

Huile Dolive Et Autres Huiles Veacutegeacutetales

Ce véritable traité, fruit des labeurs d'un agriculteur expert, s'adresse à tout enthousiaste des oliviers professionnel ou amateur. Paru à l'origine en 1900, il constituait un outil de travail indispensable de l'arboriculteur et ses 364 pages, remplis de planches et gravures, contiennent une mine d'informations qui est toujours utile et intéressante aujourd'hui. Table des matières : Histoire naturelle de l'olivier – Caractères généraux ; Variétés de l'olivier cultivé ; Culture de l'olivier – Régions de culture de l'olivier ; Sol et exposition convenables ; Multiplication de l'olivier ; Pépinières et plantations ; Soins d'entretien annuels ; Fumure ; Production, récolte et conservation ; Causes de dépérissement des oliviers ; Préparation, falsifications et usages des produits – Les olives ; L'huile d'olive ; Caractères de l'huile d'olive ; Falsifications, moyens de les reconnaître ; Usage des produits de l'olivier. Grande partie des premiers livres, en particulier ceux qui datent d'avant 1920, sont aujourd'hui très rares et de plus en plus chers. Nous offrons des rééditions modernes de haute qualité et à prix abordables qui contiennent le texte et l'art originaux de ces ouvrages classiques.

The 14 papers of this book represent the first attempt to explore systematically Galen's major contribution in the complex area of ancient pharmacology.

Volumes 2-3 include section: Répertoire des travaux publiés sur la composition, l'analyse et les falsifications des denrées alimentaires.

Après Le Manuel du Garçon Boucher, Arthur Le Caisne secoue de nouveau nos neurones et nos croyances sur la cuisine en près de 700 pourquoi et explications. Ustensiles, ingrédients, viandes, poissons et fruits de mer, légumes, préparations et cuissons sont passés au crible des remises en question. Chacune des réponses repose sur les études et expériences scientifiques les plus récentes, et est toujours livrée avec une bonne dose d'humour et de bienveillance. Pourquoi ? Et pourquoi ? Mais pourquoi ? Si vous avez des enfants vous êtes déjà passé par cette étape du pourquoi à tout va : « Pourquoi le ciel est bleu ? », Pourquoi les haricots verts sont verts ? », « Pourquoi l'eau des pâtes déborde ? »... C'est magique cette période des pourquoi parce qu'on apprend plein de choses. Et c'est comme ça qu'on comprend pourquoi l'eau des pâtes déborde (et comment faire pour l'éviter), pourquoi il faut saler l'eau de cuisson de certains légumes mais pas d'autres, pourquoi un pot-au-feu préparé la veille est meilleur, pourquoi il faut mettre les haricots verts à cuire à l'eau bouillante et les pommes de terre à l'eau froide, pourquoi les fraises et les pommes sont des légumes... Ah ! Et aussi pourquoi les spaghetti bolognese n'existent pas...

L'huile d'olive et les autres huiles végétales (colza, amande, sésame, lin, noix...) ont de nombreuses vertus que vous pouvez mettre à profit : Pour votre santé : prévenir certaines maladies (cardiovasculaires, neuro-dégénératives, cancers...), profiter de leurs vertus digestives et anti-douleur, apaiser les problèmes cutanés, vous protéger des affections hivernales... Pour votre beauté : embellir votre chevelure, entretenir votre corps, prendre soin de votre peau, vos mains et vos pieds... Dans votre maison : entretenir le bois, le fer forgé, le cuivre, le marbre, le cuir, dégripper vis et charnières, embellir vos plantes d'intérieur... Dans votre jardin : entretenir les outils de jardin, éliminer les pucerons, protéger vos mains... Cet ouvrage combine astuces, conseils, recettes et modes d'emploi testés et validés.

[Bulletins] no. 1-19 and other miscellaneous material of the Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques (Geneva, 1908) appended to vol. 21 no. 2.

Huile d'olive et autres huiles végétales Un concentré de bienfaits pour votre santé, votre beauté et votre maison Editions Eyrolles

In accordance with Article 102 of the Charter and the relevant General Assembly Resolutions, every treaty and international agreement registered or filed and recorded with the Secretariat since 1946 is published in the United Nations Treaty Series. At present, the collection includes about 30,000 treaties reproduced in their authentic languages, together with translations into English and French, as necessary. The Treaty Series, where treaties are published in the chronological order of registration, also provides details about their subsequent history (i.e., participation in a treaty, reservations, amendments, termination, etc.). Comprehensive Indices covering 50-volume-lots are published separately. A Standing Order service is available for the Series and out-of-print volumes are available on microfiche.

[Copyright: 0f000fa7e411a662315de49ccb271009](https://www.eyrolles.com/9782710090000)