

Le livre de tous les ménages  
ou l'Art de conserver pendant plusieurs années toutes  
les substances animales & végétales par Appert  
propriétaire à Massy Seine-&-Oise, ancien confiseur & distillateur  
élève de la bouche de la maison ducale de christian IV.  
3<sup>e</sup> édition. 1813.

(l'auteur)

p<sup>f</sup> la Copie { « c'est p- vous, particulièrement qu'il écrit, tendres & intéressantes mères qui êtes p- vos familles une seconde Providence. Hâtez-vous de mettre ces procédés en pratique, hâtez-vous etc. un jour viendra où dans le triste hiver la bouche enflammée de vos enfants malades sera délicieusement rafraîchie par ces substances salutaires un jour viendra où vous offrirez avec une douce satisfaction ces substances agréables ... le plaisir commandera la reconnaissance etc.

—  
M<sup>r</sup> Appert dit le courrier de l'Europe 10 fév 1809 a trouvé l'art de fixer les saisons.

ustensiles. { v p. 4. - casse-bouteilles. - pinces - dévidoir. tabouret en paille  
chaudière à vapeur. - presse p- le suc des plantes - mâchoir à levier  
p- pincer les bouchons. tour p- tordre le fil de fer.

bouchage. lorsque le bouchon s'introduit totalement dans la bouteille, il est prudent de le retirer - renverser la bouteille la tête en bas ne prouve rien. (12).

lut p- boucher chaud vive mêlée à du fromage à la pie en consistance de pâte produit un lut qui durcit promptement et qui résiste à la chaleur de l'eau bouillante de ce lut enduire tout le bouchon à l'extérieur - garnir le bord des bocaux de chanvre et de bandelettes de toile par-dessus bien appuyées contre le bouchon & en descendant jusqu'à la cordeline ou la bague etc. - un petit bouchon sur le gros p- le fil de fer puisse mordre. (16)

Si on remplit le bain-marie à mesure qu'il s'évapore par de l'eau non-bouillante, les bouteilles qui sont dans le bain-marie se cassent, à cause de la différence de température. (18).

—  
« dans l'application de la chaleur au bain-marie, j'ai rencontré bien des obstacles particulièrement p<sup>f</sup> les petits pois. car c'est de toutes les substances la plus difficile à conserver parfaitement. » trop tendres, ils fondent en eau - trop vieux n'ont plus de goût, entrent en fermentation, les bouteilles cassent avec détonation.

Jolie anecdote X { à la fin d'un dîner, on veut de la crème p- le café. l'auteur débouche une de ses bouteilles. la crème est excellente. - il la maxale & fait du beurre. - avec ce beurre confectionne une soupe à l'oignon ! (100)