitième siècle

Sujet - Nom commun : M Arts mécaniques et métiers

Adresse électronique et mode d'accès : <http://digital.bibliothek.uni-halle.de/hd/content/titleinfo/355532>