



## A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

## Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

## À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>







1929  
1929

# GALERIE DES DAMES FRANÇAISES

DISTINGUÉES

DANS LES LETTRES ET LES ARTS;

ANCIENNE MONARCHIE;

EMPIRE; — RESTAURATION; —

ÉPOQUE ACTUELLE.

COLLECTION

de 40 portraits, gravés au burin par nos meilleurs artistes,

d'après les tableaux peints par

Prud'hon, Gérard, Girodet, Ingres, Isabey, Hersent, Ary Scheffer, Gavarni, Deveria, Boilly,  
Heim; Mesdames Jasert, Lescot, Lebrun, etc.;

ACCOMPAGNÉS

DE NOTICES LITTÉRAIRES ET HISTORIQUES.

PORTRAITS (CONTENUS DANS CE VOLUME):

de madame de Staël, — de madame la duchesse de Duras; — de madame de Rémusat; —  
de madame la duchesse d'Abrantes; — de madame de Souza; — de madame Guizot (née  
Pauline Meulan); — de madame Sophie Gay; — de madame Campan; — de madame  
Cottin; — de madame Dufresnoy; — de madame Montlieu; — de madame Gail; — de  
madame de Genlis; — de madame le Prince-de-Beaumont; — de madame la princesse  
de Palm; — de madame Roland; — de madame Emile de Girardin; — de Mlle Bertin; —  
de madame Desbordes-Valmore; — de madame Amable-Tastu; — de madame Ancelet;  
— de madame Sophie Pannier; — de madame Victoire Babois; — de madame Haude-  
bourt-Lescot; — Mlle Mayer; — madame Benoist; — Mlle Elisa Mercœur; — madame  
de Bair; — madame de Beaufort-d'Hauptou; — madame Perié-Candeille; — madame  
Elise Voyart; — madame Lebrun, — etc.

*(Cet ouvrage n'est dé livré au Journal que comme prime pour un abonnement.)*



PARIS,  
CHEZ DUSSILLON, ÉDITEUR,

RUE LAFFITTE, 40.

Et au bureau de l'ÉCHO DE LA PRESSE (ou GAZETTE DE LA VILLE ET DE LA CAMPAGNE, paraissant  
tous les cinq jours, à 30 fr., et avec primes littéraires gratuites), rue Thérèse, 11

IMPRIMÉ PAR BÉTHUNE ET PLON, A PARIS.







## RENÉE DE FRANCE.

Portrait de Converset.

Renée, fille de Louis XII et d'Anne de Bretagne, est née à Blois le 24 octobre 1510. Après avoir été fiancée à plusieurs princes puissants, elle épousa Hercule d'Est, duc de Ferrare et de Modène. Cette union fut malheureuse : des prêtres attachés au service de Renée l'isolèrent de sa nouvelle famille. Les agitations et les dégoûts vinrent, et enfin cette princesse dut prendre le parti de se confiner dans la retraite ; c'est là que cette femme remarquable fit le bien qui recommande son nom. Elle mourut à Montargis le 15 juin 1575. C'était une femme très-distinguée ; son esprit était français, vif et cultivé ; ses traits offraient l'empreinte d'un caractère patient et doux.



PLANCHES FORMANT N<sup>os</sup> 1 ET 2.

---

**RENÉE DE FRANCE.**

1 et 2.



Convent del'

*Reine de France.*





## MARGUERITE DE PROVENCE,

Reine de France.

Marguerite était fille de Raymond-Bérenger III, comte de Provence. Elle épousa Louis IX, qu'elle suivit en Palestine. C'était une très-jolie personne et une sainte. Tous ses sentiments étaient élevés; lorsque le roi tomba au pouvoir des infidèles, elle fit jurer à un vieux chevalier de lui couper la tête plutôt que de la laisser entre leurs mains. — « Madame, lui dit-il, j'y pensais; — vous seriez obéie. » — Elle accoucha trois jours après, et sortit de Damiette avant la reddition de cette place. Elle revint en France après la mort du roi; elle était son conseil intime et le plus ferme; cependant elle ne voulut jamais se mêler directement des affaires publiques. Elle mourut à Paris en 1295.





PLANCHE 3.

---

**MARGUERITE DE PROVENCE,**



*Marguerite de Provence.*





## JEANNE LAISNÉ.

Cette personne intrépide est connue sous le nom de Jeanne Hachette. Elle rendit à Louis XI le service qu'il aurait pu attendre d'un capitaine habile ; elle sauva la ville de Beauvais des mains des Bourguignons, qui étaient venus l'assiéger tout à coup, au moment où elle manquait de garnison et n'avait plus que ses habitants pour se défendre. — Le duc de Bourgogne, Charles-le-Téméraire, vint devant Beauvais en juin et juillet 1472. Tout le monde prit part au combat ; les filles, les femmes secondèrent leurs frères, leurs époux. Le 9 juillet, au moment de l'assaut, Jeanne Laisné, à la tête d'un groupe de femmes, arracha un étendard des mains de l'ennemi ; cet exploit électrisa tous les cœurs ; Jeanne fit des prodiges d'héroïsme. Elle se maria sous la protection du roi, le 22 juillet 1473, avec Jean Pilon. — Ses traits étaient distingués, son regard résolu et inspiré. La tradition n'a guère conservé d'autres détails que ceux-ci.



PLANCHE 4.

---

**JEANNE LAISNÉ.**



*Jeanne Bismé.*







## CLÉMENCE ISAURE.

Portrait de H. Jacob.

Clémence Isaure descendait d'Isaure Torsin, un des premiers comtes de Toulouse. Elle vécut vers la fin du quatorzième siècle ou vers le commencement du quinzième. Elle consacra sa fortune, que quelques pertes amoindrirent ensuite, à l'encouragement des lettres. Ce fut elle qui fonda les prix de l'Académie des Jeux-Floraux. On l'honora au seizième siècle, en mémoire de la protection qu'elle accorda aux lettres, d'une statue en marbre blanc. En 1557, cette statue fut portée dans l'une des salles de l'Hôtel-de-Ville, et le 3 mai de chaque année on la couvrait de fleurs. Parmi ses panégyristes, Clémence Isaure compte Lefranc de Pompignan et Victorin Fabre. Elle était belle et très-spirituelle. Le souvenir de son esprit a été long-temps très-vif dans le midi de la France.



PLANCHE 5.

CLÉMENTINE ISAURE



*H. Jacob del.*

*Clemence Isaura.*







## M<sup>ME</sup> DE MOTTEVILLE.

Portrait de Taraval.

Elle était fille d'un gentilhomme ordinaire de la chambre du roi, et descendait, par sa mère, d'une antique maison espagnole. Elle fit naître, pendant quelques années, comme dame d'honneur d'Anne d'Autriche, des inquiétudes dans l'esprit du cardinal de Richelieu, qui l'écarta de la cour. Après la mort de Louis XIII, elle fut rappelée par la reine-régente, et ne la quitta plus. Madame de Motteville mourut le 29 décembre 1683 ; elle est auteur de mémoires charmants sur l'époque d'Anne d'Autriche, qui resteront dans nos bibliothèques parmi les ouvrages qui témoignent du charme, du naturel et de l'élégance de l'esprit national. Madame de Motteville était sans ambition, sans intrigue ; elle a été aimée de deux reines, d'Anne d'Autriche et d'Henriette de France, femme de Charles I<sup>er</sup> d'Angleterre.



PLANCHE 6.

---

**M<sup>re</sup> DE MOTTEVILLE.**

Portrait de Taraval.



Taraval pinx.  
M<sup>me</sup> de Motteville.





## M<sup>me</sup> DE LA SUZE.

Madame de La Suze, comtesse Henriette de Coligny, est née à Paris en 1618 et y est morte en 1673. C'était une des plus jolies personnes de son temps ; elle s'est signalée par ses aventures, la piquante finesse de son esprit, sa grâce, ses mots spirituels et même ses vers. Ses contemporains l'ont extrêmement célébrée. Elle avait été mariée d'abord, mais peu de temps, au comte Hadington. Le comte mourut, et elle épousa M. de La Suze. Elle s'en sépara quelques années après.



*M<sup>me</sup> de la Saxe.*







## M<sup>ME</sup> DE LA VALLIÈRE.

Portrait de Bein.

Elle se nommait Louise-Françoise de Labeaume; elle était née en Touraine, en 1644, d'une famille originaire du Bourbonnais. A la cour, elle fut d'abord dame d'honneur d'Henriette d'Angleterre. Pendant deux ans elle fut le sujet charmant de tous les hommages. Sa prospérité se ternit vite; elle rencontra une impérieuse rivale, et eut à souffrir tout de suite de sa tyrannie; enfin, à trente ans, elle résolut de quitter le monde. Madame de La Vallière s'était déjà retirée à plusieurs époques, sans doute avec une pensée de pénitence, chez les Carmélites de Chaillot. Il fallait que madame de La Vallière eût un sujet d'affection exclusive. — « C'était, dit Voltaire, une de ces âmes tendres auxquelles il faut des sentiments vifs et profonds. » — On a dit que La Fontaine songeait à elle quand il écrivit ce vers qui la peint d'une manière si heureuse :

C'est la grâce plus belle encor que la beauté.

Elle mourut le 6 juin 1710. Ses yeux étaient bleu-tendre et d'un charme inexprimable. Suivant Saint-Simon, elle boitait très-légalement, mais on ne le remarquait pas d'abord.



PLANCHE 8.

---

**M<sup>ME</sup> DE LA VALLIÈRE.**



*Ben. sc.*

*M<sup>me</sup> de la Vallière.*







## M<sup>LLE</sup> DE LESPINASSE.

Portrait de Carmontelle.

Julie-Jeanne-Éléonore de Lespinasse naquit à Lyon en 1732. Ses parents ne sont pas connus. On a écrit qu'ils appartenaien à une famille distinguée. Mademoiselle de Lespinasse, douée d'un esprit fin et aimable, y joignait une âme de feu ; ces deux qualités brillent dans les deux charmants chapitres qu'elle a ajoutés au *Voyage sentimental de Sterne*, et dans toutes ses *Lettres*. Il en a été publié deux volumes écrits avec une heureuse vivacité d'imagination. Son travail sur les *synonymes* révèle un esprit distingué, sûr des différences qu'il indique, apte à les séparer par des définitions claires et délicates.

Mademoiselle de Lespinasse est arrivée à Paris en 1754. Elle se trouva d'abord presque sans ressources ; elle demanda asile à un couvent où elle eut ensuite un instant la pensée de prendre le voile. Madame Duffant, sur ces entrefaites, fit sa connaissance. La vieille sceptique changea les résolutions de la jeune fille ; c'est alors que mademoiselle de Lespinasse vint s'établir auprès de ce judicieux mais froid bel esprit. Elle fut aimée très-vite dans cette société ; tout le monde y fut bientôt sous le charme de son esprit facile et romanesque. Cette circonstance affaiblit sa liaison avec sa capricieuse protectrice. Cette liaison se rompit tout à fait au bout de dix ans, mais après bien des tracas.

Mademoiselle de Lespinasse avait de la grâce dans les traits, une grande mobilité ; son esprit, observateur et animé, recevait un secours frappant de sa physionomie spirituelle et pure. Tous ses sentiments étaient délicats, peut-être trop exaltés. Elle était généralement trop occupée des autres pour rencontrer le bonheur. Mademoiselle de Lespinasse, qui était très-aimée d'un jeune seigneur espagnol plein d'esprit, le comte de Mora, eut le chagrin de lui survivre. Ce chagrin détruisit sa santé et l'emporta deux années après. M. de Mora lui avait offert sa main.

Cette femme charmante est une de celles qui, dès leur jeunesse, ont honoré le salon français. Le salon, on le sait, était le principal théâtre de l'ancien régime. C'est là, dans des conversations rapides ; c'est au milieu des petits soupers que les opinions nouvelles se fixaient. Les femmes y tenaient l'école du savoir-vivre, et leur exemple, les traditions élégantes que conservaient les plus âgées, les rendaient l'objet de l'empressement de toute la jeunesse distinguée ; c'est sous leur influence qu'une bonne éducation s'achevait. Mademoiselle de Lespinasse mourut le 23 mai 1776, à quarante-quatre ans.



*Carmentelle pinx. 1760.*

*M<sup>lle</sup> de l'Espinasse.*





## M<sup>ME</sup> COTTIN.

Madame Cottin (Sophie Restaud) est née à Tonneins en 1773 ; elle a été élevée à Bordeaux. — Sa mère était une femme éclairée ; elle remarqua la vivacité de son esprit et le cultiva. L'étude fut le grand plaisir de la jeunesse de madame Cottin ; la modestie voilait, dans le monde, sa brillante imagination. On n'eût pas pensé d'abord, en l'écoutant, qu'elle devait, quelques années après, créer ces fictions si brillantes de *Malvina* et de *Mathilde*. Elle fut mariée à dix-sept ans à l'un des plus riches banquiers de Paris. On cita tout de suite sa bienfaisance. — Veuve à vingt ans et privée de sa grande fortune, elle ne la regretta qu'à cause du bien qu'elle ne pouvait plus faire au même degré. — Madame Cottin se retira dans une solitude profonde. Ce n'est qu'avec une extrême inquiétude qu'elle publia son premier ouvrage, *Claire d'Albe*. Elle est morte jeune encore. Sa figure n'était pas jolie, mais l'expression en était agréable et très-piquante.

*Mathilde* est le chef-d'œuvre de cet esprit habile et élégant.



PLANCHE 10.

---

**M<sup>ME</sup> COTTIN.**



*M<sup>me</sup> Cottin.*







**M<sup>me</sup> CAMPAN.**

Cette dame est un des esprits les plus distingués qui aient honoré les lettres au commencement de ce siècle ; c'est elle qui a élevé les dames qui ont le plus brillé dans la société de 1810 à 1830. Tant que la maison de la Légion-d'Honneur existera avec l'éclat que son grand fondateur a voulu lui imprimer, le nom de madame Campan sera cité avec une vive reconnaissance, avec une estime particulière.

Elle avait été attachée, dans sa jeunesse, à la reine Marie-Antoinette ; ses mémoires en renferment une histoire touchante : ils peignent avec vivacité l'époque et méritent d'être étudiés pour leurs portraits, pour la grâce du récit, pour cette connaissance si fine du cœur humain que madame Campan s'était appropriée au milieu de beaucoup de situations et d'une manière si intime. Elle est morte, avant le terme ordinaire de nos jours, des suites d'une maladie douloureuse déterminée par le chagrin que lui causa la mort de son fils unique. Ses traits étaient doux et nobles. Napoléon aimait son récit, et écoutait avec un plaisir visible les anecdotes sur l'ancienne cour que cette dame avait retenues avec tant de bonheur.



PLANCHE 11.

---

**M<sup>ME</sup> CAMPAN.**



*M<sup>me</sup> Campan.*







**M<sup>me</sup> ROLAND.**

Marie-Jeanne Phelippon, femme de Roland, ministre de l'intérieur en 1792, est née à Paris en 1756. Elle était fille d'un graveur très-distingué, et cultiva avec soin son esprit vif et perçant; elle fut instruite de bonne heure; sa tête était fertile. Les prédilections de son esprit lui firent adopter plus tard les opinions qui dominaient alors la philosophie. Cette préférence fut la cause de ses succès, de ses malheurs et de sa gloire. Madame Roland déploya une grande énergie au milieu des circonstances les plus difficiles; son caractère était très-trempe. — Accusée plus tard avec son mari du fait de conspiration, elle fut appelée à la barre de la Convention; c'était en 1792. Elle y accabla ses dénonciateurs. — En 1793 elle ne put échapper à la mort; l'intérêt qu'elle avait témoigné aux Girondins fut le crime que l'accusation lui reprocha. Elle s'écria au moment de mourir : « Liberté ! que de crimes on commet en ton saint nom ! » — Madame Roland fut enlevée à son époque, dont elle était l'ornement, le 8 septembre 1793. Sa tête était noble; c'était une belle personne, et sa conversation avait autant d'agrément que de puissance. Son esprit était de la trempe de la haute intelligence de madame de Staël.



PLANCHE 12.

---

**M<sup>ME</sup> ROLAND.**



*M<sup>me</sup> Roland.*



rét ; le talent supérieur de madame de Staël étincelait jusque dans ses yeux et colorait ses moindres paroles ; il a tourmenté son existence. Cette vive émotion, ce feu qu'on admire dans ses écrits ne s'éteignait pas non plus dans sa vie intérieure.—« Son art d'écrire, dit une femme spirituelle, était plus vivant qu'un autre. »— Il ne faut pas accuser son esprit de ses peines ; car ses hautes lumières ne lui ont donné que des conseils ; c'est sa grande imagination qui a constamment troublé sa vie.—C'est pourtant ce don sublime chez elle, ce don unique dans sa réunion avec la puissance de son raisonnement, la gravité de ses investigations qui ont fait d'elle un génie si audacieux et si puissant. — Madame de Staël n'était pas jolie ; sa figure était forte, ses yeux pourtant étaient d'une grande beauté. C'est Gérard qui a peint le beau portrait que reproduit notre planche (12 bis). Le turban qui entoure les cheveux, disposé avec tant de goût, a été indiqué par l'un des élèves les plus distingués du célèbre peintre.

## M<sup>me</sup> LA B<sup>me</sup> DE STAËL

Portrait de Gérard.

C'est un des premiers écrivains du siècle, même en politique, et ses *Considérations sur la révolution française*, livre inachevé, sont placés à côté de *Corinne*, son chef-d'œuvre dans un autre genre.

Sa sensibilité se développa aussi promptement que les facultés de son esprit ; elle fondait en larmes en entendant faire l'éloge de ses parents ; la vue des personnes célèbres faisait battre plus vivement son cœur, et ses lectures, toujours animées, lui laissaient une profonde impression. Le récit de l'enlèvement de Clarisse avait même été l'un des événements de sa jeunesse. La nature avait donné à madame de Staël une grande mobilité d'intelligence et des sentiments profonds et sérieux. — « Ce qui l'amusait dans sa jeunesse, dit une dame très-distinguée, était principalement ce qui la faisait pleurer. » — On découvrait déjà en elle l'imagination qui devait nous émuvoir si puissamment dans son admirable roman de *Corinne*.

Madame de Staël, bien connue, est un de ces caractères qu'il est difficile d'aimer à demi. — Tous ceux de nos contemporains qui ont eu le bonheur de la voir, de l'écouter, sont encore sous le charme de son étincelante conversation. L'attrait de sa parole était irrésistible. Elle séduisait, elle étonnait ; — la supériorité qui déplait n'était pas la sienne ; loin de là, son caractère était flexible ; elle était même très-polie ; ses impressions seules étaient énergiques. Sa conversation avait tant de piquant, de richesse, de grandeur ; le feu divin couvrait si bien son front, animait tant son esprit, qu'on s'attachait à ce qu'elle disait comme pour obéir à ce qu'on a de meilleur en soi. — Le génie et la gracieuse douceur de la femme étaient intimement unis chez madame de Staël. Si le génie dominait la femme, par sa susceptibilité de souffrance, celle-ci obtenait toujours un vif inté-

126



M<sup>ME</sup> DE STAËL.

*Gérard, pinx.*







## M<sup>ME</sup> LE PRINCE DE BEAUMONT.

Pastel de Delatour.

Elle a écrit avec beaucoup d'habileté plusieurs ouvrages pour la jeunesse. Quelques-uns sont restés, et certes heureusement, dans l'éducation des demoiselles. — Madame Le Prince de Beaumont est morte dans un âge avancé sous la Restauration. Son style est clair, gracieux ; ses livres semés d'observations fines et justes. Elle a eu peut-être l'esprit moins vif, moins varié que madame Guizot, mais ses travaux n'ont pas été moins utiles.



PLANCHE 13.

---

**M<sup>ME</sup> LE PRINCE DE BEAUMONT.**



*Delatour pinx. t. 1760.*

*M<sup>me</sup> Le Prince de Beaumont.*







## M<sup>me</sup> LA DUCHESSE DE DURAS.

Portrait de mademoiselle Jasert.

L'auteur d'*Ourika* et d'*Édouard* se distingue parmi les esprits d'élite les plus flexibles et les plus élégants. Madame de Duras avait une grande connaissance du monde, une élévation de cœur, une simplicité d'expression, qui imprimait un éclat piquant à sa parole. Elle a été, de notre temps, le romancier et même le peintre des fines nuances qui séparent et distinguent les premières classes de la société; elle a fixé surtout l'intérêt dans les situations simples, plutôt que sur les ressorts vifs ou énergiques. Sans froisser les anciennes hiérarchies, elle a montré dramatiquement comment elles peuvent blesser quelquefois les affections pures et intéressantes. Le bagage littéraire de madame de Duras n'est pas considérable; mais il a une valeur fine et originale. — « Ses ouvrages ont pris place, dit M. de Barante, auprès des romans de madame de La Fayette et de madame Cottin; mais elle n'a laissé entrevoir aux lecteurs de ses livres qu'une faible portion de ce qu'elle valait. » — A ses amis elle a légué de bien autres souvenirs; c'est à eux à dire ce qu'elle avait d'élevé dans l'esprit, de passionné dans l'âme, de généreux dans le caractère: jamais de malveillance contre personne; un goût naturel et vif pour tout ce qui était distingué et animé, pour tout ce qui remuait les idées ou faisait battre le cœur; l'émulation pour le bien, la répugnance à croire le mal; une tolérance complète pour les opinions même les plus opposées, qu'elle se figurait toujours sincères et désintéressées. Pendant les tristes années où l'on voyait sa santé se détruire successivement dans de cruelles souffrances, madame de Duras a trouvé la juste récompense de ses vertus dans les témoignages qu'elle reçut de l'attachement sincère de sa famille. Sa fille, madame la duchesse de Rauzan, lui a prodigué les soins les plus touchants, ne l'a jamais quittée, l'a suivie dans la solitude, dans les voyages, a adouci ses derniers moments par la piété filiale la plus tendre. — Madame la comtesse de La Rochejaquelein, dès qu'elle a su que l'état de sa mère pouvait donner quelque inquiétude, est accourue sur-le-champ à Nice; elle y est arrivée à temps encore pour recevoir ses adieux, et l'a trouvée supportant la plus douloureuse agonie avec une résignation forte et pieuse, dans la plénitude de sa raison. Madame de Duras est morte le 16 janvier 1829; de longues souffrances l'avaient affaiblie sans l'abatre, et elle a pu sentir cette consolation qu'éprouvent les mourants de se voir entourés jusqu'au dernier instant des plus chers objets de leur affection.



*N<sup>o</sup>. Isaac pinet  
M<sup>me</sup>. de Duras.*





**M<sup>ME</sup> DE SOUZA.**

Portrait de Chrétien.

Madame de Souza, née Filleul, est la veuve du comte de Flahaut, condamné à mort par le tribunal révolutionnaire; elle est mère du général Flahaut, aide-de-camp de l'empereur Napoléon, et resté fidèle jusqu'au dernier moment. — Sa personne, les grâces de ses manières, le charme de son esprit étaient cités dans le monde. Elle a eu plus que le talent de causer spirituellement et de semer sa conversation de mille aperçus fins et ingénieux; elle a écrit d'excellents ouvrages, et nous citerons en première ligne *Adèle de Sénanges*, petit chef-d'œuvre d'intérêt et de style. Le cœur a dicté le langage de ce drame saisissant et simple, et l'esprit et la parole l'ont orné de tous leurs charmes. — Madame de Souza a publié d'autres ouvrages distingués; ils sont dans toutes les bibliothèques. — Ses œuvres présentent, malgré l'élégante flexibilité du style, quelque légère uniformité; ses drames tiennent presque tous au même théâtre, aux mêmes mœurs de la société; mais madame de Souza écrit si bien, elle saisit la passion sous des formes si vives et si délicates que l'esprit sans cesse charmé ne désire guère des ressorts plus variés, — un autre drame. — Madame de Souza est un des élégants écrivains de notre époque. Elle a épousé en secondes noces le baron Souza Bothello, ambassadeur du Portugal près du premier consul.



*Christina del.*

*M<sup>me</sup> de Souza.*







## M<sup>me</sup> DE RÉMUSAT.

La biographie de madame la comtesse de Rémusat, mère de M. de Rémusat, membre de la chambre des députés, ancien ministre de l'intérieur, ne se compose que d'événements de famille, d'affections douces et calmes. Ceux qui l'ont connue la regrettent toujours ; ses traits ne sont pas encore effacés de leur souvenir.

Claire-Élisabeth-Gravier de Vergennes est née à Paris en janvier 1780 ; elle était petite nièce du ministre des affaires étrangères de ce nom. Sa famille fut frappée par la révolution ; son père mourut sur l'échafaud ; sa mère resta veuve avec deux filles ; elles furent élevées avec le plus grand soin. A seize ans mademoiselle de Vergennes fut mariée à M. de Rémusat, qui appartenait, en 1789, à une cour souveraine. Cette union fut heureuse ; la mort seule en suspendit plus tard les vives affections.

D'anciennes relations de sa mère avec madame Bonaparte la firent appeler, dès 1803, dans la maison du premier consul. Au moment du sacre, elle fut attachée à l'impératrice. Elle quitta les Tuileries après le divorce. Madame de Rémusat, dont la santé avait été altérée de bonne heure, ne fut pas mêlée à la vie agitée de la cour. La place qu'elle occupait, toutefois, le sérieux de son esprit, lui permirent d'acquérir vite sur le monde une foule de connaissances précieuses. La vie privée seule avait toute sa sympathie, et elle y rentra après la chute de la maison impériale. M. de Rémusat fut appelé successivement à administrer plusieurs départements ; elle l'y suivit. C'est là qu'elle put se livrer avec suite et liberté aux études et aux méditations qui lui ont permis d'écrire un excellent livre sur *l'éducation des femmes*. Pendant quelque temps, la santé de madame de Rémusat parut s'être affermie ; ce n'était qu'une illusion : elle déclina rapidement vers le commencement de 1821. Madame de Rémusat souffrit pendant une année, et mourut le 16 décembre 1821. La mémoire de madame de Rémusat se recommande, non-seulement par les souvenirs qu'elle a laissés dans le monde, mais par un livre remarquable, une sage observation jointe à une grande vivacité d'esprit, par la facilité de sa conversation, sa portée piquante. Avant de mourir elle avait perdu un de ses deux fils.







M<sup>ME</sup> GUIZOT.

Portrait de Scheffer.

Élisabeth-Charlotte-Pauline de Meulan est née en 1773. Son enfance fut sérieuse. La révolution vint détruire la fortune de ses parents et la força d'aller vivre à la campagne. C'est là, au milieu de ses impressions isolées, qu'elle crut se sentir le talent d'écrire. — L'étude devint pour elle non-seulement une distraction consolante, mais une ressource. Elle publia alors le roman des *Contradictions* et prit part, vers 1800, à la rédaction du *Publiciste*, rédigé par M. Suard. Tombée dangereusement malade en 1807, et sur le point de perdre le fruit de son travail, le seul appui de sa famille, mademoiselle de Meulan se livrait aux plus vives perplexités, lorsqu'une personne qui ne se fit pas connaître, lui offrit, dans une lettre anonyme, de prendre momentanément sa tâche. L'offre ne fut agréée qu'après un long débat de générosité. Le rédacteur des articles voulut d'abord rester inconnu ; à la fin il révéla son nom, vaincu par la gratitude de mademoiselle de Meulan : — c'était M. Guizot. Il avait vingt ans, et préludait par des études sérieuses aux travaux de la politique. Cette confiance amena le mariage des deux personnes. Madame Guizot put suivre désormais plus librement le penchant de son esprit qui la portait de préférence vers la philosophie morale. — Le travail quotidien dans les journaux a occupé une partie de la vie de madame Guizot. Elle a excellé par la finesse de son intelligence, par une connaissance délicate du cœur humain, par des vues variées et justes. Elle unissait à cet esprit solide une diction piquante. La culture des lettres avait élevé son cœur comme son esprit.



*Schiffner pinxit.*

*M<sup>me</sup> Guizot*



1832 ; c'est une esquisse de l'Espagne sous Charles III, un tableau de la cour de Madrid.

Madame d'Abrantès a peint, dans les articles d'une de nos premières revues, la cour de Russie au temps d'Élisabeth et de Catherine II. Ces dernières études révèlent des recherches, des communications et une rare sagacité. Elle ne ménage pas les hautes classes russes de l'époque qu'elle a esquissée.

Madame d'Abrantès est morte, il y a quelques années, à Chaillot.



## M<sup>me</sup> LA DUCHESSE D'ABRANTÈS.

Portrait de Gavarni.

Madame d'Abrantès est née à Montpellier, le 6 novembre 1784. Elle descend par sa mère des Comnène de Constantinople.— L'origine de sa famille n'était pas le titre qu'elle rappelait volontiers, mais le nom illustre du général Junot, le vainqueur de Nazareth, le héros de Cintra.

Madame d'Abrantès a suivi son mari en Portugal pendant son ambassade, puis en Espagne lorsqu'il y est allé avec l'Empereur. C'est là qu'elle est accouchée de son fils aîné, et au milieu d'une bataille de plusieurs jours. — Elle a vu presque toutes les capitales de l'Europe; dans toutes elle a recueilli des traditions intéressantes et historiques. Les mémoires qu'elle a publiés sont la chronique la plus animée que nous ayons de la cour impériale, dont elle a vu la grandeur et la chute.

A l'époque où le brave général Junot était gouverneur de Paris, Madame d'Abrantès réunissait chez elle les Français les plus distingués et les étrangers les plus marquants; elle fut attachée comme dame d'honneur à Madame Bonaparte, mère de l'empereur Napoléon. C'est de cette position qu'elle a étudié la cour impériale, dont elle a été un peintre si fin et si habile.—La qualité de ses portraits, tant leur précision est grande, est de nous faire connaître l'intimité même des personnages qu'ils retracent. Rien de juste, de facile et de gracieux comme son brillant esprit. — Cette jeune femme d'un cœur enthousiaste, d'un cœur si vif, d'une raison si animée, démêle dans sa position officielle à la cour impériale les mobiles et les passions cachées qui faisaient mouvoir tant de personnages. — Madame d'Abrantès avait été très-jolie dans sa jeunesse; ses traits étaient piquants, sa taille fine et très-gracieuse.—Elle a écrit dans la *Revue de Paris* quelques articles brillants; on lui doit aussi un roman remarquable : l'*Amirante de Castille*, composé en 1827 et publié en



*Giovanni, del.*

*M<sup>me</sup> d'Arantès.*





## M<sup>ME</sup> DE GIRARDIN.

Portrait d'Hersent.

Madame de Girardin est née à Aix-la-Chapelle en 1805. Elle est fille de madame Sophie de Lavalette Gay ; elle a été baptisée, dit-on, sur le tombeau de Charlemagne. A dix-sept ans, on citait déjà ses vers. — A peu de distance de ce temps-là, elle remporta un prix de poésie à l'Académie française. Les vers qu'elle a publiés depuis sont tous distingués par l'élévation des idées et du style, et pourraient être réunis en un ou deux volumes d'une lecture délicate. Madame de Girardin très-jeune célébra en termes éloquentes la vie du général Foy, — cette belle vie de bataille et de tribune. —

Son voyage en 1826 et 1827 en Italie, où elle accompagnait sa mère, a fait événement dans les lettres. Mesdames Gay et de Girardin assistèrent à Rome au dîner donné par M. de Laval-Montmorency, ambassadeur de France, à l'équipage de la corvette française qui avait ramené d'Alger à Civitta-Vecchia quelques Romains captifs en Afrique. Elle composa sur ce sujet une pièce de vers qu'elle lut, le 16 avril 1827, en présence de tous les Français qui se trouvaient à Rome.

Madame de Girardin est auteur de deux comédies étincelantes de traits spirituels et de vers poétiques. C'est elle qui rédige le joli feuilleton de la *Presse* intitulé le *Courrier de Paris*, répandant sous une forme spirituelle des conseils pleins de goût et des esquisses si animées, quelquefois frondeuses, et même mordantes avec politesse. Ce feuilleton annonce un esprit sûr et très-distingué. L'écrivain charmant et une raison supérieure se révèlent souvent dans les pages les plus légères et les plus abandonnées. — Madame de Girardin vient de faire représenter, au Théâtre-Français, une tragédie, *Judith*, dont les principales scènes et la poésie ne peuvent que consolider sa brillante réputation.









## M<sup>me</sup> SOPHIE GAY.

Portrait de Collière.

Il y a de longues années que cette dame honore la littérature. Elle est auteur de plusieurs romans; l'un d'eux, *Anatole*, est un chef-d'œuvre comme drame, style, comme art de peindre les sentiments intimes. Aucune femme n'a eu plus de tact, de grâce, d'élégance et de vivacité d'esprit. — La place de madame Gay est à côté de madame de Tencin. *Anatole* est un diamant de la valeur de *Mademoiselle de Clermont*. L'intérêt qui l'anime était peut-être plus difficile à soutenir, car une infirmité physique comme celle du principal personnage prête moins aux effets dramatiques qu'une rapide succession de scènes de la cour ou du monde. Madame Gay a porté, à travers les difficultés les plus délicates, les plus neuves, ce même intérêt à son comble. — *Anatole*, — les *Malheurs d'un amant heureux* sont des livres qu'on lit souvent et qu'on lira toujours.



PLANCHE 20.

---

**M<sup>re</sup> SOPHIE GAY.**



*J. M. Collier del.*

*M<sup>me</sup> Sophie Gay.*





## M<sup>LES</sup> BERTIN.

Portrait de M. Ingres.

Ce n'est que depuis peu d'années que le nom de cette dame, d'un esprit si flexible et si distingué, est connu. — Elle est musicienne et poète, et le musicien gracieux et original s'est produit avant l'auteur de tant de poésies ingénieuses et suaves dont plusieurs resteront dans notre littérature. Ces pièces sont des imaginations charmantes de la tête et du cœur, — des élans, des esquisses rapides dont le trait distinctif est une pensée aimable, une rêverie d'artiste. Rien dans ce joli recueil ne se présente dans un cadre étendu ou sur un fort tissu, mais tout s'y offre, avec le caractère de la spontanéité, suivant les directions d'une pensée riche et élevée, avec ce coloris frais et capricieux qui est le cachet de la poésie légère, de la poésie appliquée à tous les sentiments de l'âme, à toutes les vues de l'esprit.

Mademoiselle Bertin est auteur de la musique d'un opéra joué avec un grand succès, il y a quelques années, à l'Académie royale de musique, paroles de M. Victor Hugo, la *Esmeralda*.





PLANCHE 21.

---

**M<sup>lle</sup> BERTIN.**



*Ingres, del.*

*M<sup>lle</sup>. Bertin.*





## M<sup>me</sup> DESBORDES-VALMORE.

Portrait de Devéria.

Cet élégant poète élégiaque est né à Douai en 1784. Ayant perdu son père et sa mère à l'âge de quatorze ans, mademoiselle Desbordes entra au théâtre et y réussit. Elle débuta à Rouen, où elle fut accueillie avec une grande faveur. Quelque temps après elle fut admise à Feydeau, enrichit cette scène d'un talent fin et réfléchi. Le son de sa voix était ravissant, sa diction parfaite. Grétry appuya ses débuts. Madame Desbordes ne resta pas long-temps au théâtre ; car elle ne put pas supporter l'espèce de défaveur dont sa profession est si injustement frappée. Dans une de ses élégies, elle s'exprime ainsi :

Je n'ai pu supporter ce bizarre mélange  
De triomphe et d'obscurité,  
Où l'orgueil insultant nous punit et se venge  
D'un éclair de célébrité.

Devenue madame Valmore par son mariage avec l'acteur tragique de ce nom, elle se livra tout entière à la poésie. Son premier ouvrage fut un *Recueil d'élégies, de récits*, dont une grâce naïve, un tour d'expression heureux, bien que singulier quelquefois, et une sensibilité pénétrante forment les caractères. Quelques années après elle publia les *Veillées des Antilles* et un second *Recueil d'élégies*, qui l'ont classée parmi nos premiers poètes. Madame Desbordes-Valmore, malgré sa réputation, n'avait point eu part aux bienfaits du gouvernement jusqu'au moment où M. de Montmorency, nommé membre de l'Académie française, obtint du roi que les 1500 francs, attachés chaque année à ce titre, seraient offerts à cette dame distinguée ; madame Desbordes les accepta de la main de cet homme de bien illustre, que M. de Châteaubriand a nommé le *saint Duc*.



PLANCHE 22.

---

## M<sup>me</sup> DESBORDES-VALMORE.

Portrait de Devéria.

4500 francs, attachés chaque fois à ce titre, seraient  
cette dame distinguée; madame Desbordes les accepta de  
de cet homme de bien illustre, que M. de Châteaubriand a nommé  
le *saint Duc*.



*A. Devoto del.*

*M.<sup>me</sup> Castorini-Palmese.*







**M<sup>me</sup> AMABLE TASTU.**

Portrait de David.

Poète délicat, chatié, harmonieux, ses ouvrages sont intéressants et écrits avec un goût, une simplicité qui s'effacent de plus en plus. Comme poète, ses œuvres sont plus élégantes et faciles que fortes et variées. Elle écrit aussi en prose d'une manière spirituelle. On reconnaît tout de suite en la lisant que c'est un esprit soigné et instruit. Un des premiers poèmes de madame Tastu, la *Veillée de Noël*, est resté. C'est celui de ses ouvrages qui révèle le plus d'originalité : les sentiments et le style, tout est d'un habile écrivain.



PLANCHE 23.

---

**M<sup>re</sup> AMABLE TASTU.**



David, del.

M<sup>me</sup> Amable Tastu.







**M<sup>me</sup> ANCELOT.**

Portrait de Gigoux.

Cette dame si distinguée s'est fait connaître par quelques jolis romans d'une observation délicate, par quelques comédies brillantes jouées avec succès au Théâtre-Français, et par plusieurs vaudevilles touchants et spirituels. Madame Ancelot est aujourd'hui dans tout l'éclat de son esprit vif et ingénieux; elle le sait monde, elle le copie avec vérité et finesse; elle donne à tous les sujets qu'elle traite un intérêt, une élégance dont peu d'écrivains possèdent constamment le secret.



PLANCHE 24.

---

**M<sup>re</sup> ANCELOT.**.....



*Gigoux, del.*

*M<sup>me</sup> Ancelet.*





## M<sup>me</sup> PANNIER (SOPHIE).

Portrait de Boilly.

Madame Pannier est née à Paris le 8 juin 1793. Sa mère, madame Teissier, lui donna une éducation religieuse ; elle fut élevée chez les Ursulines. A quinze ans elle rentra dans sa famille. C'est à partir de ce moment qu'elle se livra avec ardeur à l'étude. — Elle causa de bonne heure avec un grand charme, devint l'amie d'une jeune femme, douce et spirituelle, mademoiselle Bellart, qui modéra le feu de ses idées. Elle se maria à vingt-cinq ans. La chute de l'empire détruisit la prospérité du ménage. Son mari fut appelé par suite des événements à une place obscure en province. Madame Pannier essaya alors d'utiliser le travail de sa plume. Ses articles de journaux, animés, spirituels, réussirent ; un roman distingué, le *Prêtre*, lui donna quelque temps après un rang parmi les écrivains qui étaient l'appui et l'honneur des bonnes doctrines. Une suite d'ouvrages de ce genre signala son esprit et ses talents. En 1826 elle obtint à l'Académie française un des prix Monthyon.

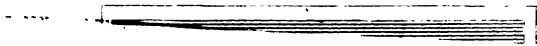




PLANCHE 25.

---

**M<sup>me</sup> PANNIER (SOPHIE).**

Portrait de peinte



*J. Bourly, del.*

*M<sup>me</sup> Sophie Pannier.*





## M<sup>me</sup> VICTOIRE BABOIS.

Portrait de Karpff.

Madame Babois, morte récemment à Versailles, est un des poètes qui ont manié l'épigramme française avec le plus de charme et de sensibilité. Plusieurs petites pièces qu'elle a consacrées à la mémoire d'une fille qu'elle avait perdue très-jeune sont des chefs-d'œuvre de sensibilité et de poésie. Sa vie a été modeste comme le caractère même de son talent. Elle a peu occupé le monde; mais elle a laissé une trace brillante dans les lettres. Chénier, dans son *Tableau littéraire de la France depuis 1789*, place les poésies de cette dame au premier rang.



PLANCHE 26.

---

**M<sup>re</sup> VICTOIRE BABOIS.**

Portrait de Karnff



G. Rorff. pinx.

M<sup>me</sup> Victoire Babois.







## M<sup>m</sup> HAUDEBOURT-LESCOT.

Portrait de madame Haudebourt.

Madame Lescot (Hortense-Victoire) s'est distinguée, comme peintre, dès 1810. Ses tableaux appartiennent à la peinture de genre; presque tous nous rappellent la société italienne, ses mœurs, ses campagnes. Leurs sujets, toujours bien choisis, traités d'une manière piquante, attestent une observation fine, une exécution intelligente et pittoresque; la touche en est serrée et libre. — La facilité et le goût recommandent tout ce que cette dame a produit. Elle a réussi également dans le portrait, le fait facile, élégant. Ses aquarelles ont été recherchées; elles justifiaient cette affection des personnes du monde.



PLANCHE 27.

---

**M<sup>re</sup> HAUDEBOUT-LESCOT.**



*M. Handlbout - Levee. pins.*

*M<sup>me</sup>. Handlbout - Levee.*



*la Naïade troublée par les Amours jusque dans sa retraite, les chasse en leur jetant de l'eau; — le Rêve du bonheur,* etc. Mademoiselle Mayer s'est montrée peintre habile dans plusieurs portraits. Le portrait de madame F\*\*\* est une petite merveille, un ouvrage exquis. —

Des rêveries pénibles, la révolution de l'âge troublèrent tout à coup la tête de mademoiselle Mayer, et, le 26 mai 1821, elle se donna la mort. Prud'hon fut accablé par cette perte, — et ne survécut que peu de temps à cette femme aimable et si dévouée. — Sa forte constitution ne put tenir contre le chagrin profond qui venait de le frapper.

Mademoiselle Mayer avait l'esprit piquant et gai, la figure très-animée. — Elle faisait d'une manière charmante les honneurs de l'atelier de son maître, ce peintre délicieux auquel la postérité seule, c'est-à-dire notre époque, a rendu une justice complète.



## M<sup>LLE</sup> CONSTANCE MAYER.

Portrait de Trezel.

Sa vie a été bien modeste; sa vie même ne serait qu'un faible souvenir si sa liaison avec Prud'hon, son maître, si les charmants ouvrages qu'il semble lui avoir inspirés, n'étaient pas une trace brillante dans l'histoire de l'art du commencement de ce siècle. Mademoiselle Mayer adoucit pendant quinze ans les chagrins de son illustre maître; voilà son principal titre.

Elle était née en 1775, et avait été élève de Greuze. A la mort de cet autre grand peintre, elle vint prier Prud'hon de lui donner ses conseils; Prud'hon accepta. Ses chagrins domestiques, si longs, si amers, semblaient l'accabler; l'affection qu'il ressentit pour mademoiselle Mayer releva son âme. — Dès ce moment, un charme inexprimable se répandit sur sa vie, par l'influence de cette personne douce, gaie et bienveillante. — Mademoiselle Mayer devint rapidement un des élèves les plus habiles de Prud'hon. — Ses petits tableaux se firent remarquer par des idées douces et gracieuses, par une disposition pittoresque, la fraîcheur des teintes, une touche rapide, et même, comme ceux du célèbre artiste, par une légère uniformité. — Il n'a manqué peut-être à mademoiselle Mayer, pour s'élever plus haut, que de se confier à sa propre originalité, aux forces vives de sa pensée. — Ses plus jolis tableaux ont été acquis en 1806 et 1808 par l'impératrice Joséphine pour la Malmaison. Nous nous rappelons *Vénus et l'Amour endormis réveillés par les Zéphyr*s; — *Vénus invitant sa cour à venir prendre des flammes à son flambeau*; — *l'Heureuse mère*; — *la Mère informée*, — ornant aujourd'hui les appartements de Saint-Cloud; —







## M<sup>me</sup> BENOIST.

Portrait de madame Benoist.

Marie-Guillemine Le Roux Delaville (madame Benoist) est née en 1771 à Nantes. — Sa famille était distinguée; son père a été l'un des derniers ministres de Louis XVI. Elle eut de bonne heure de brillants succès en peinture. David fut son maître. Elle était charmante et fut louée par quelques personnes d'esprit de son temps. Ce fut elle qui inspira à Demoustier les *Lettres à Émilie sur la Mythologie*. Ses tableaux sont charmants : la *Diseuse de bonne aventure* orne le château de Compiègne; la *Tireuse de cartes*, le château de Saint-Cloud; et la *Négresse*, la galerie du Luxembourg; son portrait du docteur Gall est un ouvrage éminent. On a donné de grands éloges à un de ses derniers tableaux, les *Deux âges ou les extrémités de la vie*, composition brillante, dans laquelle un jeune enfant est endormi sur les genoux d'une vieille femme.

Mademoiselle Le Roux Delaville avait épousé M. Benoist, conseiller d'État; le souvenir de ses charmantes qualités n'est pas effacé dans la société. Elle est morte à Paris le 5 octobre 1826 à l'âge de cinquante-cinq ans. Madame Benoist est un de nos plus aimables peintres contemporains.



PLANCHE 29.

---

**M<sup>re</sup> BENOIST.**



*M.<sup>me</sup> Benoist pinxit.*

*M.<sup>me</sup> Benoist.*







## M<sup>me</sup> DUFRENOY.

Portrait de Maurin.

Cette dame est née à Paris le 3 décembre 1765. — A quinze ans elle épousa M. Dufrenoy, procureur au Châtelet, homme riche. — Jeune, belle, sa maison devint le centre d'une société très-brillante; elle voyait autour d'elle les hommes les plus spirituels de l'époque. Elle se faisait remarquer au milieu de ce cercle par sa passion des lettres et l'élégance inspirée de son esprit.

Les événements politiques lui enlevèrent sa fortune; et son mari, infirme et vieux, fut forcé d'accepter une chétive place de greffier dans une petite ville d'Italie. Les coups du sort n'étaient pas épuisés: — M. Dufrenoy devint aveugle peu de temps après; et sans sa femme il lui eût été impossible de continuer à remplir ses fonctions.

La chute de Napoléon ramena en France le modeste couple; madame Dufrenoy devint veuve. — La protection du comte de Ségur lui fit obtenir une pension du gouvernement. C'est quelque temps après qu'on imprima ses *Élégies*, dont le succès fut si légitime et si grand. — Cette dame publia successivement différents ouvrages; ils furent tous accueillis avec une faveur marquée; elle obtint même un prix à l'Académie française. — Madame Dufrenoy, ébranlée par une longue suite d'agitations, perdit la santé; ses souffrances s'aggravèrent. — Cette dame mourut prématurément après une longue maladie à l'approche du printemps, qu'elle n'a pu contempler, malgré son désir de le voir une dernière fois. Béranger a célébré le talent de cette dame dans un petit poème plein de sensibilité et de goût.

Les œuvres de madame Dufrenoy ont été recueillies et publiées par un de nos premiers écrivains, M. A. Jay, de l'Académie française.



PLANCHE 30.

**M<sup>ME</sup> DUFRENOY.**

sibilité et de goût.

Les œuvres de madame Dufrenoy ont été recueillies et publiées par un de nos premiers écrivains, M. A. Jay, de l'Académie française.



Maurin del.

M<sup>me</sup> Dufrenoy.







## M<sup>me</sup> DE GENLIS.

Portrait de madame Cheradame.

Madame de Genlis (comtesse) (Stéphanie-Félicité-Ducrest de Saint-Aubin). Elle était née en 1746, près d'Autun, en Bourgogne. — Elle parut très-jeune dans la société de Paris ; — de la grâce, une beauté piquante, une intelligence musicale remarquable, la firent rechercher dans les salons. — Son mariage lui donna un rang distingué et la rapprocha de la famille d'Orléans. Le duc de Chartres, qui la rencontra chez madame de Montesson, dont elle était devenue la nièce, fut charmé par son esprit, et lui confia l'éducation de ses enfants. — Madame de Genlis fut obligée de s'expatrier au fort de la révolution. — Elle alla successivement en Angleterre, en Belgique et en Suisse, où elle se sépara de mademoiselle Adélaïde d'Orléans, qui vint rejoindre sa tante, la princesse de Conti, à Fribourg. — Madame de Genlis voyagea en Allemagne ; elle habita long-temps les environs de Hambourg. Le premier consul fit effacer son nom de la liste des émigrés ; elle revint à Paris, et obtint une pension et un logement à l'Arsenal. Madame de Genlis a publié depuis vingt ouvrages, dont plusieurs resteront, particulièrement *Mademoiselle de Clermont*, comme des modèles de vérité dans l'observation, d'élégance de style, d'intérêt dans la fabulation. — Elle est morte très-âgée.



PLANCHE 31.

---

**M<sup>ME</sup> DE GENLIS.**

---

à l'élegance de style, à l'intérêt dans la fabrication. — Elle est morte très-âgée.



*M<sup>me</sup> Cherasame p<sup>re</sup>sent.*

*M<sup>me</sup> de Genlis.*





## M<sup>me</sup> LA PRINCESSE DE SALM-DYCK.

Portrait de Girodet.

Madame la princesse de Salm est née à Nantes, le 7 novembre 1767, d'une ancienne famille du nom de Théis. Elle se passionna très-jeune pour les lettres et les arts. — En 1788, elle composa une jolie chanson, intitulée : *Bouton de rose*. — En 1789, elle épousa M. Pipelet, dont le père était secrétaire du roi et fort riche, et vint à Paris où la réputation de son brillant esprit l'avait précédée. Elle y fit jouer en 1794 la tragédie lyrique de *Sapho*, et publia une épître aux *Femmes* qui fut couverte d'applaudissements; c'est une des pièces qui honorent ce genre dans notre langue.

Madame Pipelet fit représenter encore, avec plus ou moins de succès, quelques autres ouvrages dramatiques. Elle écrivit plusieurs épîtres remarquables par un raisonnement sérieux, une poésie élevée. — Elle a publié un roman, *Vingt-quatre heures d'une femme sensible*. — C'est un esprit noble, clair; elle a le rare mérite d'avoir été souvent un écrivain très-distingué en prose et en vers.





PLANCHE 32.

---

**M<sup>me</sup> LA PRINCESSE DE SAINT-DYCE**

---



*Giroulet pinx.*

*M<sup>me</sup> de Salm Dyck.*





M<sup>ME</sup> GAIL.

Portrait d'Isabey.

Madame Gail était une musicienne distinguée. — Des airs spirituels, de savantes partitions remplissent son œuvre. — Les *Deux Jaloux*, opéra en un acte, représenté en 1813, ont obtenu un succès complet. Le public en a applaudi avec enthousiasme la musique originale, dramatique et spirituelle. — La musique d'un autre opéra, *Mademoiselle Delaunay à la Bastille*, offre aussi de charmantes beautés, et surtout cette jolie romance qui a pour refrain : *Ma liberté*. — Madame Gail eut quelquefois le malheur de ne pas faire un choix assez sûr dans ses poèmes; elle dut, à cette faute, malgré la mélodie d'airs charmants, plusieurs insuccès qui pourtant n'attaquèrent pas sa réputation comme musicienne. — Elle s'est élevée très-haut dans les *Deux Jaloux*, — la *Sérénade*. — Madame Gail est auteur de plusieurs *Recueils de nocturnes* et de quelques-unes des plus jolies romances de l'époque. Je citerai ici : *La jeune et charmante Isabelle*. — *N'est-ce pas d'ell ?* — *Heure du soir*. — *Pouvoir du diable*. — *Viens écouter ce doux serment*. — *Celui qui sut toucher mon cœur*, — et tant d'autres chants vifs et aimables. — Un voyage dans le midi de la France et en Espagne influa sur sa manière, et lui imprima plus tard quelque chose de plus lyrique et de religieux.

Madame Gail était en outre une femme d'un esprit fin, mobile, tout artistique. — Elle est morte avant le temps à Paris, le 24 juillet 1819, à quarante-trois ans.



*Busby del.*

*M<sup>me</sup> Gail.*







## M<sup>ME</sup> DE MONTOLIEU.

Portrait de Ruth.

*Caroline de Lichetefeld*, publié en 1781, est un chef-d'œuvre dont la perfection est venue jusqu'à nous à travers la traduction. — Madame de Montolieu est née à Lausanne sur les bords du lac du Léman. — Dès sa jeunesse, elle a vivement aimé la campagne; c'est à cette source qu'elle a puisé tous ses sujets.

Madame de Montolieu, avec la finesse de son goût, la facilité de son esprit, a composé de nombreux romans et en a traduit un grand nombre. Ses œuvres sont considérables et ont été utiles. Elle composait, traduisait ou imitait avec une égale facilité.

Elle est morte dans un âge avancé.



PLANCHE 34.

---

**M<sup>re</sup> DE MONTOLIEU**



*Gravé par J. B. Ponce.*

*M<sup>me</sup> de Montolieu.*





## ÉLISA MERCOEUR.

Portrait de Gigoux.

Mademoiselle Élisà Mercœur est née à Nantes en 1809, et est morte à Paris, en 1835, à l'âge de vingt-cinq ans six mois et treize jours. — Sa vie a été trop rapide pour que l'écrivain, ce poète élégant, ait pu manifester le talent que Dieu lui avait donné. Elle a fait, du reste, tout ce qui lui a été permis, car elle est morte jeune et soudain, parce que, comme elle l'a dit, « le ver la rongéait affreusement. » Elle a eu peu de jours, peu de bonheur, et n'a joui d'aucune fortune. — Sa propre éducation était son œuvre; elle a enseigné ensuite pour assurer l'existence de sa mère. A six ans, elle analysait par écrit des lectures variées, découvrait la pensée de quelques petits apologues, esquissait des scènes dramatiques. Ses premiers vers furent publiés en quelque sorte par M. de Lamartine. « Je ne croyais pas, dit il, que » le talent à ce degré existât chez les femmes. Madame Tastu » m'a ébranlé; mais, cette fois, je me rends; mademoiselle » Mercœur nous effacera. »

Mademoiselle Élisà Mercœur vint à Paris, et fut reçue avec intérêt dans plusieurs maisons; sa réputation commençait, mais elle connut bientôt le vide de ces réceptions bienveillantes, qui ne devaient pas diminuer sa pauvreté.

On admira pourtant ses petits poèmes, — leur profondeur, leur harmonie. — Mademoiselle Mercœur plut même personnellement: on fut frappé de son regard d'aigle, de sa chevelure d'ébène, de la modestie de sa conversation distinguée; mais cette bienveillance fut stérile, et Élisà était épuisée à la fin de 1834, par les réalités de la vie et les fatigues du travail; elle mourut. Toutes les muses du temps ont déploré sa fin prématurée; toutefois ces sympathies n'ont pas été assez puissantes pour décider le pouvoir à offrir une pension à sa mère!



*Gravé par...*

*M<sup>lle</sup> Elise Mercœur.*







## M<sup>ME</sup> DE BAÜR.

Portrait de Heim.

Madame de Bäur (comtesse) possède un esprit flexible, fin et mordant. — Elle l'a déployé, avec ces qualités, sur des sujets variés, dans de très-jolis romans, et entre autres *Auguste et Frédéric*, — dans plusieurs pièces qui sont restées au répertoire du Théâtre-Français; la *Suite d'un bal masqué*, l'*Oncle rival*. — Elle s'est distinguée aussi dans la critique littéraire. Madame de Bäur a écrit dans les revues des spirituels et indépendants articles. — Née Changran, elle était veuve de M. de Saint-Simon, lorsqu'elle épousa M. de Bäur, gentilhomme russe, employé dans notre administration, et mort en France.



PLANCHE 36.





*Mme. p.*

*M<sup>me</sup> de Baur.*







## M<sup>me</sup> BEAUFORT-D'HAUPOUL.

Portrait de E. de Beaufort.

Madame Beaufort-d'Haupoul est née à Paris en 1760. Son père était trésorier de la maison du roi. Elle a été mariée deux fois, et à deux officiers distingués. Son premier mari était le comte de Beaufort, capitaine au régiment du roi; il émigra en 1791, et fut, après la prise du fort de Penthièvre, en 1795, traduit devant une commission militaire et fusillé comme émigré. — Son second mari est M. le comte d'Haupoul, officier supérieur du génie très-distingué.

Les premiers succès de madame d'Haupoul datent de 1789. Elle a composé un *Zélie*, — de fort jolies romances; — une Héroïde, *Sapho et Phaon*, couronnée par l'Académie des Jeux-Floraux; — un joli petit poème, les *Violettes*, *Achille et Déidamie*, et plusieurs romans distingués par l'élégance du style et la finesse de l'esprit. Madame d'Haupoul a fait long-temps preuve d'une imagination riche et très-cultivée.



**PLANCHE 37.**

---



*C. de Beaufort, del.*

*M<sup>me</sup> de Beaufort d'Haupoul.*





## M<sup>LLE</sup> PERIÉ-CANDEILLE.

Portrait de Mlle C. Lombard.

M<sup>lle</sup> Candaille est née à Paris en 1770. On a cité de bonne heure son intelligence musicale. A Meaux, où elle avait été élevée près d'un curé, elle fredonnait déjà le chant grégorien, et à cinq ans, elle exécuta, debout sur une chaise, au concert de Manlius, dont son père était directeur, le *Duo du Roi et du Fermier*. Elle donnait même la mesure à l'orchestre; — à douze ans, c'était une bonne pianiste, et elle présidait à dix-sept ans, dans l'année de son début au théâtre, une symphonie concertante. Recommandée par Monvel, elle débuta au Palais-Royal, où se révélant musicienne pleine de goût, actrice spirituelle, écrivain dramatique distingué dans ses combinaisons, elle obtint de prompts et honorables succès.

Elle épousa, plus tard, M. Simons, riche manufacturier belge.

Mademoiselle Candaille est auteur de *Catherine, la belle fermière*, — du *Commissionnaire de Saint-Lazare*, — de *la Bayadère* ou *le Français à Surat*, — etc. Toutes ces pièces offrent de jolies scènes, de l'esprit. Elle a publié des romans remplis d'intérêt. Madame Simons-Candaille perdit son premier mari et épousa depuis M. Perié De Sennovère, directeur du musée de Nîmes.

Tous ses écrits, pièces ou romans, sont remplis d'observations fines; elle connaissait bien le monde, et elle l'a peint en écrivain habile. Enfin, dans plusieurs genres, elle a laissé une trace honorable, la preuve d'un esprit très-distingué.



*M. P. Lombard del.*

*M<sup>me</sup>: Perie Candolle.*







**M<sup>m</sup> ÉLISE VOYART.**

Portrait de P.-J. David.

C'est un de nos écrivains les plus agréables. Ses succès littéraires même ont mérité l'attention et les récompenses de l'Académie française. Elle a écrit d'excellents ouvrages sur l'éducation. Au point de vue littéraire, elle est placée à côté d'une personne éminente de sa famille, madame Tastu, et à côté de madame Guizot, de madame de Rémusat, et par quelques ouvrages élémentaires près de madame le Prince-de-Beaumont.

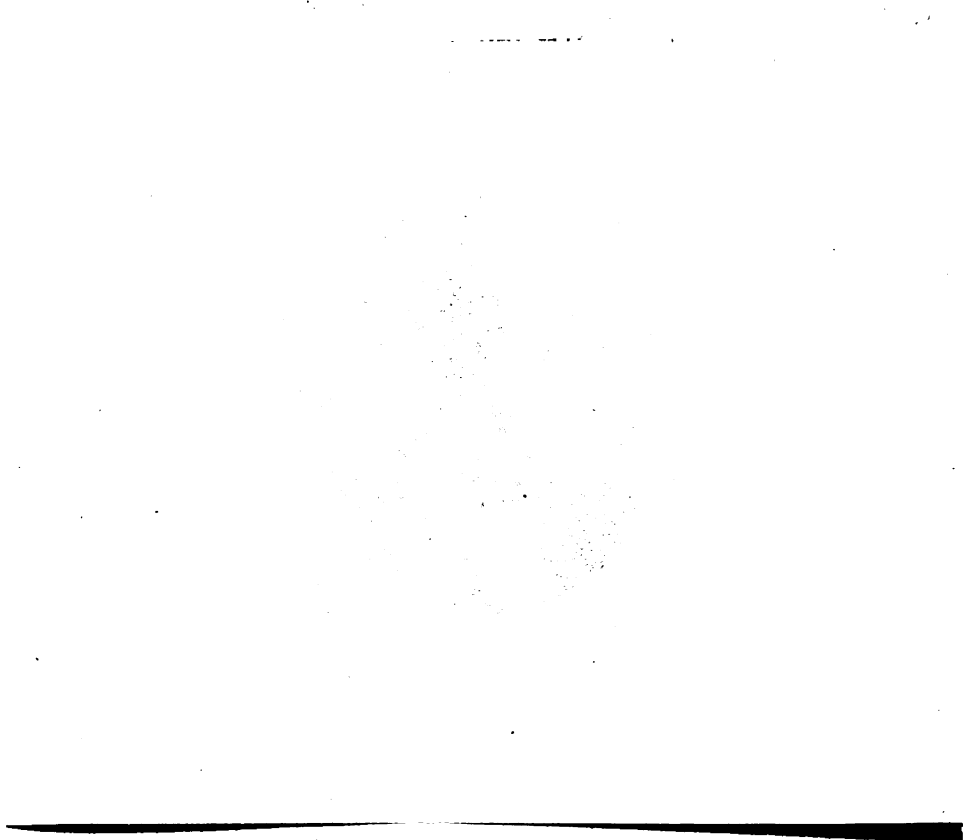
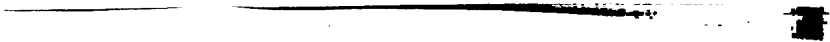


PLANCHE 39.

\_\_\_\_\_

-----





*P. A. David, del.*

*Mme. Elise Voysart.*



bre de l'Académie de Saint-Luc, elle lui laissa son portrait. — Elle alla ensuite à Naples, où elle reçut de la reine et de la cour l'accueil le plus flatteur. Elle y peignit Paësiello et lady Hamilton, dont elle a reproduit la figure dans son tableau de la *Bacchante*; alla d'Italie en Allemagne, — à Vienne, — à Berlin, et même jusqu'à Saint-Pétersbourg. Partout ses portraits furent recherchés avec empressement.

Sous le Consulat, lorsque le nom de son mari fut effacé de la liste des émigrés, elle revint vite à Paris, dans ce Paris qu'elle aimait tant, et où elle a vécu encore pendant près d'un demi-siècle. Madame Lebrun est morte en 1842. — La touche de ce peintre est spirituelle, facile, pleine de verve; sa couleur, élégante et animée. C'est un des artistes distingués du siècle.



## M<sup>me</sup> LEBRUN.

Portrait de L. Lebrun.

Un de nos premiers peintres reçut de son père également peintre distingué les premiers éléments du dessin. Elle était sœur d'un poète spirituel, M. Vigée, mort il y a environ quinze ans. — Lorsque Mademoiselle Vigée perdit son père, elle passa dans l'atelier de Vernet. — A seize ans, on citait ses brillants essais. Comme Angélica Kaufmann, elle dut sa première célébrité à quelques portraits excellents. Mademoiselle Vigée peignit pour l'Académie française ceux de La Bruyère, de l'abbé Fleury. Ce fut d'Alembert qui les présenta. Elle reçut alors ses entrées pour toutes les séances de cette Académie, faveur rarement accordée à une dame.

Mademoiselle Vigée épousa un amateur éclairé, M. Lebrun, marchand de tableaux. — M. Lebrun connaissait à fond les œuvres du dessin. — Mariée, elle ne vécut plus qu'entourée de tableaux renommés des grandes écoles. Madame Lebrun les étudia avec fruit; ils l'inspirèrent. Elle révéla, à la suite de ces études, des qualités qu'aucun peintre de la dernière école française n'avait possédées à un si haut degré. — Ses portraits sont recommandés justement pour la grâce et la fraîcheur du coloris, pour l'élégante disposition des draperies. Toutes les personnes distinguées de Paris se firent peindre par madame Lebrun; la reine Marie-Antoinette lui demanda plusieurs fois son portrait.

Madame Lebrun jouissait de sa fortune et réunissait chez elle une société brillante, lorsque la révolution vint disperser les premières familles de France. Elle s'enfuit en Italie; à Rome, ses succès furent brillants; le directeur de l'École de France lui fit donner un logement à l'hôtel de l'Académie. Reçue mem-





SPLENDIDE ÉDITION ILLUSTRÉE.

# CORINNE

OU

## L'ITALIE,

PAR M<sup>ME</sup> LA B<sup>NNE</sup> DE STAËL.

2 MAGNIQUES VOL. IN-8<sup>o</sup>, GRAND PAPIER VÉLIN SUPERFIN,

avec plus de 300 gravures sur bois, d'après les tableaux et dessins d'artistes illustres, feu Gérard, Gros, Gudin, Horace Vernet, Granet, Schnetz, Boulanger, etc.

**Prix des deux volumes :**

Brochés, avec une très-belle couverture arabesque, imprimée en couleur et or, 20 fr.

Cartonnages très-élégants, en blanc, dorés sur tranche.—Demi-reliures de luxe, dorées sur tranche, aux prix les plus abaisés.

**A Paris, chez MANSUT, place Saint-André-des-Arts, 50.**

**Et rue Thérèse, 11.**

*Toute personne qui prendra six exemplaires recevra gratis le septième.*



« Corinne, comme l'a dit une dame d'un esprit éminent, est le chef-d'œuvre littéraire de madame de Staël; c'est une composition de génie dans laquelle deux œuvres différentes, un roman et un tableau de l'Italie, ont été fondues ensemble. C'est à la fois un ouvrage de l'art et une production de l'esprit, un poème et un épanchement de l'âme. Cette Rome, empreinte du génie de tant de siècles,—Rome qui a triomphé de l'univers et du temps,—cette nature féconde et magnifique du Midi, ces monuments du passé, ces héros, ces poètes, ces citoyens, qui ne sont plus, tout ce que l'histoire offre de grand, tout ce que le moment présent peut inspirer de traits agréables, piquants et parfois comiques, à un esprit observateur, y sont rappelés, dépeints, exposés avec autant d'érudition que de sagacité et d'esprit d'observation. Aux vues originales d'une jeune imagination, madame de Staël joint la connaissance de tout ce qui a été pensé sur les objets dont elle parle; elle sait quelle a été la manière de juger des anciens et celle des

artistes du moyen âge, quelle est celle des diverses nations modernes, et elle explique et met en contraste tous ces points de vue avec la grâce animée d'une jeune femme qui veut, avant tout, plaire et se faire aimer. »

Madame de Staël exprime, avec des couleurs aussi vives que fidèles, les sentiments qu'une même passion fait naître dans deux âmes bien nées, mais tout à fait différentes. — Les caractères italien et anglais donnent lieu à des contrastes, à des situations où le cœur et l'esprit déploient des inspirations admirables. Chez Oswald, l'amour de la patrie finit par triompher du brillant prestige avec lequel l'a séduit Corinne; — il accomplit la pensée de son père, épouse Lucie, modèle des vertus de la famille, — et cette Corinne, d'abord si belle, si brillante de perfection et de bonheur, succombe à ses chagrins, après avoir fait au monde ses derniers adieux dans une hymne où le génie de madame de Staël a prodigué les traits sublimes.

Aucune production littéraire contemporaine ne méritait mieux cette magnifique illustration pittoresque : tableaux de mœurs, scènes dramatiques, monuments des arts, souvenirs historiques de tous les âges, sites les plus variés et les plus poétiques du monde, voilà les sujets qu'ont eu à interpréter les illustres peintres et les artistes brillants qui ont exécuté ce travail. Citer ces peintres éminents, GÉRARD, GUDIN, GRANET, SCHNETZ, HORACE VERNET; les habiles artistes MONVOISIN, BOULANGER; nos premiers dessinateurs LAVILLE, SAINT-GERMAIN, DEMORAINE, CABASSON; les paysagistes, les architectes BRETON, BURY, VAUDOYER; les graveurs anglais THOMPSON, JACKSON, ORRIN SMITH, WILLIAMS, QUARTLEY; les graveurs français LACOSTE jeune, PORRET, DUJARDIN, VERDEIL, LAVIEILLE, SOYER, GODARD; citer ces auteurs des vignettes de la *Corinne illustrée*, c'est annoncer aux amis des arts et des publications illustrées un ouvrage d'une exécution exquise, de la première distinction.

Ce beau livre, un des monuments de l'art typographique et de l'art du dessin, appartient au premier rang dans nos bibliothèques.

*Corinne* est un magnifique cadeau pour une dame. — Les reliures, toutes fort brillantes, très-variées, sont d'un goût parfait.

# FEU ANTONIN **CARÈME** DE PARIS,

L'un des chefs de la cuisine du prince de Talleyrand ; — chef des cuisines du prince-régent d'Angleterre (George IV) ; — de l'empereur Alexandre à diverses époques ; — du prince royal de Wurtemberg ; — du marquis de Londonderry ; — de la princesse de Bagration ; — de M. le baron Rotschild, etc.

*En vente : L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE,*

1<sup>re</sup> partie, 2 vol. in-8° ornés de 12 planches : 16 fr. — 2<sup>e</sup> partie, 1 vol. in-8° orné de 12 planches : 10 fr. 50 c.

Ces 3 volumes renferment — le *Traité des Bouillons*, Consommés en gras et en maigre, des *Essences*, des *Fumets*, *Potages français et étrangers* ; — des grosses pièces de *Poisson de mer et d'eau douce* ; — des grandes et petites *Sauces*, des *Ragoûts* et des *Garnitures en gras et maigre* ; — des grosses pièces de *Boucherie*, de *Jambon en gras et maigre*, de *Volaille*, de *Gibier*.

Les tomes IV, V et dernier (ou 3<sup>e</sup> partie), contenant près de 1000 articles, les *entrées chaudes*, les *entremets potagers* et autres, — les *rôts en gras et en maigre*.

*En vente :*

## **LE PATISSIER ROYAL PARISIEN,**

Troisième édition, 1841. 2 vol. in-8° ornés de 40 pl. : 16 fr.

## **LE PATISSIER PITTORESQUE,**

Quatrième édition, 1842. 1 vol. grand in-8° orné de 126 pl. : 10 fr. 50 c.

## **LE MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS,**

Nouvelle édition (1842). 2 vol. in-8° ornés de 10 grandes planches : 16 fr.

## **LE CUISINIER PARISIEN,**

Troisième édition, 1842. 1 vol. in-8° orné de 25 planches : 9 fr.

## **LE CONSERVATEUR,**

1 fort vol. in-8°, avec cinq planches, contenant le

## **LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES,**

Par feu **APPERT**,

*Cinquième édition*, revue et augmentée par M. APPERT-PRIEUR, son successeur, et par M. GANNAL ;

## **LES ANCIENS PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES FRUITS, DES LÉGUMES ET DES VIANDES :**

Conservation des fruits dans les fruitiers, des légumes dans les serres ; — conservation par la dessiccation ; — conservation par le sucre : confitures, fruits confits, pâtes, conserves, candis, gelées, marmelades, compotes, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, sirops, parfums ; par F., ancien secrétaire de CARÈME.

Conservation des viandes par le vinaigre, par le sel et le vinaigre, par le sel, par le sel et la fumée ; par un nouveau procédé dû à M. GANNAL ;

## **DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES,**

*Recettes tirées du Traité des champignons de M. J. ROQUES.*

Classification des grands vins de Bourgogne : rédigée sur des notes communiquées par MM. BOUCHARD père et fils, de Beaune.

## **DE LA MANIÈRE DE SOIGNER ET DE SERVIR LES VINS,** **PAR M. JOUBERT,**

Représentant, à Paris, des maisons Barton et Guettier de Bordeaux ; — Ruinard père et fils, de Reims ; — Deinhard et Jordan, de Coblentz ;

Avec une *Nomenclature générale des vins* par M. Louis Lzclero.

Pour paraître prochainement, **TRAITÉ DE L'OFFICE,**

1 vol. in-8° avec planches.

Tous les ouvrages de Carême se vendent séparément et sans augmentation de prix (il en a composé et dessiné toutes les planches).

---

Les deux parties publiées de l'*Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* contiennent plus de 250 potages gras ; — plus de 250 potages maigres et poissons ; — plus de 150 sauces maigres ; — plus de 150 ragotés gras et maigres ; — plus de 50 garnitures ; — plus de 500 purées ; — plus de 25 essences ; — plus de 500 grosses pièces de poisson, et un nombre considérable de grosses pièces de boucherie, de volaille, de gibier, et autres de porc frais.

---

Tout a été dit sur Carême. — Les grands seigneurs, les gastronomes, les praticiens, tous lui ont assigné la première place. Il est resté le maître de cet art « de la vie digne » qu'on ne possède qu'à Paris. — « C'était un homme dont les soins et l'activité d'esprit, dit un de ses émules, n'étaient jamais épuisés ; plus son service était long et difficile et plus il était brillant. »

M. de Cussy ajoutait : « Il a révélé les mystères de la science. » — Le prince d'Esterhazy, dont les avis peuvent être cités, dinant chez son ami George IV, répondit un jour à quelques vives questions du roi sur Carême : « Il appartient à madame de Rothschild, on ne dine plus à Paris que chez elle. » — Cet autre grand seigneur éminent, le marquis de Londonderry a comblé de marques d'affection son illustre praticien (il avait été deux fois à son service, en Écosse et à Vienne). — Le prince royal de Wurtemberg faisait le même cas de Carême. — George IV, qui a tant aimé sa charmante table et la conversation, a long-temps regretté la belle cuisine de son grand serviteur. — Les succès de Carême aux congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laybach, de Vienne, de Vérone, intéressèrent vivement le monde gourmand. — Plus tard il obtenait les spirituels suffrages de lady Morgan, convive de la maison Rothschild ; — de Rossini, dont il flattait, à la même table, quelques faiblesses charmantes ; — de madame la princesse de Bagration, dont il a célébré l'esprit délicat, et qui disait de lui à M. de Talleyrand, peut-être même à M. Broussais : « Carême a rétabli ma santé. » — Il a eu les suffrages les plus il-

lustres. — M. J. Janin a écrit sur lui, d'après ses livres, des pages étincelantes de grâce et d'esprit.

Au plus haut point de sa gloire, Carême avait été forcé par l'état de sa santé de refuser l'offre qui lui avait été faite, par l'hôte royal de Brighton, — de revenir prendre son ancienne place : il servait alors madame de Rotschild et achevait l'*Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*.

Toutefois, le terme de son activité approchait ; il allait rendre raison, par une mort prématurée, des efforts qu'il s'était imposés pendant plus de trente ans, — il allait être enlevé à ce monde délicat et gourmand dont il avait fait les délices. « Je l'ai toujours présent, — dit un gourmand célèbre ; — il était à la fois vif, ardent, passionné, d'une patience rare, d'un sang-froid imperturbable... »

Le dernier ouvrage de Carême, l'*Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, va être complété par la publication des sixième et septième parties ; un de ses confrères les plus éminents, M. Plumeret, chef des cuisines de l'ambassade de Russie à Paris, les a rédigées. — Cette partie contient les — *entrées chaudes*, les rôtis gras et maigres, les entremets de légumes et autres, « et convient à toutes les bonnes familles de notre France. — Une cuisinière soigneuse peut exécuter toutes ses recettes. »

Toute la cuisine française de nos jours est décrite dans cette magnifique collection, unique en Europe.

---

— Le *Maître-d'hôtel français* convient à tous ceux qui veulent vivre avec dignité, délicatesse. — C'est là qu'ils peuvent, chaque jour, puiser le menu d'un dîner distingué, d'une fête à Paris, Vienne, Londres, Saint-Petersbourg, Milan. — Le *Maître-d'hôtel* est la règle de la table ; et ce code est donné par quelques exemples illustres, c'est-à-dire par les dîners servis pendant les quatre saisons — chez le prince de Talleyrand, le comte de Lavalette, le prince régent d'Angleterre, le prince Paul de Wurtemberg, chez l'empereur Alexandre, le marquis de Londonderry.



Le *Cuisinier parisien* satisfait la succulence et le goût. Ses recettes suaves appartiennent à la *cuisine de Paris*, à la plus délicate, à celle qui a son cachet, son élégante fraîcheur. Il offre une infinité de ressources aux maisons éloignées des villes. — Les belles parties du froid y sont traitées avec une rare supériorité. Ici on trouve au complet les entrées froides de pâtisserie, les entremets de sucre, partie exquise où Paris excelle. Chaque maison peut y puiser suivant sa fortune; l'exécution bien précisée n'est jamais difficile. Et que de belles choses:— grosses pièces froides, gelées, sauces magnonnaises, toutes les galantines possibles de volaille, de gibier; — toutes les gelées de fruits, blancs-mangers, fromages bavaoises de toutes les sortes; — toutes les crèmes françaises: crèmes plombières, glacées, fouettées, crèmes pâtisseries, etc.; — les poudings français et anglais, les beignets de fruits, etc.! Ces recettes sont présentées avec une grande clarté, et conviennent pour soupers, buffets, déjeuners. On sait que cette belle partie du froid exige la supériorité.

La *Cuisine de Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, en un vol. in-8, permettra à une ménagère, à une cuisinière exercée, d'offrir, dans les proportions d'une fortune moyenne, la délicate et belle cuisine de Carême et de Plumeret: — avec ce guide, une maîtresse de maison peut la commander, surveiller sa confection. — Cette ouvrage contient toutes les entrées chaudes, les entremets potagers et autres, les rôts gras et maigres. — C'est la portion la plus usuelle de la cuisine française, c'est-à-dire la *cuisine parisienne à l'usage de tout le monde*.

**DICTIONNAIRE DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES INDIGÈNES ET EXOTIQUES, ET DE LEURS PROPRIÉTÉS**; ouvrage utile à ceux qui désirent connaître l'origine, la nature, le caractère spécifique, l'analyse, les falsifications et les moyens de les reconnaître, ainsi que les usages des aliments qui conviennent aux divers tempéraments, par AULAGNIER, ancien médecin en chef du service de santé en Espagne, médecin de l'ex-garde impériale, et principal en retraite, de l'Académie de médecine, de la Légion-d'Honneur. « Si la connaissance des aliments eût été approfondie de tout temps, comme elle l'est à présent, on aurait prévenu bien des maux; mais il était réservé à notre siècle de s'en occuper spécialement. — PARMENTIER. » 2 vol. in-8° brochés en un fort volume, précédés des portraits d'APPERT et de CARÊME gravés sur acier.

**A Paris, au dépôt, rue Thérèse, 11.**

IMPRIMÉ PAR BÉTHUNE ET PLON, A PARIS,

# LE CONSERVATEUR.

*Alimentation; — Conservation des aliments, — des vins.*

## PROCÉDÉS APPERT <sup>(1)</sup>.

1 volume in-8° avec planches : 10 fr. 50 c.

L'art de conserver les légumes, les fruits et les viandes tient de si près à la satisfaction de nos premiers besoins, que les premiers essais de ce genre de recherches remontent au berceau des sociétés.

L'art de traiter les plantes, leurs fruits, leurs racines, pour en extraire des aliments, des liqueurs, des sucs, des huiles, des parfums, etc., n'est pas moins ancien. Les auteurs grecs et latins dont nous avons les chefs-d'œuvre n'ont point dédaigné de consigner dans leurs livres les recettes les plus efficaces. — Pline, dans son Histoire naturelle, enseigne une foule de procédés pour conserver les fruits et préparer les parfums. Les progrès des sciences et les besoins toujours croissant avec la civilisation, ont donné une importance si grande à cette branche de nos connaissances, unique dans le principe, que de nos jours elle est l'objet de vingt professions distinctes, toutes également utiles.

De toutes ces professions, le *Conservateur* a réuni les connaissances indispensables aux maîtres d'hôtel des grandes maisons aussi bien qu'aux mères de famille qui disposent d'un revenu modeste.

La fin du printemps, l'été et l'automne nous rapportent chacun à leur tour des fleurs, des fruits, des tiges, des racines de plantes qu'une heureuse prévoyance peut conserver et utiliser pour accroître nos ressources et nos jouissances dans les saisons suivantes. Cette prévoyance peut s'étendre encore à la conservation du gibier, du poisson, de toutes les chairs enfin, ainsi que des produits des animaux. Le *Conservateur* offre la collection des moyens les plus simples et les plus efficaces pour aider cette prévoyance, qui est un des devoirs importants de la maîtresse de maison; il est, par excellence, le livre de la conservation.

Entre les procédés anciens et le *procédé Appert*, connu depuis une quarantaine d'années seulement, il y a une égale différence et pour les résultats et pour le principe qui préserve. En effet, dans les anciens procédés, l'eau de composition et l'humidité étant justement considérées comme la cause principale de la désorganisation des corps, on s'efforce de les soustraire à ces agents de destruction par des moyens variés, qui tous altèrent plus ou moins profondément l'aspect, la consistance, le volume, le goût et les propriétés alimentaires des substances. Ces moyens consistent, *pour les végétaux*, à les dessécher, à les saler, à les mettre dans une enveloppe de sucre ou à les y combiner, à les plonger dans le vinaigre ou l'eau-de-vie; *pour les viandes*, à les fumer en les desséchant, et à les saler.

Dans le *procédé Appert*, qui est le même pour les végétaux et pour les viandes, un seul agent, le *calorique*, *préserve indéfiniment* toutes les substances organisées, en conservant leur fraîcheur, leur saveur, leurs qualités alimentaires identiquement égales après plusieurs années, à ce qu'elles étaient au moment de la conservation; c'est-à-dire que des petits pois, des fraises, des framboises, des perdreaux, etc., préparés et conservés par le *procédé Appert*, garderont après deux, trois, quatre ans, et plus, toutes leurs qualités propres.

La supériorité de ce dernier moyen sur tous les autres est si réelle, qu'il peut, à bon droit, être placé en tête des découvertes utiles de notre siècle.

Les anciens procédés de conservation se proposent, avons-nous dit, de soustraire aux substances une partie de leurs éléments liquides. Suivant les moyens employés pour ar-

(1) LE CONSERVATEUR, 1 fort vol. in-8°, avec cinq planches, 10 fr. 50 c., contenant le LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES, par feu Appert, 5<sup>e</sup> édition revue et augmentée par M. Appert-Prieur, son successeur, et par M. Gannal; — Les anciens procédés de conservation des fruits, des légumes et des viandes: conservation des fruits dans les fruitiers, des légumes dans les serres; conservation par la dessiccation; conservation par le sucre: confitures, fruits confits, pâtes, conserves, candis, gelées, marmelades, compotes, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, sirops, parfums; par F., ancien secrétaire de Carême. — Conservation des viandes par le vinaigre, par le sel et le vinaigre, par le sel et la fumée, par un nouveau procédé dû à M. Gannal. — Des Champignons comestibles, recettes tirées du *Traité des champignons* de M. J. Roques. — *Classification des grands vins de Bourgogne*, par MM. Bouchard, père et fils, de Beaune, l'une des maisons les plus anciennes et les plus honorablement connues. — *Nomenclature générale des vins*, par M. Louis Leclerc. — *Manière de soigner et de servir les vins*, par M. Joubert, représentant, à Paris, des maisons Barton et Guëtter de Bordeaux, Demhard et Jordan de Coblenz, etc. — Chez l'Éditeur, rue Thérèse, 11, à Paris.

river à ce résultat, les corps conservés se divisent en corps conservés par l'intermédiaire d'autres corps.

Les premiers sont ceux qui contiennent peu d'eau combinée à des principes sucrés et aromatiques, ceux auxquels, à l'aide de la dessiccation, on enlève l'eau qui devait amener la décomposition; ceux enfin qu'on soustrait à l'action de l'air atmosphérique.

Les seconds sont ceux auxquels on enlève l'humidité surabondante à l'aide du sucre, de l'alcool, des acides, des sels, etc. — Parmi les corps conservés sans intermède, il en est qui, par la nature même et la dose de leurs éléments, peuvent arriver à une certaine durée sans aucune espèce de préparation. Telles sont les racines, les tiges, les écorces, les feuilles dont le tissu est compacte, résineux ou sucré. Les fruits des ombellifères, les amyglacées, les amandes et les autres semences émulsives sont aussi dans ce cas; il suffit de les tenir enfermés dans des boîtes en bois garnies de papier blanc, loin du contact de l'air et de l'humidité.

Les racines, les tiges, les feuilles, les fruits, etc., qui contiennent une certaine quantité d'eau, ne peuvent être conservés que privés de cet excès d'humidité. Pour cela ils doivent être desséchés complètement.

On arrive facilement à ce résultat en coupant par tranches les corps trop volumineux, en les étendant ensuite sur des claies en couches minces, et les plaçant ou dans un séchoir (espèce de grenier aéré, exposé au midi), ou mieux dans une étuve dont on élève progressivement la température, pour ne pas les exposer à une espèce de cuisson lorsqu'ils sont encore très-aqueux. On renouvelle souvent les couches, et on laisse à l'étuve jusqu'à ce que la dessiccation soit complète.

Nous devons faire remarquer, comme règle générale, que plus la dessiccation sera prompte, plus la conservation sera assurée. Et nous ajouterons quel que soit le corps soumis à cette préparation, s'il est bien desséché et qu'il soit renfermé dans un vase en verre privé d'humidité et fermé très-hermétiquement, il se conservera d'une manière indéfinie. Quelques substances ont besoin, avant d'être desséchées, d'être soumises à une opération préalable, dans le triple but de détruire les vers ou les œufs des vers qu'elles pourraient contenir, de diminuer la dureté de leur texture, et par conséquent, de les rendre plus pénétrables à l'eau, lorsqu'on veut leur redonner l'humidité que la dessiccation leur a fait perdre, de les priver enfin de quelques principes âcres et acides qui en rendraient l'usage moins agréable.

Cette opération consiste, pour les légumes et certains fruits, à les plonger dans de l'eau bouillante, à les y laisser séjourner de deux à cinq minutes, suivant la plus ou moins grande facilité qu'ils auront à se laisser pénétrer, à les faire égoutter au sortir de l'eau, et à les étendre en couches minces sur des claies qu'on porte ensuite à l'étuve.

C'est ainsi qu'on prépare des petits pois, des pointes d'asperges, de jeunes haricots appelés flageolets, des feuilles de chicorée, de laitue, etc., qu'on enferme ensuite dans des flacons préalablement séchés et bouchés avec le plus grand soin. M. Pelletier-Ducloü, l'un des pharmaciens les plus distingués de Paris, a conservé de la sorte, pendant plusieurs années, des haricots qui se sont trouvés, à l'ouverture des vases, aussi agréables au goût que s'ils avaient été récoltés le jour même.

Lorsqu'on veut se servir de ces conserves, il suffit de les extraire du flacon dans lequel elles sont enfermées, de les mettre dans un vase approprié, et de verser par-dessus une certaine quantité d'eau à 60. On laisse séjourner de dix à quinze heures, selon la plus ou moins grande facilité qu'aura la substance, en se laissant pénétrer par l'eau, à reprendre l'état de *fraicheur* dans lequel elle était avant la dessiccation; on la sort ensuite de cette eau, on la fait égoutter, et on agit, pour la faire cuire, comme pour la substance fraîche. Il serait bien, pour les petits pois et les légumes sucrés, d'ajouter à l'eau tiède une petite quantité de sucre.

Les plantes médicinales doivent être desséchées sans opération préalable; on pourrait, en les plongeant dans l'eau bouillante, les exposer à perdre une partie de leur principe extractif.

M. Ducloü nous a montré des plantes ainsi desséchées, qui, plongées ensuite dans l'eau pendant assez long-temps, sont redevenues tellement vertes et fraîches, qu'on ne les distinguait pas de celles qui venaient d'être cueillies.

Quant aux substances conservées à l'aide du sucre, du sel, de l'alcool, du vinaigre, etc., les procédés de préparation varient suivant la nature de la substance, le but qu'on se propose et l'excipient qu'on emploie.

A l'aide du sucre on conserve tout ou partie de certaines substances. C'est ainsi, par exemple, qu'on prépare de la compote de prune, des prunes au candi, etc.; qu'on fait des marmelades d'abricots, de la pâte d'abricots, des abricots candis, on donne à ces diverses

préparations le nom de confitures. Les règles générales à suivre pour la préparation des différentes espèces de confitures consistent :

1° A choisir les fruits avant leur maturité, s'ils doivent être conservés entiers, et à les prendre bien mûrs, si l'on se propose seulement d'en conserver le suc ou le parenchyme sucré.

2° A les blanchir, c'est-à-dire à verser sur ces fruits entiers ou coupés par tranches, suivant leur volume et leur consistance, de l'eau presque bouillante qu'on laisse séjourner une heure ou deux, après lesquelles on met ces fruits à égoutter. Cette préparation a pour but de priver les fruits des acides tartriques ou maliques qui rendraient les confitures moins agréables.

3° A n'employer ni trop peu de sucre, afin d'éviter, d'une part, que les confitures ne cristallisent, et d'une autre part, qu'elles ne s'altèrent par la fermentation.

4° Enfin, à les faire cuire d'une manière convenable.

Le *Conservateur* donne plusieurs centaines de recettes relatives à ce mode de préparation ; elles sont toutes des produits agréables pour le dessert, mais au point de vue de l'hygiène, elles offrent des tentations auxquelles il convient de ne pas trop céder : les fruits enveloppés de sucre, ceux dont la pulpe mucato-sucrée est combinée à cet agent de conservation empâtent et paralysent les forces digestives ; ils sont pour les enfants surtout, auxquels on les prodigue sans raison, une cause d'indisposition et de maladie. Si la substance conservée par le sucre possède quelques propriétés toniques excitantes (l'écorce de citron, celle d'orange, la tige d'angélique), l'estomac en est moins fatigué. — Pourtant, il faut le dire, aucun de ces produits n'est comparable aux conserves d'Appert.

La conservation par l'huile, le sel et le vinaigre, qui ne convient qu'à un petit nombre de légumes, ne nous offre rien de particulier à signaler ici. Les viandes auxquelles ces derniers agents sont appliqués n'en obtiennent qu'une conservation momentanée.

Les recherches de M. Gannal sur la conservation des viandes crues et en grand volume, ainsi que les résultats qu'il a obtenus sont consignés dans le *Conservateur*. Les dernières expériences faites à Nantes, à Brest, et dans d'autres ports de mer, permettent d'espérer que les travaux de ce chimiste, si justement célèbre, mettront le Gouvernement à même d'améliorer grandement le régime alimentaire des équipages, en même temps qu'ils fourniront aux particuliers le moyen de renoncer aux salaisons toujours plus ou moins insalubres.

Le procédé Appert est l'application d'un principe aussi simple que fécond à toutes les substances végétales et animales. Ce principe à peu près inconnu, ou du moins très-imparfaitement apprécié avant M. Appert, établit que *lorsqu'une substance animale ou végétale est renfermée dans un vase hermétiquement clos et soumise à une température de plus de 100°, elle décompose l'air atmosphérique contenu dans le vase, absorbe l'oxygène, et devient, par cette absorption, complètement et indéfiniment imputrescible.*

Il est à un tel point général qu'il permet de transporter dans la cave tout ce que produit le jardin. « Après plusieurs années, dit M. Appert, vous trouverez les végétaux conservés » aussi bons, aussi salubres que lorsqu'ils viennent d'être cueillis. Il s'applique non-seulement aux substances végétales, mais encore à toutes les substances animales, c'est-à-dire aux viandes de boucherie, aux bouillons, au consommé, à la volaille, au gibier, aux poissons, au lait, au petit-lait, aux œufs, etc. » Ce même procédé conserve les plantes médicinales et leurs sucs dans leur fraîcheur et leurs qualités primitives. Ses bienfaits se font surtout sentir dans le régime alimentaire des marins, dont les légumes secs et les salaisons étaient jusqu'ici la base.

Les premiers essais publics de M. Appert datent de 1804 ; c'est à Brest qu'ils furent faits par ordre du Gouvernement. En 1810, sous le ministère du comte Montalivet, le Gouvernement lui accorda 12,000 fr. à titre d'encouragement, et, en 1816, 1822, 1827, la Société d'encouragement pour l'industrie nationale lui donna des prix et des médailles d'or. Aujourd'hui, les conserves alimentaires de ce savant économiste sont généralement connues et appréciées, et sont devenues de première nécessité à bord des navires marchands, pour la nourriture des passagers. M. Appert a d'ailleurs mis le public dans la confiance de tous les fruits de sa longue expérience. Cependant, il faut le répéter comme il le faisait lui-même, l'adresse, le savoir et des soins assidus de manipulation entrent pour beaucoup dans la réussite parfaite de la conservation des substances alimentaires. Aussi, lorsqu'il remettait à son neveu la direction de son établissement de Paris, avait-il surtout en vue d'assurer l'avenir de sa découverte. Les constants efforts de M. Prieur-Appert l'ont maintenue au premier rang des arts utiles, et, sur plusieurs points, l'ont notablement perfectionnée.

C'est au milieu même de la préparation, au sein de l'établissement que nous avons enregistré les faits nouveaux. Là, le commerce offre au consommateur en viande, le bœuf, le veau, le mouton, les perdrix, la volaille, etc. ; en poisson, le saumon, la carpe, le maque-

reau, et surtout les sardines à l'huile que l'on tire de Nantes et de La Rochelle; en *coquillages*, les homards et les écrevisses; en *légumes*, les petits pois dont un plat, acheté autrefois à des prix exorbitants, ne devait être servi, le vendredi-saint, que sur la table du roi, et que l'on peut aujourd'hui, pour *cinq francs*, se procurer en toute saison, et en quantité suffisante pour douze personnes. La consommation en est telle depuis quelques années, que les petits pois seuls entrent au moins pour moitié dans le commerce des conserves, et que les laboratoires de Nantes, de Moulins et de Paris, ont peine à satisfaire à toutes les demandes. — Les asperges, les truffes en boîtes et en bouteilles, dont le commerce est considérable; les artichauts, les haricots verts et blancs, les jeunes carottes; la chicorée blanche, etc.; et en *fruits*, les pêches, les abricots, les prunes, les poires, les pommes, les groseilles, les cerises, les fraises et les framboises, les amandes en coque verte, les noix vertes pour cerneaux, etc., sans altération de goût ni d'odeur.

M. Prieur-Appert peut, on le voit, nous fournir à Paris un dîner complet et recherché, qui sera mangé à Constantinople, à Saint-Petersbourg, à Pondichéry, aussi bon, aussi frais que s'il venait d'être préparé.

L'exemple du grand établissement qu'il dirige, d'autres établissements se sont formés à Nantes, au Mans et à Bordeaux, depuis quelques années.

A Londres, il y a quelques établissements, d'après le système Appert, qui fournissent toute la marine royale et marchande, et l'amirauté anglaise fait des envois considérables aux Indes occidentales, où elle trouve qu'il est moins dispendieux d'approvisionner les hôpitaux avec des viandes venues d'Angleterre que d'en acheter sur les lieux. En 1814 et 1815, un grand approvisionnement de conserves fut expédié à la flotte de l'amiral Cochrane, sur les côtes de l'Amérique. Le capitaine russe Kötzebue, qui s'en est servi dans son voyage autour du monde, en fait le plus grand éloge.

En France, cette méthode est loin d'avoir reçu le même encouragement du Gouvernement, qui ne fait mettre à bord de ses vaisseaux que tout juste ce qu'il faut pour les malades présumés, comme si la conservation de la santé des équipages ne devait pas être de première nécessité. Nos marins continuent d'être nourris de viande salée; ce qui occasionne à bord de fréquentes maladies, et entre autres le fatal scorbut. Cependant, si les fournitures se faisaient par soumission, d'après la méthode d'Appert, la nourriture des équipages n'en serait pas plus dispendieuse: on pourrait même dire qu'elle serait plus économique; du moins il n'y aurait point de perte, car le capitaine anglais Ross dit, dans la relation de son voyage aux régions arctiques, qu'il a trouvé sur les bords du détroit du Prince-Régent des piles de caisses de conserves alimentaires de Doukin, d'après la méthode d'Appert, qu'avait déposées le capitaine Parno, en 1825, après le naufrage de son vaisseau, *la Furie*, et que quoiqu'elles fussent là, depuis quatre ans, exposées aux injures de l'air, tous les objets préparés étaient aussi frais encore qu'au premier jour.

En vue du bien-être général, nous désirons vivement que les capitalistes fixent enfin leur attention sur l'exploitation des procédés Appert, l'une des branches d'industrie qui promet le plus sûrement de doubler leurs capitaux. Nous désirons aussi que tous les ménages possèdent des moyens si simples d'approvisionnement.

La première partie du *livre de conserves* est le *livre de tous les ménages*, revu, corrigé et perfectionné. La seconde partie divisée en deux sections, comprend tout ce que nous savions sur la conservation avant l'application du procédé Appert.

La première section de cette seconde partie est consacrée à la conservation momentanée des fruits et des légumes dans les fruitiers et dans les caves, à la conservation de tous les végétaux utiles par la dessiccation, à la conservation des fruits par le sucre, ce qui comprend les confitures sèches, telles que fruits confits, fruits candis, pâtes-conserves; les confitures liquides, telles que gelées, marmelades, compotes, etc.; à la conservation des fruits, des fleurs et des légumes par le vinaigre, par le sel et le vinaigre, par l'eau-de-vie.

Une étude complète des différents procédés de conservation appliqués aux viandes et à tous les produits animaux destinés à la nourriture de l'homme, termine cette première section. C'est là que viennent naturellement prendre place les recherches importantes faites par M. Gannal sur la conservation des viandes.

La seconde section poursuit l'application des végétaux aux besoins de la vie, et enseigne l'art de fabriquer les liqueurs, les sirops, et les parfums.

Une monographie des vins, renfermant tout ce qu'il importe au consommateur de connaître pour leur traitement et leur emploi dans les repas, forme une troisième et dernière partie d'une utilité bien réelle.

# LE PRINCIPAL DE LA CUISINE DE PARIS,

D'APRÈS CARÈME, PAR PLUMERÉY,

De l'ancienne maison du prince de Talleyrand ; — Chef actuel des cuisines de M. le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie à Paris.

Un volume in-8° avec planches.

L'ouvrage capital de l'illustre Carême, l'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE, n'était pas achevé lorsqu'il cédait aux fatigues d'une carrière de quarante années, à travers toutes les conditions, la misère, les veilles, tous les obstacles que l'on rencontre avant de parvenir au premier rang. — Il avait eu affaire à des difficultés qui semblaient insurmontables ; malgré cela, il avait acquis l'aisance par le travail, la renommée par des créations charmantes, et la plus rare habileté par une pratique infatigable. — Carême, dont l'esprit a suivi tant de directions, s'est épuisé à l'œuvre ; il n'a pu s'en rendre maître complètement, et a succombé vers cinquante ans. — « Tu n'iras pas plus loin ! » est le défi que le sort a jeté à son courage, et ce n'a pas été sans une vive peine qu'il a laissé inachevé un de ses livres éminents, l'Art de la cuisine au XIX<sup>e</sup> siècle. Son plan heureusement était tracé ; ce qu'il n'a pu écrire a été rédigé d'après ses idées et les bases de sa confection. Cette dernière partie forme le *Traité des entrées chaudes, des entremets de légumes, des rôtis en gras et en maigre, des entremets sucrés*, etc. Nous recommandons vivement ce traité aux maîtresses de maison, car il leur sera utile chaque jour. Ici les assaisonnements sont conformes aux règles de Carême, modérés mais vifs. On y trouve toute la supériorité de la profession, telle qu'elle s'exerce à Paris. Sa composition a été confiée à M. Plumerey, contemporain et ami de Carême, et il s'en est supérieurement acquitté.

Un bon traité des entrées habituelles, entremets divers, rôtis gras et maigre, n'était pas publié : — Les mets usuels excellents n'étaient pas décrits pour les petites bourses ; nous n'avions pour elles que d'insupportables compilations. — M. Plumerey, — pour compléter Carême, — nous a donné ce traité, et y révèle le goût, l'intelligence et le savoir des premiers maîtres.

Les exquises et économiques recettes du livre de M. Plumerey feront la joie des familles, le charme des sensuels et des vieillards. Ses avis conviennent même aux convalescents ; tous appartiennent à l'hygiène, au bon ordre domestique. Il a conservé dans les recettes d'une cuisine plus humble la clarté et la précision que son prédécesseur a déployées dans la haute cuisine. M. Plumerey ne sort pas d'une école ordinaire ; il s'est formé chez le prince de Talleyrand, chez Mme la princesse Poniatowski, et il est aujourd'hui chef des cuisines de S. Ex. le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie à Paris. — Il a même coopéré, depuis 1830, à tous les grands dîners de l'Hôtel-de-Ville. — Son traité des entrées se présente d'une manière d'autant plus opportune, que si, à Paris, depuis quelques années, la splendeur des premières maisons s'est un peu éclipmée, les maisons seulement aisées cherchent par d'heureux efforts à s'approprier, sous des formes modestes, une partie de l'élégant confort dont Carême a décrit les plus belles parties. Paris, sans doute, a perdu quelque chose de sa grande table, les traditions de sa vieille opulence ont passé chez d'autres peuples ; mais, comme il ne veut pas renoncer au sceptre gastronomique, comme la division des fortunes n'est qu'un excitant de plus pour l'esprit de progrès qui anime ses praticiens, il introduit chaque jour dans les classes aisées un luxe convenable d'intérieur et de table.

Grâce à ce *Traité de la cuisine de Paris*, la vie matérielle que Carême a imaginée pour les princes, les maisons des plus opulents, peut passer en partie dans les maisons simplement soigneuses. — Ce traité sera une cause de progrès pour notre économie domestique ; il révèle un excellent régime, les moyens de prolonger doucement la vie, d'user utilement des bonnes choses. Ainsi, l'alimentation convenable à l'âge mûr, le confort élégant des maisons opulentes et des capitales, on l'expose ici à tous, dans les articles les plus clairs.

Les recettes de ce livre exigeaient les connaissances d'un chef consommé ; aussi elles peuvent être mises en rapport avec toutes les hygiènes. Ici, l'effet est prévu d'avance ; la seule chose à faire est d'en calculer l'emploi. Rien d'inutile non plus ne grossit stérilement les chapitres, et on jugera facilement en exécutant quelle différence sépare les traités malheureusement rares, qui résultent d'une connaissance complète des faits, des compilations grossières dont nos ménagères et nos praticiens eux-mêmes, sont assaillis de toutes parts. A l'étranger, la même faveur accueillera ce *Traité limité*, puisé dans la partie la plus solide, la plus délicate et la plus universelle de la cuisine française.

# OUVRAGES DE FEU ANTON. CARÈME, DE PARIS,

L'un des chefs de cuisine du prince de Talleyrand ;  
Chef de cuisine du prince-régent d'Angleterre (George IV) ; — de l'empereur Alexandre à diverses époques ;  
Du prince royal de Wurtemberg ; — du marquis de Londonderry ;  
De la princesse de Bagration ; de M. le baron Rothschild, etc.

**En vente.**—**L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE**, par Carème; 1<sup>re</sup> partie, 2 vol. in-8<sup>o</sup> ornés de 12 planches : 16 fr. — 2<sup>e</sup> partie, 1 vol. in-8<sup>o</sup> orné de 42 planches : 10 fr. 50 c. Ces trois volumes renferment — le *Traité des Bouillons*, Consommés en gras et en maigre, des Essences, des Fumets, Potages français et étrangers ; — des grosses pièces de Poisson de mer et d'eau douce ; — des grandes et petites Sauces, des Ragoûts et des Garnitures en gras et maigre ; — des grosses pièces de Boucherie, de Jambon en gras et maigre, de Volaille, de Gibier.

(La troisième et dernière partie, par M. PLUMERIEY, contenant près de 1000 articles, les *entrées chaudes*, les *entremets potagers* et autres, les *rôts en gras et en maigre*. — 10 fr. 50 c.)

Les deux premières parties de *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* contiennent plus de 250 potages gras ; — plus de 250 potages maigres et poissons ; — plus de 150 sauces maigres ; — plus de 150 ragoûts gras et maigres ; — plus de 50 garnitures ; — plus de 50 purées ; — plus de 25 essences ; — plus de 500 grosses pièces de poisson, et un nombre considérable de grosses pièces de boucherie, de volaille, de gibier, et autres de porc frais.

**LE PATISSIER ROYAL PARISIEN**, par Carème, troisième édition, 1841. 1 vol. grand in-8<sup>o</sup> orné de 40 pl. : 16 fr.

**LE PATISSIER PITTORESQUE**, par le même, quatrième édition 1842. 1 vol. grand in-8<sup>o</sup> orné de 126 pl. : 10 fr. 50 c.

**LE MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS**, par le même, nouvelle édition (1842). 2 vol. in-8<sup>o</sup> ornés de 10 grandes planches : 16 fr.

**LE CUISINIER PARISIEN**, par le même, troisième édition, 1842. 1 v. in-8<sup>o</sup> orné de 25 pl. : 9 fr.

**LE CONSERVATEUR**, 1 fort vol. in-8<sup>o</sup> avec cinq planches, 10 fr. 50 c., contenant le :

**LIVRE DE TOUTS LES MÉNAGES**, par feu APPERT, cinquième édition, revue et augmentée par M. APPERT-PRÉVOST, son successeur, et par M. GANNAL ;

**LES ANCIENS PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES FRUITS, DES LÉGUMES ET DES VIANDES :**

Conservation des fruits dans les fruitiers, des légumes dans les serres ; — conservation par la dessiccation ; — conservation par le sucre : confitures, fruits confits, pâtes, conserves, candis, gelées, marmelades, compotes, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, sirops, parfums ; par F., ancien secrétaire de CARÈME. Conservation des viandes par le vinaigre, par le sel et le vinaigre, par le sel, par le sel et la fumée ; par un nouveau procédé dû à M. GANNAL.

Les *conserves* de M. Appert, dit M. Grimod de La Reynière, une des premières autorités de la gastronomie délicate, et nous le transcrivons ici textuellement, ont eu tout de suite une grande supériorité. Elles gardent toute la saveur des objets qu'elles renferment, et offrent au mois de janvier, les petits pois du mois de mai ; — au milieu des fêtes du carnaval, les plus beaux fruits de l'été. La préparation de M. Appert ne s'appuie sur aucune substance étrangère. Ses moyens conviennent également aux viandes, gibier, volaille, etc., au pot-au-feu lui-même qui se conserve intact dans ses bouteilles pendant des années. La même préparation peut servir pour toutes les entrées et également pour tous les rôts. Lorsqu'on veut accommoder un produit conservé, le manger, une disposition de quelques instants suffit. Le moyen de M. Appert conserve les substances les plus délicates, les plus soumises aux influences de l'air, le lait par exemple. Ces boîtes peuvent offrir du café au lait qui, au bout de quelques années, exhale encore les doux aromes du premier moment, etc., etc.

**LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES**; *Recettes tirées du Traité des champignons* de M. Joseph Roques.

**DE LA MANIÈRE DE SOIGNER ET DE SERVIR LES VINS**, par M. JOUBERT représentant, à Paris, des maisons Barton et Guétier de Bordeaux, — Ruinard père et fils de Reims, — Deinhard, et Jourdan de Coblenz ; suivi d'une *Nomenclature générale des vins* par M. Louis Leclerc, et d'une classification des grands vins de Bourgogne par MM. BOUCHARD père et fils de Beaune.

**TRAITÉ DE L'OFFICE**, 1 vol. in-8<sup>o</sup>. (*Sous presse.*)

Tous les ouvrages de la collection se vendent séparément et sans augmentation de prix (il en a composé et dessiné toutes les planches).

**DICTIONNAIRE DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES INDIGÈNES ET EXOTIQUES**, et de leurs propriétés ; ouvrage utile à ceux qui désireront connaître l'origine, la nature, le caractère spécifique, l'analyse, les falsifications et les moyens de les reconnaître ainsi que les usages des aliments qui conviennent aux divers tempéraments : par AULAGNIER, ancien médecin en chef du service de santé en Espagne, médecin de l'ex-garde impériale, et principal en retraite, de l'Académie de médecine, de la Légion-d'honneur.

Si la connaissance des aliments est été approfondie de tout temps, comme elle l'est à présent, on aurait même bien des maux ; mais il était réservé à notre siècle de s'en occuper spécialement. PARMENTIER.

Deux volumes in-8<sup>o</sup> brochés en un, pour la commodité des recherches, avec deux beaux portraits gravés sur acier, et une notice de M. de Cussy. — Prix : 10 fr. 50 c.

PARIS, AU DÉPÔT, RUE THÉRÈSE, 11.

DENTU, libraire, Palais-Royal, galerie d'Orléans.

TRESSÉ, libraire, 3, galerie de Chartr.

J. BENOARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon.

MANSUT, libraire, 30, place St-André-des-Arts.

MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.

AMYOT, libraire, rue de la Paix.

ROUEN, café de France (M. Mériotte), place des Carmes ; et DULAU, libraire à Londres.

On trouve des exemplaires reliés à toutes les librairies indiquées, rue Thérèse, 11, et chez PERCEPIED, libr., passage Choiseul, à Paris.

Paris. Imprime par Bêthune et Fico.

COLLECTION GASTRONOMIQUE DE CARÈME.

DICTIONNAIRE

DES

SUBSTANCES ALIMENTAIRES

INDIGÈNES ET EXOTIQUES,  
ET DE LEURS PROPRIÉTÉS;

OUVRAGE

utile à ceux qui désirent connaître l'origine, la nature, le caractère spécifique, l'analyse,  
les falsifications et les moyens de les reconnaître,  
ainsi que les usages des aliments qui conviennent aux divers tempéraments.

PAR AULAGNIER,

Ancien médecin en chef du service de santé en Espagne, médecin de l'ex-garde impériale, et principal  
en retraite, de l'Académie de médecine, de la Légion-d'Honneur.

Si la connaissance des aliments eût été approfondie de tout temps, comme  
elle l'est à présent, on aurait prévenu bien des maux ; mais il était réservé à  
notre siècle de s'en occuper spécialement. PARMENTIER.

2 vol. in-8° brochés en un seul pour la commodité,

Précédés des portraits d'APPERT et de CARÈME gravés sur acier, 10 fr. 50 c.

—•••—  
A Paris, chez l'ÉDITEUR, rue Thérèse, 11.

J. RENOUARD et Cie, rue de Tournon, 6. — LEIPZIG, même maison.

Chez TRESSE, libraire, galerie de Chartres.—DENTU, libraire, galerie d'Orléans.

GARNIER frères, libraires, galerie d'Orléans.—MANSUT, libraire, place Saint-André-des-Arts, 30.

A ROUEN.—Place des Carmes, café de France.

A LONDRES.—JEFFS, libraire, Burlington-Arcade Piccadilly.

—•••—  
La santé est le premier besoin de l'homme. Il n'y a point d'exis-  
tence heureuse sans elle ; aussi importe-il de connaître les moyens  
qui contribuent à la conserver et à prévenir la maladie. C'est dans le  
régime de vie, et surtout dans le choix des aliments et des boissons  
qui peuvent convenir à notre tempérament, à notre âge, à notre pro-  
fession, au climat que nous habitons, etc., que se trouvent ces moyens.  
Seuls, ils deviennent très-souvent salutaires dans un grand nombre de  
maladies. Mais, pour pouvoir faire ce choix avec discernement, on doit  
connaître les principes constituants des substances qui servent à l'ali-  
mentation, c'est-à-dire, celles qui contiennent de bons ou de mauvais



sucs ; celles qui sont de facile digestion, ou qui sont denses, dures, pesant sur l'estomac et le fatiguent ; enfin, celles qui sont visqueuses, acides, huileuses, mucilagineuses, butyreuses, gélatineuses, fari-neuses, etc.

Pour ce qui concerne les substances que fournit le règne animal, il faut savoir que la chair des animaux diffère en raison de leur espèce, de leur âge, du pays qu'ils habitent, de la manière dont ils sont nourris, du sexe, de la castration, de la saison de l'année, etc. En effet, la chair des très-jeunes animaux est plus molle, plus muqueuse, plus tendre, mais aussi moins nourrissante. Celle des animaux qui ne sont ni trop jeunes ni trop vieux, qui vivent dans un air pur, qui font beaucoup d'exercice, est plus délicate, plus substantielle, plus saine et de meilleur goût. Les animaux châtrés ont, à la vérité, la chair plus molle, plus grasse, plus agréable et fort nourrissante, mais elle est de plus difficile digestion. Enfin, la chair des animaux vieux est dure, coriace, pesante, fatigant l'estomac et peu nourrissante. C'est d'après ces différentes connaissances qu'on pourra avoir une idée juste des propriétés alimentaires que fournit le règne animal.

Ce livre fera connaître, d'après l'expérience et par les analyses qui ont été faites, les propriétés incontestables des aliments tirés du règne végétal. On verra que la même alimentation, les mêmes assaisonnements ne peuvent convenir à tous les hommes indistinctement ; que les habitants des pays chauds, par exemple, doivent user d'une nourriture différente de celle des habitants du Nord, par la raison que ces derniers, n'étant pas affaiblis par la chaleur du climat, ont moins besoin de substances toniques et d'assaisonnements excitants ; enfin, que l'alimentation des jeunes gens ne doit pas être, pour la qualité, la même que celles des autres âges.

Il importe de connaître les falsifications des substances solides et fluides. Ces falsifications sont des causes malheureusement fort communes d'une infinité de maladies, et trop souvent de morts prématurées.

Il n'est pas moins essentiel de savoir distinguer les qualités malfaisantes de certaines substances qu'on emploie à l'alimentation, quoique d'une saveur agréable, et dont on est parfois victime.

Parmi les auteurs qui se sont occupés des aliments, les uns, en traçant des règles d'hygiène publique et individuelle, les autres, en les analysant, ne l'ont fait que d'une manière générale et incomplète ; aussi ne trouve-t-on dans leurs écrits qu'un bien faible aperçu de ce qu'il importe de savoir : et cependant la matière est à l'infini, puisqu'elle contient tout ce que fournit l'un et l'autre règne pour servir à l'alimentation de l'homme.

Ce Dictionnaire a exigé plusieurs années de patientes études, la nature fournissant un si grand nombre d'objets capables de servir à l'alimentation, et on pourra encore y ajouter.

Ce Dictionnaire indique les noms français ou étrangers, les noms latins de chaque article, d'après la nomenclature des naturalistes, et surtout d'après Linné. L'auteur fait mention de l'origine du pays, par qui et comment tel ou tel objet a été transporté dans nos climats et mis en usage ; l'historique en est fait d'une manière succincte, lorsqu'il le comporte. On trouvera les analyses qui ont été faites par les meilleurs chimistes. On en sentira l'utilité, puisque c'est par l'ana-

lyse qu'on peut connaître les parties constituantes des substances, et que, conséquemment, c'est par elles qu'on sait quelles en sont les véritables propriétés. M. Aulagnier dit à quels tempéraments telle substance alimentaire peut convenir ou être nuisible. Il signale les différentes falsifications ou altérations, et des moyens de les reconnaître toutes les fois que cela est possible ; enfin, il ne néglige l'examen d'aucune des substances qui servent à l'alimentation des divers peuples du globe.

Dans l'énumération des assaisonnements indigènes et exotiques, le docteur Aulagnier fait remarquer que, si les aliments et les boissons les plus simples sont les plus salubres, il ne prétend pas dire pour cela que les condiments qu'on y emploie soient toujours dangereux à la santé, puisque les substances liquides et solides qui nous nourrissent ne peuvent produire leurs véritables effets qu'autant qu'elles sont saines, les assaisonnements y étant ajoutés, non seulement pour flatter plus agréablement le palais ; mais aussi pour faciliter la digestion, en augmentant ou en soutenant l'énergie de l'estomac et des intestins. Il n'est pas douteux que les aliments farineux, par exemple, ne soient lourds, pesants, et ne se digèrent qu'avec peine par certains estomacs, si l'on n'y ajoute quelque condiment excitant, surtout dans les pays où la chaleur affaiblit les organes de la digestion, et c'est avec raison que, dans l'Inde, on emploie du gingembre dans le riz ; et au Pérou, du piment dans le maïs.

Ce qu'il est essentiel d'éviter, dans l'emploi des assaisonnements, c'est d'user de ceux qui excitent un appétit factice, et qui, en irritant l'estomac, ne manquent jamais d'en détruire les forces : c'est ce que nous observons tous les jours dans les tempéraments chauds, secs, irritables ; il n'est même pas rare de voir des inflammations lentes qui en résultent se terminer par la mort, sans compter que les condiments incendiaires hâtent la vieillesse en ajoutant au dessèchement de la fibre.

Dans ce savant ouvrage ont été employés, pour le classement des articles, la forme lexicque, l'ordre alphabétique. Cet ordre est le plus facile, le plus commode et le plus en usage, à l'époque, surtout, où toutes les sciences ont été mises sous la forme de dictionnaire.

Pour éviter les répétitions, on a groupé ensemble plusieurs articles dont les propriétés et les effets sont analogues ; sans se dispenser pour cela de placer sous sa lettre propre le nom de la substance, qui ailleurs est assimilée à d'autres par un renvoi. C'est aussi pour épargner des redites fastidieuses et en même temps pour que le lecteur apprécie, par un signe abrégé, la propriété de chaque substance, que la signification de chaque mot abrégé a été tracée. On dit dans ce livre ce qu'on entend par le mot tempérament, et à quels signes on peut distinguer les uns des autres, de manière que chacun puisse avoir une idée du sien. On fait connaître la signification de chaque mot ayant quelque rapport avec l'alimentation, tel que tonique, irritant, excitant, échauffant, etc., etc.

Le premier devoir de l'auteur d'un dictionnaire est de faire usage des meilleures découvertes, surtout des plus modernes : M. Aulagnier l'a fait. Les lexicographes sont, à cet égard, exempts de la loi du *tien* et du *mien* ; et s'ils ne peuvent prétendre de bâtir sur leur propre

fonds, ils ne sauraient de même cacher les matériaux nécessaires à la construction de leurs ouvrages.

Ces recherches ont été faites pour toutes les classes de la société ; elles y trouveront des connaissances positives , nécessaires , utiles , judicieuses et savantes.

—...—  
**Ce Dictionnaire, en 2 vol. in-8° remis en un, se vend séparément.**

**Prix, 10 fr. 50 cent.**

Il fait partie de la *Collection gastronomique* de feu Antonin Carême, ancien chef de cuisine de Sa Majesté George IV, de M. Talleyrand et de l'empereur Alexandre, pendant ses séjours à Paris ; du prince de Wurtemberg, du prince d'Esterhazy. Carême est mort chef des cuisines et de l'office d'une des premières maisons de l'Europe: celle de M. le baron de Rothschild, à Paris. Ses ouvrages sont considérés en Europe comme les plus complets, les plus variés et les plus élégants de sa profession. Il a excellé dans toutes les grandes parties de son état, comme maître-d'hôtel, pâtissier, cuisinier, chef de l'office ; il a exposé toutes les branches de son art avec une précision admirable et il a orné chacun de ses traités, aujourd'hui répandus dans toutes les maisons riches de l'Europe, d'un grand nombre de dessins représentant la forme et l'extérieur de ses conceptions de la manière la plus intéressante, la plus animée. — Ses ouvrages forment l'*Encyclopédie* de la gastronomie française et continentale. On ne peut rien trouver de mieux pour une grande maison. L'édition nouvelle sort des premières presses de Paris.

Elle contient, entre autres augmentations, des recettes d'entremets des plus précieuses, un travail sur les *conserves* telles que les pratiquent depuis quarante ans M. Appert et M. Appert-Prieur ; un traité de l'office par le premier officier actuel, et un traité des vins et de la manière de les servir par MM. Joubert, Bouchard père et fils, Barton et Guettier, les premiers négociants en vins de France.

*Ne point confondre l'édition du Dictionnaire des Substances alimentaires de la Collection d'Antonin Carême avec les éditions en un seul volume in-8° et sans portraits.*

# HISTOIRE DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE,

PAR

M. LE V<sup>TE</sup> DE CONNY,

MEMBRE DE LA CHAMBRE DES DÉPUTÉS A LA RÉVOLUTION DE JUILLET.

**Ouvrage terminé: 8 vol. in-8°, brochés, 60 francs.**

**14 volumes in-16 : 35 francs.**

L'ouvrage complet se trouve seulement chez l'ÉDITEUR, rue Thérèse, 11.

DENTU, libraire, Galerie d'Orléans. — GARNIER frères, libraires, Palais-Royal.  
MANSUT, libraire, place Saint-André-des-Arcs, 30, à Paris.



L'*Histoire de la Révolution française* de M. de Conny est écrite au point de vue des doctrines qui concilient la permanence du pouvoir avec les progrès véritables de la société. C'est un livre qui nous manquait en France, depuis le moment surtout où l'*Histoire de la Révolution* de M. Thiers est venue ranimer de vives et injustes préventions. Cet ouvrage, vu le temps où nous sommes arrivés, devait être un écrit calme, éclairé, appuyé de faits et invoquant ces principes éternels des pouvoirs légitimes qui sont la garantie de l'ordre religieux, moral et politique. M. de Conny, doué de tant d'ardeur à l'étude, de persévérance dans ses recherches, de vivacité, de précision d'esprit, nous a donné ce livre-là. — Quel drame aux milliers d'épisodes ne présente pas cet éloquent récit, où un si grand nombre de faits instructifs ou tragiques sont racontés pour la première fois! — Par sa patience dans ses recherches, M. de Conny s'est rendu, autant qu'il a pu, contemporain des événements. Il a revu les luttes terribles de nos pères, luttes civiles, luttes en Europe, sur les mers. Il a expliqué la marche des assemblées, les actes graves des partis: il a dessiné les physionomies, nobles ou terribles, et il a marché en suivant fidè-

lement la fatalité des crises, s'efforçant de retracer toute chose avec les scrupules sévères d'un juge honnête homme, très-éclairé, homme d'Etat. — Vous retrouverez néanmoins, dans une foule de parties de son bel ouvrage, cette vivacité française, chevaleresque, que laissaient éclater dans l'Assemblée constituante les gentilshommes généreux qui croyaient à la possibilité de changer l'ordre politique sans passer par une révolution radicale. Cette vivacité n'est pas la seule qualité du livre : elle est même primée par l'ordre et la clarté du récit, par l'art d'exciter l'émotion en s'attachant à la peinture de toutes les situations difficiles et remarquables. Vous ne retrouverez rien ici des bilieuses boutades de l'abbé de Montgaillard, de cet esprit négligé, mal informé. M. de Conny, homme de conscience et de religion, est juste même pour les ennemis de sa cause : les hommes coupables n'excitent que sa pitié. C'est pour les principes funestes qu'il réserve sa rigueur. Il appartient à cette école d'une philosophie si haute dont la trace n'est pas effacée dans l'histoire, des Burke, Mallet-Dupan, Pitt, Gentz, etc. Si cette cause n'a pu définitivement triompher, elle a du moins limité la violence des changements ; elle a restreint la Révolution. Que de leçons ne renferme pas ce beau livre ! Si nos gouvernants actuels ne doivent y puiser aucun avis, il a du moins l'avantage de protéger dans le présent la mémoire de nos prédécesseurs et de défendre, les faits à la main, cette race monarchique à laquelle nous devons les plus belles pages de notre histoire. La religion a trouvé en M. de Conny un de ses meilleurs chevaliers.

Ce livre excite un intérêt si continuel que l'on peut le considérer comme un grand service rendu aux études historiques, morales et religieuses. L'école nouvelle se donne une grande peine pour produire de petits effets. Si elle avait cherché à recueillir ainsi la vérité, elle aurait trouvé, comme M. de Conny, dans la suite des événements, dans les malheurs de tout genre qui les remplissent, une succession d'alarmes, d'espérances, de peines qui constitue le drame le plus accidenté, le plus imposant que l'on ait vu se dérouler sur le globe.

Cet excellent livre, empreint du cachet de notre meilleure littérature, appelle toute l'attention du public chrétien. Nous le répétons, c'est un secours puissant pour les doctrines monarchiques, un honneur pour l'Église de France, pour la noblesse. M. le vicomte de Conny vient seulement d'y mettre la dernière main. Le 8<sup>e</sup> volume a paru il y a un mois ; il termine l'ouvrage. Le noble historien, comme son adversaire M. Thiers, s'arrête au 18 brumaire.

Pour donner une idée juste du travail de M. de Conny, de son style, de la gravité du récit, de son indépendance, nous citerons quelques pages de l'introduction si remarquable dans laquelle il explique son plan. On y entrevoit déjà l'écrivain habile et homme d'État.

« Le mouvement fut alors imprimé de toutes parts : la plus triste passion, l'envie, avec toutes ses misères et toutes ses hontes, vint envelopper sous de belles paroles ses doctrines remplies d'amertume et de fiel ; on enseigna à une tourbe de niais que le progrès des lumières devait amener la destruction des lois du pays, et qu'il était glorieux d'y attacher son nom. La crainte de passer pour avoir moins d'esprit que d'autres, crainte si active en France, vint ranger chaque jour des milliers de combattants sous l'étendard révolutionnaire ; et la vanité, qui semble un des attributs distinctifs du caractère national, devint le puissant moteur d'une révolution qui armait, au nom des lumières, le fanatisme et l'ignorance.

» Indépendamment des lois qui régissent les peuples, il existe dans les sociétés humaines un mobile puissant et invisible qui les pousse insensiblement vers un terme, et entraîne les gouvernements : ce mobile est l'opinion publique, puissance formidable qui, se formant des idées nouvelles répandues dans le monde, vient briser le pouvoir des anciennes idées, en attachant sans relâche à ces formes anciennes le ridicule qui les détruit.

» L'Europe vit alors proclamer, comme vérités immuables, ces sophismes qui long-temps n'avaient servi qu'à alimenter les vaines disputes des écoles ; les novateurs, consacrant le dogme de la souveraineté du peuple, vinrent appeler les hommes à la liberté, à l'égalité. Dans cette lutte nouvelle dont l'Europe, mais surtout la France, devint le théâtre, l'arme puissante du ridicule fut employée avec une audace inouïe à battre en brèche toutes les vérités religieuses, toutes les institutions sociales ; tout ce que les siècles ont respecté fut livré au mépris et aux sarcasmes : des écrivains célèbres se rencontrèrent, qui animèrent à cette œuvre de destruction une foule d'hommes que la renommée appelait dans leurs rangs.

» On souriait au mot de révolution ; on croyait qu'il suffirait de quelques formules philosophiques pour faire d'une révolution le plus beau de tous les spectacles et pour la propager dans l'univers. La foi religieuse s'éteignait chez les peuples, et un siècle incrédule avait foi aux révolutions.

» Si l'on avait envisagé la révolution sous son véritable point de vue, si l'on avait étudié avec soin ses archives, d'aussi graves et d'aussi fatales erreurs n'auraient point égaré les esprits.

» La Révolution française surprit la vieille Europe énermée dans la langueur et la mollesse ; l'esprit général du dix-huitième siècle dominait les cabinets ; un vague scepticisme politique s'était introduit avec le scepticisme religieux et l'incrédulité philosophique. Si on rencontrait çà et là encore quelques caractères brillants, ils étaient amollis par le luxe et dominés par les idées nouvelles. Ni dans les situations élevées, ni dans les cours, aucun de ces génies supérieurs appelés à comprendre les époques difficiles, ne se présentait pour imprimer aux affaires une marche éclairée et puissante. Le

misérable esprit du dix-huitième siècle avait tout envahi, et en face des événements qui allaient surgir, les cours, distraites à peine de leur vieille langue, coulaient leurs jours dans de plus misérables intrigues encore. Au nord cependant l'esprit militaire se fortifiait, des pensées de gloire et de conquête imprimaient une activité nouvelle à ces peuples entrés plus tard dans les progrès de la civilisation. Catherine gouvernait d'une main puissante ses immenses États, et Gustave régnait en Suède; seul entre les rois de l'Europe il avait la pensée de la gloire et le cœur d'un roi, et seul il comprenait les devoirs que la royauté impose.

» Le monde allait voir un spectacle bien étrange; les vœux de la France entière, librement et solennellement exprimés, allaient être foulés aux pieds: une nation gouvernée par des institutions appropriées à son existence, allait être livrée aux plus hardis novateurs, toutes ses libertés devaient lui être ravies au nom de la liberté; la France, devenue la proie de toutes les ambitions, de toutes les vanités, allait être jetée à travers les âbles.

» La Révolution française est, sans nul doute, une des plus grandes époques de l'histoire européenne: en écrivant ses annales, j'ai cherché à me placer par la pensée à une distance plus éloignée encore que celle qui nous sépare de ces temps; j'ai cherché à résister aux entraînements de l'erreur comme aux cris des partis. Mais s'il fallait, pour écrire l'histoire, être étranger au sentiment d'indignation qu'inspire le crime, s'il fallait être doué de cette lâche indifférence que quelques-uns osent appeler modération, art merveilleux, qui tient une balance égale entre le crime et la vertu, je dois le dire, j'aurais eu tort d'écrire l'histoire.

» Déjà la tombe s'est refermée sur la plupart de ceux qui furent acteurs dans ce drame sanglant; vainqueurs et vaincus, tous ont disparu d'une scène si agitée et si mobile; à peine en reste-t-il encore quelques-uns debout au milieu de tant de ruines; c'est sur les tombeaux qu'est écrite l'histoire de la Révolution de France, et de si graves pensées viennent rappeler à l'écrivain que la vérité seule peut imprimer un caractère de durée aux pages qu'il confie à l'avenir.

» Je désirerais parler des temps dans lesquels nous avons vécu comme s'ils étaient déjà loin de nous. Les hommes éclairés, qui sont toujours contemporains des siècles futurs par leurs pensées, jugeront si je me suis élevé à cette hauteur d'impartialité que je voulais atteindre. »









