

Auteur : Exposition universelle. 1900. Paris

Titre : Musée rétrospectif du Groupe X. Alimentation à l'exposition universelle internationale de 1900, à Paris. Rapport

Mots-clés : Exposition internationale (1900 ; Paris) ; Alimentation

Description : 1 vol. (105 p.-[8 pl.]) : ill. ; 29 cm

Adresse : [Saint-Cloud] : [Imprimerie Belin frères], [1900]

Cote de l'exemplaire : CNAM-BIB 8 Xae 515

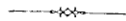
URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE515>

MUSÉE RÉTROSPECTIF
DU GROUPE X
ALIMENTATION

8° Xae 515

MUSÉE RÉTROSPECTIF
DU GROUPE X
ALIMENTATION

A L'EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE
DE 1900, A PARIS



8° Xae 39.
47
9 Juillet 1903.

RAPPORT

DE

M. Gaston DUVAL



Exposition universelle internationale de 1900

SECTION FRANÇAISE

Commissaire général de l'Exposition :

M. Alfred PICARD

Directeur général adjoint de l'Exploitation, chargé de la Section française :

M. Stéphane DERVILLÉ

Délégué au service général de la Section française :

M. Albert BLONDEL

Délégué au service spécial des Musées centennaux :

M. François CARNOT

Architecte des Musées centennaux :

M. Jacques HERMANT

COMITÉ D'INSTALLATION DU GROUPE X

Bureau.

Président : M. PRÉVET (Charles), O. ✱, président du Comité de la Classe 58.

Secrétaire : M. ESTIEU (Maurice), ✱, secrétaire du Comité de la Classe 57.

Membres.

MM. BOIRE (Emile), ✱, président du Comité de la Classe 55.

WAY (Alfred), O. ✱, président du Comité de la Classe 56.

CORNET (Auguste), ✱, président du Comité de la Classe 57.

MÉNIER (Gaston), O. ✱, président du Comité de la Classe 59.

KESTER (Gustave), ✱, président du Comité de la Classe 60.

HARTMANN (Georges), ✱, président du Comité de la Classe 61.

BERTRAND-OSER (Emile), président du Comité de la Classe 62.

RAGOT (Jules), rapporteur du Comité de la Classe 55.

VAURY (Charles), ✱, rapporteur du Comité de la Classe 56.

SIGAUT fils (Jules), rapporteur du Comité de la Classe 57.

GATECLOUT (Henri), rapporteur du Comité de la Classe 58.

DEBOSC (Paul), rapporteur du Comité de la Classe 59.

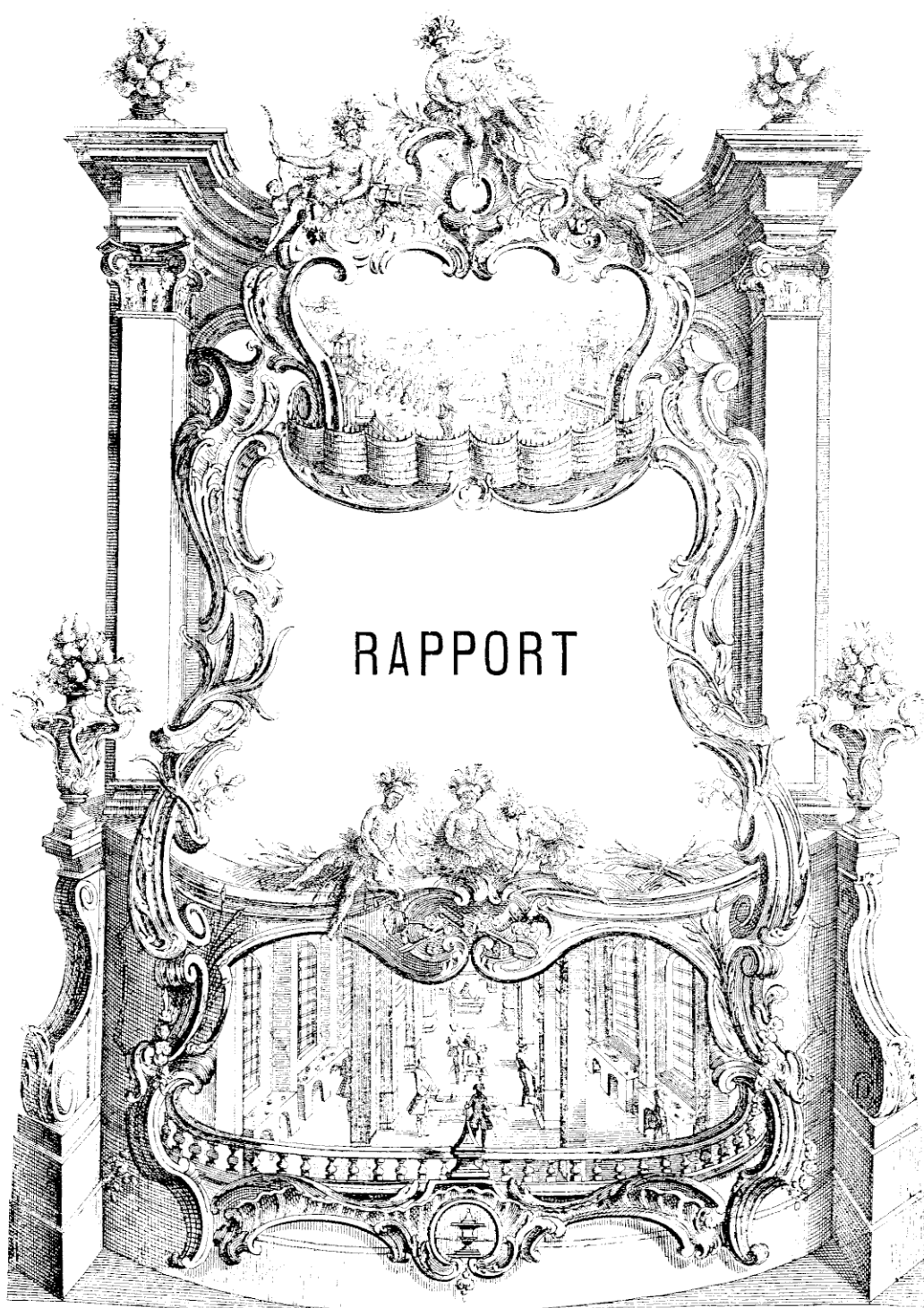
CONVERT (François), ✱, rapporteur du Comité de la Classe 60.

CAPLAIN (Michel), rapporteur du Comité de la Classe 61.

LEMARIEU (Lucien), rapporteur du Comité de la Classe 62.

Rapporteur du Musée rétrospectif du Groupe X.

M. DUVAL Gaston, archiviste-paléographe, attaché au service des Musées centennaux.



Frontispice du *Cannaméliste François* ou *Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office*, par le sieur Gilliers, chef d'office et distillateur de S. M. le Roi de Pologne, duc de Lorraine et de Bar. Nancy, 1751.



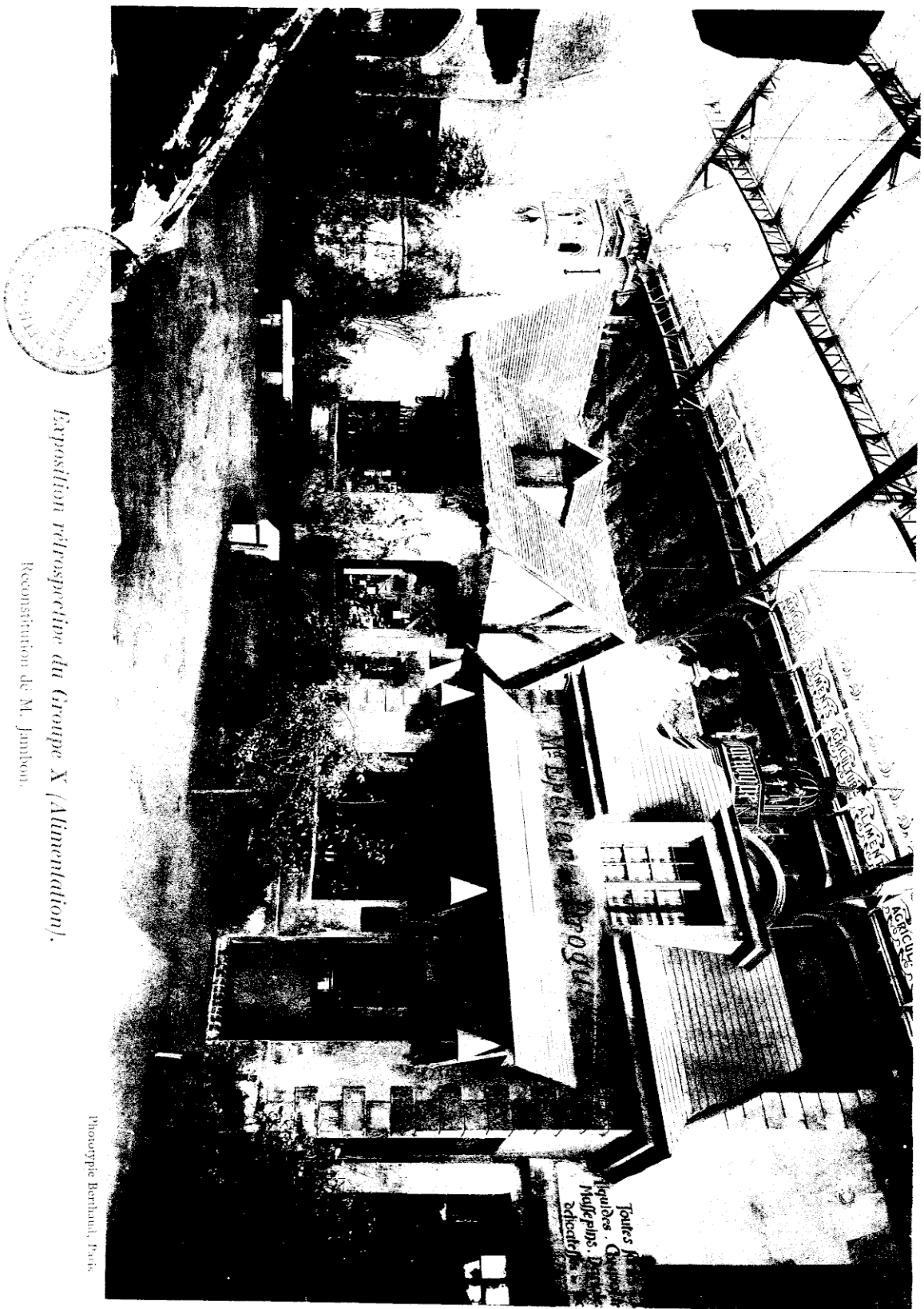
donnais et la salle des Fêtes un emplacement de 63 mètres de long sur 32 de large, y compris les voies et dégagements nécessaires.

Cet espace n'était pas excessif, surtout si l'on considère les industries qu'il s'agissait d'évoquer et les objets presque toujours de taille encombrante qu'il fallait exposer. Pour éviter la monotonie qu'aurait forcément entraînée l'exhibition d'instruments agricoles ou similaires en dehors de leur cadre naturel, pour obvier à l'impossibilité d'organiser une exposition historique des produits alimentaires, — le simple énoncé de la chose est déjà comique, — l'Administration avait décidé de réunir les musées rétrospectifs de l'Agriculture et des Aliments, dont les éléments se confondaient en certains points, dans un ensemble qui formât décor et qui permit, dans le cadre pittoresque d'une reconstitution villageoise sous l'ancien régime, de présenter à leur place et en valeur des objets qui, séparés, n'auraient pas, en raison de leur simplicité ou de leur peu d'intérêt, retenu l'attention des visiteurs. De cette façon tous les inconvénients disparaissaient et la tâche même était facilitée. Il suffisait d'animer ces décors en les meublant d'ustensiles authentiques familiers à tout le monde, qu'on aurait méprisés à part, et qui, à leur place, arrachèrent aux visiteurs des exclamations de surprise et de satisfaction. Ne pouvant, et pour cause, faire en la matière une œuvre savante, M. S. Dervillé, directeur général de la Section française, avait recommandé le côté pittoresque, tout en respectant l'exactitude.

M. Jacques Hermant, l'habile architecte des Musées centennaux, qui en tant d'autres points du Champ de Mars ou des Invalides avait montré la sûreté de son goût et l'élégance de son talent, eut donc à donner ici les plans d'un village entier, où chaque maison devait abriter une industrie différente, chacune logiquement à sa place avec ses outils et ses instruments, parties intégrantes et nécessaires du tout. C'est ainsi qu'en ce qui concerne le Groupe X, il fit élever sur ses dessins par M. Marcel Jambon, l'habile décorateur théâtral, dont l'expérience et l'habileté furent si précieuses à l'auteur de ces lignes pour l'installation et l'ameublement de ces légères constructions, une boulangerie avec son fournil, une auberge, une épicerie, une distillerie, une confiserie, une brasserie, qui, avec les bâtiments du groupe de l'Agriculture, auraient formé un hameau char-

dérivés, 57 produits de la boulangerie et de la pâtisserie, 58 conserves de viandes, de poisson, de légumes et de fruits, 59 sucres et produits de la confiserie: condiments et stimulants, 60 produits alimentaires d'origine viticole: vins et eaux-de-vie de vin, 61 sirops et liqueurs: spiritueux divers: alcools d'industrie, 62 boissons diverses.

Les classes 60 et 36 matériel et procédés de la viticulture furent respectivement détachées des groupes X et VII et réunies ensemble pour l'organisation d'un musée rétrospectif commun, qui a fait l'objet d'un rapport spécial de M. Saint-René Taillandier.



Exposition rétrospective du Groupe X (Alimentation).
Reconstitution de M. Jambon.

Phototypie Berthaud, Paris

mant : le public, en circulant autour de chacune des maisonnettes, se serait cru transporté de deux cents ans en arrière.

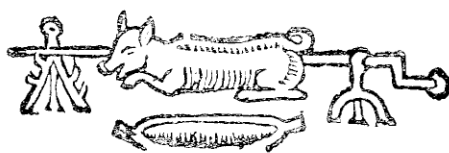
Malheureusement on avait compté sans les exigences tardives, mais singulièrement autoritaires, des services chargés de la sécurité générale; et par crainte d'incendie, pour faciliter la circulation du public, il fallut hélas, moins de six semaines avant l'inauguration, bouleverser les plans, démolir des constructions déjà élevées, en remanier d'autres et finalement resserrer les projets pour percer de larges avenues isolant fâcheusement des bâtisses destinées à se faire valoir l'une l'autre par leur voisinage immédiat. Il n'y eût eu que demi-mal si l'on avait seulement « mis du jour » : mais l'espace nécessaire à ces dégagements fut pris sur la superficie attribuée aux Musées rétrospectifs, et par suite il ne resta plus en fin de compte pour l'exposition historique du Groupe X que deux constructions : la première, de style rustique, avec sa charpente apparente et son toit de tuiles (1) en bâtière où s'ouvraient les lucarnes du grenier, se composait d'une cuisine avec un four de boulanger, qui faisait saillie à l'extérieur, et à côté d'une salle d'auberge; la seconde, de la fin du seizième siècle, avec ses arcs de décharge en anse de panier, ses fenêtres à petits carreaux aux rideaux de cotonnade multicolore avec des pots de fleurs sur l'appui, ses toits pointus et ses trois étages, — dont, est-il besoin de le dire, celui du bas seul était « praticable », comme disait M. Jambon, — représentait à merveille le logis et la boutique d'un bourgeois de Paris au temps de la Ligue, dont les descendants du dix-huitième siècle, pour agrandir la maison ancestrale, l'auraient flanquée d'une échoppe aux auvents proéminents, surmontée d'un galetas sous une toiture en cloche. C'est là que, sacrifiant tout le reste, on installa la boutique de l'épicier-droguiste, le laboratoire du confiseur et les alambics de la distillerie.

Tout ceci avait été construit en carreaux de plâtre, et crépi à l'intérieur comme à l'extérieur. Le jour où maçons, charpentiers et peintres eurent achevé leur besogne, les deux maisons tout battant blanc étaient désolantes de vieux neuf, sans aucun chic. Mais alors, un pic d'une main, de l'autre un torchon, entrèrent en scène M. Jambon et son distingué collaborateur M. Menessier, traçant dans le plâtre encore frais les pierres des encadrements, usant les seuils, maculant les parois, torchant les murs, arrondissant les contours, jetant partout et si bien la vie qu'en deux jours les deux maisons avaient pris chacune au moins deux siècles de vieillesse. La transformation était complète, et dès lors il

1. Le chaume avait été proscrit par crainte du feu.

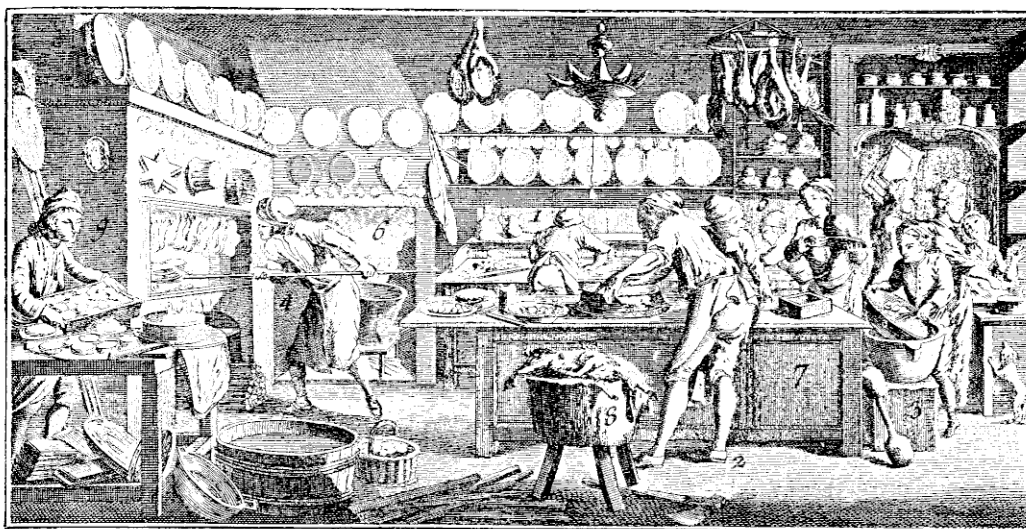
était facile dans ce cadre si plaisant d'obtenir le « pittoresque » qu'avait demandé M. le Directeur général de la Section française, et pour lequel il n'avait pas ménagé à l'organisateur, qui lui en exprime ici toute sa gratitude, les conseils éclairés et les avis précieux.

L'Administration trouva d'ailleurs le concours le plus dévoué auprès de MM. Georges Hartmann et Maurice Estieu, chargés par leurs collègues du Comité du Groupe X de s'entendre avec elle pour l'organisation du Musée rétrospectif. D'autres membres des Comités des Classes, MM. Dubosc, A. Leleu, Moquet, Henri Poupon, Réquier, se joignirent à eux, et, grâce à leur collaboration généreuse et leur aide efficace, il fut aisé de rassembler les instruments et les appareils spéciaux nécessaires à l'évocation des industries qu'il s'agissait de présenter. Qu'il me soit permis de leur adresser ici, à eux comme à tous les collectionneurs qui, n'hésitant pas à se dessaisir momentanément de leurs chers bibelots, facilitèrent si grandement l'organisation et l'installation du Musée rétrospectif du Groupe X, le témoignage de mon reconnaissant souvenir.



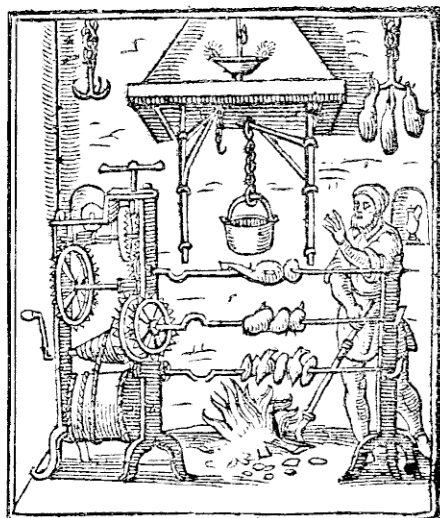
Du Cochon Roti, vive la Peau, étant chaud.

*Gravure extraite de Roti-Cochon ou Méthode très facile pour bien apprendre
les enfants à lire. Dijon, vers 1680.*



Encyclopédie méthodique. — Cuisinier-pâtissier-traiteur-rôtisseur.

La Boulangerie - Cuisine



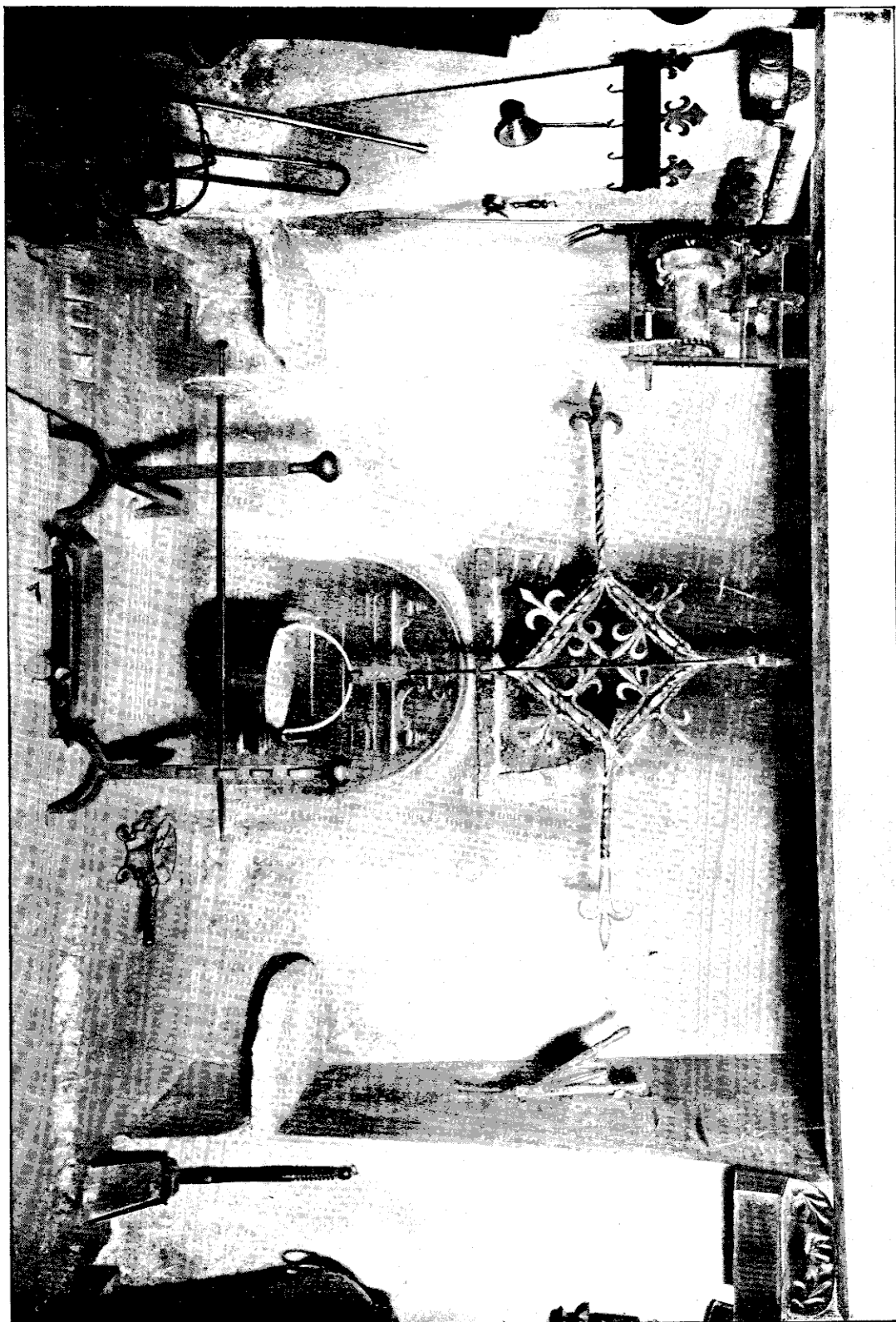
Une rôtisserie, d'après B. Scappi 1°.

Le bâtiment contenant la cuisine et la salle d'auberge s'ouvrait sur les voies de circulation par de larges baies permettant aux visiteurs de voir l'aménagement de ces deux pièces.

Sur la porte de l'auberge se balançait au bout d'une potence l'enseigne : *Aux bons piès de cochon*, représentant deux pattes de cochon croisées en tôle découpée et peinte, provenant de la collection si riche de M. Ernest Forge-ron, comme la gerbe de blé qui déco-rait l'entrée de la boulangerie, comme les poulies surmontant les fenêtres du grenier, d'où pendaient les cordes pour

monter les sacs de farine, comme la jolie girouette en forme de dauphin couroissant l'édifice, comme tant d'autres objets curieux que nous énumérerons au passage.

1° Opera di Bartolomeo Scappi dell' arte del cucinare con laquale si può ammaestrare quel si voglia cuo- re, scalo, trinciante o maestro di casa. Venise, 1610.



Cheminée de la Boulangerie-Cuisine.

Dans le fond de la cuisine la cheminée monumentale attirait tout d'abord les regards, avec ses deux bancs intérieurs de chaque côté du foyer, et, au fond, l'ouverture du four de boulangerie, fermée par une



Décembre. — Le Capricorne. — La pâtisserie.
(Le grand Calendrier et Compost des Bergiers.)

bouche de fonte demi-circulaire et mobile, ornée autour des poignées de moulures et de dessins de style Renaissance, pièce de toute rareté que M. Périer, propriétaire de la fameuse boulangerie de la Grosse-Horloge, à Rouen, avait déniché en Normandie et obtenue de son propriétaire pour l'Exposition. Au-dessous et contre l'âtre était encastrée dans le

mur une grande plaque également de style Renaissance à ornements architecturaux. Au milieu de la cheminée, et soutenant un bassin à eau, pendait une magnifique crémaillère en forme de croix toute constellée de fleurs de lis, de la splendide collection de ferrommerie de M. Le Secq des Tournelles, chef-d'œuvre merveilleux du quinzième siècle, aussi pure de formes que soignée d'exécution. Au bandeau de la hotte, orné tout du long de moules à pâtisserie, était fixé un énorme tourne-broche à contre-



Plaque de cheminée du XVI^e siècle.

poids, qui, par des cordes, faisait mouvoir la broche montée aux tiges des chenets au-dessus d'une lèche-frite de fer. Contre le fond, sur les parois et sur les montants de la cheminée avaient pris place d'autres ustensiles, poêles, soufflets, réchauds, boîtes à feu, porte-cuillers, pelles, pincettes, etc.

Pas un des détails de cette mise en scène n'était d'ailleurs de fantaisie. Tout se serait trouvé jadis à la place où nous l'avons mis, comme l'enseignent les nombreux documents (1) qui nous ont guidé dans

1. A côté de ces documents iconographiques, il peut être intéressant de connaître ce que pouvait comporter le ménage de grands personnages à des époques plus anciennes.

Voici d'abord la cuisine de la reine Jeanne d'Evreux, d'après son testament, 1372 : « 1 broche de fer,





Cuisine de l'orphelinat de la Petite-Bretagne



l'installation de ces objets, depuis les gravures grossières du *Grand Kalendrier et Compost des Bergiers* (Troyes, Nicolas Le Rouge, 1530), jusqu'aux planches de l'*Encyclopédie méthodique* (Paris, Panckouke, 1787), en passant par les miséricordes des stalles de l'église Saint-Gervais-Saint-Protais à Paris, par la curieuse plaque de cheminée à M. Henry D'Allemagne ; par les miniatures de l'Orphelinat de l'hôtel de la Petite



Frontispice d'une traduction allemande du livre de Bartolomeo Platina :
De honesta voluptate (xvi^e siècle).

Bretagne (Bibliothèque nationale, Mss. français, n° 25069) et par la célèbre cuisine de Caffiéri, par d'autres documents reproduits ici et auxquels nous prions le lecteur de se reporter, que confirmeraient encore, s'il était besoin, des toiles de Le Nain ou de Chardin, au Louvre.

De part et d'autre de la cheminée se trouvaient : à droite, un grand récipient à eau ; à gauche, une de ces fontaines montées sur un support de bois qu'a si souvent représentées Chardin dans ses scènes familières

12 chaudières grands et moyens, 15 autres petits, 2 grandes chaudières, 4 autres petites, 8 contrecrochiers, 3 cuilliers d'argent percées, 2 cuilliers de fer percées, 1 escumoire, 4 grils de fer, 2 lechefrites, 2 mortiers de cuivre et le pilot de fer, 1 musel de bœuf, 16 paelles à auses, 11 grans paelles à bouts, 2 paelles de fer, 4 paelles de fer mauvaises, 3 paelles à queue, 3 puisettes d'arjen, 1 pot de cuivre, 1 roable de fer, 1 tincl, 1 trépiéd de fer. »

Puis celle du cardinal d'Amboise, d'après un inventaire de l'Archevêché de Rouen, en 1568.

2 bareaux, 2 bassins à gueline, 2 bassins laveurs, 1 bassin à queue, 9 broches à rôtir, 3 grands brocs, 3 autres, 29 chandeliers, 2 grandes chappelles, 7 chaudières d'airain, 6 chaudières, 1 chopine, 2 cramières, 1 cruche d'étain, 32 escuelles d'étain, 2 galleons à pié, 4 grils, 4 landiers, 1 marmite, 1 mortier à faire verjus, 1 moutardier d'étain, 1 pelle à chataignes, 1 pinte d'étain, 61 plats, 2 pots d'étain, 2 pots de fer, 8 poelles, 6 poelles à frire, 1 poelle à feu emmanchée de boys, 6 poelles rondes d'airain, 1 poelle d'airain à queue, 1 poellon, 2 paires de rotisseurs simples et doubles, 2 sadières, 3 trépiéds, 2 verjutières d'étain, 1 vinaigrière d'étain. »

et qui ont pris son nom, dont le cuivre rouge jetait une note lumineuse sur le fond gris et les ferrailles de la cheminée. Puis les mille et un objets de ménage qu'on ne saurait décrire par le menu, mais qui tous étaient de provenance et d'âge authentiques. Il faut nous borner à ne citer que les plus curieux : moules à pâtisserie (collections D'Allemagne et Roëlands) de formes si diverses : poissons, roses, soleils, lion de Saint-Marc, etc. ;

CUISINE GARNIE.



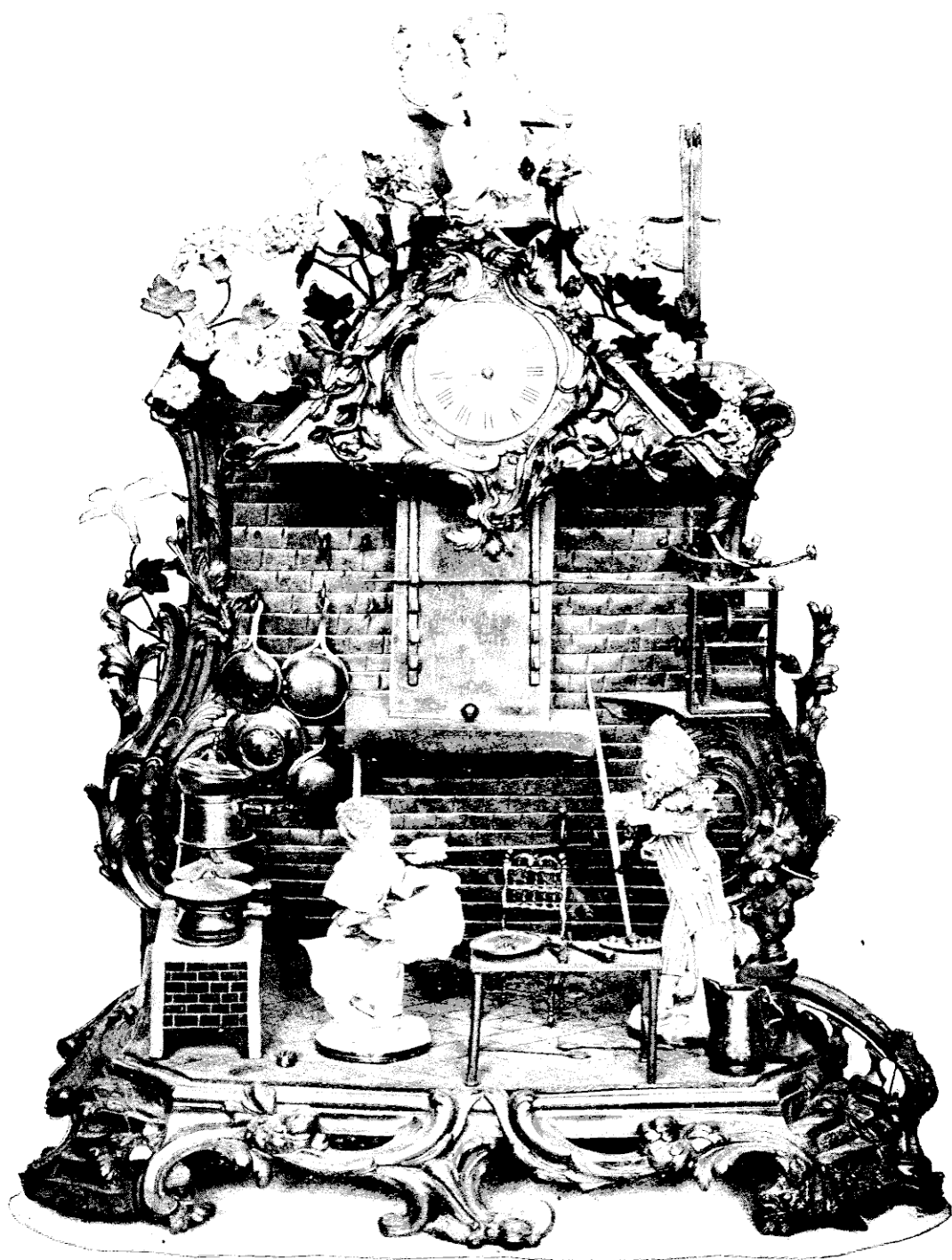
**BOUILLI
pour abattre la
grosse faim ;
avec le ROTI
pour les Festins.**

Gravure extraite de Roti-Cochon.

flamme, aurait du haut de la cheminée projeté la lumière dans toute la pièce. Aux murs du fond étaient accrochées des poêles à œufs, des moules en forme, des fourneaux de campagne.

La cloison à gauche de la cheminée était garnie d'un énorme buffet lorrain à deux corps de style Louis XV. Ses dimensions gigantesques semblaient le destiner expressément à meubler notre cuisine. Sur le faite on avait disposé une série de coquemars (MM. le docteur Allix, Furey-Raynaud, Roëlands) au corps de cuivre garni d'armatures de fers, ou bien à panses rebondies en laiton ; des cannes à eau normandes au mélange

aqua-maniles, aiguières, bouilloirs, chandeliers, lanternes, cuillères et fourchettes, dont certaines, d'une taille très au-dessus de l'ordinaire, étaient des spécimens des plus admirables de la ferronnerie (il était d'usage dans certaines provinces de l'ancienne France de remettre ces ustensiles d'un travail très soigné, appelés par les spécialistes cuillères et fourchettes d'honneur, aux jeunes mariés entrant en ménage) ; étouffoirs, lampes de foyer du midi de la France, dits « calels » ; moulins à épices et à café dont nous avons pu rassembler six modèles différents, l'un tout en fer (M. Marc Furey-Raynaud), les autres en bois sculpté, ou ornés d'incrustations de cuivre. Sur le sommet de la hotte, une grande lumière, formée d'un vaste plat de cuivre à godrons avec un bras porte-



Cuisine en bronze ciselé et doré, personnages et fleurs en porcelaine de Saxe,
par Caffèri (XVIII^e siècle).

harmonieux de cuivre rouge et jaune (M. Guérin) ; des cruches à lait avec leur bassin profond. La tablette inférieure servait à exposer quelques pièces particulièrement intéressantes ou que leur modèle réduit n'avait pas permis de mettre à côté de leurs pareils. En première ligne je citerai trois modèles de chaudronnerie, chefs-d'œuvre de corporation qui, certainement, valurent au compagnon, leur auteur, de prendre place parmi les maîtres : c'étaient deux fontaines Chardin, l'une de six centimètres de haut, avec son robinet et ses anneaux, le couvercle surmonté d'un bouton en forme de gland, accompagnée d'un seau à anse à la



Encyclopédie méthodique. — Boulanger (1).

même échelle, était montée sur un minuscule trépied de bois tourné ; l'autre un peu plus grande (0^m,096), également charmante de galbe et de proportions, avec cet oiseau aux ailes déployées s'envolant du couvercle ; puis un récipient à eau de forme évasée au couvercle à charnière orné de moulures délicates (collection Roëlands) ; c'était encore un brûloir à café en fer avec foyer, grilles et cylindre mobile, le tout mesurant 0^m,13. Puis, à côté de ces joujoux, de superbes réchauds en cuivre rouge : l'un, à M. Roëlands, devait être aussi le chef-d'œuvre d'un ouvrier, tant étaient délicates les ciselures : il était d'ailleurs entièrement démontable sans que l'œil pût apercevoir le joint des pièces, sans que le dessin fût

(1) Les boulangers reçurent d'Etienne Boileau des statuts très complets sous le nom de *talmeliers*. La communauté s'y reporta toujours et ne changea guère son administration intérieure confiée par privilège spécial à la juridiction particulière du Grand Panetier de France. Il n'apparait de nouvelle rédaction de statuts qu'en 1719, lors de la suppression de cette charge et à la réunion des boulangers des faubourgs à ceux de la ville. Jusqu'à cette date, les documents sur les boulangers n'ont guère traité qu'à la taxe du pain. Les règlements de 1719 délimitent les droits des pâtisseries et des boulangers qui, dans leurs pains de fantaisie, pain de Gonesse et pain à la Reine, ne peuvent ajouter à la pâte que du lait et du sel.



Photographie de l'École
Nationale Supérieure des Arts et Métiers

Cuisine ancienne avec four de boulangerie.

jamais interrompu; d'autres, de formes diverses, rectangulaires, circulaires, aux poignées de bois délicatement tournées, avaient été mis à notre disposition par M. Doistau. Mentionnons encore un très beau presse-viande en bois, magnifiquement sculpté de majestueuses volutes Louis XIV (M. Lacoste), qui voisinait avec la très belle râpe aux armes de Verthamon sculptées en plein au milieu d'une rosace de même style, que M. Hodanger, son propriétaire, avait bien voulu nous prêter; pour finir enfin, un objet de haute curiosité (M. Roëlands), dont la place aurait été marquée dans les vitrines du Petit-Palais, un intéressant porte-œufs de la Renaissance en métal de cloche. Cet instrument était composé d'une plaque de bronze montée sur des pieds moulurés et percée de trous ronds destinés aux œufs qu'il s'agissait de cuire sous la cendre, mobile au bout d'un manche formé d'une cariatide de femme du plus extraordinaire fini, monture qu'on pourrait rapprocher, mais de très loin, avec certaines louches, certaines passoirs reproduites dans le catalogue ci-après.

Au-dessus du buffet on voyait, pendus en une gigantesque frise, quelques grils, les plus caractéristiques, choisis entre tant d'autres dans la collection de M. Le Secq des Tournelles. On en trouvera plus loin les reproductions et les descriptions : il n'y a lieu ici que de rappeler l'effet décoratif peu banal que faisaient sur le fond de la muraille ces neuf grils aux formes et aux motifs si variés. M. Edmond Guérin nous en avait prêté un autre qui présentait la particularité de ne pouvoir être utilisé, le manche étant remplacé par une anse mobile, que suspendu à une chaîne ou à une crémaillère.

Il est à croire que nos aïeux avaient un goût plus prononcé pour le pain grillé (1) et en faisaient une plus grande consommation qu'aujourd'hui, si l'on en juge par le nombre incroyable de grille-pain de tous genres et de toutes dimensions, que nous avons réussi à trouver, depuis la simple fourchette munie de deux petits pieds et appuyée sur l'extrémité de sa tige jusqu'à un appareil assez compliqué appartenant à M. Lacoste, où la fourchette destinée à piquer le pain était montée à coulisse verticale et horizontale au-dessus d'un porte-réchaud en cuivre découpé, le tout sur trois hauts pieds de fer... presque un meuble.



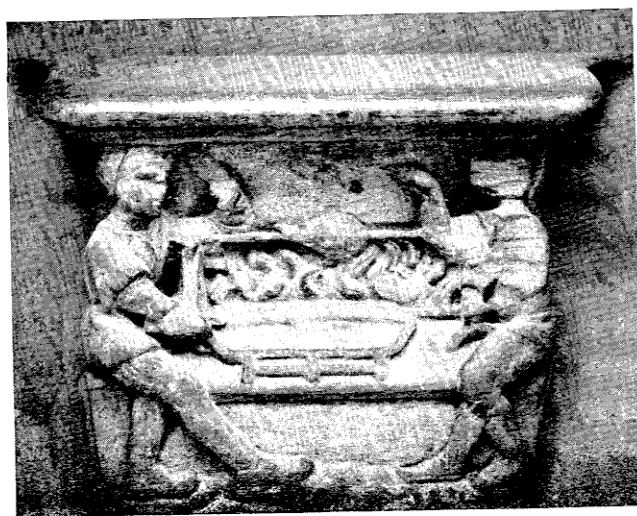
Jeton de la corporation
des boulangers de Paris.

(1) Ces grillades se mangeaient avec du fromage fondu et saupoudrées d'épices diverses. Les textes rapportant cet usage sont nombreux. Nous n'en citerons qu'un, emprunté au *Catalogus glor. mundi*, de Chasse-neux 1529 :

« ... Sont renommés aussi les fromages de la Bresse qui est une contrée située sur les confins de la Bourgogne et de l'Auvergne, fromages que certaines personnes appellent tête de mort ou encore tête de moine. Ils sont très délicats et d'un goût délicieux. On les expose au feu au moyen d'un certain instrument de fer, et à la chaleur du foyer ils coulent et s'étalent sur des tranches de pain grillé. »

Aux solives du plafond étaient suspendus deux râteliers où se trouvaient les divers outils du boulanger, pelles à four, crochets, etc. C'est à la complaisance de la Chambre syndicale de la Boulangerie que nous devions de posséder ces instruments modernes, — mais en quoi auraient-ils bien pu différer d'anciens? — auxquels l'usage avait donné une bonne patine en rapport avec le restant de la pièce. Enfin deux magnifiques crochets à viande, à M. Le Secq des Tournelles, l'un d'eux tout particulier avec sa frise d'animaux, ours, cerfs, sangliers, passant sur la couronne inférieure, se balançaient au bout de leur corde.

L'ameublement de la pièce était complété par un grand établi où s'étaient les paniers d'osier recouverts de toile, moules à pain, quelques chaises rustiques, lorraines comme le buffet (M. Malaquin), une autre à M. Edmond Guérin, au siège formé d'une caisse, gigantesque boîte à sel avec d'élégantes moulures de style Louis XV. Enfin un rouet avec la quenouille, un dévidoir voisinaient avec une table de chêne ciré aux pieds en X, portant une lampe de cuivre, des mouchettes sur leur support et un gueux prêt à réchauffer les doigts engourdis de la fileuse.



Miséricorde de stalle à l'église Saint-Gervais (xv^e siècle).



Jetons des corporations des charcutiers, des marchands de vin-taverniers, des traiteurs, d'après R. de Lespinasse (1).

La Salle d'auberge



Salle à manger, d'après B. Scappi.

M. Sommereisen supportait une dizaine de très beaux plats d'étain, de

Une large baie, au milieu de laquelle était pendu un grand fanal de fer, faisait communiquer la cuisine avec la salle de l'auberge, que rattachaient à elle, en plus de sa proximité, bien des meubles ou des ustensiles qui n'avaient pu trouver place dans la cuisine. Au centre de la pièce une grande table flanquée de banes, et couverte de vaisselle de faïence (M. Sommereisen), assiettes, plats, soupière, etc..., en Nevers, Strasbourg, Moustier; de cuillères d'étain et fourchettes de fer (2), semblait attendre les convives, et, attirant les regards, montrait le décor qu'on avait voulu rendre. Contre la cloison, un dressoir rustique prêté par

(1) Les premiers statuts de la corporation des charcutiers datent de 1476. Ils faisaient partie auparavant de la communauté des cuisiniers-oyers. Ils se réservent dès lors le monopole de la préparation des viandes cuites ou salées, principalement du porc, de la confection des boudins et des saucisses. Les statuts insistent sur le choix et la qualité des viandes, la propreté des ustensiles et des dressoirs, la bonne exécution des saucisses. La vente de la viande crue leur était interdite.

Il n'y a guère de textes intéressants sur la communauté des marchands de vin-taverniers. Ce sont principalement des arrêts de justice criminelle ou des ordonnances de police visant la clientèle des cabarets. En 1587 paraît une rédaction de statuts pour cette communauté: elle est divisée en marchands en gros et en taverniers-hôteliers-cabaretiers, indissolublement unis dans leurs actes de communauté, mais différant par l'option de l'un ou de l'autre commerce. Les taverniers avaient à souffrir de la concurrence exercée par les Suisses et les marchands de vin suivant la Cour, qui étaient entièrement indépendants.

Au treizième siècle, les cuisiniers-traiteurs avaient présenté leurs statuts à Etienne Boileau sous le nom de cuisiniers-oyers. Ils accommodaient les viandes et légumes, rôtissaient les oies (d'où leur nom d'oyers et autres volailles, confectionnaient des charcuteries. En 1476, les charcutiers se séparent et, en 1509, les rôtisseurs se font attribuer par Louis XII le texte des statuts donnés aux oyers par Etienne Boileau, avec le monopole de trousse, parer, rôtir les volailles et le gibier à poil et à plumes, les agneaux et les chevreaux. En 1599, les queux-cuisiniers sont érigés en métier juré, bien supérieur à celui des cuisiniers-oyers. Le maître queux était le cuisinier des grandes maisons, et, avec le luxe toujours croissant du seizième siècle, les queux, devenus plus nombreux que les places particulières dans les maisons seigneuriales, se constituèrent en communauté dite des queux-cuisiniers porte-chappes. L'art du cuisinier exercé comme spécialité fut l'objet de fréquentes contestations entre tous les corps de métiers dits «gens de bouche», exerçant la profession de restaurateur, bien que ce mot date seulement de notre époque.

2 L'usage courant des fourchettes et des cuillères ne remonte pas très haut, bien que l'instrument

la collection de M. Guérin, avec toute une série de vases de même métal,



La salle d'auberge.

mesures normandes (M. de Moncourt), verseuses flamandes (M. Dutruc),

lui-même ait été connu par les anciens. Les cuillères ne commencent à être en usage qu'au quatorzième siècle. Le roi de France Charles V, qui, d'après les inventaires, possédait quatre cent quatre-vingts plats et deux cent quatre-vingt-douze hanaps d'or ou d'argent, n'avait par contre que soixante-six cuillères. On se servait surtout d'écuelles à oreilles au moyen desquelles on buvait à petits coups les mets liquides. Au seizième siècle encore nous savons par son propre témoignage que Montaigne n'usait jamais de cuillères.

Dans l'inventaire de Pierre Gaveston, le favori d'Edouard II (1312), on voit qu'il avait soixante-neuf cuillères d'argent et aussi trois fourchettes, mais celles-ci étaient réservées « pour mangier poires ». En 1328, on trouvait dans l'avoir de la reine Clémence de Hongrie, veuve de Louis X, une trentaine de cuillères et une fourchette d'or. La reine Jeanne d'Evreux, femme de Charles IV, laissa en mourant une fourchette soigneusement enfermée dans un étui et soixante-quatre cuillères. En 1389, la duchesse de Touraine avait neuf douzaines de cuillères d'argent et deux fourchettes d'argent doré. Enfin Charles V avait quelques rares fourchettes en or avec des manches ornés de pierres précieuses.

La fourchette de table, qui sera généralement adoptée au seizième siècle, ne figure donc pendant tout le moyen âge qu'à titre d'exception.

Sans parler cependant des fourchettes de cuisine qui dans tous les temps ont dû servir à retirer la viande des marmites, on doit reconnaître que pour manger les fruits, les compotes sèches, les épices, les grillades de fromage qu'on saupoudrait de sucre et de cannelle, l'usage de cet ustensile est assez reculé, mais encore une fois peu répandu, et surtout déconseillé par les écrivains religieux comme une pratique de mollesse et de luxe. Saint Pierre Damien (988-1072), dans son traité de la vie des Moines,

porte-cuillères breton (M. St. Dervillé), soupières, fromagères, gobelets, etc. Le mur, autour de ce buffet, était décoré de plats de faïence particulièrement décoratifs, et d'un fort intéressant moule à pain d'épice en bois sculpté à double face de l'époque de Louis XIV, à M. Henry D'Allemagne, représentant un carrosse avec des voyageurs aux portières. Sur des étagères on voyait encore des objets de ménage en cuivre, en étain ou en faïence, cruches, tasses, pots, entre autres une petite fontaine à eau chaude en cuivre bronzé et en forme d'urne, de l'époque de la Restauration; un curieux chariot à bouteilles en fonte de Berlin de style Empire, à M. Henry D'Allemagne, un panier à verres Louis XIII en fils de fer orné de festons de filigrane, à M. le Secq des Tournelles; un coupe-pain, au couteau se terminant en serpent et monté sur un plateau de bois orné de jolies coquilles Louis XV, prêté par M. Lacoste.

En face du dresseur, sous des fers à oublies et à gaufres (1) pendant aux solives du plafond de façon à permettre au public d'en distinguer les

stigmatise cette princesse grecque, femme de Domenico Silvio, doge de Venise, « qui vivait au sein d'une telle mollesse, que, ne voulant pas toucher ses aliments avec ses doigts, elle se les faisait présenter par un eunuque coupés en morceaux et au bout d'un petit instrument d'or à deux dents ». Cela passa pour un raffinement si outré que le souvenir en restait vivace plus de quatre siècles plus tard, où, dans son sermon du troisième dimanche après Pâques, le fameux prédicateur Olivier Maillard (mort en 1503) parle encore de cette princesse dissolue « qui se couvrait d'odeurs, se baignait dans la rosée du ciel, qu'on recueillait exprès pour son usage, et avait une telle horreur de toucher des doigts sa nourriture qu'un serviteur se tenait à table derrière elle pour lui présenter ses aliments au bout d'une fourchette d'argent. Mais voici que subitement tomba sur elle la justice de Dieu, et que, sur toutes les parties de ce corps qu'elle entourait de tant de sollicitude, s'étala une pourriture immonde dont elle fut infectée. »

La fourchette à manger était vers 1520 d'un usage courant chez les Vénitiens. L'Italie en vulgarisa l'emploi. Passant de la main des écuysers tranchants dans celle des convives, elle fut définitivement admise à la cour sous Henri III, non sans soulever encore les critiques des contemporains. On lit en effet dans un pamphlet de cette époque dirigé contre le roi et ses mignons, *l'Île des Hermaphrodites* : « Ils ne touchent jamais la viande avec les mains, mais avec des fourchettes : ils la portent jusque dans leur bouche en allongeant le col et le corps sur leur assiette... Ils prennent la salade avec des fourchettes, car il est défendu, en ce pays-là, de toucher la viande avec les mains, quelque difficile à prendre qu'elle soit, et aiment mieux que ce petit instrument fourchu touche à leur bouche que leurs doigts... »

L'usage général de la fourchette et de la cuillère ne s'établit que dans la dernière moitié du dix-septième siècle, sous l'influence d'un illustre délicat, M. de Montausier, l'Alceste du *Misanthrope*. Notons cependant que Louis XIV dédaigna presque toujours personnellement l'usage de la fourchette.

« L'usage des fourchettes, dit le Dictionnaire de Trévoux (1793), était en principe interdit dans la Congrégation de Saint-Maur, et il n'a prévalu que malgré les anciens religieux, démesurément attachés aux vieilles coutumes. »

(1) Jusqu'au seizième siècle, la communauté des pâtissiers-oubloiers s'est partagée en deux spécialités : les oubloiers, fabricants d'oublies et de pâtisseries légères, et les pâtissiers proprement dits, faisant des pâtés à la viande, au fromage et au poisson. Charles IX, par lettres-patentes de juillet 1566, donne des statuts aux deux métiers réunis.

Primitivement les boulangers avaient réuni toutes ces spécialités dans leur communauté; mais en 1270 apparaissent les oubloiers : en 1440, les pâtissiers réclament des règlements; en 1596, un métier de même origine, les pains d'épiciers, s'établit en communauté distincte.

Les statuts des oubloiers sont empreints d'une naïveté charmante : ils sont les joyeux marchands de plaisirs : tantôt commerce de luxe quand ils se disent oubloiers du Roi et de la Reine, tantôt commerce sacré pour la fabrication des hosties, tantôt commerce de réjouissance populaire pour la vente des gaufres et estrées, plaisirs pour les fêtes publiques.

L'unique préoccupation des pâtissiers dans leurs statuts a été de flétrir l'emploi de mauvais ingrédients. On renouvelle sous toutes les formes l'interdiction d'user pour les pâtés, rissolés, beignets et talmouses, de viandes, poissons ou de fromages avancés, de lait tourné, de graisse rance. Les pâtissiers avaient le droit de vendre des vins et de donner à boire; personne ne pouvait entreprendre la fourniture de noces ou banquets, sans la participation des pâtissiers et rôtisseurs.

La confrérie était dédiée à saint Michel.

gravures ou légendes, un pétrin cylindrique à M. Sommereisen, qui rationnellement aurait dû se trouver dans la boulangerie, mais que le manque d'espace avait fait placer ici, avec une raclette à pâte triangulaire en fer (collection Lacoste); au-dessus une panetière provençale en noyer orné de fines sculptures et d'armoiries que nous n'avons malheureusement pu identifier (M. Maurice Dumoulin), garnissaient un panneau. A côté d'eux on voyait un curieux porte-assiettes d'époque Empire, en fer poli, aux montants surmontés d'ornements de cuivre mouluré; puis une magnifique huche Renaissance, en bois merveilleusement sculpté et de provenance normande. Cette superbe pièce, que M. A.-L. Lion nous avait fort aimablement prêtée, était, à dire le vrai, beaucoup trop riche pour notre intérieur de villageois. Mais comment, pour l'organisateur, avoir le courage de repousser une offre aussi gracieuse, et comment d'autre part priver de gaieté de cœur les visiteurs de la vue d'un meuble aussi somptueux, d'un goût aussi parfait, puisque le Petit-Palais, où il eût été dans son cadre, n'avait voulu ou su le réclamer? Une horloge à gaine, au cadran rustiquement peinturluré de coqs vigilants (M. Sommereisen); une seconde panetière, aux moulures rustiques, appartenant à M. Maurice Dauchez; une fontaine avec son bassin en cuivre gravé (collection Allix), menblaient une autre cloison; une balance à fléau au bout d'une chaîne à crémaillère, quelques chaises de bois achevaient de garnir la pièce, tout en lui laissant l'aspect suffisamment libre et passager d'une salle d'auberge.

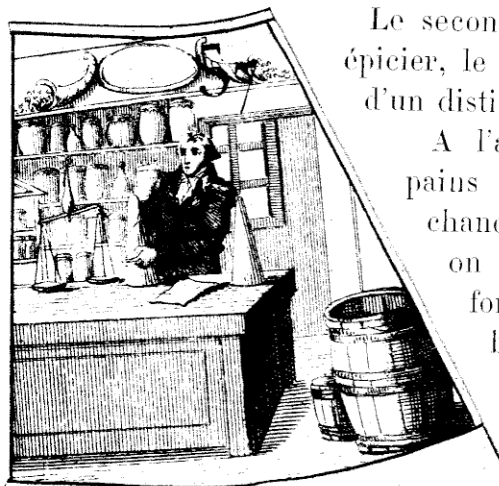


Jetons des corporations des pâtissiers-oubloiers
et des pâtissiers de pain d'épice
de Paris.



Plomb de la confrérie des vinaigriers et jetons des corporations des chandeliers-huiliers et des épiciers apothicaires, d'après R. de Lespinasse.

La Boutique de l'épicier-droguiste



Épicer en Détail.

D'après un Jeu de Métiers du XVIII^e siècle.

Le second bâtiment contenait la boutique d'un épicier, le laboratoire d'un confiseur et l'atelier d'un distillateur.

A l'auvent de la boutique pendaient des pains de sucre sous l'enseigne du « Marchand épicier-droguiste ». Par les fenêtres on voyait accrochés aux solives du plafond des paquets de chandelles, des bouquets de plantes séchées; sur le comptoir, aux vastes tiroirs alignés, le mobilier courant du commerce d'épicerie, balances, séries de poids, casse-sucre, boîtes à épices, baril à moutarde, etc., tous objets représentés dans une curieuse estampe

de *la Vie de Tiel Wlespiegle* (Paris, Lagniet, 1663), estampe que la grivoiserie du sujet nous empêche de reproduire ici, mais où étaient figurés l'intérieur d'un apothicaire avec les ustensiles que nous avons retrouvés chez MM. Lacoste, Furcy-Reynaud, Ledoux. Les murs étaient garnis de planchettes et de tiroirs. Sur celles-là étaient exposés quelques spécimens parmi les plus intéressants de la curieuse collection de M. Henry Poupon, le grand fabricant de moutarde de Dijon, qui depuis longtemps déjà recherche avec une infatigable persévérance et un rare bonheur les pots à moutarde de toutes époques, qu'ils soient en bois, en verre, en faïence, en étain, vases grossiers ou élégants, à décors ou à inscriptions, et aussi les moutardiers de tous les styles. Les pots de moutarde étaient plus spécialement intéressants par les inscriptions qu'ils portent. Au point

de vue de la céramique, il pourrait être curieux d'étudier l'influence ou plus exactement la transplantation de la fabrication nivernaise dans la région de Dijon, au dix-huitième siècle, nécessitée par les besoins de



Un épicier-apothicaire, d'après Jost Amman.

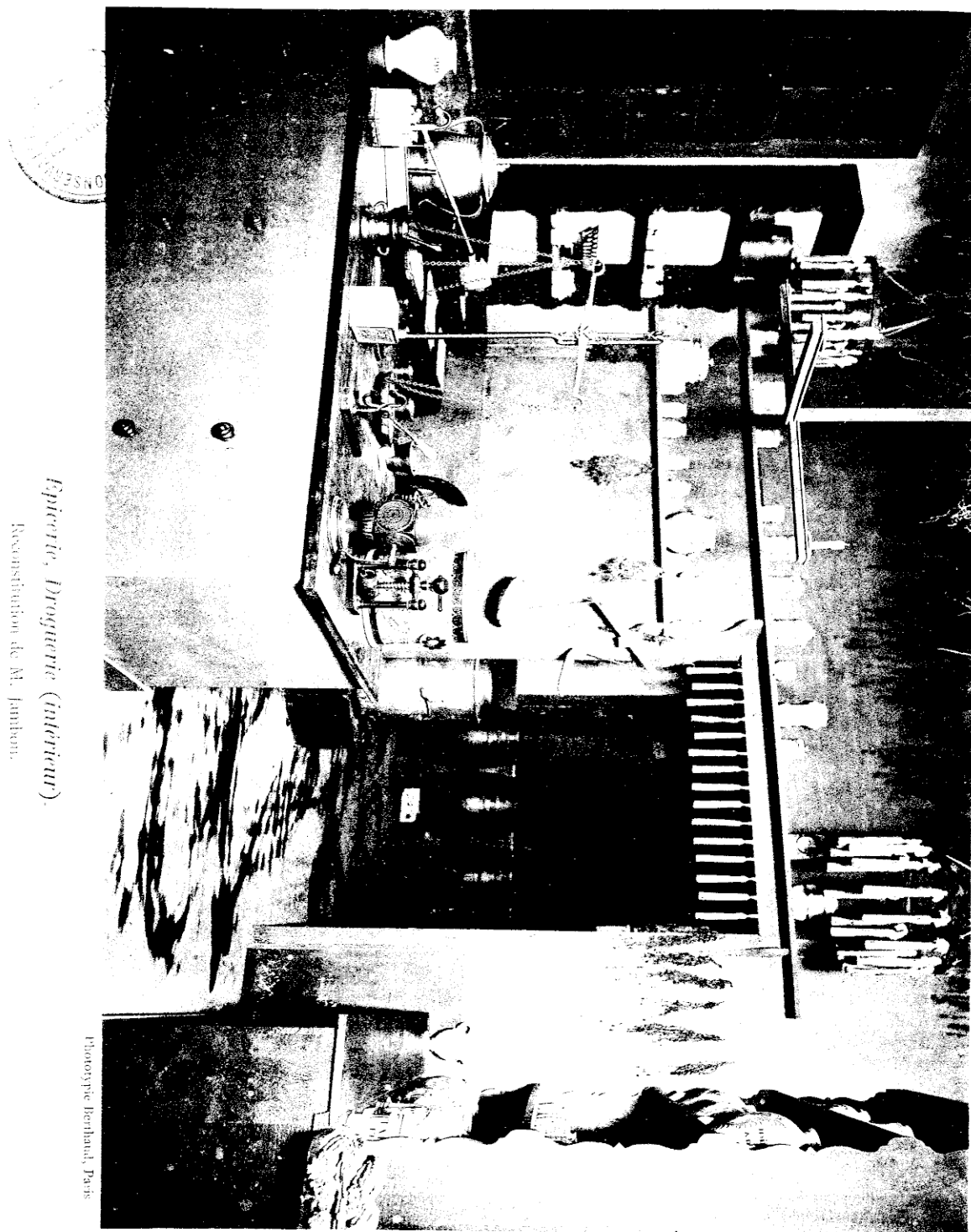
l'industrie grandissante de la moutarde; mais, cela sortant de notre sujet, nous nous bornerons aux inscriptions. On voyait là des noms de fabricants dijonnais, Achery, Bernard, Brouée, Chevalier, Delon, Gevrey, Guindey, Jouan, Lavallée, Naigeon, Frémiet seul successeur de Naigeon, Pignot, Thoridenet, puis la série des prédécesseurs de M. Poupon : Guichard, Demartelet, Grey, Grey-Poupon, et Poupon; d'autres fabricants de la région dijonnaise : Jacotot, à Gemeau près Dijon; Chaumont, à Seurre; Rasenat, à Châlon-sur-Saône; Clerget et Patriache, à Beaune; Vernay, à Vitteau; Chancelier et Royer,

Truchet, Sirugue, Chaignet et Humbert, à Semur; Lebaitre, à Avallon, etc. Sur le sol et dans les coins on avait mis des sacs de café, des barils de vinaigre, des dames-jeannes, puis encore des bocaux, des pots de pharmacie, comme dans cette gravure du *Livre des Métiers* de Jost Amman.

Nous nous imaginons difficilement de nos jours la réunion des deux métiers d'épicier et de pharmacien. Cette séparation ne date cependant que de 1775 et, jusqu'à cette date, malgré les réclamations unanimes, ces deux métiers, si différents, l'un presque savant, l'autre de pur commerce, avaient communauté, ce qui n'empêcha pas ces frères ennemis de passer les seizième, dix-septième et dix-huitième siècles en procès continuels. La communauté de 1484 se composait de quatre spécialités : les marchandises d'épicerie, l'apothicairerie, les ouvrages de cire, les confitures de sucre.

On peut voir ce qu'étaient à cette époque les « marchandises d'épicerie » par cet extrait de la taxe établie, en 1349, par Philippe VI sur diverses denrées à l'entrée de Paris.

«... *Item*, vinaigre et verjus payeront comme vin françois en la manière des susdites (18 deniers par tonneau vendu à Paris et dans les faubourgs plus 18 autres deniers dus par celui qui l'achètera pour le débiter). »



Épicerie, Droguerie (intérieur).
Reconstitution de M. Jambon.

Phototypie Berthaud, Paris

« *Item*, harenc sor, le vendeur payera du millier 12 deniers et l'acheteur pour revendre autant.

« <i>Item</i> , la balle de poivre, 3 sols.	« <i>Item</i> , la balle de garence, 16 den.
— la balle d'encre brisée, 3 sols.	— la balle de graine d'escarlate, 15 sols.
— la balle de sucre de Chypre, 3 sols.	— la balle de safran, 18 sols.
— la balle de gingembre, 6 sols.	— la balle de girofle, 30 sols.
— la balle de canelle, 6 sols.	— le baril de miel de Narbonne, 18 deniers.
— la balle de cire, 3 sols.	— la queue de miel de ce pays, 6 sols.
— la balle d'amandes, 17 deniers.	— la chuite d'huile d'olive, 18 deniers.
— la balle de cumin, 16 deniers.	— le tonnel d'huile d'olive, 12 sols.
— la balle d'anis verd, 16 deniers.	— le cent de poix noire et blanche, 6 deniers.
« <i>Item</i> , Cubèbe.	« <i>Item</i> , Galles.
— Graine de paradis.	— Gomme.
— Poivre long.	— Orpin.
— Macis.	— Vermeillon.
— Noirs.	— Encens.
— Muguettes.	— Mastic blanc.
— Espic.	— Dattes.
— Fleur de canelle.	— Savon.
— Littonal.	— Souffre.
— Garingal.	

» Toutes ces menues choses et les semblables payeront au feur de 4 deniers pour livre.

« *Item*, toutes confitures et dragées, 6 deniers pour livre. »

Les apothicaires réclamaient la vente de toutes les épicerie et refusaient naturellement aux épiciers le commerce des drogues. Ils se virent cependant interdire, en 1518, de tenir la cire ouvrée, les sauces et les hypocras.

En 1560, intervinrent de nouveaux statuts pour réformer les abus que commettait la puissante communauté des merciers empiétant sur le commerce de l'épicerie, et consacrer la réunion malgré eux des épiciers et des apothicaires. La dernière confirmation des statuts est de 1638 :

on y consacra les libertés pour le trafic des épices par terre et par mer avec les « pays infidèles » ; en même temps que d'autres articles concernaient la visite des marchandises à l'hôtel de l'épicerie (sorte d'entrepôt) situé au cloître Sainte-Opportune ; la désignation des denrées qui devaient rentrer dans le commerce d'épicerie : sirops, huiles, miel, sucres,



La Belle Epicière.

encre, cires, parfums, pruneaux, figues, raisins secs, etc. ; les qualités requises pour les ouvrages de cire.

La jurisprudence étendit beaucoup les privilèges des épiciers proprement dits : un arrêt du Parlement, de 1738, les maintient dans le droit de vendre et donner à boire des eaux-de-vie, des liqueurs de toutes sortes, de les distiller. Dans les *Contemporaines* de Restif de la Bretonne, dont nous reproduisons ici la gravure ornant la cent trentième nouvelle, *la Belle Epicière*, nous voyons en effet l'épicière « dans son comptoir servir de petits verres d'eau-de-vie ou de verjus aux portefaits ». D'autres décisions les autorisent à vendre des graines, des

lards et conserves, des huiles, des graisses, des chandelles (1), des vinaigres (2), mais le tout au détail; de vendre du café, du thé, du sorbec (boisson orientale composée de citron, sucre et ambre), du chocolat sous toutes formes.

Peut-être ne jugera-t-on pas mauvais de trouver ici quelques détails historiques sur le thé et le café, de consommation courante aujourd'hui (nous parlerons du chocolat un peu plus loin quand nous en serons au laboratoire du confiseur), mais dont l'introduction en France relativement tardive étonnera probablement certaines personnes qui en font un usage journalier. Nous les empruntons à un ouvrage célèbre à la fin du dix-huitième siècle et un peu trop oublié ou méprisé aujourd'hui, *Histoire de la vie privée des François*, de Le Grand d'Aussy, en nous réservant d'y ajouter ce qui semblerait intéressant pour le lecteur.

« On a débité beaucoup de fables sur la cause qui fit connoître aux Arabes la propriété de la boisson qu'ils pouvoient se composer avec le fruit des cafiers que produisoit leur sol. Ce qui paroît certain, c'est qu'au quinzième siècle cette boisson étoit commune à toute l'Arabie, et qu'au seizième siècle les pèlerins qui revenoient de la Mecque ou de Médine en avoient déjà répandu l'usage dans toutes les contrées mahométanes, malgré la décision du muphti qui avoit prononcé que c'étoit une des liqueurs proscrites par la religion de Mahomet. Ceux des voyageurs d'Europe qui parcoururent le Levant apprirent à l'y connoître. Pietro della Valle, écrivant de Constantinople, en 1615, à un Romain son ami, lui mandoit qu'avant peu il enseigneroit à l'Italie comment on prenoit du cahué; car c'est ainsi que les Turcs nommoient ce breuvage.

» En 1644, quelques négociants marseillois en rapportèrent de même l'usage dans leur patrie.

» Thévenot en usoit à Paris, au retour de ses voyages, vers 1658, et, lorsqu'il donnoit à dîner, il ne manquoit jamais d'en régaler ses hôtes. Mais ce n'étoit là qu'une bizarrerie de voyageur, qui, chez un

(1) Les chandeliers et les huiliers ont formé deux communautés distinctes jusqu'au dix-huitième siècle. Se bornant primitivement, les uns à la fabrication et à la vente des chandelles, les autres au pressage des graines, ils devaient vendre les tourteaux et les pains avec les huiles; et au commerce des huiles de noix, chènevis, navette, pavots, pignon, etc., ils deviennent, surtout du jour où les deux métiers furent unis, une spécialité d'épiciers. Ils gardent cependant le caractère de fabricants plus que celui de débitants.

(2) Les vinaigriers, buffetiers, sauciers, montardiers, sont connus sous ces différents noms. Celui de « vinaigrier » a été le plus en usage et s'est prolongé jusqu'à nous; le vinaigre s'appelait au moyen âge « vin de buffet », d'où leur nom de « buffetiers ». Ils fabriquaient le vinaigre avec les vins avariés; ils obtinrent même le privilège, — malgré les contestations des distillateurs, — de brûler les lies pour distiller les eaux-de-vie. Leur communauté reçut, en 1638, des statuts définitifs et, à cette occasion, engagea divers procès aux métiers qui empiétaient sur ses affaires. Si les épiciers, les limonadiers, les tonnelliers, les chandeliers, les marchands de vin gardèrent le droit de vendre des vinaigres au détail, les vinaigriers firent confirmer leur privilège de commerce de gros.

Les statuts exigeaient la plus grande propreté dans les ateliers. La graine de montarde, les végétaux devaient être de qualité irréprochable, les ustensiles bien entretenus et les ouvriers soignés dans leurs vêtements.

peuple tel que les Parisiens, ne devoit faire aucune fortune. Pour accréditer le café, et lui donner quelque mérite, il falloit une circonstance extraordinaire et frappante. Or, voilà ce qui arriva, en 1669, à l'époque de l'ambassade que le Grand Seigneur, Mahomet IV, envoya à Louis XIV.



*TRAITÉS NOUVEAUX & CYRIEUX DV
CAFÉ DV THÉ ET DV CHOCOLATE
Composéz
Par Philippe Sylvestre Dufour*

» Soliman Aga, chef de l'ambassade, ayant passé dix mois dans la capitale, et pendant son séjour s'étant concilié l'amitié des Parisiens par quelques traits d'esprit et de galanterie, plusieurs personnes de distinction, et des femmes surtout, eurent la curiosité d'aller le visiter chez lui. La manière dont il les reçut, non seulement leur inspira l'envie d'y retourner plusieurs fois, mais en attira encore d'autres à leur exemple. Il leur faisoit servir du café, selon la coutume de son pays : car depuis que la

mode avoit introduit cette boisson parmi les Turcs, la politesse avoit réglé qu'il falloit en offrir aux personnes qui venoient en visite, comme elle avoit décidé en même temps que celles-ci ne pourroient se dispenser d'en prendre. Si, pour plaire aux dames, un François, en pareil cas, leur eût présenté sa liqueur noire et amère, il se fût rendu à jamais ridicule ; mais ce breuvage étoit servi par un Turc, par un Turc galant, c'en étoit assez pour lui donner un prix infini.

» D'ailleurs, avant que le palais pût en juger, les yeux étoient séduits par l'appareil d'élégance et de propreté qui l'accompagnait, par ces tasses brillantes de porcelaine dans lesquelles il étoit versé, par ces serviettes ornées de franges d'or, que des esclaves présentoient aux dames. Joignez à cela des meubles, des habillements et des usages étrangers, la singularité de parler au maître du logis par interprète, celle d'être assises par terre sur des carreaux, etc., etc., et vous conviendrez qu'il y avoit bien là plus qu'il ne falloit pour tourner la tête à des Françaises. Sorties de chez l'ambassadeur avec l'enthousiasme qu'il est aisé d'imaginer, elles s'empressoient de courir chez toutes leurs connaissances pour parler de ce café qu'elles avoient pris chez lui ; et Dieu sait comme l'un et l'autre étoient exaltés. Que produisit cet engouement extraordinaire ? C'est que, par un commencement d'habitude, les personnes qui en avoient goûté chez Soliman voulurent continuer d'en prendre chez elles ; et que d'autres, par faste, en firent servir à leur table.

» Ce n'étoit pourtant pas une chose aisée. La fève précieuse avec laquelle on le faisoit étoit encore une marchandise inconnue dans le commerce. On ne pouvoit en trouver qu'à Marseille, et Marseille même en avoit fort peu. Aussi Labat (*Voyage aux Antilles*) assure-t-il que dans ces commencements la livre se vendit jusqu'à 40 écus.

» Trois ans après, en 1672, un Arménien, nommé Pascal, établi à Paris, ouvrit à la foire Saint-Germain, puis ensuite sur le quai de l'Ecole, une boutique de café, pareille à celles qu'il avoit vues à Constantinople ou dans le Levant. On nomma la sienne *Café* ; expression impropre et amphibologique que la langue n'eût pas dû admettre, puisque par là elle ne donnoit qu'un seul et même mot pour désigner le fruit, la liqueur et le lieu de la vente. Quoi qu'il en soit, quelques Levantins, à l'exemple de Pascal, établirent des boutiques comme la sienne. Il y eut même deux de ces étrangers qui, au lieu d'attendre le chaland dans un comptoir, préférèrent l'aller chercher par les rues. Ceux-ci étoient ceints d'une serviette blanche et portoient devant eux un éventaire de fer-blanc, lequel contenoit tous les ustensiles propres à faire du café. Dans leur main droite étoit un petit réchaud avec sa cafetière ; dans la gauche, une

fontaine pleine d'eau pour remplir la cafetière quand il en seroit besoin. Chargés de cet appareil, ils alloient de rue en rue, annonçant à grands cris leur café. Mais quoiqu'ils ne le vendissent que deux sous la tasse, ce qui, pour une nouveauté, étoit un prix raisonnable; cependant ils n'eurent aucun succès, parce que ni les bourgeois, ni le peuple n'avoient encore appris à connoître et à aimer le café.

» Les boutiquiers ne réussirent pas davantage; mais ce fut leur faute. Au lieu de se procurer un lieu d'assemblée décent, où pussent se réunir les personnes honnêtes, les seules qui usassent de café, ils n'eurent que de vraies tavernes où l'on fumoit, où l'on buvoit de la bière, et dont par conséquent la bonne compagnie n'osa jamais approcher.

» C'est ce que sentit très bien Procope, ce Florentin dont le nom a été cité plus haut à l'occasion des glaces. Instruit par l'exemple de Pascal et de ses confrères, il s'établit rue de Tournon, puis dans la rue des Fossés-Saint-Germain-des-Prez, vis-à-vis l'ancienne Comédie-Françoise, pour vendre du café, du thé, du chocolat, des glaces et des liqueurs de toutes espèces : mais il eut soin d'embellir sa salle et de l'orner avec goût; en un mot, il tâcha d'y attirer les personnes que les autres avoient rebutées.

» Le succès de son établissement fut tel, qu'en peu de temps il eut une foule d'imitateurs. Déjà, en 1676, leur nombre étoit si grand qu'il fallut, comme je l'ai remarqué plus haut, les réunir en communauté.

» Par un arrêt du Conseil de 1693, Louis XIV régla que le café ne pourroit entrer dans le royaume que par le seul port de Marseille; et le cacao que par ceux de Dunkerque, de Dieppe, Rouen, Saint-Malo, Nantes, La Rochelle, Bordeaux et Bayonne.

» Les premiers navigateurs françois qui soient allés directement à Moka pour acheter du café sur le lieu même, sont les Malouins. En 1709, pendant la guerre de la Succession d'Espagne, ils armèrent deux vaisseaux qu'ils envoyèrent dans ce port, et qui en revinrent chargés d'une quantité considérable de cette marchandise.

» Pour le brûler, on se servit d'abord d'une poêle de fer, ou d'un poêlon de terre vernissée. Dufour (*Traité du café*, 1695) n'enseigne pas d'autre méthode. Mais comme cette méthode avoit le désavantage d'exiger beaucoup de temps, et de ne jamais rôtir également le grain, on lui substitua un cylindre de tôle qu'on fit tourner sur un fourneau de même matière, et qui brûloit la fève uniformément.

» Au temps de cet auteur, on ne connoissoit pas encore les moulins pour moudre le café; lorsqu'il étoit rôti, on le réduisoit en poudre en le pilant; et cette poudre, on la passoit ensuite par un tamis fin, parce qu'en

France on la vouloit très déliée, à la différence des Turcs qui la demandent fort grossière. En cet état, on la renfermoit dans un sac de cuir, ciré ou graissé en dehors, dont on serroit fortement le col pour empêcher qu'elle ne s'éventât. Deux ans après la publication du livre de Dufour, les moulinets existoient, et se vendoient chez les quincailliers. Mais ces moulinets n'avoient pas la petite boîte ou tiroir qu'ils ont aujourd'hui pour recevoir la poudre de café à mesure qu'elle tombe. On la recevoit dans une assiette. Quant aux sacs destinés à conserver le café moulu, ils n'étoient déjà plus d'usage. On y avoit substitué des boîtes d'Allemagne, doublées de plomb et de cuivre rouge et fermant à vis.

» Il y a deux manières de faire le café : l'une qui subsiste toujours et dans laquelle on emploie le grain rôti et pulvérisé ; l'autre qui est d'usage, dit-on, dans le sérail de Constantinople pour les maîtresses du Grand Seigneur, et qui consiste à faire bouillir pendant quelque temps dans l'eau chaude, non le grain lui-même, mais la cosse et la pellicule qui l'enveloppe. Cette méthode donne une liqueur, de couleur citrine, assez agréable à l'œil. L'amour de la nouveauté l'ayant fait adopter chez nous, nos négociants tirèrent alors du Levant de ces enveloppes, qu'ils appelèrent, je ne sais pourquoi, « fleurs de café ». Certaines personnes, au lieu de se servir de cosses, firent bouillir le grain cru. Les deux liqueurs furent décorées du beau nom de « café à la Sultane » ; mais elles étoient si fades, et avoient d'ailleurs si peu de vertu, que bientôt on y renonça.

» A l'époque de la paix de 1781, s'établit une manière nouvelle. Alors s'étoit répandue chez les Parisiens la manière singulière de faire tout à la grecque. C'étoit là un mot vague et vide de sens, qu'on appliquoit à toute mode nouvelle. Frisure, ajustements, bijoux, tout fut à la grecque. Celui qui au whist donnoit des cartes par sa droite au lieu de les donner par la gauche, comme c'est l'usage, donnoit à la grecque : c'est-à-dire qu'au lieu de jeter dans l'eau bouillante le grain en poudre et de l'y laisser clarifier, on le mit dans une chausse, puis on versa l'eau à plusieurs reprises par dessus de la même manière qu'on faisoit autrefois pour le vin d'épices. Ce procédé étoit plus expéditif. On avoit le plaisir de faire son café soi-même à table ; mais aussi il falloit beaucoup plus de café. La nouvelle mode, quoique quelques personnes l'aient conservée, n'eut guère que six mois de faveur ; mais depuis elle a repris et il est à présumer qu'elle se maintiendra.

» On avoit imaginé une eau distillée, une huile et un sirop de café. Sous la Régence, on inventa des dragées au café. Quelques années après, les distillateurs de Montpellier firent une liqueur qu'ils appelèrent « eau

de café », et dont l'odeur assez agréable ressembloit à celle du café rôti. A Paris, nous avons eu des tablettes de café; de l'huile essentielle de café tout apprêtée; enfin un confiseur, nommé Ravoisier, a inventé un tabac en poudre, lequel a la couleur et l'odeur de café au lait et que son inventeur qualifia excellent pour les maux de tête.

» La marquise de Sévigné, dans une lettre de l'année 1680, conseille à sa fille de joindre à son café un peu de lait, pour en tempérer le danger. La marquise de La Sablière, languissante et infirme, avoit imaginé de prendre ainsi son thé. Mais ces inventions de malade ne firent aucune fortune chez les personnes en santé qui usaient de ces deux boissons. En 1690, la même M^{me} de Sévigné écrivoit encore de sa terre des Rochers, en Bretagne : « Nous avons ici de bon lait et de bonnes vaches. Nous » en sommes en fantaisie de faire bien écrémer de ce bon lait et de le » mêler avec du sucre et de bon café. Ma chère enfant, c'est une très » jolie chose, et dont je recevrai une grande consolation de carême. » Du Bois, mon médecin, l'approuve pour la poitrine, pour le rhume. » Cependant il faut remarquer que, quand la mode du café au lait s'établit, on le fit au lait pur. Cette méthode a duré même fort longtemps. Mais enfin on a suivi celle de M^{me} de Sévigné, qui consiste à faire d'abord le café à l'eau, puis à y joindre ensuite plus ou moins de crème ou de lait, selon le goût de chacun.

» Pendant tous les premiers temps que l'Europe usa de café, elle fut obligée de le tirer d'Arabie. Les Hollandois, spéculateurs plus habiles, entreprirent de le cultiver dans quelques-unes de leurs colonies. Malheureusement, de toutes les fèves qu'ils semèrent, aucune ne leva : car ce grain est un de ceux qui, pour germer, demande à être mis en terre à l'instant qu'il est cueilli. On ignoroit encore en Europe cette propriété; et en conséquence on prétendit que les Arabes, avant de vendre leur café, le faisoient passer au four, afin d'en dessécher le germe. Les Hollandois, sans se décourager, allèrent à Moka chercher des plants de cafier. Ils les transplantèrent dans leur colonie de Batavia, où ces plants réussirent si bien qu'en 1690 l'île en étoit presque entièrement couverte. De Batavia ils en transportèrent à Surinam et à Berbiche, sur la côte de la Guyane; et la chaleur du climat les y fit prospérer également.

» Il étoit à présumer qu'un pareil succès ouvreroit en France les yeux du gouvernement, ou éveilleroit l'industrie de nos colons. Ni l'un ni l'autre n'arriva. Paris eut des cafiers avant les Iles. Les Hollandois en élevèrent quelques-uns par curiosité à leur Jardin des Plantes à Amsterdam. En 1714, Pancras, bourgmestre régent de cette ville, en envoya des bou-

tures au roi. Resson, grand amateur de botanique et lieutenant-général de l'artillerie, trouva moyen de s'en procurer une aussi du même endroit. Mais Resson garda son cafier comme une curiosité; Louis XIV envoya les deux siens au Jardin des Plantes, et l'Etat n'y gagna rien. Dès l'an 1687, Blégnv avoit imprimé cependant qu'un gentilhomme des environs de Dijon



cultivoit, depuis plusieurs années, dans sa terre, du café qui ne différoit de celui de l'Arabie que par un parfum plus faible; mais on n'y avoit fait nulle attention.

» Enfin le hasard opéra ce qu'auroit dû faire la vigilance éclairée du ministère. Un vaisseau qui venoit de Moka, et qui mouilloit à l'île Bourbon, y avoit apporté, comme curiosité, une branche de cafier chargée de fleurs et de fruits. Les habitants, à qui on la montra, furent fort

étonnés d'y reconnoître un des arbres de leurs montagnes. Ils allèrent chercher des branches de ceux-ci, qu'ils comparèrent ensuite à l'arbre de Moka, et qui se trouvèrent être parfaitement semblables. Tel est le détail qu'on lit dans les *Mémoires de l'Académie des sciences*, année 1716.

» L'historien paroît croire que ces cafiers des montagnes sont ceux dont la colonie entreprit par la suite de cultiver l'espèce; car il ajoute que le café de l'île Bourbon est plus long, plus menu, plus vert que celui de Moka, et qu'il a en même temps plus d'amertume lorsqu'il est brûlé. Cependant Poivre assure que ceux qu'on y cultive à présent ont été apportés en droiture de Moka, et le témoignage de Poivre sur cette matière est une autorité.

» En 1776, l'île possédoit 8493583 cafiers.

» Au reste, comme Bourbon est la première de nos colonies qui ait cultivé le café, elle est aussi la première qui en ait envoyé dans nos ports. L'an 1726, il en arriva quelques pacotilles de ses récoltes.

» Cayenne, cette même année, eût pu envoyer quelques essais des siennes. Dès l'an 1722, elle avoit eu des cafiers; mais elle dut ces arbres à l'adresse de La Motte Aigron, son lieutenant de roi. Celui-ci ayant passé à Surinam pour affaires qui regardoient les deux colonies et, pendant le séjour qu'il y fit, ayant eu l'occasion de voir les cafiers des plantations hollandoises, résolut de s'en procurer quelques-uns. L'entreprise étoit d'autant plus difficile qu'il y alloit de la vie pour celui qui en feroit sortir de l'île un seul. Cependant La Motte Aigron gagna un François, nommé Mourgues, établi à Surinam. Il obtint de celui-ci mille ou douze cents fèves en cosse, et fraîchement cueillies, qu'à son retour à Cayenne il planta dans son habitation. Mourgues, qu'il avoit amené avec lui, se chargea de les cultiver. Bientôt elles donnèrent du fruit, qui lui-même produisit d'autres arbres. Enfin, quelques années après, l'île en comptoit plus de 60 000.

» La Martinique fut la seule qui dut les siens aux bienfaits du gouvernement. Des Clieux partoît pour cette colonie en qualité de lieutenant de roi : on lui confia les deux arbustes que Louis XIV avoit fait déposer au Jardin Royal, et on le chargea de les porter dans l'île. Je ne répéterai point ici une anecdote que tout le monde connoît. On sait que pendant la traversée, l'eau ayant manqué sur le vaisseau et déjà ne se distribuant plus que par mesure, Des Clieux néanmoins, pour arroser les plants qui lui étoient confiés, eut la générosité de se priver chaque jour d'une partie de celle qu'on lui livroit. Son sacrifice patriotique fut récompensé par le succès. Les deux arbres arrivèrent en bon état à la Martinique, et il eut bientôt la consolation de voir leurs fruits se multiplier assez

pour procurer à l'île une nouvelle source de richesse. De retour en France, où il est mort en 1774, il a éprouvé jusqu'à son trépas la reconnaissance des colons dont il étoit devenu le bienfaiteur. Ils s'étoient fait un devoir de la lui témoigner par une pension qu'il a touchée exactement tant qu'il a vécu.

» En 1726, l'intendant de la Martinique dressa un procès-verbal de ce qu'avoient produit les deux arbres apportés par Des Clieux. Il résulta de l'enquête que l'île en possédoit déjà deux cents cafiers assez forts et produisant du fruit, deux mille plants moins avancés, et un nombre infini d'autres dont les graines commençoient à pousser et à sortir de terre.

» Celles de nos autres colonies qui, à l'époque où la Martinique eut des cafiers, n'en avoient point encore, en tirèrent d'elle, ou en cultivèrent comme elle. En 1731, le Père Charlevoix écrivoit dans son *Histoire de Saint-Domingue* : « On se flatte de voir bientôt le café enrichir notre » île. L'arbre qui le produit y vient déjà aussi beau et aussi vite que » s'il étoit naturel au pays; mais il faut lui donner le temps de se faire » au terroir. »

» Partout enfin les cafiers prospérèrent. Bientôt même la passion que l'Europe prit tout à coup pour le fruit de cet arbre fut telle qu'il forma un excellent revenu; mais ce furent ces profits mêmes qui devinrent funestes. Car presque tous les planteurs, surtout depuis la paix de 1763, s'étant tournés vers cette nouvelle culture, la récolte annuelle excéda de beaucoup la consommation; et la plupart se sont vus ruinés pour être devenus trop riches.

» Le café de Bourbon est regardé comme le meilleur de tous après le Moka. On place ensuite ceux de la Martinique, de la Guadeloupe, de Cayenne et de Saint-Domingue, sur lequel malheureusement on ne peut guère compter. Ces quatre derniers ont été longtemps dans le mépris. Enfin les colons ont soupçonné, avec juste raison, que ce pouvoit être de leur faute. Ils ont imaginé, dit l'auteur de l'*Histoire philosophique des Indes*, de le laver au moment où il est cueilli, de le dépouiller de sa gomme, de le faire passer ensuite successivement par trois moulins de construction particulière pour enlever sa cosse et son parchemin et pour le vanner. Il a ainsi acquis plus de qualité; mais néanmoins il est toujours resté inférieur aux autres.

» La faveur dont jouit tout à coup en France le café ne manqua pas d'exciter l'animadversion des médecins. Plusieurs, tant à Paris que dans les provinces, écrivirent et firent soutenir des thèses contre la boisson nouvelle. Depuis, il en est survenu d'autres, de temps en temps, qui ont

de même sonné l'alarme. Ils ont poussé leurs imputations jusqu'à l'accuser d'affaiblir les puissances de la génération. Mais les médecins ont eu beau déclamer, la nation avoit pris son parti, leurs cris n'ont point été écoutés. De toutes les denrées qui ne sont point de nécessité première, il n'y en a aucune dont le commerce se soit accru avec autant de rapidité que celle-ci. Dans les années 1732, 1733 et 1734, la Compagnie des Indes vendit six, sept et sept cent cinquante milliers de café moka, mais il ne fut vendu que de 26 à 30 sous la livre. En 1748, 1749 et 1750 elle en mit en vente autant, avec dix-huit ou dix-neuf cents milliers de café de Bourbon. Mais le premier monta jusqu'à 40 et 45 sous la livre et le second se vendit 20 et 22.

» Depuis 1750, ces prix se sont maintenus assez constamment, malgré la grande multiplication des cafiers dans nos îles; mais, depuis ce temps aussi, la consommation du café s'est triplée en France. Point de maison bourgeoise, où à dîner l'on ne vous présente du café. Point de fille de boutique, de cuisinière, de femme de chambre, qui, le matin, ne déjeune avec du café au lait. Ce goût, le croira-t-on! a passé même jusqu'aux dernières classes du peuple. Dans les marchés publics, dans certaines rues et passages de la capitale, se sont établies des femmes qui vendent à la populace ce qu'elles appellent du café au lait; c'est-à-dire du mauvais lait, teint avec du marc de café qu'elles ont acheté chez les officiers des grandes maisons, ou chez les cafetiers.

» Cependant le haut prix qu'ont acquis, depuis la guerre d'Amérique, le sucre et le café, en a diminué beaucoup la consommation, tant pour la classe des gens dont il s'agit, que pour les classes même un peu plus élevées. Il est probable qu'à la paix les choses reprendront leurs cours(1).

» Le thé est la boisson ordinaire des Chinois. Mais cette boisson, ils ne l'avoient pas adoptée, comme nous, par imitation ou par caprice : c'étoit chez eux un remède, dont l'expérience avoit garanti l'efficacité, et qui leur étoit devenu nécessaire pour corriger la mauvaise qualité et le mauvais goût des eaux qu'ils sont réduits à boire dans l'étendue de presque tout l'empire. Avec le temps, on attribua à ce remède d'autres vertus encore, on le regarda comme un digestif, un dépuratif excellent, comme un dissolvant infailible; et il n'est pas surprenant après cela que les Européens, lorsqu'ils commencèrent à commercer avec la Chine, et qu'ils lui entendirent vanter si fort son thé, se soient empressés d'en transporter l'usage en Europe. La Compagnie hollandaise des Indes orientales y entrevit une branche de commerce lucrative. On prétend

1 Le Grand écrivait lors de la guerre entre la France et l'Angleterre au sujet des Etats-Unis.

même que, dans le dessein d'accréditer cette boisson, elle engagea secrètement les deux médecins Tulpius et Bontekoe à écrire pour en vanter les qualités. En vain d'autres auteurs ont écrit à leur tour pour la déprimer autant que ceux-ci l'exaltoient, les panégyriques ont prévalu.



Chinois avec son pot de Thé



*Thé de la Chine
sur sa tige.*

*Traité Nouveau & Curieux du Thé,
Composé Par Philippe Sylvestre Dufour*

Tout ce qui est situé au nord de la France, tout ce qui est Anglois surtout, et Hollandois, semble n'avoir plus d'autre plaisir que de se noyer, tout le jour, de ce fade et dangereux breuvage.

» Des médecins assurent que ces deux dernières nations en ont été punies par la nature. Ils prétendent que, depuis l'époque où elles ont commencé d'user de l'infusion styptique dont il s'agit, leur climat a connu des maladies nouvelles qui lui étoient inconnues auparavant, et qu'il en a éprouvé plus fréquemment d'autres qui jusqu'à ce moment y avoient été

très rares. Il semble néanmoins que l'air épais qu'on y respire, que les aliments et les boissons qu'on y use, y rendent nécessaire quelque correctif pareil. Peut-être même celui-ci procureroit-il à ces peuples les avantages salutaires qu'il procure en Chine, s'ils le prenoient moins chaud, moins fort et surtout moins fréquemment.

» Etrange effet des préventions nationales et de l'estime peu raisonnée qu'en tout pays on attache aux productions étrangères ! La faveur qu'acquéroit en Europe le thé des Chinois, notre sauge d'Europe l'acqueroit à la Chine. Les Hollandois l'y portoient en échange ; ils l'y vendoient à très haut prix, et obtenoient, dit-on, trois livres de thé pour une de sauge.

» L'auteur de l'*Histoire philosophique des deux Indes* rapporte qu'en 1766, les Anglois exportèrent de la Chine 6 millions pesant de thé, les Hollandois 4500000 livres, les Suédois 2400000, les Danois autant, et les François 2100000 livres. On doit être surpris que, parmi les nations différentes qu'on vient de nommer, les François soient celle dont la consommation est la moindre ; mais on sait que chez nous le café a prévalu, et que le thé n'y est pas une fantaisie à beaucoup près générale.

» Cette dernière néanmoins y a été introduite plus anciennement que l'autre. Dès l'an 1636, le thé fut connu à Paris ; mais peut-être n'y eût-il obtenu qu'une fortune médiocre, s'il n'avoit été accrédité par un homme de la plus haute importance, le chancelier Séguier.

» On lit dans les lettres de Patin, année 1648, qu'un docteur, nommé Morisset, cherchant à faire sa cour au magistrat, soutint aux écoles de médecine une thèse dont la conclusion étoit que le thé donne de l'esprit, *menti confert*. Morisset vouloit favoriser l'impertinente nouveauté du siècle et tâcher par là de se donner quelque crédit, écrit Patin. Mais tous les docteurs désapprouvèrent la thèse, ajoute-t-il, et quelques-uns, même, si on l'en croit, poussèrent l'indignation jusqu'à la brûler.

» Au reste, neuf ans après, selon le témoignage du même auteur, se trouva un homme qui s'y prit mieux. Celui-ci étoit le fils d'un chirurgien fameux, nommé Cressé. Il entreprit aussi de soutenir une thèse sur le thé, mais il eut l'adresse d'y intéresser le chancelier : car il la lui dédia, avec son portrait gravé par Nanteuil. La séance fut honorée de la présence du maréchal de l'Hospital, de plusieurs maîtres des requêtes, présidents, conseillers au Parlement, et celle de Séguier lui-même. Il y assista depuis huit heures du matin jusqu'à midi, et parut fort attentif à tout ce qu'on dit pour et contre cette matière. Il y eut surtout, dit Patin, six docteurs qui firent merveille de disputer en si belle compagnie.

» Le thé au lait n'a eu lieu que sur la fin du même siècle. M^{me} de Sévigné, dans une lettre de 1680, en parle comme d'une chose particu-

lière que la marquise de la Sablière avoit imaginée; et elle l'annonce à sa fille, qui usoit habituellement de café, pour lui insinuer de prendre de même son café au lait.

» Le médecin Blégnny (1) dit que quelques personnes fumoient du thé comme d'autres fumoient du tabac; et lui-même se vante d'avoir fait, avec ce simple étranger, une conserve, une eau distillée, et deux sortes de sirops, dont un fébrifuge.

» Il est étonnant que les nations commerçantes d'Europe qui avoient réussi à se procurer des cafiers de Moka, et à les cultiver dans leurs colonies pour leur consommation, n'aient pas tenté également d'enlever à la Chine ou au Japon quelques théiers. Le succès de cette heureuse adoption paroissoit d'autant mieux fondé, que l'arbuste précieux dont il s'agit croît dans des provinces assez froides. Le premier qui a paru en Europe fut le fruit des soins du célèbre Linnée. Après plusieurs tentatives infructueuses pour se procurer l'arbre en nature, il chargea un de ses correspondants, négociant qui partoît pour la Chine, d'y acheter des graines fraîches de théier, et de les semer en terre au moment qu'il mettroit à la voile pour l'Europe. Moyennant les soins attentifs du commissionnaire, les graines levèrent pendant la route, et produisirent des plants, dont quelques-uns arrivèrent sains à Stockholm en 1768.

» On connoissoit en 1782 trois théiers à Paris : l'un au Jardin des Plantes; l'autre chez le duc de Cossé; le troisième appartenoit au sieur de Janssen, amateur connu par son goût pour les plantes rares et curieuses. »

On a vu plus haut Le Grand d'Aussy mentionner l'échange fait en Chine, contre du thé, de la sauge d'Europe, chère à l'école de Salerne. Des



Opus Paul Gunther Pfotenhauerum.

Frontispice de l'ouvrage de Jean Franck.

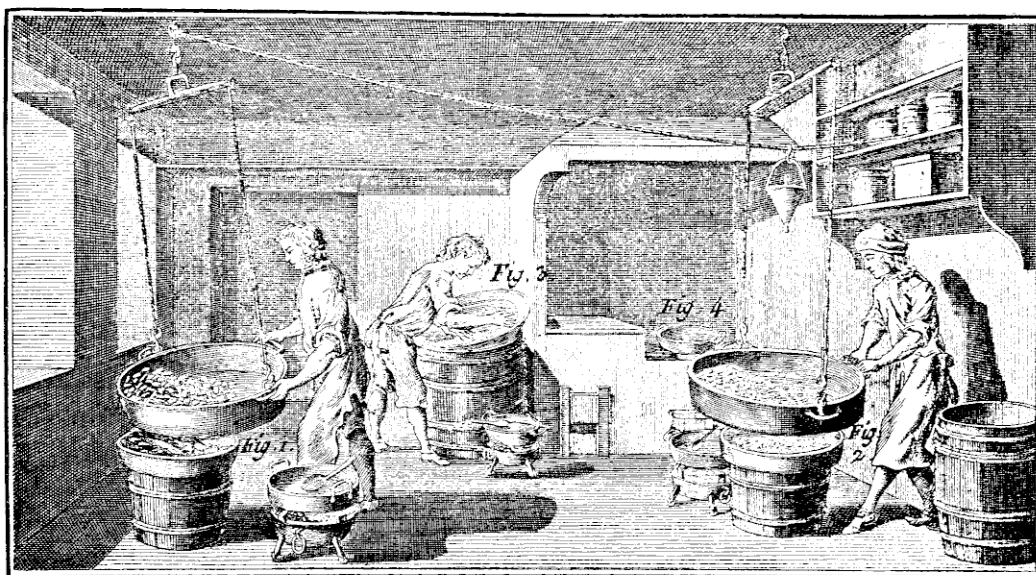
(1) *Bon usage du thé, du café et du chocolat*, Paris, 1857.

auteurs du dix-septième siècle avaient essayé d'autre part — était-ce, en réponse aux plaidoyers inspirés par les Compagnies des Indes en faveur du thé, un coup droit qu'on voulait porter à cette branche de leur commerce, ou encore pour favoriser l'exportation d'une autre plante? — de prouver que l'infusion de véronique d'Europe possédait des qualités supérieures à celles du thé de Chine, et même bien d'autres encore. L'un d'eux, Jean Franck, auteur de l'ouvrage : *Joannis Franci veronica theezans id est collatio veronicæ Europæ cum thee chinitico* (la tisane de véronique de Jean Franck, c'est-à-dire le rapport de la véronique d'Europe avec le thé de Chine), inscrivait ce distique en épigraphe sur le titre de son livre :

*Si vegetum, lector, corpus servare cupisti
Et comitem queris, sit veronica mea.*

« Si, lecteur, tu tiens à conserver un corps vigoureux et sain, si tu cherches un compagnon fidèle, pense à ma véronique. »





Encyclopédie méthodique. — Confiseur : fabrique de dragée lisse et perlée.

Le Laboratoire du chocolatier-confiseur

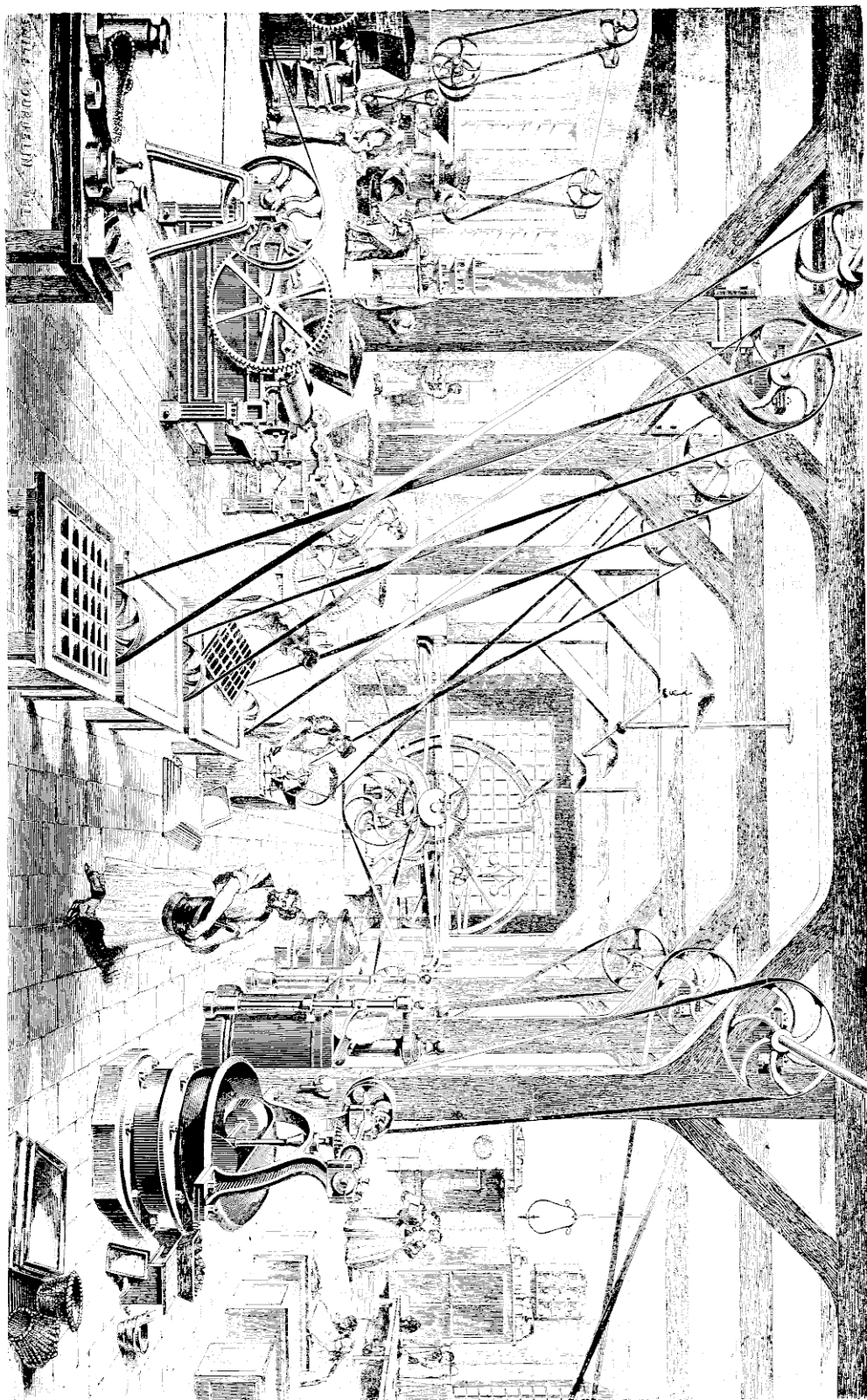


Le Confiseur, d'après les *Métiers* de Jost Amman xvi^e siècle.

Des écriteaux annonçaient aux visiteurs qu'on était ici chez « La Varenne, Escuyer de cuisine de M. le Marquis d'Uxelles » et qu'on y vendait « toutes sortes de confitures tant sèches que liquides, compotes, fruits et salades au sucre, dragées, massepains, darioles, breuvages délicieux et autres délicatesses de bouche ».

Nous nous étions proposé ici de reconstituer purement et simplement les gravures de l'*Encyclopédie méthodique* relatives à ces métiers. Là, plus qu'ailleurs, il fallut avoir recours aux décors. Quelle apparence, en effet, y avait-il de rencontrer et d'amener dans notre construction un fourneau authentique, et surtout quel besoin en avait-

on ? Rien n'était plus aisé que de le copier sur les documents : ce que fit M. Menessier avec le plus grand bonheur. Par contre, les instru-



Vue de la fabrique de chocolat de la maison Masson
(Époque du second Empire.)

ments et le mobilier étaient authentiques. Nous eûmes l'heureuse fortune de trouver à la fabrique du Chocolat Masson et à la Compagnie française des Chocolats tous les ustensiles en usage avant l'introduction des procédés mécaniques employés aujourd'hui : presses, pierre à écraser le cacao avec son réchaud, et les rouleaux de fonte, d'acier et même de cristal, mortier à concasser, tapoteuse pour moulage, moules de toute sorte en argent, en bois, moules rappelant des actualités diverses ou représentant des objets connus, branlantes à pilules et dragées, réchauds, poêlons, en un mot tout ce qui devait se trouver dans le laboratoire d'un confiseur il y a cent cinquante ans.

La bonne chance qui nous avait accompagné, pendant la préparation et l'installation du Musée rétrospectif de l'Alimentation, ne nous abandonna heureusement pas quand il nous fallut trouver des documents pour établir et illustrer le présent rapport. La gravure sur bois, que M. Leleu a bien voulu nous autoriser à reproduire ici, montre la chocolaterie Masson vers 1856. Il sera, de cette façon, aisé au lecteur de constater que, sauf la substitution de la force mécanique à la main-d'œuvre humaine, les procédés n'ont guère varié de l'époque où les auteurs de l'*Encyclopédie méthodique* faisaient graver leurs planches jusqu'au commencement du second Empire.

À titre d'intérêt rétrospectif, nous empruntons à Le Grand d'Aussy quelques détails sur l'introduction du chocolat en France.

« Le chocolat, dans sa première origine, étoit une sorte de bouillie assez dégoûtante, en usage chez les Mexicains, qui la nommoient *chocolatl*. Ils la composoient avec du cacao grillé, et de la farine de maïs ; puis la teignoient avec du rocou. Quand les Espagnols eurent conquis le Mexique, ils apprirent à la connoître ; et même l'ayant trouvée, malgré le coup d'œil rebutant qu'elle offroit, nourrissante et substantielle, ils l'adoptèrent vers 1520. Néanmoins, ils en changèrent la composition, retranchèrent le maïs et le rocou, et y substituèrent du sucre, de la vanille et quelques-uns des aromates d'Asie.

» Par ces améliorations, le chocolat devint un aliment agréable et sain, qui non seulement fut d'usage pour tous les Espagnols établis en Amérique, mais qui, du Nouveau-Monde, passa bientôt dans l'ancien. On prétend que, de Madrid, il fut introduit chez nous par Marie-Thérèse d'Autriche, lorsqu'en 1661 elle vint épouser Louis XIV.

» La cour, dit-on, pour paroître applaudir au goût de la jeune reine, voulut, comme elle, prendre du chocolat ; et Paris imita la cour. Un des officiers de la princesse, nommé Chaillou, obtint même, ajoute-t-on, le privilège exclusif d'en vendre. Il alla s'établir près de la Croix du Trahoir

et jouit d'un succès aussi grand que peut l'espérer celui qui offre à des Français une nouveauté.

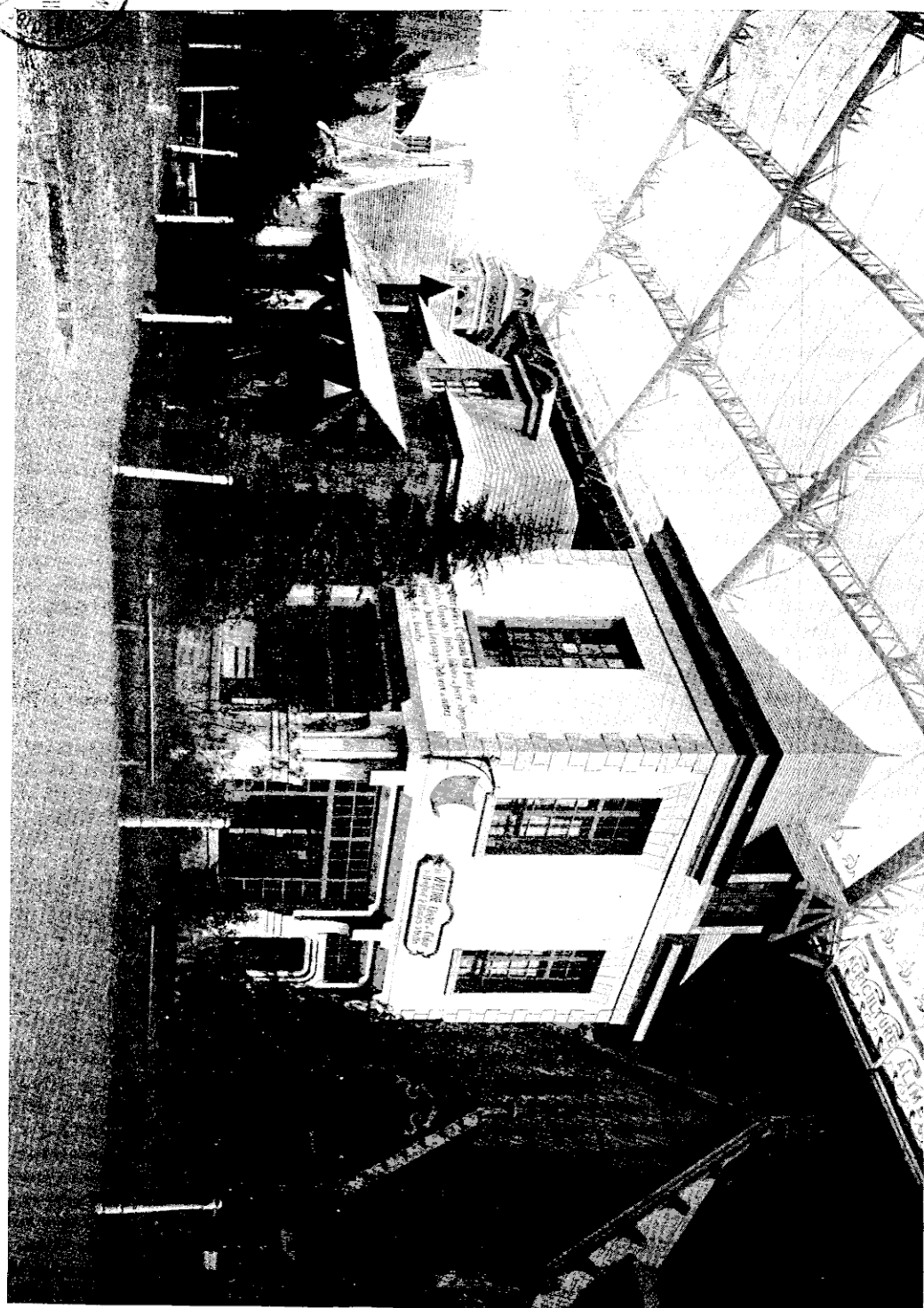
» Je trouve néanmoins dans les *Mémoires de la duchesse de Montpensier* un fait qui me rend douteuse cette anecdote. La duchesse dit, en termes exprès, que la reine se cachoit pour prendre son chocolat; que d'abord elle le fit faire chez une de ses femmes nommée la Molina; puis, après le départ de celle-ci, chez une autre nommée la Philippa; mais qu'elle le prenoit en cachette, et ne vouloit pas qu'on sût qu'elle en usoit.

» Si l'on s'en rapporte aux *Mélanges d'Histoire et de Littérature* publiés par d'Argonne sous le nom de Vigneul de Marville, le chocolat a été connu chez nous plusieurs années avant le mariage de la reine. Selon l'auteur, le premier en France qui ait usé de cette drogue est le cardinal Alphonse de Richelieu, mort en 1652, et frère du fameux ministre de ce nom. J'ai ouï dire à l'un de ses domestiques, ajoute d'Argonne, qu'il s'en servoit pour les vapeurs de sa rate, et qu'il tenoit ce secret de quelques religieux espagnols qui l'apportèrent en France.

» Il n'est nullement douteux, d'après ce témoignage, que nous ne devions le chocolat à l'Espagne; mais il est aussi certain encore que, pendant plusieurs années, l'usage ne s'en étendit point hors des murs de la capitale. M^{me} de Sévigné (11 février 1671), écrivant à sa fille qui venoit de la quitter pour se rendre en Provence, lui disoit : « Vous » ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra; mais vous » n'avez point de chocolatière; j'y ai pensé mille fois, comment ferez » vous ? »

» Puisque M^{me} de Grignan, ayant oublié de prendre une chocolatière à Paris, n'avoit pas espérance d'en trouver dans une aussi longue route que celle de Paris à Aix, le chocolat n'étoit pas connu dans toute cette étendue du royaume; ou au moins, s'il l'étoit par quelques personnes de considération, qui, comme la comtesse, en tiroient de Paris, ce n'étoit pas encore une chose publique.

» D'ailleurs, pour me servir de l'expression de d'Argonne, il ne nous avoit été apporté qu'en qualité de drogue. Les termes dont se sert M^{me} de Sévigné, « le chocolat vous remettra », annoncent qu'au temps où cette dame écrivoit, on ne le regardoit encore que comme un remède propre pour certaines incommodités. Mais il arriva à ce remède ce qui arrivera de même à beaucoup d'autres. Plusieurs personnes en ayant abusé, ou ne lui ayant point trouvé toutes les vertus dont on l'honoroit gratuitement, elles le décrièrent. M^{me} de Sévigné elle-même, après avoir flatté sa fille qu'il lui rendroit la santé, chercha, dans deux autres lettres écrites dans la même année, à l'en détourner. « Je veux vous dire, ma chère enfant,



Musée rétrospectif du Groupe X.
La maison du confiseur et la boutique de l'épicerie.

» que le chocolat n'est plus avec moi comme il étoit. La mode m'a entraî-
» née, comme elle fait toujours. Tous ceux qui m'en disoient du bien m'en
» disent du mal. On le maudit, on l'accuse de tous les maux qu'on a ;
» il est la source des vapeurs et des palpitations, il vous flatte pour un
» temps, puis il vous allume tout d'un coup une fièvre continue qui



» vous conduit à la mort. Au nom de Dieu, ne vous engagez point à le
» soutenir, et songez que ce n'est plus à la mode du bel air. » Cepend-
» ant M^{me} de Grignan ayant écrit à sa mère qu'elle se trouvoit très
» bien du chocolat, celle-ci lui répondit : « Tous ces effets miraculeux ne
» nous cacheront-ils pas quelque embrasement ? J'ai aimé le chocolat,
» comme vous savez ; mais il me semble qu'il m'a brûlée ; et, de plus,
» j'en ai entendu dire bien du mal. Mais vous dépeignez si bien les

» merveilles qu'il fait en vous, que je ne sais plus qu'en penser(1). »

» Voilà d'un côté, comme on voit, des inculpations très graves; de l'autre, voici des éloges outrés; et assurément le chocolat ne méritoit ni tant d'engouement ni tant de haine.

» Malgré les préjugés et les déclamations de certaines personnes contre le chocolat, l'usage s'en répandit dans le royaume. On voit, par le *Mercuré Galant*, qu'en 1682 le chocolat étoit une des choses qu'on servoit aux collations que Louis XIV donnoit à Versailles dans certains jours de divertissements. Le 25 mars 1664, un médecin de Paris, nommé Bachot, fit soutenir aux élèves de la Faculté, pendant sa présidence, une thèse où il avançoit que le chocolat, bien fait, est une invention si noble, qu'il devoit être la nourriture des dieux plutôt que le nectar et l'ambrosie. Probablement la consommation en devint considérable, puisque nos colonies entreprirent de cultiver le cacao.

» La première de ces îles qui se livra à cette branche de commerce fut la Martinique. Dès l'année 1655, les Caraïbes, selon le P. du Tertre, y avoient fait voir des cacaoyers dans les forêts; mais ce ne fut que vingt-cinq ans après que les anciens colons cultivèrent ces arbres dans leurs plantations.

» En adoptant des Espagnols le chocolat, nous adoptâmes en même temps leurs procédés pour le faire, et jusqu'à leur manière d'en travailler la pâte. Pendant longtemps, nos ouvriers ne la broyèrent qu'à genoux, selon la méthode d'Espagne. Mais cette attitude gênante, outre le désavantage de leur ôter dans le travail une partie de leurs forces, avoit l'inconvénient, plus grand encore, de ruiner en peu de temps leur santé; de sorte qu'il étoit peu de professions aussi dangereuses et aussi meurtrières que celle-ci. Enfin, le sieur Dubuisson imagina, en 1732, une table sur laquelle l'ouvrier pouvoit travailler debout.

» Vers l'année 1776, un sieur Doret trouva un autre moyen : c'étoit une machine hydraulique de son invention, qui non seulement broyoit la pâte mieux que ne pouvoient le faire les procédés ordinaires en usage à cette époque, mais qui mêloit et amalgamoit les différentes matières dont doit être composée cette pâte, sans qu'elle fût maniée par aucune main d'homme : ce qui contribuoit beaucoup à sa propreté. L'auteur mit son chocolat à l'examen de la Faculté de Paris; et les commissaires nommés

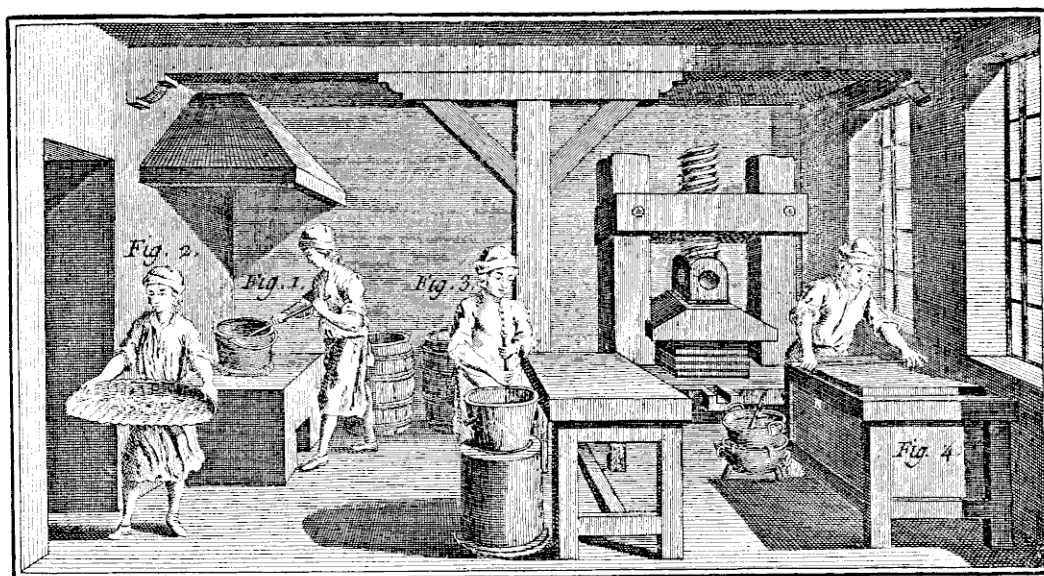
(1) L'auteur aurait pu citer encore cette amusante lettre de la spirituelle marquise : « Avant-hier, je pris du chocolat pour digérer mon dîner, afin de pouvoir bien souper; et j'en pris hier pour me nourrir et jeûner jusqu'au soir. Voilà en quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention. » Mme de Sévigné n'étoit pas seule à disserter sur ce sujet. Les théologiens et les médecins discutaient pour savoir s'il coupaît ou non le jeûne; boisson, disaient les jésuites; manger, affirmaient les jansénistes. En 1661 parut une dissertation du cardinal Fr. Marie Brancati donnant raison à ces derniers.

recouverts d'une double écorce, dont l'extérieur est chagriné. Ces amandes sont la semence que donne un arbre appelé le cacaotier, dont la description botanique, se trouvant dans presque tous les livres, serait superflue ici. On distingue dans le commerce plusieurs espèces de cacao : la première et la plus renommée est le cacao appelé « gros caraque », parce que c'était une grosse espèce que l'on tirait de Caraque. Ce cacao estimé, devenu très rare, a presque toujours l'inconvénient d'être taché de moisissure dans son intérieur. Le moyen caraque est le plus en usage ; il est plus petit, mais aplati comme le gros caraque ; il est fort sec, et a besoin d'être broyé longtemps. Ces deux espèces sont presque tombées en désuétude dans nos fabriques depuis que nos colons de Saint-Domingue et des autres îles sont parvenus à faire réussir le cacaotier dans leurs plantations. Le cacao des îles est plus renflé, d'un brun plus rougeâtre. Il le faut choisir bien mûr, ce que l'on reconnaît lorsqu'en le mâchant il ne donne pas d'amertume. Enfin, il y a dans le commerce une quatrième espèce de cacao qu'on appelle « cacao de Cayenne », qui approche plus pour la grosseur du cacao caraque, mais qui conserve toujours une certaine amertume. La plupart de nos fabricants ne prennent que l'une ou l'autre de ces deux dernières espèces ; et, quoi que l'on dit du prétendu secret des moines qui vendent du chocolat dans Paris, ce secret ne consiste que dans le bon choix du cacao. Nous ne disons rien ici sur le sucre qui ne soit connu. On prend de préférence dans les îles du sucre terré, et en France de belle cassonade.

» La vanille est le plus ancien aromate que l'on emploie dans le chocolat : elle est encore une production du Mexique ; ce sont des gousses d'un brun luisant, longues de 4 à 5 pouces, ridées à l'extérieur, souvent garnies de petits flocons salins et neigeux, et pleines dans l'intérieur d'une quantité innombrable de petits grains noirs qui sont attachés les uns aux autres par des filets imperceptibles. Telle doit être la bonne vanille, dont tous les dictionnaires d'histoire naturelle et de matière médicale donneront d'ailleurs une plus ample description. Il suffit ici, ainsi que pour le cacao, de mettre le fabricant à portée de distinguer la matière qu'il veut employer. C'est pour cette raison que nous ne dirons rien non plus de la canelle.

» Les instruments nécessaires pour la fabrication du chocolat ne sont ni nombreux ni difficiles à comprendre. On établit une espèce de pied de table carré, long de trois pieds, large de deux et haut de deux pieds et demi ; les montants sont arrêtés haut et bas par des traverses ; sur celles d'en bas pose une planche, sur laquelle on placera, lorsqu'il le faudra, une poêle de fer avec du feu allumé. Cette partie de la table est le plus

souvent en forme de caisse, ayant une porte pour poser et ôter la poêle; cet encaissement conserve plus de chaleur et la répand plus uniformément sous la pierre à broyer. Sur les traverses supérieures se pose, d'une manière solide, une pierre de trois pouces d'épaisseur, creuse dans son milieu, c'est-à-dire que, si les deux extrémités ont trois pouces, le milieu ne doit avoir que deux pouces, qui fait une espèce de double pupitre, dont les parties les plus hautes forment les extrémités. D'autres artistes ne tiennent pas leur pierre creuse, mais la posent en pente sur la table, de manière que le côté le plus haut se trouvera près de la poitrine



Encyclopédie méthodique. — Chocolatier.

de l'ouvrier lorsqu'il travaillera sa pâte. Du côté où il travaille, il y a une planche de traverse plus haute que la pierre, sur laquelle il appuie le ventre lorsqu'il promène sa lame ou rouleau.

» On a d'autre part une barre de fer bien arrondie, ayant en longueur la largeur de la pierre; on donne à cette barre un pouce et demi de diamètre et on la tient emmanchée, par ses extrémités, à deux morceaux de bois arrondis, un peu moins gros qu'elle, et portant chacun deux ou trois pouces de long. Quelques artistes négligent ce dernier soin, et tiennent seulement leurs barres plus longues que la pierre n'est large. On a d'autre part des couteaux à lames larges et ployantes, à peu près comme ceux dont les peintres broient leurs couleurs, ou une planche plate qu'on appelle amasette. Quelques fabricants ont une seconde pierre qui est une plaque plate de fer fondu, sur laquelle ils affinent leur pâte avec un rouleau de cuivre.

» Je ne parlerai pas des machines imaginées pour mouvoir ces rouleaux sans le secours des bras, les fabricants ne les ayant pas adoptées.

» Le fabricant grille son cacao dans une poêle de fer en le remuant constamment jusqu'à ce qu'il s'aperçoive que l'écorce se détache facilement de l'amande ; alors on verse le cacao sur un van, pour séparer exactement cette écorce de l'amande ; on sépare, par la même occasion, celles des amandes qui paraissent gâtées ; et on remarque que trois livres de cacao caraque donnent deux livres tout épluchées, ce qui augmente son prix du tiers ; en sorte que, si le caraque coûte 2 livres 10 sols la livre, il revient tout épluché à 3 livres 7 à 8 sols. Le cacao des îles, au contraire, ne perd qu'un quart ; en sorte que, lorsqu'il coûte 17 sols la livre, il revient tout épluché à 21 sols 6 deniers.

» On a mis sous la pierre assez de feu pour pouvoir l'échauffer au point d'y poser la main sans souffrir. On met le cacao qu'on a quelquefois commencé à piler dans un mortier de fer, on le met, dis-je, ou entier ou déjà écrasé sur cette pierre, et on l'écrase à l'aide de la barre que l'on y fait rouler, en ayant soin de rapprocher avec le couteau ce qui s'écarterait. Si la pierre devenait par hasard trop chaude, on retire la poêle pour quelques instants, ou bien on en recouvre la braise avec des cendres, le point essentiel étant que cette chaleur soit douce, égale et continue. Lorsque le cacao commence à devenir pâteux et doux sous la barre, on y ajoute, petit à petit, la quantité de sucre, bien en poudre, qu'on a dessein d'employer ; je dis qu'on a dessein, parce que sur cet article les fabricants ne sont pas d'accord ; les uns mettant livre pour livre ; les autres, au contraire, ne mettant qu'un quarteron de sucre par livre de pâte. S'il est possible, dans une diversité si grande, d'établir quelque règle à l'aide de laquelle le fabricant puisse se déterminer, ce sera la nature du cacao qu'il aura employé qu'il consultera ; pour en couvrir l'amertume, il surchargera la dose de sucre. A plus forte raison, comme nous le dirons par la suite, augmentera-t-il cette dose, lorsqu'il voudra suppléer au cacao d'autres substances qui n'y ont aucun rapport.

» Lorsque la pâte est de toute finesse, qu'on ne sent plus de grumeaux, il est temps d'ajouter les aromates ; et leur quantité, celle de vanille surtout qu'on y ajoute, sert à déterminer le prix marchand du chocolat : on dit : « du chocolat de santé » ou sans vanille, du « chocolat à une, deux, trois, quatre vanilles », ce qui signifie que dans une livre de chocolat il y a depuis un scrupule jusqu'à quatre scrupules de vanille. Cette vanille, ainsi que la canelle dont on met toujours une petite quantité, telle qu'un demi-gros par livre, doit être au préalable pilée et broyée avec le double de leur poids de sucre ; on les joint à la pâte : on broie

de nouveau, et, lorsque le tout est bien mélangé, on dresse le chocolat de deux manières : les uns dans des moules de fer-blanc, arrangés de manière à diviser la demi-livre qu'on y mettra en huit parties égales. Ces moules sont une caisse de fer-blanc haute d'un demi-pouce, large d'un et demi ou deux ; le fond de ces moules, au lieu d'être tout plat, est garni d'une rigole saillante coupée par quatre petites rigoles transversales. L'ouvrier se dispense assez ordinairement de peser ; si cependant il veut le faire pour plus de justesse, il tare ses moules dans sa balance. Autrefois, on était dans l'usage de mettre un cachet qui prouvait que le cacao venait de l'Espagne ; ce cachet n'est plus actuellement qu'un usage qui ne sert même pas à faire connaître le fabricant, puisque ce fabricant est le plus souvent un homme ignoré.

» D'autres ont des feuilles de papier sur lesquelles ils versent leur pâte par morceaux d'une once ; cette pâte s'aplatit et forme un pain rond qu'on appelle tablette. La liquidité de cette pâte est due à la chaleur de la pierre, l'espèce de beurre ou huile de cacao ayant la double propriété de se liquéfier à une douce chaleur, et d'être singulièrement dure lorsqu'elle se refroidit. La pâte versée dans les moules ou en tablette s'en détache très aisément et forme des masses brunes luisantes d'un côté et mates de l'autre, qu'on enveloppe avec soin dans des papiers bien blancs, pour les vendre à titre de chocolat de l'espèce de santé ou autres.

» Ce n'est pas seulement en France que l'on prépare des pâtes de chocolat ; il nous vient des Iles un chocolat brut sans sucre et sans aromate, qui n'est autre chose que le cacao seul broyé et mis en une masse ou espèce de bâton long, et du poids d'environ une livre et demie. Ceux qui désireraient acheter de ce chocolat doivent le goûter bien attentivement. On en trouve qui est d'une amertume insoutenable pour avoir été fait avec du cacao trop vert. Il y en a d'autre qui est à peine gras, pour avoir été privé en partie de son huile ou beurre qui, seul et à part, fait un



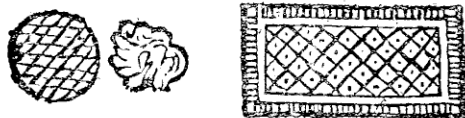
Vignette de boîte de dragées.
Le baptême du Comte de Paris (1838).

objet de commerce. Ce n'est pas que dans l'Europe, depuis surtout que la boisson du chocolat est devenue si commune, il ne se commette sur la fabrication du chocolat des abus équivalents. »

La maison Masson, disions-nous plus haut, avait très aimablement mis à notre disposition son ancien matériel. En recherchant les différents ustensiles, nous avons trouvé toute une série de moules : les uns pour obtenir des pièces montées, statuettes, œufs de Pâques, jambons, horloges, d'autres, plus intéressants par les souvenirs qu'ils évoquaient, destinés à couler des médailles en chocolat commémoratives d'événements divers. De ces derniers nous avons fait un cadre où l'effigie de Charles X, avec le souvenir de son sacre, se trouvait à côté de celle du général La Fayette, qui rappelait l'avènement de la branche cadette : on y voyait encore une médaille de la bataille de Navarin près de celle de l'Exposition de 1867.

Enfin toute une cloison de l'atelier était couverte de moules à bonshommes en pains d'épice, que nous avaient prêtés M^{me} Brateau et M. Breton : soldat des Gardes-Françaises, paysan, polichinelle, etc., datant des dix-huitième et dix-neuvième siècles, et des roulettes à pâtisserie, plus anciennes celles-là, aux délicates moulures sculptées à fond dans le bois.

A notre confiserie il ne manquait que le confiseur, mais l'ombre de Ragueneau errait sur les fourneaux de La Varenne.



Oublie sucrée , Bugnets cornus, & Gauffre fretillante.

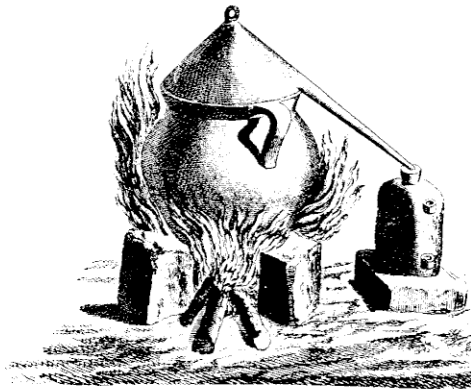
Quoiqu'elle ressemble à une fenêtre, elle n'éclaire pourtant pas, le Ventre, ni l'Estomach.

Gravure extraite de Boli-Cochon.



La gamme savoureuse, d'après Poncelet (1).

La Distillerie



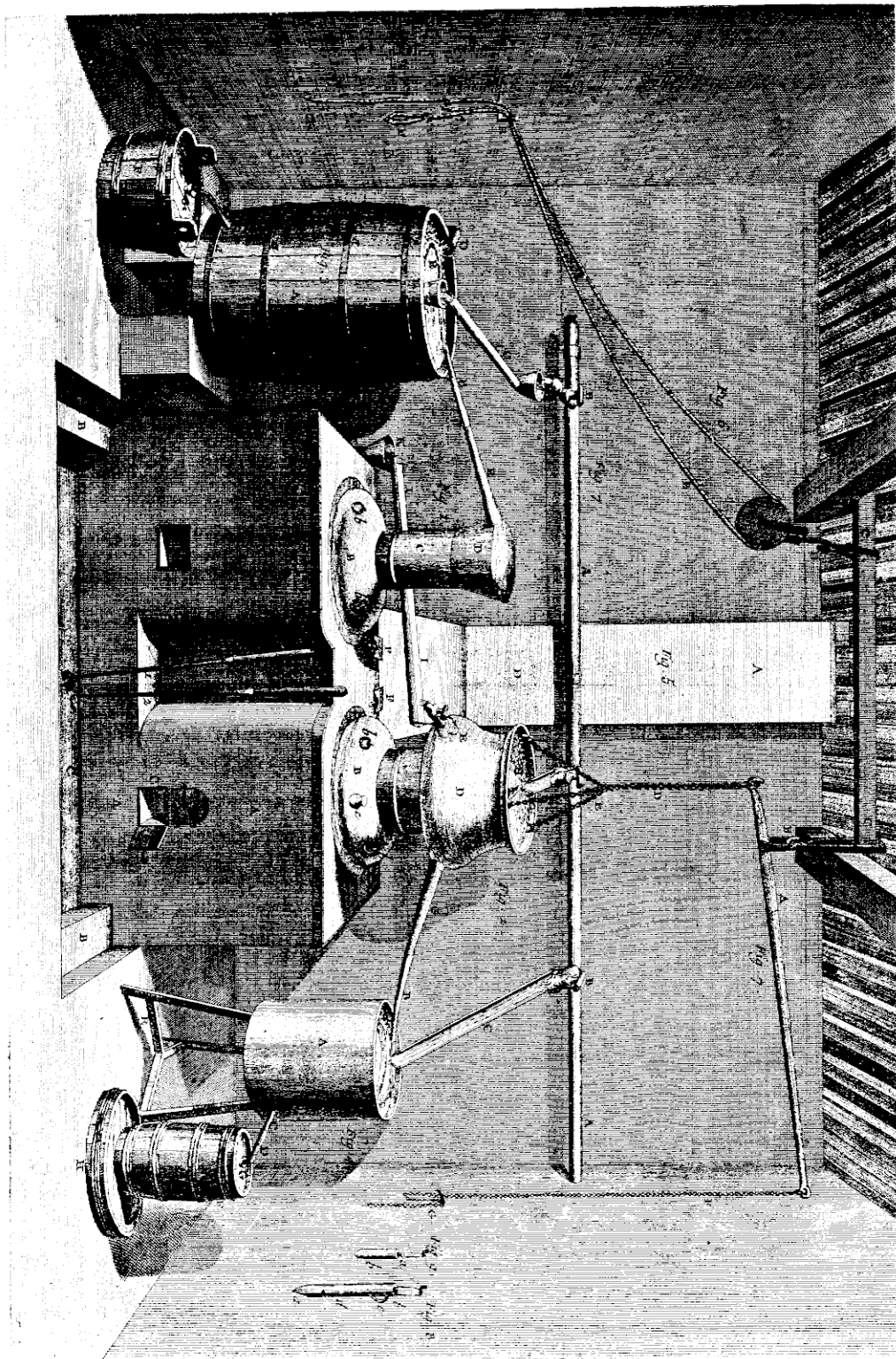
Appareil de distillation « à la Tartare »
d'après Demachy.

La dernière pièce contenait un atelier de distillateur, et pour le reconstituer il n'avait pas été besoin d'avoir recours au trompe-l'œil de M. Jambon. Tous les instruments, tous les ustensiles exposés étaient authentiques et d'âge respectable. Le grand alambic à deux corps, avec son double fourneau, qui avait été obligeamment envoyé de Périgueux par M. Requier, avec ses cornues arrondies, ses volumineux

serpentins, ses cuves à refroidissement et ses contrepoids destinés à faciliter le maniement des récipients, occupait tout un côté de la pièce. Vis-à-vis, sur un chantier, reposait une rangée de barils et de tonneaux, et au-dessus d'eux couraient tout le long de la cloison des étagères garnies de fioles, de dames-jeannes en verre, de brocs, de bouteilles de cuivre et de mesures d'étain. (Collection Hartmann.) Enfin, de ci et de là on voyait les appareils employés dans la distillation, des concasseurs pour les amandes et les noyaux, des écraseurs pour les

(1) « Sept tons pleins font la base fondamentale de la musique sonore, pareil nombre de saveurs primitives font la base de la musique savoureuse, et leur combinaison harmonique se fait en raison toute semblable.

» Dans la musique sonore, les tierces, les quintes, les octaves forment les plus belles consonnances, mêmes effets précisément dans la musique savoureuse: mêlez l'acide avec l'aigre-doux, ce qui répond à AE, ut... sol. 1... 5, le citron, par exemple, avec le sucre, vous aurez une consonnance simple, mais charmante en quinte majeure. Mêlez l'acide avec le doux, le suc de bigarrade, par exemple, avec le miel, vous aurez une saveur passablement agréable, analogue à AC, ut... mi. 1... 3, tierce majeure. Mêlez l'aigre-



Machines pour brûleur d'eau-de-vie, d'après Dennet.

fruits, des filtres à supports, etc. Pour cet atelier, nous avons été guidé par les illustrations de l'*Art du Distillateur-Liquoriste* du sieur Demachy, de l'Académie des Curieux de la Nature, de celles de Berlin et de Rouen, et maître apothicaire de Paris, publié en 1775 sous le patronage de l'Académie des sciences, illustrations que nous reproduisons ici, ainsi qu'une courte description des instruments employés par le liquoriste à la fin du dix-huitième siècle.

« Des instruments nécessaires au liquoriste :

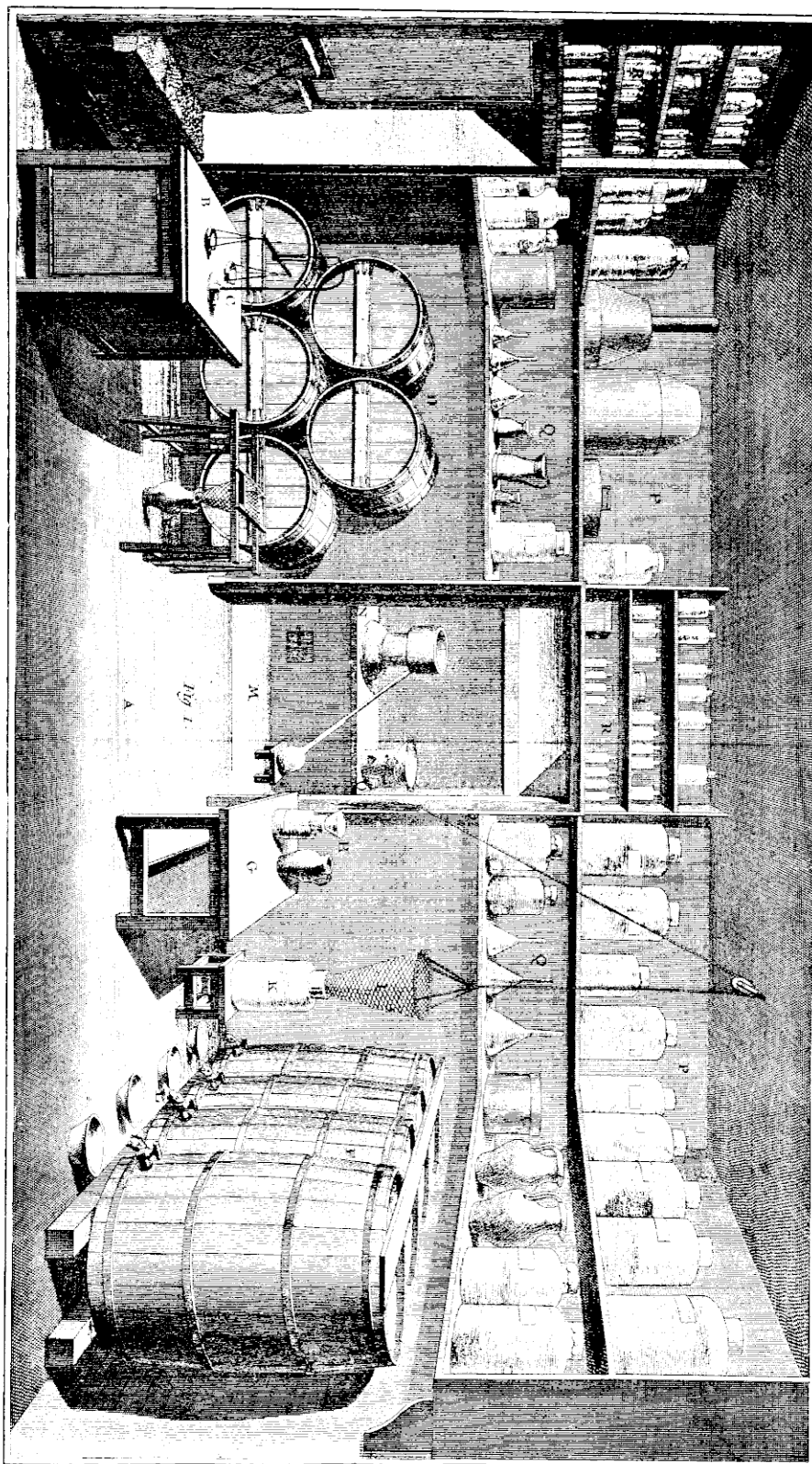
» Le liquoriste a besoin, pour ses manipulations particulières, d'alambics, d'appareils propres à filtrer et de vases comme bouteilles, cruches, et autres, pour faire ses mélanges, les filtrer et les conserver. Les substances les plus universellement nécessaires pour faire toutes liqueurs sont l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, l'eau et le sucre; n'ayant point de liqueur, de quelque espèce qu'elle soit, qui ne contienne chacun de ces trois ingrédients, évidemment ou implicitement.

» Les anciens alambics des distillateurs étaient des espèces de cucurbites très étroites d'orifice, surmontées d'une colonne haute de deux pieds, et recouvertes, par un chapiteau arrondi, ayant un bec fort long et assez étroit, surmonté d'un réfrigérant; les chapiteaux en étaient autrefois si mal fabriqués, que j'en ai vu qui n'étaient pas recouverts en entier par l'eau du réfrigérant; d'autres, dont la colonne et le chapiteau faisaient un poids tel que l'alambic était ébranlé et renversé par les plus légères secousses. Cette forme d'alambic, malgré les inconvénients dont j'ai suffisamment parlé dans l'*Art du distillateur d'eaux-fortes*, et dans le dernier chapitre de la première partie de ce présent ouvrage, existe encore chez beaucoup de distillateurs, au point que l'auteur de la *Chimie du Goût*, en substituant le fer-blanc au cuivre pour construire ses alambics, en a conservé la forme étranglée.

» Il y a eu autrefois des distillateurs qui se servaient de cornues ou de cucurbites de verre, avec le chapiteau de même matière, pour distiller au bain de sable ou de cendre; malgré la propreté naturelle de ces espèces de vaisseaux, non seulement ils devenaient dispendieux par leur facilité

doux avec le piquant, la consonnance sera moins agréable, aussi n'est-elle qu'en tierce mineure : pour la rendre plus agréable, haussez ou baissez d'un demi-ton l'une ou l'autre saveur, ce qui revient au dièse ou B mol, et vous trouverez un grand changement. Voulez-vous composer un air savoureux en grand dièse? Prenez pour dominante l'acide, le piquant, l'austère ou l'amer. Au contraire, si vous choisissez pour dominante le fade, le doux, l'agréable avec une pointe de piquant pour donner l'âme à votre composition, vous aurez un air savoureux en grand B mol.

« Un compositeur de confitures, de ratafiats, de liqueurs est un symphoniste dans son genre, et il doit connaître à fond la nature et les principes de l'harmonie s'il veut exceller dans son art, dont l'objet est de produire dans l'âme des sensations agréables. » (Dissertation préliminaire à la *Nouvelle Chimie du Goût et de l'Odorat*, par l'abbé Poncelet, 1774.)



Le laboratoire du distillateur-liqueuriste, d'après Demmech.

à se briser, mais ils faisaient contracter aux liquides qu'on y distillait une odeur de feu qui les a fait bannir du laboratoire du liquoriste.

» Il est inutile que je parle ici des fourneaux dont tout liquoriste a besoin; l'un est celui qui convient pour placer l'alambic, et l'autre un fourneau de cuisine, pour y chauffer l'eau et cuire les sirops. Ces deux fourneaux n'ont absolument rien qui ne soit généralement connu. J'en dis autant des bassines; qu'elles soient de cuivre ou d'argent, profondes ou plates, elles rempliront toujours l'intention de l'artiste, en observant que non seulement pour les vaisseaux décrits jusqu'à présent, mais pour ceux qui suivent, la propreté la plus scrupuleuse est le premier devoir d'un liquoriste.

» L'expérience démontre qu'il est peu de mélange des matières propres à former une liqueur, qui n'ait besoin d'être filtré, lorsqu'on veut lui donner promptement la limpidité cristalline qui en fait le premier mérite. Je dis promptement, parce qu'il n'y a pas de liqueur qui, par le repos, n'acquière cette limpidité plus ou moins à la longue. Les méthodes pour filtrer sont assez faciles à réduire en deux classes, ou par l'entonnoir, ou par la chausse. Un entonnoir est une espèce de cône dont la pointe est ouverte : il y en a de cuivre, de fer-blanc et de verre. Je ne parle pas ici de ceux de bois, parce qu'ils ne sont pas en usage dans l'espèce de travail qui nous occupe; on ne fait même usage de ceux de cuivre qu'à défaut d'autres, et seulement pour transvaser, et non pas pour filtrer. Ceux de fer-blanc et de verre ont toujours la préférence, et surtout ces derniers, parmi lesquels il faut distinguer ceux qui, destinés à filtrer au coton, ne font point un cône à pointe allongée, comme les entonnoirs ordinaires, mais sont sphériques, ayant une tige assez grosse, et terminée par un trou de petit diamètre, et leur ouverture peu large pour être fermée par un couvercle pareillement de verre. On place du coton cardé dans la tige, et on emplit l'entonnoir, on le ferme, et la liqueur filtre lentement à travers le coton, pour tomber par le trou d'en bas de la tige. Il s'agit de garnir ces entonnoirs de matières propres, en laissant écouler une liqueur qu'on y verse, à retenir toutes les substances étrangères qui pourraient la brouiller. Ces substances sont de nature bien différente, suivant l'espèce et la nature des liqueurs; et cette considération doit aussi beaucoup influencer sur le choix de l'intermède dont on garnira l'entonnoir. Il sera mention de cette dernière considération dans un autre chapitre.

» Le premier intermède qui se présente est le coton cardé. On met dans la partie étranglée de l'entonnoir de ce coton bien propre, et en quantité suffisante pour occuper l'espace d'un bon pouce; on serre les

pores de ce coton en le pressant à volonté dans l'entonnoir, et on a, par ce moyen, l'avantage d'avoir un filtre plus ou moins serré suivant l'intention. Mais, comme la surface intérieure de ce coton est nécessairement le rendez-vous de toutes les matières hétérogènes auxquelles il refuse passage, elle en est bientôt recouverte au point de mettre obstacle à l'écoulement de la liqueur, et de nécessiter à changer de coton, ce qui rend cette filtration incommode lorsqu'on a beaucoup de matière à filtrer, et encore plus quand la liqueur que l'on filtre est visqueuse ou dépose abondamment des matières visqueuses.

» Le papier est la matière la plus généralement connue pour garnir un entonnoir. On choisit entre les papiers gris celui dont le tissu est le plus uni et serré ; on lui donne la préférence sur le papier Joseph, qui étant trop fin se colle trop aisément contre les parois et met obstacle à la filtration.

» La seconde espèce de filtre en usage chez les liquoristes est la chausse ; c'est une étoffe taillée de manière à faire un sac en pointe dont l'orifice garni d'anneaux ou monté sur un cercle reste ouvert, ou à l'aide de baguettes sur des tréteaux ou leur équivalent ; ou bien, attachée sur un châssis en carré, est suspendue à l'aide d'une poulie, pour se trouver haute ou basse, suivant la volonté de l'artiste. La nature de l'étoffe n'est pas toujours la même : les uns prennent ce qu'on appelle du feutre ; d'autres du gros drap de laine connu sous le nom de « drap de Dreux » ; d'autres des étoffes croisées, connues sous le nom de « futaine, basin à poil, peluche de coton », etc. Si toutes les chaussees doivent être faites d'étoffes ou de laine de coton, on serait cependant fort embarrassé pour en déterminer le choix : il doit dépendre de la nature des liqueurs que l'on filtre ; mais en général les étoffes de coton étant plus serrées et moins épaisses que celles de laine doivent avoir la préférence dans le cas présent du liquoriste.

» Ce que nous avons à dire sur les bouteilles, cruches et terrines à l'usage du liquoriste (1), ainsi que sur les tonnes, barriques et autres ustensiles de bois qui servent dans les magasins à dépoter, conserver, transvaser les liqueurs, faites ou à faire, c'est que ces ustensiles doivent être tenus dans la plus grande propreté, ne servant uniquement qu'à cela ; et même que ceux qui ont servi à une liqueur dont l'odeur peut se

1 La distillation de l'eau-de-vie et autres essences a été faite longtemps par les vinaigriers et les épiciers apothicaires. Les distillateurs n'obtinent de statuts qu'en 1674. Mais, à peine leur situation définie vis-à-vis des vinaigriers et épiciers, ils trouvèrent des concurrents redoutables dans les limonadiers qui, en 1676, obtenaient ce privilège de distiller, fabriquer et vendre des vins de liqueur, essences parfumées, sirops, fruits à l'eau-de-vie, cafés, thés et chocolats. Aussi ces deux corps de métier ne tardèrent-ils pas à fusionner.

communiquer soient réservés pour ne servir qu'à cette sorte de liqueur. »

Nos lecteurs qui seraient curieux de connaître les liqueurs préférées de nos aïeules trouveront dans cet *Art du distillateur* une longue série de recettes qu'ils pourront utiliser à leur gré. Nous nous bornerons ici à leur donner le nom de quelques-unes de ces crèmes et de ces douceurs, noms bien caractéristiques de leur époque, et qui en tout cas sont plus jolis que les mixtures qu'ils désignent ne doivent être agréables : *liqueur d'absinthe* ou *citronelle* (qu'il ne faut pas confondre avec l'absinthe de nos jours : c'était une liqueur sucrée, se rapprochant de notre anisette); *eau d'Ardelles* ou de *Chambéry* (clous de girofle et macis); *crème* et *eau des Barbades* (cédrats et canelle); *liqueur de badiane*; *eau de bouquet* (clous de girofle, bois de Rhodes, jasmin de Provence, iris de Florence); *ratafiat de cassis*; *liqueur de cacao* (cacao, canelle, clous de girofle et vanille); *liqueur de café*; *ratafiat de coing*; *eau de chasseur* (eau-de-vie et menthe poivrée); *cinnamome* (eau-de-vie et canelle orgée); *eau divine* (eau-de-vie et fleurs d'oranger); *doucette* (oranges, citrons et eau-de-vie); *eau de framboises*; *fine orange*; *liqueur des cinq fruits* (poncire, cédrat, limon, bigarade, bergamote); *ratafiat et huile de fleurs d'oranger*; *vin des quatre fruits* (cerises, groseilles, framboises et merises); *ratafiat de grand pineau* (raisin noir); *ratafiat de genièvre*; *ratafiat de graines* (anis, fenouil, cumin, carvi, aneth, angélique, daucus, séseli, persil); *vespetro* ou *ratafiat des sept graines* (anis, angélique, carvi, cumin, coriandre, fenouil et aneth); *élixir de Garrus* (myrrhe, canelle, muscade, clous de girofle, aloès, eau-de-vie); *hypocras* (vin de Bourgogne, canelle, clous de girofle, vanille); *marasquin*; *ratafiat de muscat*; *eau de noyaux*; *ratafiat d'œillets*; *vin de pêches*; *rossoli* (roses musquées, jasmin d'Espagne, fleurs d'oranger, canelle, clous de girofle); *liqueur de roses*; *scubac* (cannelle, racine d'angélique, safran); *huile de Vénus* (carvi, daucus, macis).



Jeton de corporation
des distillateurs-
liquoristes de Paris.

Voici enfin les titres des quatre bouteilles de liqueurs faites, dit-on, pour aller ensemble : « Ah! qu'il est bon! » « Donne-m'en donc! » « Qu'il est joli! » « Retournons-y! ».

Il y aurait plus d'extravagance à indiquer ce que sont ces liqueurs, qu'il n'y en a eu à leur donner des titres aussi singuliers.

Et maintenant notre double tâche est achevée. De notre mieux nous avons essayé de fixer un souvenir durable du Musée rétrospectif de

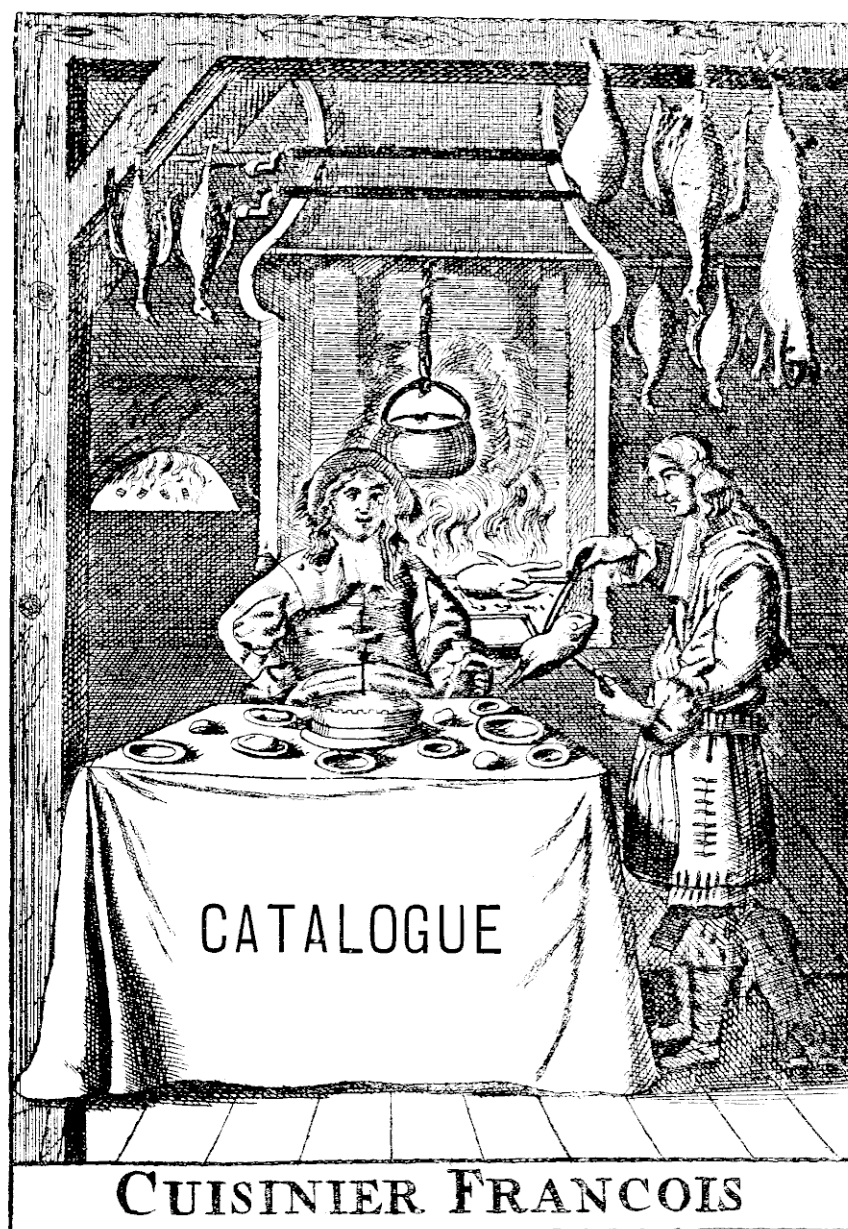
l'Alimentation, à l'organisation duquel nous avons d'abord donné tous nos soins. Pussions-nous avoir deux fois réussi!

Ce ne sera pas nous répéter que d'assurer à nouveau de notre sincère gratitude tous ceux, petits et grands, savants et amateurs, qui avant, pendant et après l'Exposition, sans compter, nous ont apporté le concours le plus empressé et le plus profitable.

Au Directeur général de la Section française et au Délégué aux Musées centennaux, qui par leurs conseils et leurs avis avaient si utilement aidé à la constitution du décor; aux artistes, qui en avaient si heureusement exécuté les constructions; aux membres des Comités et aux collectionneurs, qui si généreusement avaient contribué à les meubler et les garnir; au public, qui en si grand nombre est venu visiter le Musée rétrospectif de l'Alimentation; à ceux qui, de toute façon, ont si précieusement collaboré à la rédaction et à la publication de ce Rapport; au lecteur qui aura bien voulu le parcourir, l'auteur de ces lignes adresse ici l'expression de sa plus profonde reconnaissance.

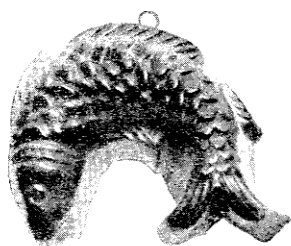
Gaston DUVAL.



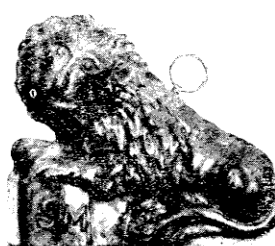


M. HENRY D'ALLEMAGNE

1. Braseron rond à gaudrons, cuivre rouge (époque Louis XIII).
2. Braseron de forme surbaissée, à gaudrons, pieds à griffes, cuivre rouge (époque Louis XIII).

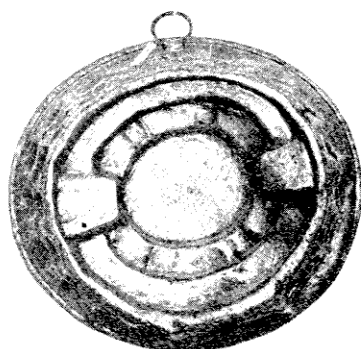


N° 3.

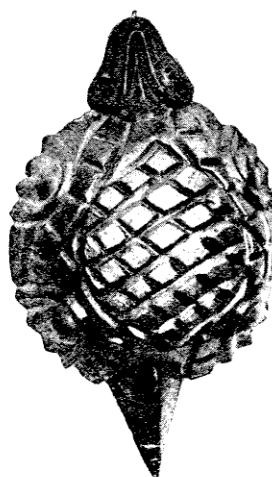


N° 4.

3. Moule à pâtisserie, poisson, cuivre rouge (époque Louis XIII).
4. Moule à pâtisserie, lion de Saint-Marc, cuivre rouge (époque Louis XIII).
5. Moule à pâtisserie, les arènes de Nîmes, cuivre rouge (dix-septième siècle).
6. Moule à pâtisserie, tortue, cuivre rouge (dix-septième siècle).



N° 5.

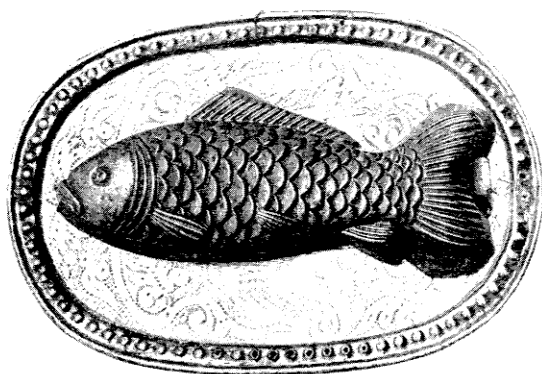


N° 6.

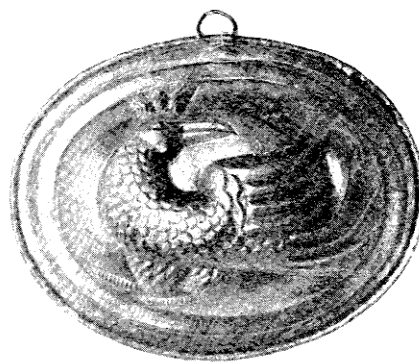
7. Moule à pâtisserie, une carpe sur un grand plat ovale, cuivre rouge (dix-septième siècle).
8. Moule à pâtisserie, faisan, cuivre rouge (dix-huitième siècle).
9. Moule à pâtisserie, poisson, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

10. Moule plein à pâtisserie, dauphin, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

11. Moule à pâtisserie, carpe sur le côté, cuivre rouge (dix-huitième siècle).



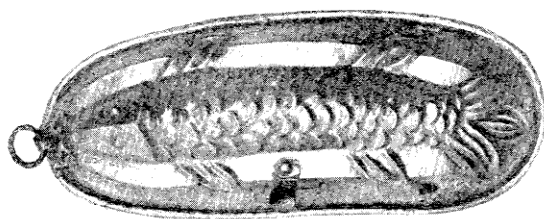
N° 7.



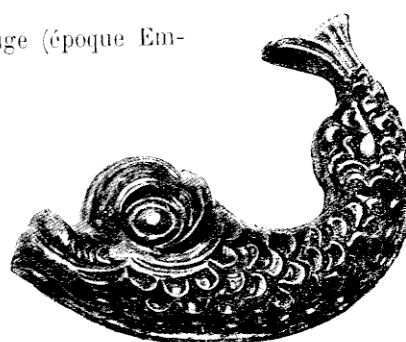
N° 8.

12. Moule à pâtisserie, rond à gaudrons, cuivre rouge (époque Empire).

13. Moule à pâtisserie, poire et pomme, cuivre rouge (époque Empire).

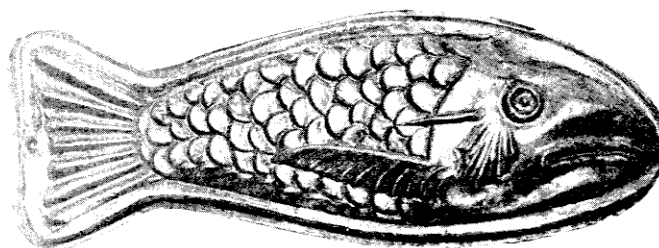


N° 9.



N° 10.

14. Moule à pain d'épice, représentant sur les deux faces un carrosse attelé (époque Louis XIV).



N° 11.

15. Roulette à pâtisserie en bois sculpté : armoiries, coq, bateau, etc. (seizième siècle).

16. Plat rond creux, cuivre rouge, avec une croix palmée dans le fond (époque Louis XIII).
 17. Fromagère, avec poignée cuivre jaune, portant la date gravée 1806.



N° 14.

18. Fromagère en forme de corbeille sur un plateau cuivre jaune repoussé, fleurs et fruits (époque Louis XVIII).
 19. Bassine, cuivre rouge, ornée d'une frise repoussée et de gaudrons dans le fond (époque Louis XIV).
 20. Hanap, étain, en forme de casque (époque Louis XIV).
 21. Grand samovar, cuivre rouge, anses argentées (époque Louis XVI).
 22. Pelle à pâtisserie, cuivre jaune, à manche orné de fleurs de lis (époque Louis XVIII).
 23. Râpe en fer à poignée torse (fin dix-huitième siècle).
 24. Presse à olives, en buis et ivoire (époque Empire).
 25. Panier à vin fin, monté sur roulettes, fonte de Berlin (époque Empire).

M. le D^r EMILE ALLIX

26. Coquemar, cuivre rouge, avec armatures de fer, couvercle à charnières, anse fixe et anse mobile en fer (Alsace, seizième siècle).



N° 27.

27. Coquemar, cuivre rouge, avec couvercle arrondi à charnière (Alsace, dix-septième siècle).

28. Bouillotte à anse mobile, cuivre jaune (dix-septième siècle).

29. Grande cruche à huile, cuivre jaune, avec anse arrondie et bec saillant (Flandres, dix-septième siècle).



N° 26.

30. Grande cruche à lait, à panse ronde en cuivre jaune, avec un bassin (Flandres, commencement du dix-neuvième siècle).

31. Marmite servante avec couvercle, cuivre jaune (commencement du dix-neuvième siècle).

32. Bassine ronde à dragées, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

33. Poëlon de confiserie, cuivre rouge, manche bois tourné (dix-neuvième siècle).

34. Poêle à œufs, cuivre rouge, long manche en fer (dix-huitième siècle).

35. Lèche-frite, cuivre jaune, avec manche et pieds en fer (dix-huitième siècle).

36. Plat rond, cuivre rouge, anses de fer (dix-neuvième siècle).

37. Douze moules, cuivre rouge, de forme et de dimensions diverses (dix-huitième et dix-neuvième siècles).

38. Grande cuiller de fer en forme de cœur, et fourchette de même taille à deux dents (époque Louis XIII).

39. Grande cuiller, fer, de forme allongée à bout arrondi, et fourchette de même taille à trois dents (époque Louis XIII).

40. Cuiller à pot, cuivre jaune, avec manche fer tors (époque Louis XIII).

41. Cuiller à ragoût, cuivre jaune (époque Louis XIII).

42. Réservoir à eau avec couvercle, anneaux sur les côtés, cuivre rouge (dix-septième siècle).

43. Cuiller à eau en cuivre jaune, rivets cuivre rouge, manche en fer (dix-huitième siècle).

44. Ecumoire à manche, en une seule pièce, cuivre jaune (seizième siècle).

45. Râpe, cuivre jaune, manche avec ornements repoussés, têtes et palmettes (Flandres, dix-septième siècle).



N° 42.

46. Moulin à poivre, bois et fer (commencement du dix-neuvième siècle).
47. Servante porte-assiettes à six étages, pieds, montants et supports en fer avec ornements de cuivre (époque Empire).
48. Grande lanterne en forme de fanal (commencement du dix-neuvième siècle).
49. Mouchettes, fer, incrustées de cuivre, et porte-mouchettes à pied en fer gravé (époque Louis XV).
50. Boîte à allumettes, cuivre jaune à fleurs repoussées (Flandres, dix-huitième siècle).
51. Seau à charbon, cuivre rouge, avec pied, poignée et anse mobile (dix-septième siècle).
52. Fontaine, cuivre rouge, avec robinet et bouton de couvercle en cuivre jaune; bassin évasé en cuivre rouge; support-applique en bois (dix-septième siècle).

M^{me} BRATEAU

53. Trois rouleaux à pâte en bois sculpté, fleurs et feuillage (seizième à dix-huitième siècle).
54. Moule à pâtisserie, bois sculpté : la Vierge avec l'Enfant Jésus (seizième siècle).
55. Moule à beignets en fer, manche de bois tourné (dix-huitième siècle).

M. BRETON

- 56-60. Cinq grands moules à pain d'épice, bois sculpté, personnages divers : soldat, polichinelle, etc. (dix-huitième et dix-neuvième siècles).
61. Moule carré à pain d'épice, bois sculpté, rosace (dix-huitième siècle).
62. Moule rond à pain d'épice, bois sculpté (*idem*).
63. Moule collectif à compartiments, bois sculpté (dix-neuvième siècle).

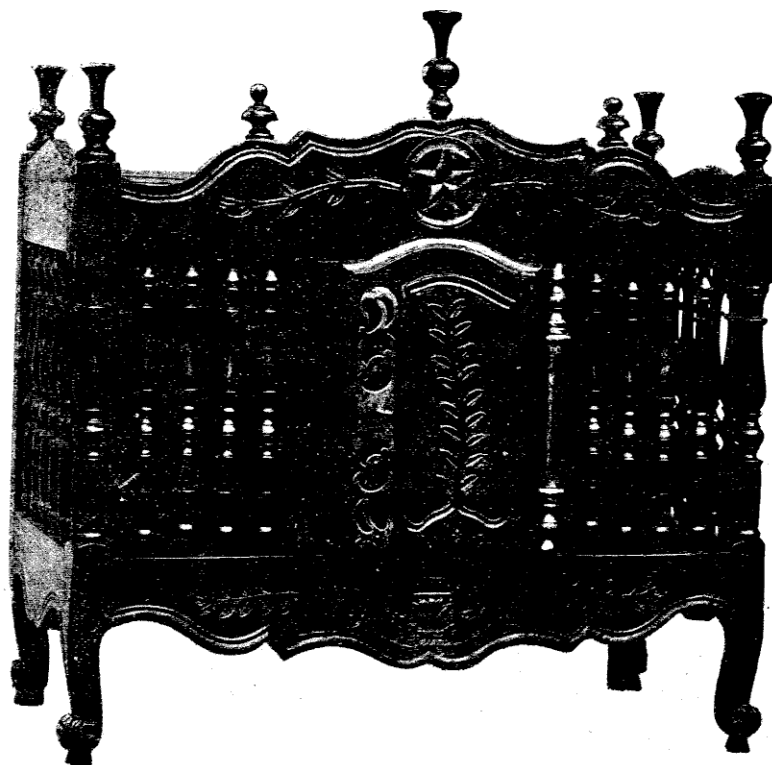


N° 55.

M. CAUCHOIS, à Clères (Seine-Inférieure).

64. Bouche de four, en fonte, à poignées encadrant un fleuron central (fin du seizième siècle).

M. MAURICE DAUCHEZ

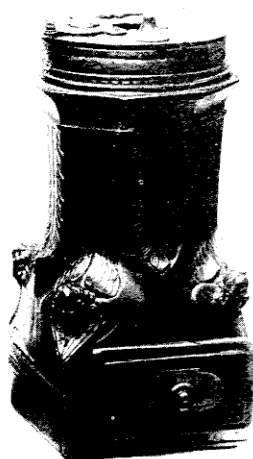


N° 65.

65. Panetière, bois sculpté (dix-huitième siècle).

66. Moulin à épices en noyer sculpté. La base, à chaque coin, est flanquée de têtes de chérubins (dix-septième siècle).

67. Grand plat carré de faïence de Rouen, à décor bleu (dix-huitième siècle).

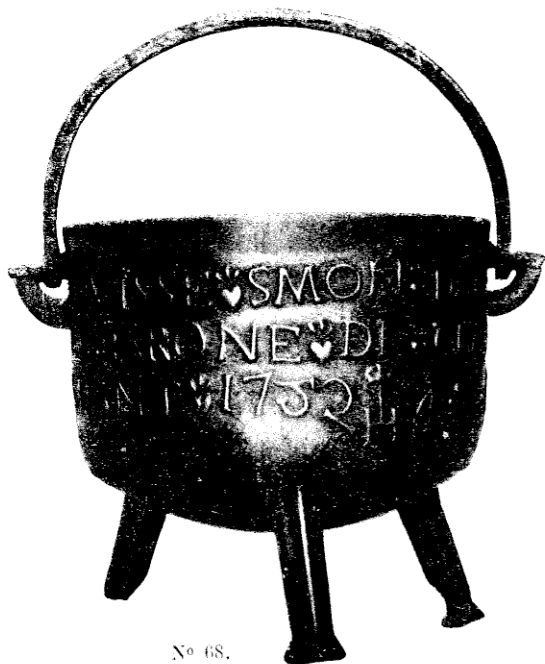


N° 66.

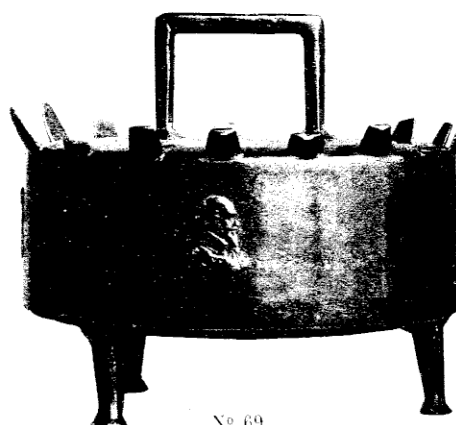
M. STÉPHANE DERVILLÉ

68. Marmite en métal de cloche, à trois pieds. Sur la panse l'inscription les mots sont séparés par des cœurs enflammés :

LOVISSE SMON DAME
ET BARONE DE CLAIN
CHANT 1752. (*Marque du fondeur.*)

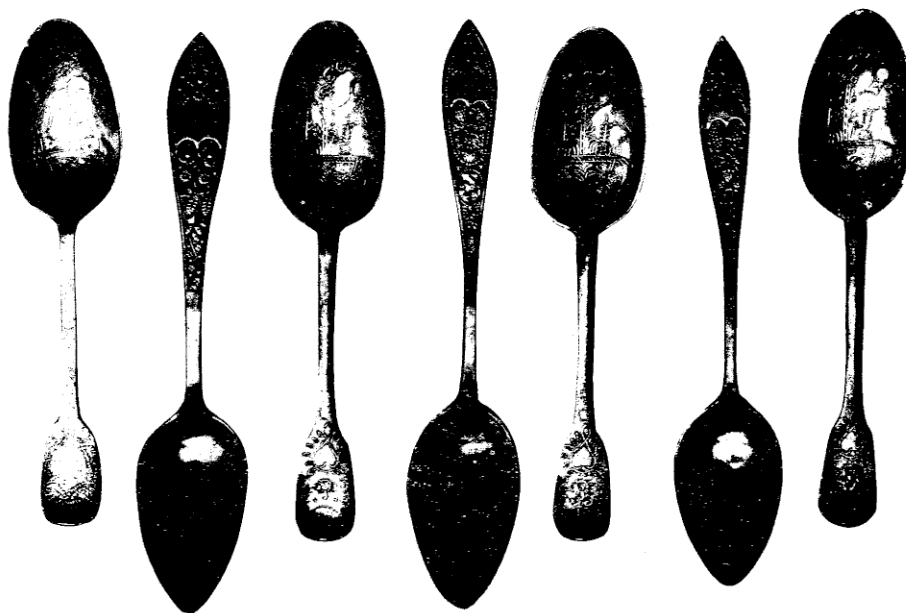


N° 68.



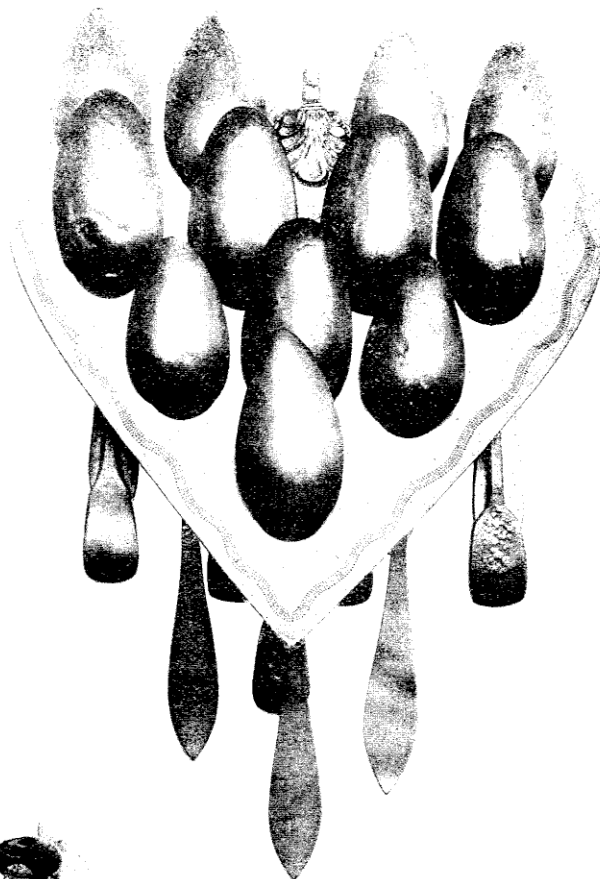
N° 69.

69. Daubière à couvercle, bronze patiné noir, avec têtes d'hommes sur chaque face (fin seizième siècle).



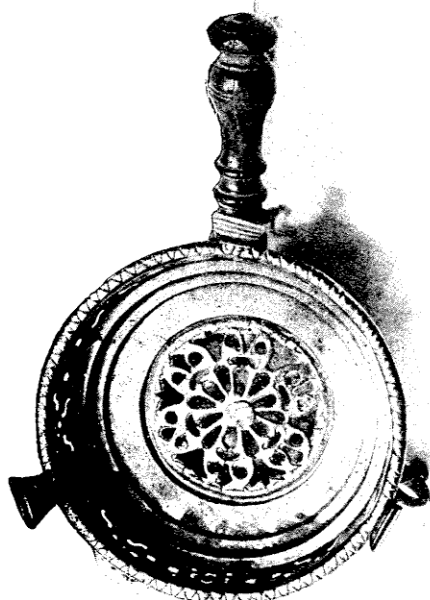
N° 70.

70. Porte-cuillers breton, garni de douze cuillers d'étain portant sur chaque côté de fines moulures toutes différentes (dix-huitième siècle).



N° 70.

M. DOISTAU



N° 71.

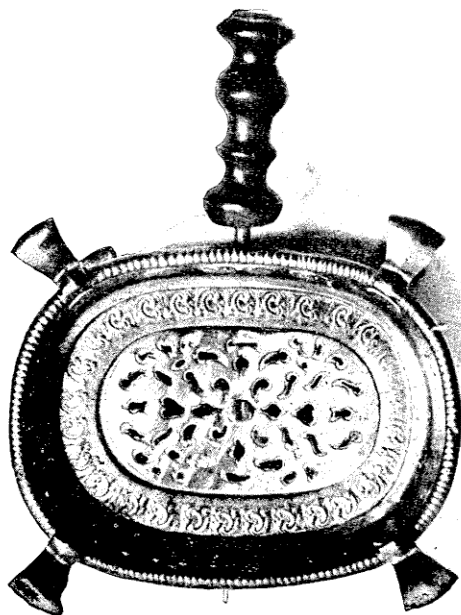
71. Réchaud rond en cuivre rouge ajouré et gravé, avec manche en bois tourné (dix-huitième siècle).

72. Réchaud rectangulaire en cuivre rouge ajouré et gravé, avec manche en bois tourné (dix-huitième siècle).

73. Huit moules à pâtisserie, cuivre rouge de formes diverses, ronds, en gâteau de Savoie, etc. (dix-neuvième siècle).

74. Fusil de boucher, avec bellière, manche en cuivre jaune gravé en relief (époque Empire).

75. Corbeille à pied, porcelaine de Paris blanche et or (époque Restauration).



N° 72.

76. Bouteille gourde en verre noir (dix-huitième siècle).



N° 74.

M. GEORGES DRAPE

77. Table en chêne ciré, pieds en X, avec traverses chevillées (Alsace, dix-septième siècle).

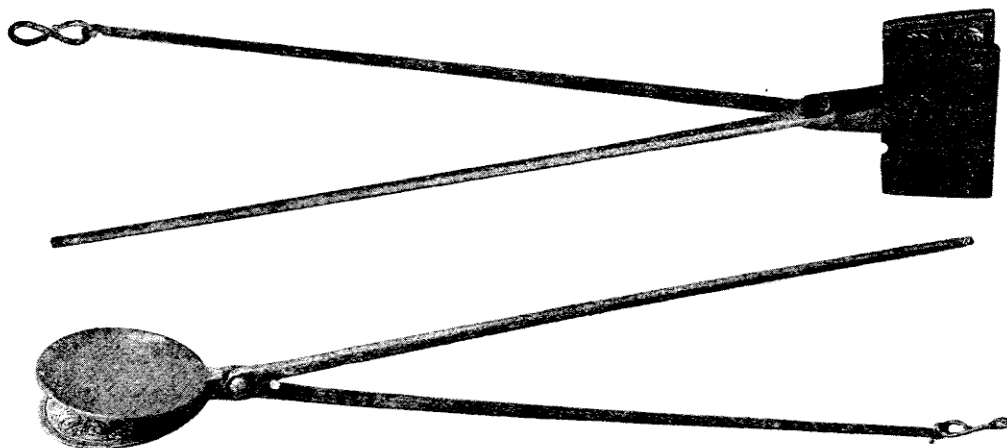


N° 79.



N° 82.

- 78. Tabouret, pieds en bois tourné, siège paille (dix-huitième siècle).
- 79. Moule à pâtisserie, sanglier, cuivre rouge (seizième siècle).
- 80. Deux petits moules à pâtisserie, fleurs, cuivre rouge (dix-septième siècle).
- 81. Six assiettes d'étain à bords filetés (dix-septième siècle).
- 82. Verseuse à deux becs, en bronze, avec anse en fer (quinzième siècle).
- 83. Chauffe-plat à eau chaude, étain (dix-huitième siècle).



N° 83.

M. MAURICE DUMOULIN



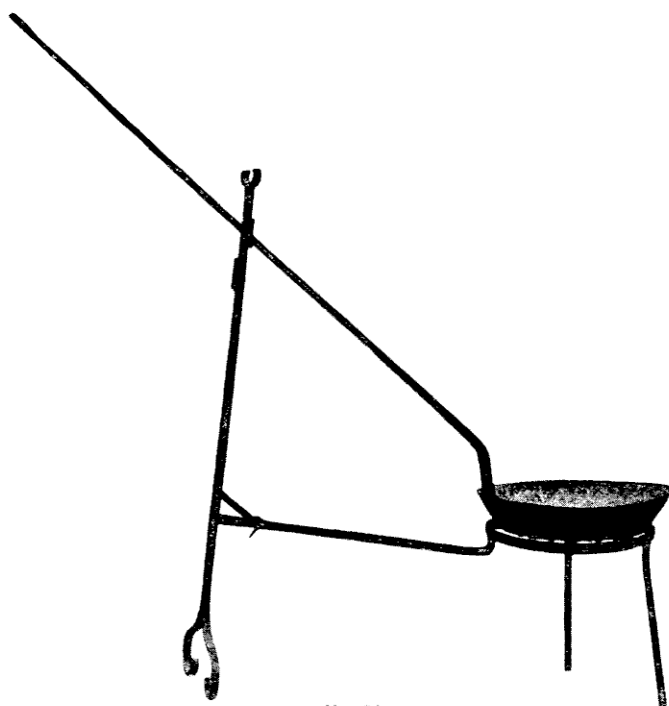
N° 85.

- 84. Panelière provençale, noyer sculpté (époque Louis XV).
- 85. Gaufriers en fer, provenance normande (dix-septième et dix-huitième siècles).
- 86. Burette à huile, en étain (commencement du dix-neuvième siècle).
- 87. Lampe à pompe, en étain (commencement du dix-neuvième siècle).

M. AUGUSTE DUTRUC

88. Fontaine Chardin, avec ses seaux, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

89. Servante avec crémaillère (dix-septième siècle).



N° 90.

90. Servante porte-poêle, avec support pour le manche de la poêle (dix-septième siècle).

91. Poêle à long manche, cuivre rouge.

92. Fourneau de campagne (dix-neuvième siècle).

93. Souffle-feu en forme de serpent, fer (dix-septième siècle).

94. Soufflet, bois.

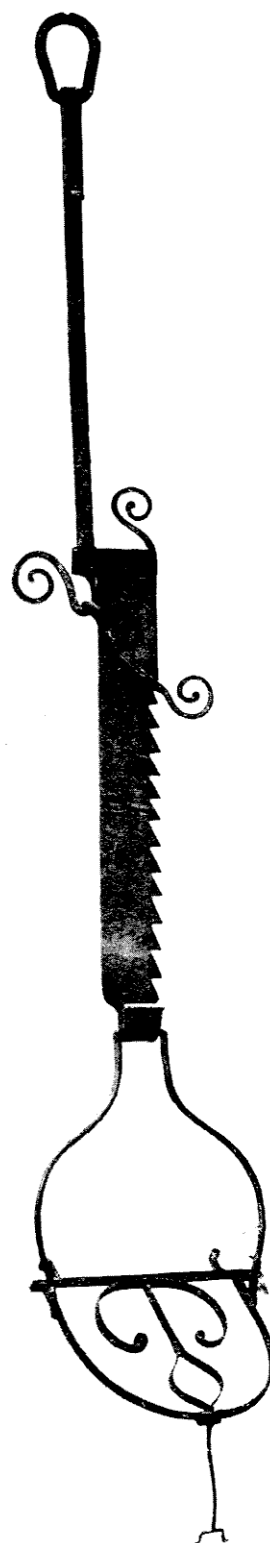
95. Deux casseroles, bronze, à pieds (dix-huitième siècle).

96. Daubière à pieds, bronze patiné noir (époque Louis XV).

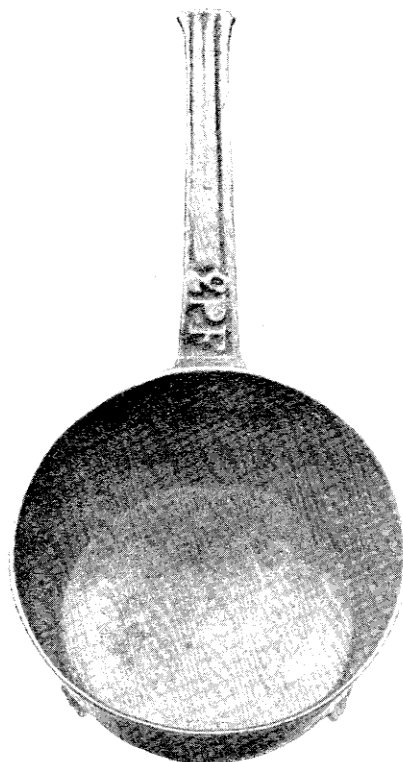
97. Pot-au-feu, cuivre rouge (époque Louis XVI).

98. Fer à gaufres (dix-huitième siècle).

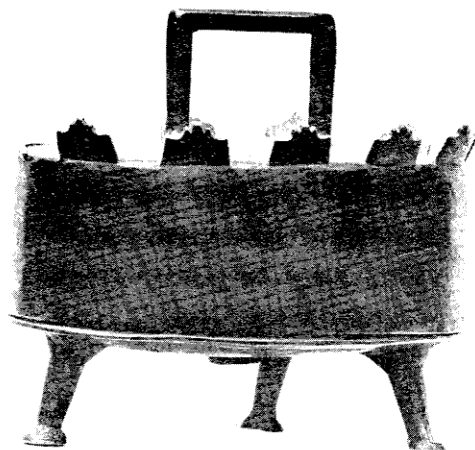
99. Fer à gaufres (dix-huitième siècle).



N° 89.



N° 93.



N° 96.

100. Fer à gaufres (dix-huitième siècle).

101. Passoire-bassine, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

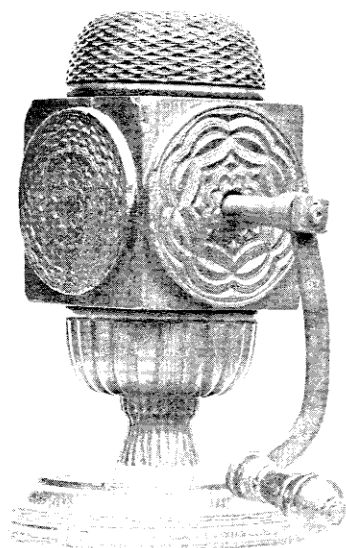
102. Passoire, cuivre jaune, avec un long manche de bois, monture en fer (dix-huitième siècle).

103. Balance romaine, fléau en bois (dix-neuvième siècle).

104. Rouet breton en bois (dix-huitième siècle).

105. Lanterne à main en fer et corne (dix-huitième siècle).

M. ERNEST FORGERON



N° 107.

106. Garniture de cheminée de cuisine : chenets à supports, broche, tourne-broche à mécanique, pelle, pinces, pique-feu et soufflet.

107. Moulin à épices en bois sculpté (dix-septième siècle).

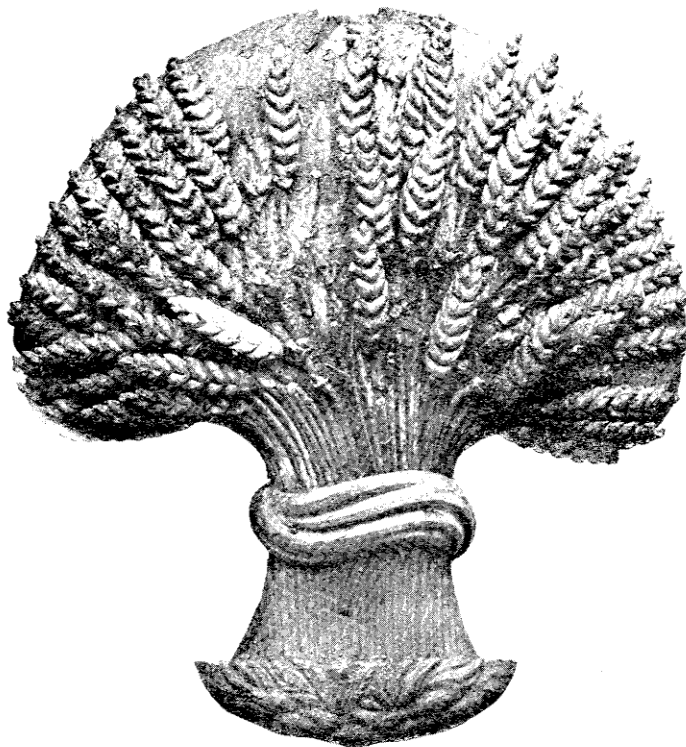
108. Enseigne de boulanger : gerbe de blé, tôle dorée (dix-huitième siècle).

109. Enseigne : *Aux bons pieds de cochon*, en tôle découpée et peinte représentant deux pattes de cochon croisées, le tout monté sur potence.

110. Girouette en fer découpé, dauphin (dix-septième siècle).

111. Deux poulies à gorge, avec cage pour la roulette (dix-septième siècle).

112. Moule à beignets en forme de quatre feuilles, fer et manche de bois tourné (dix-septième siècle).



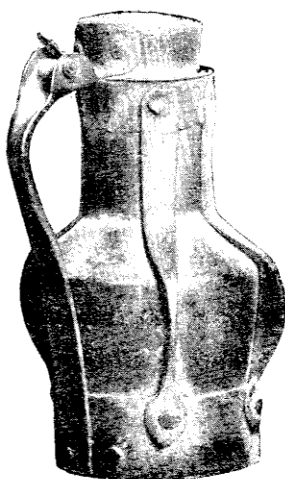
N° 408.

113. Passoire, cuivre jaune, à montant de fer et manche de bois tourné (dix-huitième siècle).

M. MARC FURCY-RAYNAUD



N° 114.



N° 115.

114. Deux coquemars à armatures, cuivre rouge (dix-septième siècle).

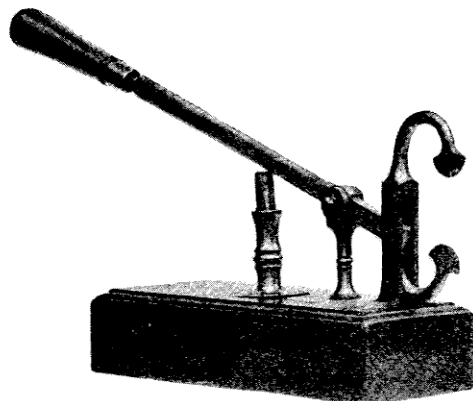
115. Moulin à épices, en fer (dix-septième siècle).

116. Casse-sucre à levier, poignées ivoire, tablette acajou (fin dix-huitième siècle).

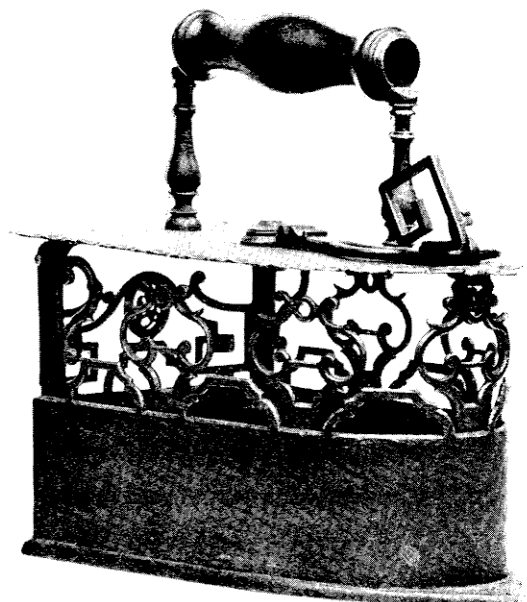
117. Casse-sucre à levier (dix-neuvième siècle).

118. Lampe à bascule, cuivre jaune (fin dix-huitième siècle).

119. Porte-rat de cave en fer (dix-septième siècle).



N° 117.



N° 120

120. Fer à repasser, à réchaud central, fer forgé, poignée bois tourné (époque Louis XV).

M. EDMOND GUÉRIN



N° 128.

121. Marmite à trois pieds, couvercle uni, ceinture de personnage dansant (dinanderie, dix-septième siècle).

122. Lèche-frite, cuivre jaune et fer (dix-huitième siècle).

123. Gril, fer forgé, avec anse et anneau (époque Louis XIII).

124. Plat d'étain rond, à bords festonnés (style Louis XV).

125. Plat d'étain à poisson, bords festonnés (style Louis XV).

126. Plat d'étain rond, décor intérieur, bords festonnés (style Louis XV).

127. Seau à eau, décor de chasse, cuivre patiné avec anse de fer (seizième siècle).

128. Aiguière en cuivre jaune à anse, couvercle uni (dinanderie, quinzisième siècle).

129. Canne à eau de Villedieu, cuivre jaune (Normandie, dix-huitième siècle).

130. Boîte à sel cylindrique, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

131. Moulin à café, cuivre jaune et bois, travail liégeois (époque Louis XVI).

132. Une applique réflecteur de forme ovale, en deux parties, cuivre jaune, fleurs et fruits en relief (époque Louis XIV).

133. Bougeoir à main avec pignon brûle-tout, cuivre jaune (époque Louis XIV).

134. Bougeoir, décor repoussé de fleurs et fruits, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

135. Petit réchaud à couvercle ajouré, cuivre rouge (dix-huitième siècle).



N° 131.

136. Pelle à feu, cuivre jaune, manche bois tourné (Flandre, époque Louis XIII).

137. Chaise de cuisine, siège formant boîte à sel (époque Louis XIII).

M. GEORGES HARTMANN, à Conflans-Sainte-Honorine (Seine).

138. Filtre avec support à pieds.

139. Tamis.

140. Sèbille de bois.

141. Grand bassin et deux brocs de cuivre.

142. Broc de cuivre en forme d'arrosoir.

143. Mortier de fonte avec pilon.

144. Trois baquets en bois pour transporter des bocaux.

145. Douze bouteilles de cuivre de tailles diverses.

146. Six bonbonnes de verre.

147. Cinquante bouteilles de verre, de formes et contenances diverses.

148. Chantier de bois avec quatre fûts.

Tous objets ayant servi à la distillerie avant les procédés actuels.



N° 149.

M. HODANGER

149. Râpe, bois sculpté, aux armes de Verthamon : écartelé au 1 de gueules au lion passant d'or; aux 2 et 3 à cinq points d'or équipolés à quatre d'azur; au 4 de gueules plein (époque Louis XIV).

150. Une paire de chandeliers de cuisine, en bronze (époque Louis XVI).

151. Huilier en étain, burettes en verre (époque Louis XV).

152. Fromagère à oreilles en étain (époque Louis XVI).

153. Tasse à vin en étain (époque Louis XV).

154. Quatre pots de pharmacie à couvercle, en faïence polychrome avec inscriptions (dix-huitième siècle).

155. Pot à bec, faïence de Nevers à décor bleu (dix-huitième siècle).



N° 149.

M. AUGUSTE LACOSTE

156. Gaufrier en fer, armoiries et étoiles dans les moules (Normandie, époque Henri II).

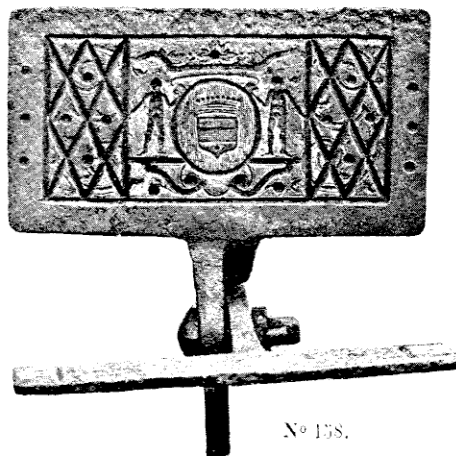
157. Gaufrier en fer, un calvaire dans les moules (seizième siècle).

158. Gaufrier en fer, armoiries dans les moules.

159. Gaufrier en fer, marques en relief dans les moules, daté 1744 (Normandie).

160. Gaufrier en fer, moules ronds, marqués DK (dix-huitième siècle).

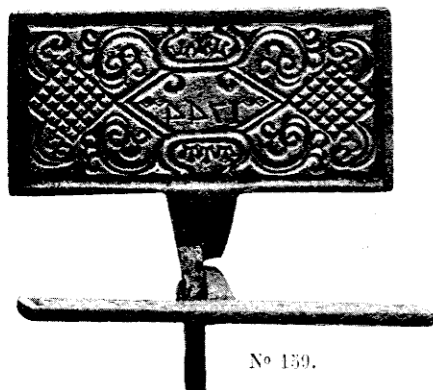
161. Grille-pain à tige mobile articulée à cinq branches avec quinze crochets montés sur barre en fer.



N° 158.

162. Porte-plat en cuivre ajouré, trépied en fer avec grille-pain à coulisse (époque Empire).

163. Lèche-frite en fer, à deux becs, montée sur quatre petits pieds avec deux poignées à douilles (dix-septième siècle).



N° 159.

164. Poêle à œufs en fer à six trous, manche à coquille (époque Louis XIII).

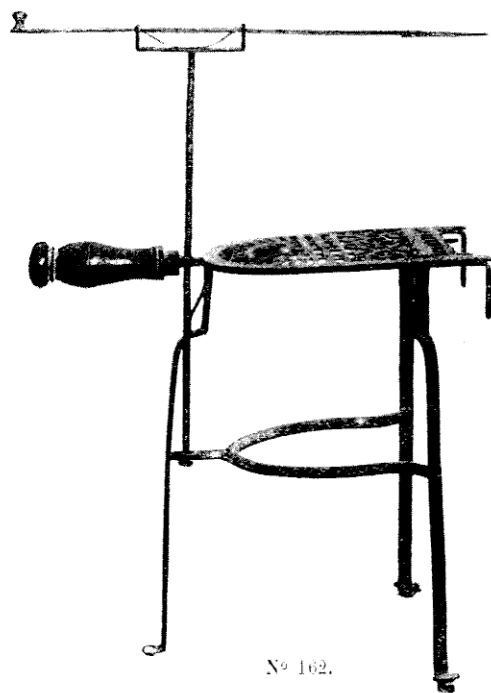
165. Crémaillère en fer, avec tiges et anneaux tors et crochets pour suspendre un ustensile et raccourcir l'appareil (quinzième siècle).

166. Coquemar en fonte à trois pieds, avec anse de fer (dix-huitième siècle).

167. Servante porte-chaudron à trois pattes se réunissant, fer forgé (quinzième siècle).

168. Petite servante en fer à deux branches, têtes de serpents, poignée de bois moulurée.

169. Grand trépied à cœur sur la face, pied à enroulement à l'arrière et crémaillère, pour poêle à longue queue.



N° 162.

170. Pelle à galette en fer, longue palette plate, tige torse (seizième siècle).

171. Grande fourchette à marmite, fer (dix-huitième siècle).

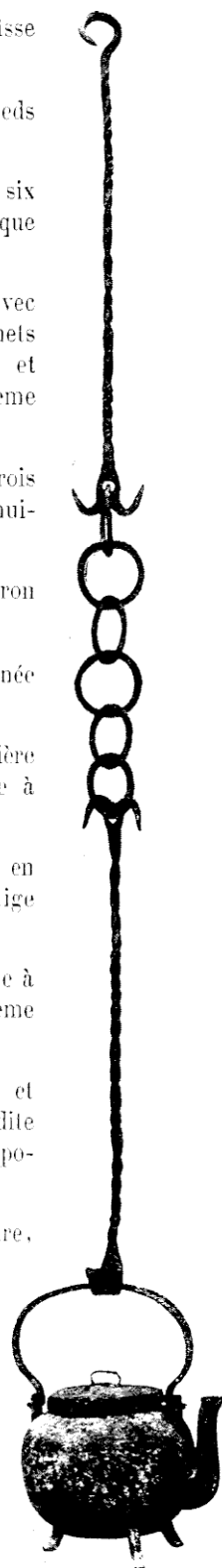
172. Passoire évasée et conique en cuivre rouge, dite Chinois, manche en fer (époque Louis XV).

173. Grande passoire, cuivre jaune, à long manche en fer renforcé à la passoire par deux branches de fer (dix-huitième siècle).

174. Cuillère à pot en étain, à long manche

de bois tourné (dix-septième siècle).

175. Raclette à pétrin, de forme triangulaire, en fer avec ornements gravés (dix-septième siècle).



N°s 165 et 166.

176. Feuille à hacher, manche bois, marque CF (époque Louis XVI).

177. Porte-viande, fer, en forme de couronne, ornements de fleurs de lis avec double crochet au centre (époque Louis XIII).

178. Petit moule à pâtisserie, cuivre rouge repoussé, dessins à étoiles (dix-huitième siècle).

179. Petit moule en cuivre rouge repoussé, pour crèmes ou biscuits, dessins à séries de cercles assemblés en forme d'S (dix-huitième siècle).

180. Petit brûloir à café, fourneau, cylindre et grille, le tout en fer (pièce de maîtrise, dix-huitième siècle).

181. Brûloir rond et mobile à poignée de bois, avec crochet pour transporter (époque Louis XVI).

182. Presse-viande en bois, avec ornements sur le dessus, le bec sculpté en feuillages (époque Louis XIV).

183. Grugeoir à sel avec son pilon, bois de hêtre (époque Empire).

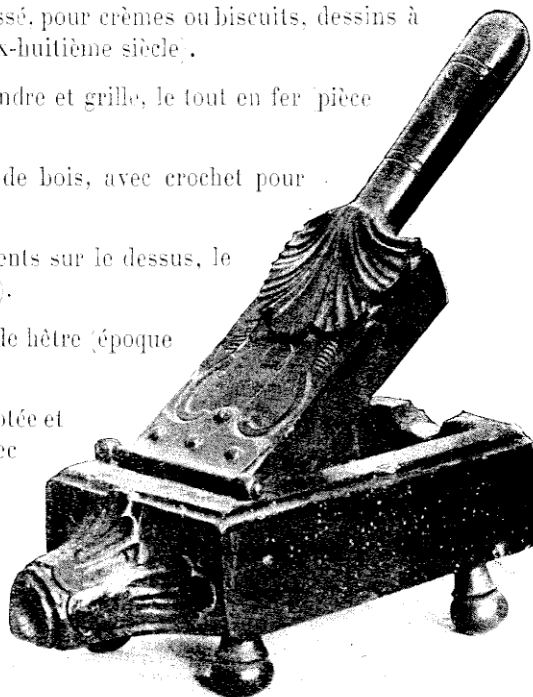
184. Coupe-pain sur planche de bois sculptée et ornée de macarons; le couteau en acier, avec charnières à volutes (époque Louis XIII).

185. Souffle-feu de fer, en forme de serpent, l'extrémité à deux têtes, embouchure évasée (seizième siècle).

186. Grande romaine à plateau de fer, fléau long et contrepoids (seizième siècle).

187. Balance à chaîne, pied cuivre, colonne en fer à coude, fléau mouluré, aiguille ajourée, plateaux en fer blanc (Épicerie de la Croix-Rouge, époque Louis-Philippe).

188. Pot d'épicerie en faïence blanche de Nevers, guirlandes et feuilles bleues, avec l'inscription ORPIN ROUGE (dix-huitième siècle).



N° 182.



N° 189.

189. Pot d'épicerie, faïence blanche de Nevers, guirlandes bleues et l'inscription : CAPRE CAPOTTE (dix-huitième siècle).

190. Pot à couvercle de faïence blanche, orné de palmes noires, avec l'inscription TABAC FIN (dix-huitième siècle).

191. Deux cruches d'épicerie en faïence de Nevers, avec ornements en bleu-pâle, marquées : HUILLE A XX (dix-huitième siècle).

192. Pot à moutarde, faïence blanche, avec l'inscription : MOUTARDE DE MAILLE, VINAIGRIER DU ROI A PARIS, etc. (époque Louis XVIII).

M. GEORGES LEDOUX



N° 193.

193. Pot à bec, faïence de Nevers, décor polychrome (dix-huitième siècle).

194. Plat creux, faïence de Lisieux, décor polychrome à scènes de personnages (fin dix-huitième siècle).

195. Huilier à burettes, faïence rustique (dix-huitième siècle).

196. Boîte à thé, étain gravé (dix-septième siècle).

M. A. LELEU ET FILS (Chocolat MASSON)

197. Mortier en fonte monté à hauteur d'appui sur un billot, avec son pilon.

198. Presse à beurre de cacao, bois et fer.



N° 209. — Moule pour médaille de chocolat commémorative de la bataille de Navarin (1823).

199. Pierre à broyer, montée sur un corps de caisse en bois contenant intérieurement un foyer à réchaud, et rouleau broyeur.

200. Une tapoteuse à excentrique pour mouler le chocolat.

Ces différents objets servaient avant les procédés modernes au traitement du cacao et à la fabrication du chocolat.

201. Branlante à pilules, cuivre rouge, avec terrasson à feu en tôle (commencement du dix-neuvième siècle).



N° 209. — Moule pour médailles de chocolat en souvenir du sacre de Charles X (1825).

202. Bassine à confiserie, cuivre rouge, avec poignée en fer.

Spécimens de moules à chocolat.

203. Moule plâtre en trois pièces donnant une bouteille massive.



N° 209. — Moule pour médaille de chocolat à l'effigie de La Fayette (1830).

204. Moule, tôle argentée, en deux pièces à charnières, donnant un mortier.

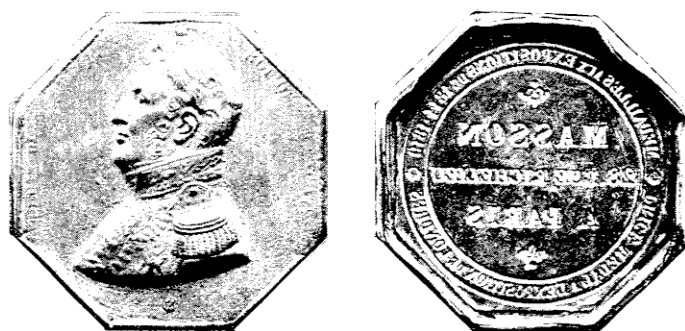
205. Moule, tôle argentée, en deux pièces à charnières, produisant un broc.

206. Moule, étain, en deux pièces à charnière produisant un jambon.

207. Moule, tôle argentée, donnant un plat à barbe.

208. Moule collectif à pastilles, à fond d'abeilles.

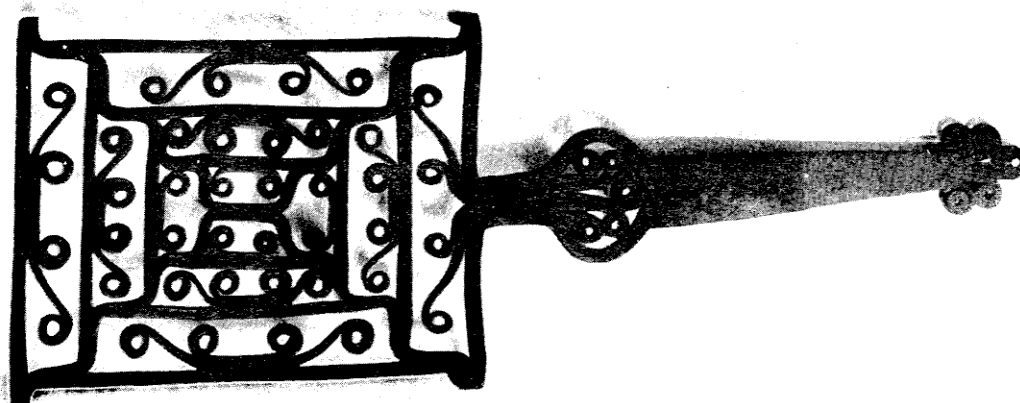
209. Moules en cuivre argenté pour médailles de chocolat en souvenir d'actualités d'époques diverses : le sacre de Charles X, la bataille de Navarin, le général La Fayette, Haydn, le roi Louis-Philippe, etc. Médaille de la maison Masson.



N° 209.

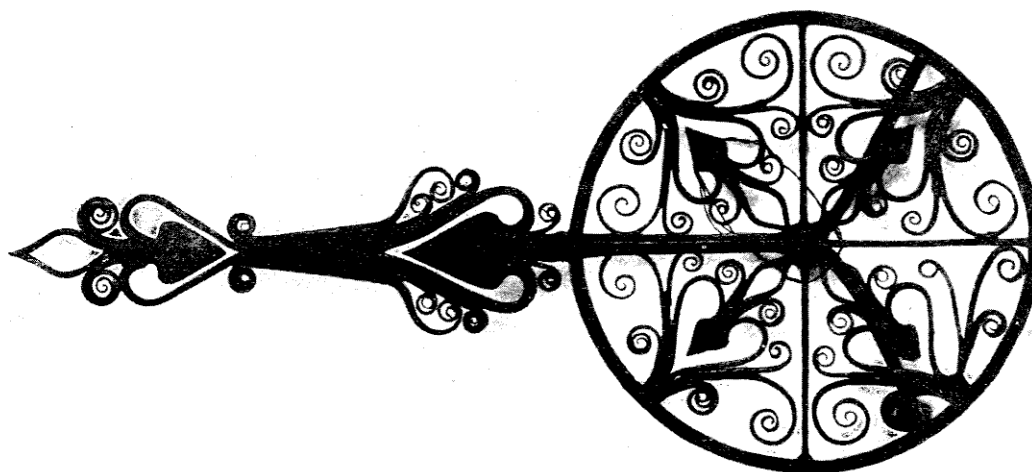
M. LE SECQ DES TOURNELLES

210. Grand gril allongé au corps formé de sept branches toutes ornées d'enroulements :



N° 213.

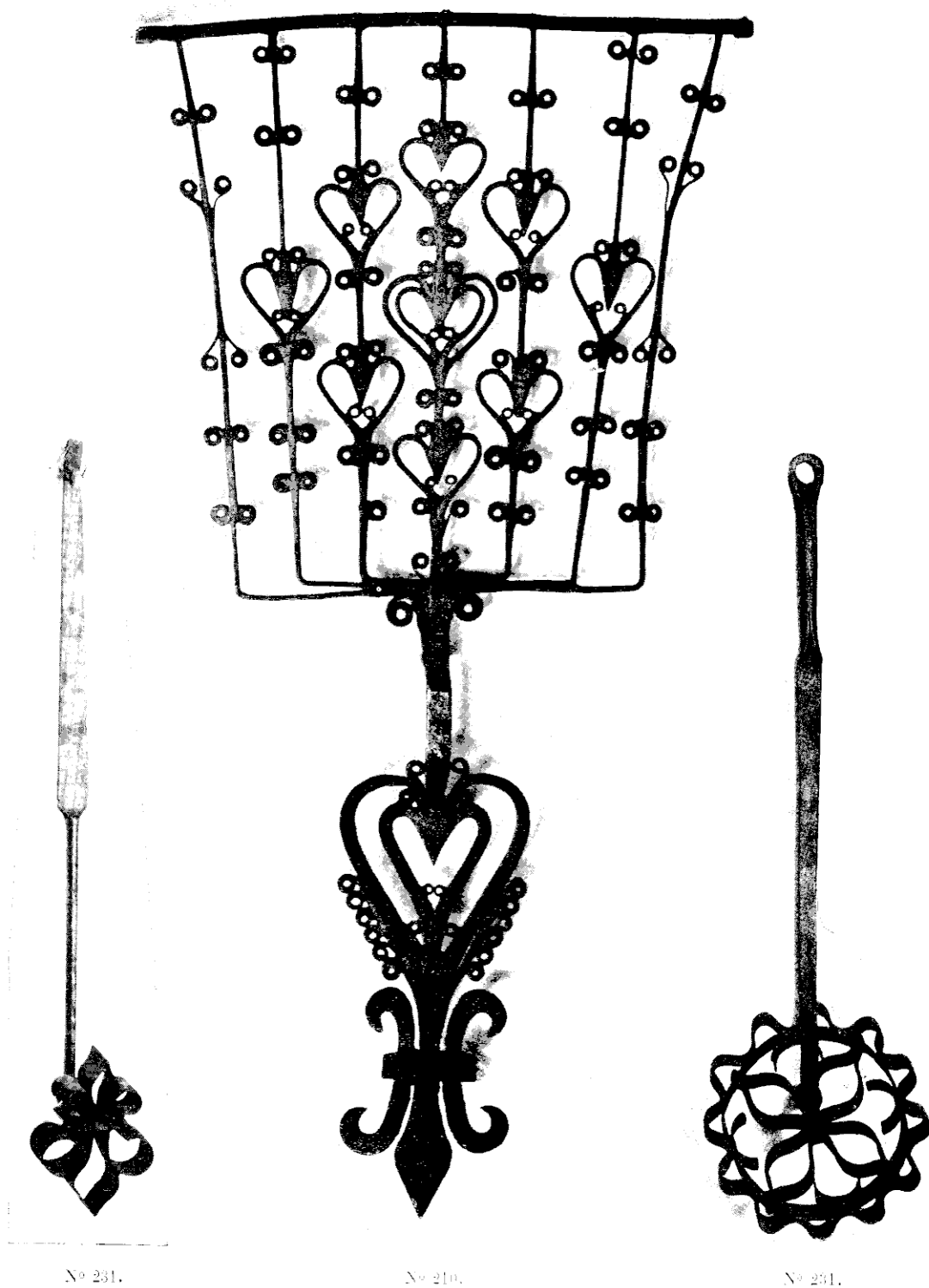
la tige centrale porte en plus trois cœurs ajourés, dont un double; les suivantes sont ornées de deux cœurs pareils; celles d'après, chacune d'un seul. Le manche, aplati et répétant dans



N° 215.

sa partie centrale le double cœur ajouré accosté d'enroulements plus fins, se termine par une grande fleur de lis masquant l'attache (fin seizième siècle).

COLLECTION LE SECQ DES TOURNELLES



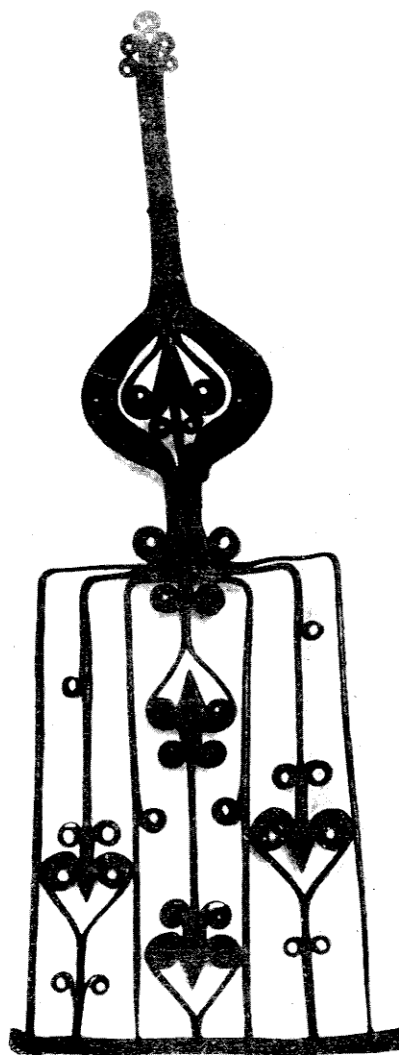
211. Gril long à branches carrées, avec un manche plat portant découpée dans une rosace la date 1739 et terminé par un quatre-feuilles.

212. Gril carré à branches plates sans ornement, portant sur le bas du manche une poignée moulurée (dix-huitième siècle).

213. Gril carré à tige rectangulaire : motif cen-



N° 211.

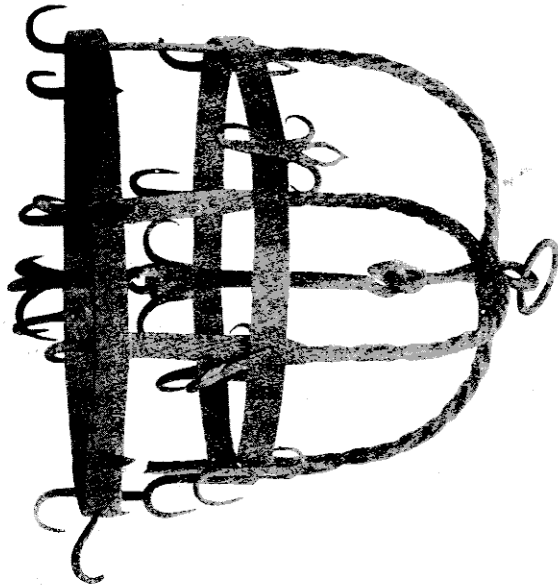


N° 212.

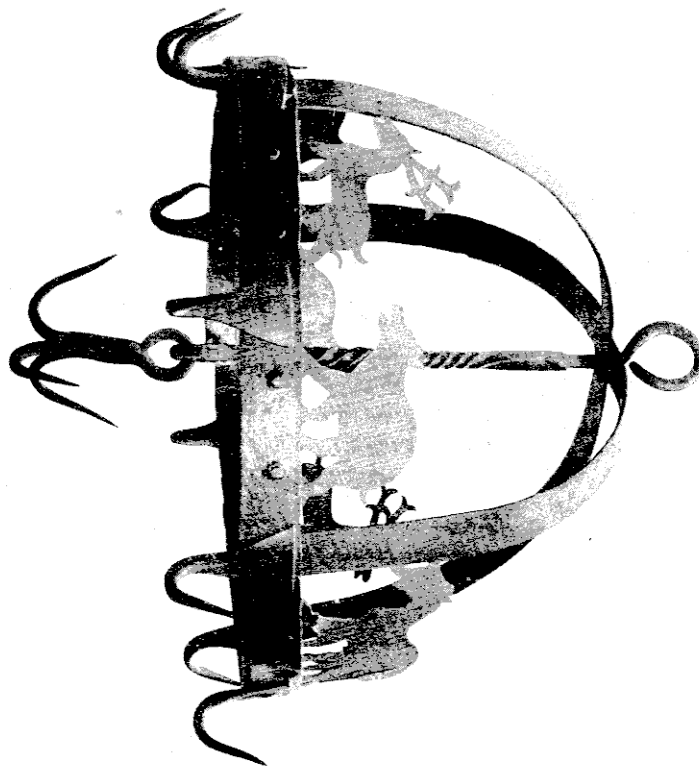
tral entouré de six encadrements successifs à volutes, le tout décoré d'enroulements en forme d'S. Le manche plat porte à sa base une rosace ajourée ornée d'enroulements et se termine par un fleuron d'enroulements adossés dix-septième siècle.

214. Gril long formé de sept branches, dont une sur deux est ornée d'un cœur ajouré et

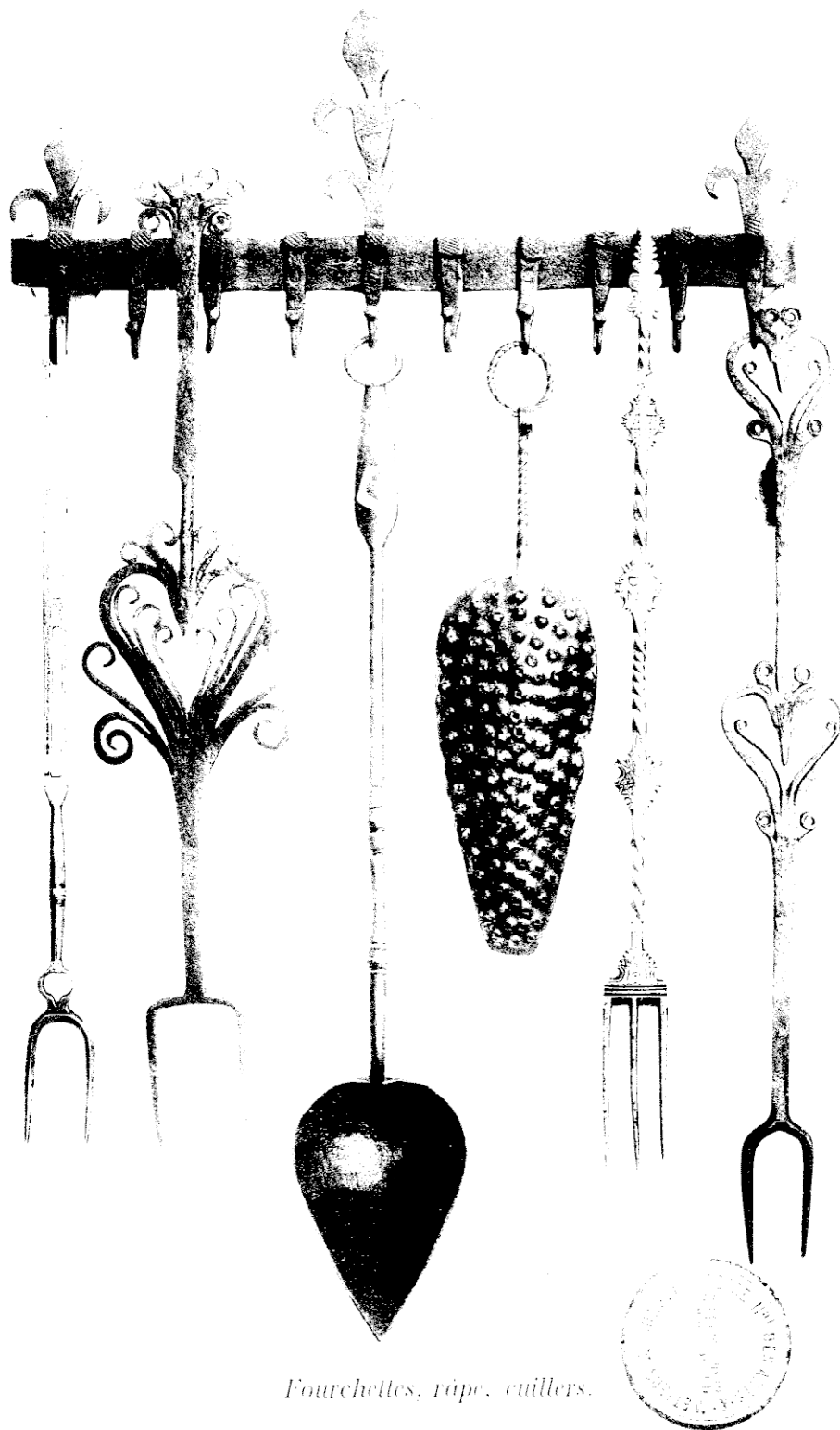
COLLECTION LE SECQ DES TOURNELLES



No 223.



No 224.



Fourchettes, râpe, cuillers.

XV^e-XVIII^e siècle.

Phototypie Gerhardt, Paris



N° 226.

d'enroulements accostés: celle du centre porte deux cœurs opposés contenant une double fleur de lis. Au milieu du manche un renflement évidé contenant une fleur de lis en enroulement au pied nourri; en haut, le manche est fendu en cinq branches roulées en volutes (dix-septième siècle).

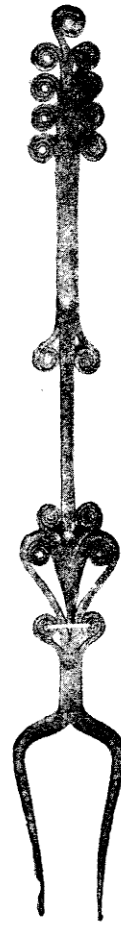
215. Gril rond tournant sur pivot central, formé de quatre compartiments comportant chacun le même motif: un cœur surmonté d'une fleur de lis tous deux découpés et accostés d'enroulements variés. Le manche plat formé de deux piques se faisant face dans des cœurs découpés et terminé par une fleur de lis ajourée; le tout, orné d'enroulements en tous sens, se prolonge par les deux pieds du support (époque Louis XIV).

216. Gril tournant en forme de corbeille aux branches carrées et montées en losange (Normandie, dix-septième siècle).

217. Porte-poêle rond à tiges plates, avec support à crochets latéraux pour le manche de la poêle (Alsace, dix-septième siècle).

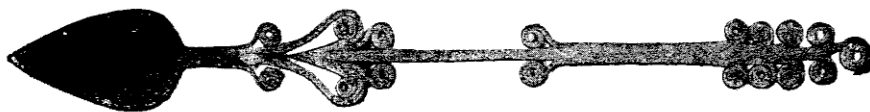
218. Porte-poêle à trois pieds; passements de fer torsé affectant la forme de laes (Alsace, époque Louis XIV).

219. Une crémaillère en forme de croix aux bras torsés à renversement et terminée par des fleurs de lis, avec motif central en losange orné de la même manière (Normandie, époque Louis XIII).



N° 226.

220. Une paire de chenets-landiers à corbeille, fer torsé (Flandre française, époque Louis XIII).



N° 226.

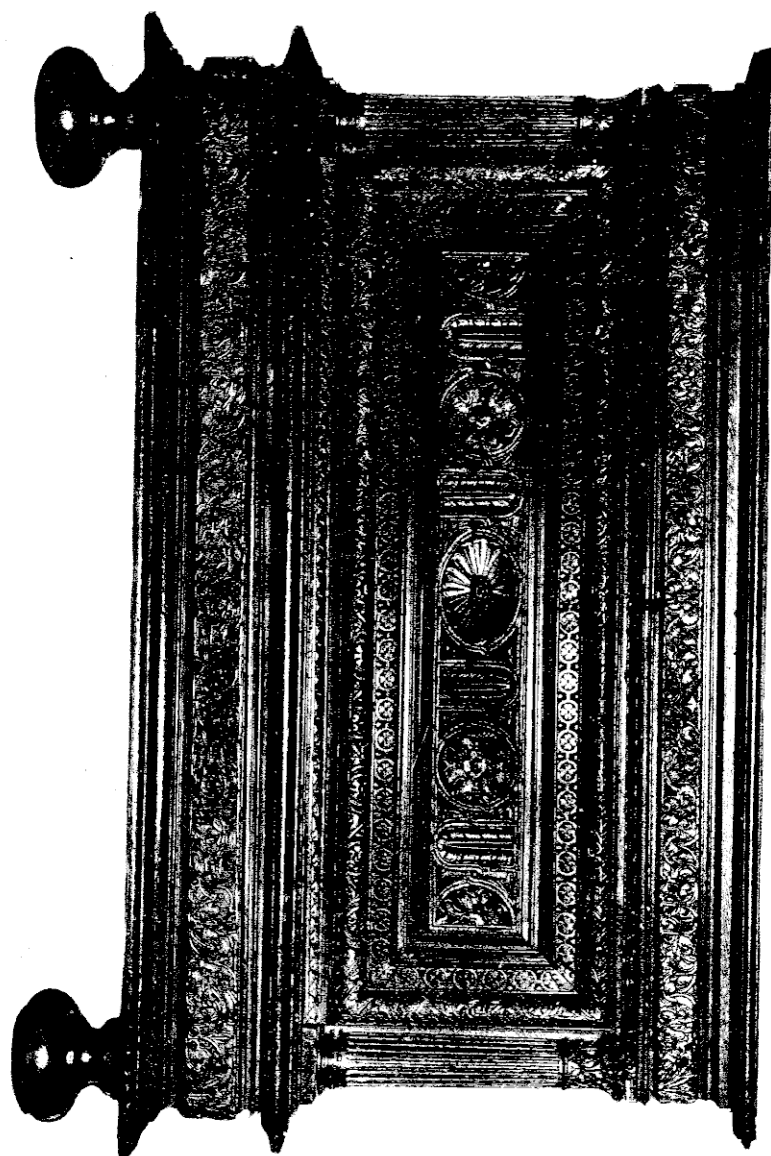
221. Une paire de chenets en fonte, lions assis (quinzième siècle).

222. Un accote-pot à anneau (Normandie, quinzième siècle).

223. Porte-viande en couronne à deux rangs de crochets surmontés de fleurs de lis, tiges en fer torsé (quinzième siècle).

224. Porte-viande en couronne, à tiges plates et crochet central en fer torsé avec frise d'animaux (seizième siècle).

COLLECTION A-L. LION



N° 205.

225. Porte-cuillères, orné d'une frise, de larges fleurs de lis aplaties (quinzième siècle).

226. Cinq fourchettes et cuillères d'honneur, fer forgé (Picardie, seizième et dix-septième siècles).

Il était d'habitude dans le Nord de la France de donner aux jeunes mariés entrant en ménage une fourchette et une cuillère du genre de celles-ci, dont la richesse et le travail variaient suivant leur rang social et leur fortune.

227. Fourchette grille-pain à pied (dix-huitième siècle).

228. Deux grille-pain, fer forgé (époque Louis XVI).

229. Cuillère à soupe cuivre jaune, le manche orné d'une figure en forme de cariatide (époque Henri II).

230. Passoire carrée cuivre jaune, le manche orné d'une figure en forme de cariatide (époque Henri II).

231. Trois moules à beignets, fer forgé, fleurs de lis, quatre feuilles, etc. (dix-septième et dix-huitième siècles).

232. Romaine; le plateau de la balance est suspendu à trois chaînes formées de tiges articulées et de chaînons en fer torsé et eiselé (seizième siècle).

233. Panier à verres, fil de fer (époque Directoire).



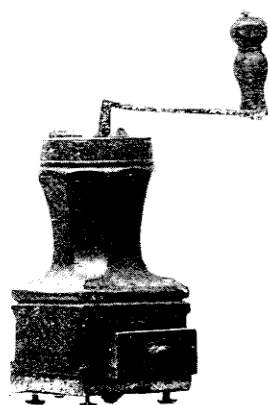
N° 221.

M^{me} LEVEL

234. Buffet en noyer ciré à deux corps et six compartiments (provenance lorraine, époque Louis XV).

M. A.-L. LION

235. Coffre normand, bois sculpté (époque Renaissance).



N° 240.

M. MALAQUIN

236. Deux petites jardinières à anse, cuivre jaune (dix-huitième siècle).

237. Bouillotte cuivre jaune (dix-huitième siècle).

238. Réchaud cuivre jaune (dix-huitième siècle).

239. Plat étain ovale à bords godronnés (époque Louis XV).

240. Moulin à épices, en bois taillé, monté sur quatre pieds de fer (dix-septième siècle).



N° 246.

241. Lampe de cuisine en étain (dix-huitième siècle).

242. Quatre chaises rustiques à dossier droit (Lorraine, dix-septième siècle).

243. Dévidoir bois tourné (Lorraine, dix-huitième siècle).

244. Fourneau de campagne, plat et couvercle bombé, cuivre rouge avec poignée de fer (dix-huitième siècle).

245. Gaufrier de fer à moule rond. Décor, une main tenant un cœur percé d'une flèche; devise : TIME DEVM (dix-septième siècle).

246. Quatre boîtes à compartiments avec couvercles indépendants pour épices (dix-huitième siècle).

M. MOQUET (Confiturerie Saint-James).

247. Six calottes à confiture, faïence blanche.

248. Cinq pots à confiture en verre, de tailles différentes.

249. Trois boîtes cylindriques en bois ajusté, pour le transport et l'envoi des gelées de fruits.

M. CHARLES MERLÉ (Société française des chocolats).

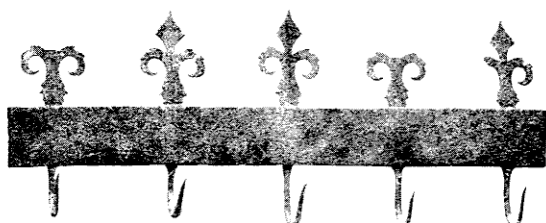
250. Mortier en granit taillé, monté sur un fourneau à charbon, avec un pilon de fonte (commencement du dix-neuvième siècle).

251. Rouleau à broyer, en cristal (commencement du dix-neuvième siècle).

252. Rouleau à broyer, en fonte (commencement du dix-neuvième siècle).

Ces trois objets servant, avant les procédés modernes, au traitement des amandes de cacao et à la fabrication du chocolat.

M. HENRY DE MONCOURT



N° 254.

253. Couvre-feu cuivre jaune, bordure de fleurs en repoussé (Picardie, dix-huitième siècle).

254. Porte-cuillers à crochets en fer avec couronnement de fleurs de lis (dix-septième siècle).

255. Boîte à sel rectangulaire en cuivre jaune, avec ornements gravés (dix-septième siècle).

256. Cuillère à eau en cuivre jaune (dix-huitième siècle).

257. Pelle à four en cuivre jaune, manche en fer (dix-septième siècle).

258. Lampe de foyer en fer (seizième siècle).

259. Pot à soupe en étain, à deux compartiments avec anse et couvercle (dix-septième siècle).

260. Marmite en étain, à bordure godronnée (époque Louis XV).

261. Quatre mesures normandes, en étain (dix-huitième siècle).



N° 263.

262. Deux cruches flamandes étain, à anses et goulots moulurés (dix-huitième siècle).

263. Deux salières à pieds, étain (époque Louis XIV).

264. Bassinoire en cuivre jaune, couvercle à fleurs de lis découpé, manche en bois tourné (époque Louis XIV).

M. GEORGES MOUREAUX, à Pantin (Seine).

265. Bassine à anses, cuivre rouge.

266. Moulin broyeur en fer, avec support de bois en potence.

267. Seaux de cuivre avec couvercle à charnière et goulot en bec.

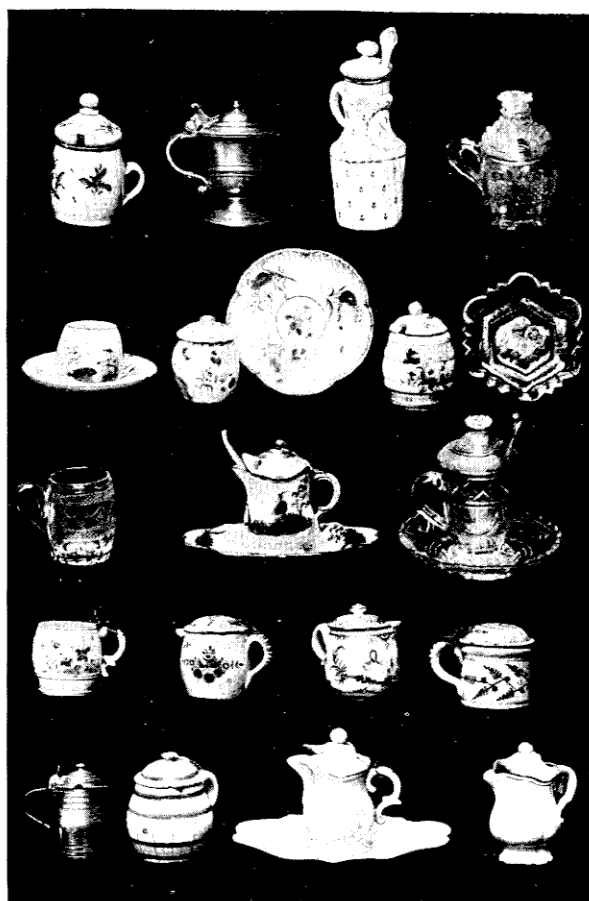
268. Deux brocs de cuivre.

Objets ayant servi à la distillerie il y a une centaine d'années.

M. HENRY POUPON (Maison GREY-POUPON, à Dijon).

269. Grand pot à oreilles, faïence blanche, décor bleu aux armes de France, avec l'inscription : MOUTARDE NOIRE NAIGEON, A DIJON (dix-huitième siècle).

270. Grand pot à oreilles, faïence blanche, décor bleu aux armes de France, avec l'inscription : MOUTARDE DE DIJON (dix-huitième siècle).



271. Grand pot à poignées et couvercle, faïence blanche, décor bleu, avec l'inscription : MOUTARDE FINE, 1816.

272. Grand pot de faïence blanche, décor polychrome aux armes de France surmontées d'une couronne fermée, avec l'inscription : MOUTARDE FINE DE DIJON (dix-huitième siècle).

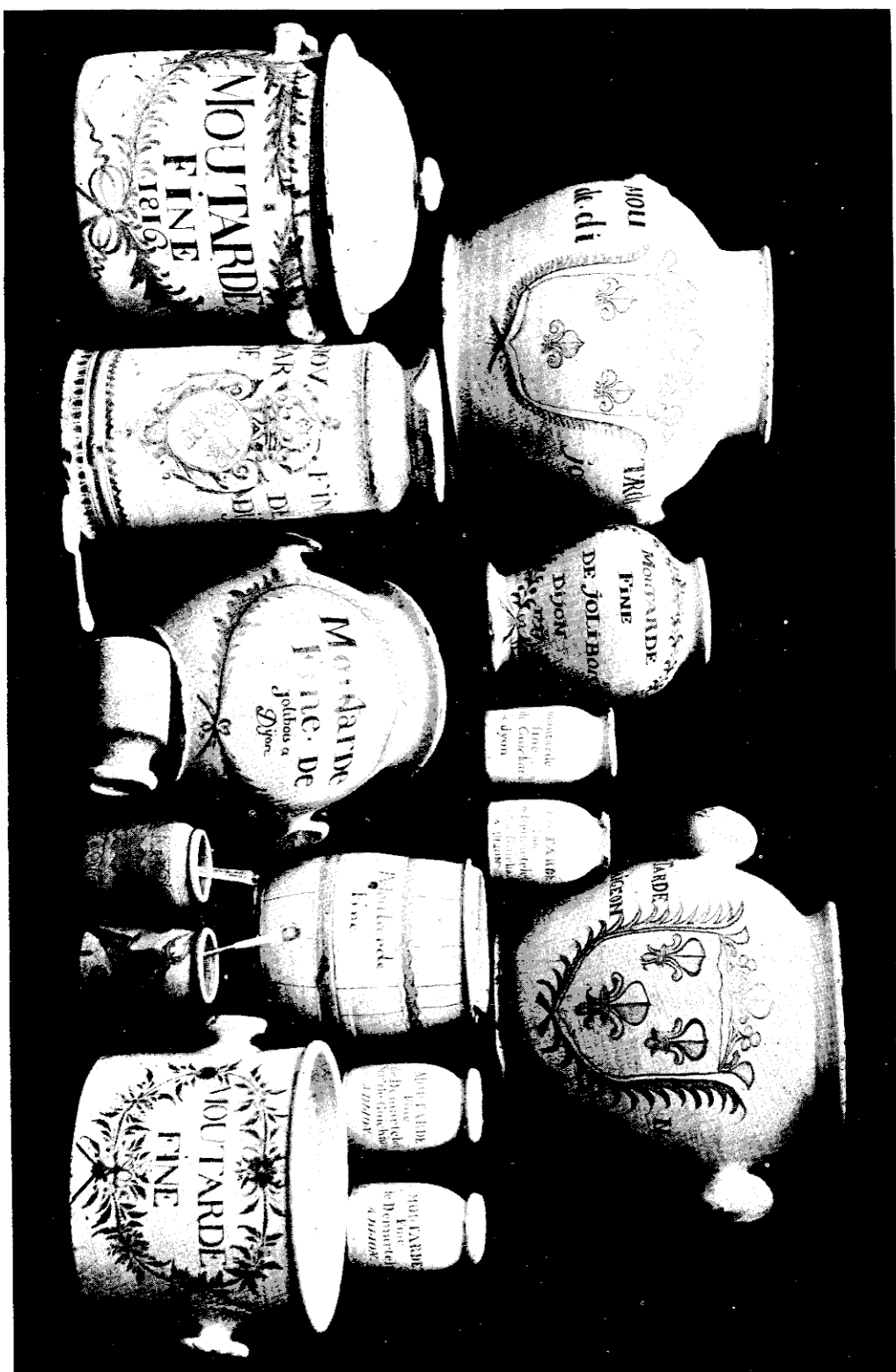
273. Grand pot à oreilles, faïence blanche, décor polychrome, avec l'inscription : MOUTARDE FINE (commencement du dix-neuvième siècle).

274. Grand pot à oreilles, faïence blanche, décor bleu, avec l'inscription : MOUTARDE FINE DE JOLIBOIS, A DIJON (dix-huitième siècle).

275. Pot en forme d'urne, faïence blanche, décor bleu, avec l'inscription : MOUTARDE FINE DE JOLIBOIS, DIJON. 1793.

N° 281.

276. Pot en forme de tonneau, faïence blanche, décor bleu, avec l'inscription : MOUTARDE FINE (commencement du dix-neuvième siècle).



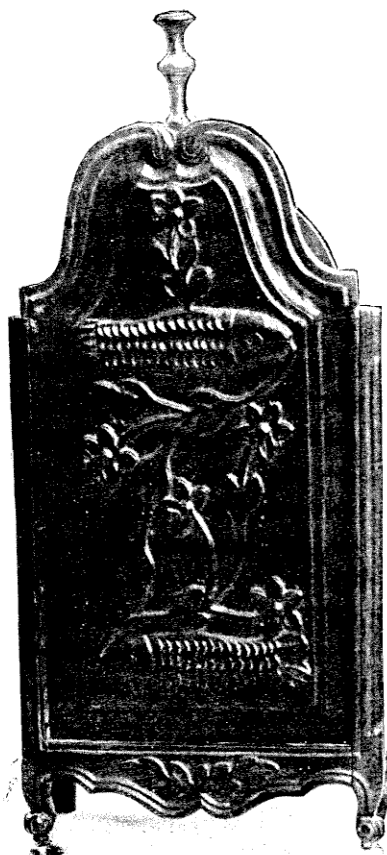
COLLECTION HENRY POUPON



COLLECTION HENRY POUPON



M. ROËLANDS



N° 298.

284. Fourchette de cuisine à deux dents, fer poli (époque Louis XV).

285. Fourchette à trois dents, manche bois, avec ornements de gravure (époque Louis XV).

286. Fourchette et cuillère, fer poli (époque Louis XV).

287. Fourchette à rôtir, fer et cuivre (époque Louis XV).

288. Louche dite pochon à anneau, le manche orné de fleurs gravées et terminé par une tête humaine, bronze (dix-septième siècle).

289. Cuillère bronze à anneau, manche formé par une Vierge à l'Enfant Jésus (dix-septième siècle).

290. Pelle à tarte, cuivre jaune et fer poli, manche gravé (dix-huitième siècle).

291. Passoire cuivre jaune, manche en fer forgé et poli (dix-septième siècle).

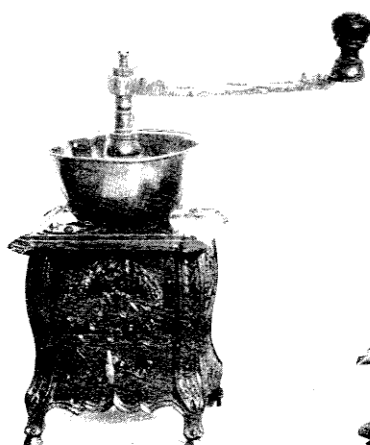
292. Passoire de forme rectangulaire, cuivre jaune, le manche terminé par une cariatide humaine (dix-huitième siècle).

293. Passoire grand modèle, cuivre jaune, monture fer et bois (dix-septième siècle).

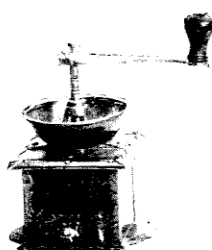
294. Un porte-œufs, le manche orné de moulures, bronze (seizième siècle).

295. Moulin à café, noyer sculpté, pays de Liège (époque Louis XV).

296. Petit moulin à café en bois, cercle de cuivre (époque Louis XV).



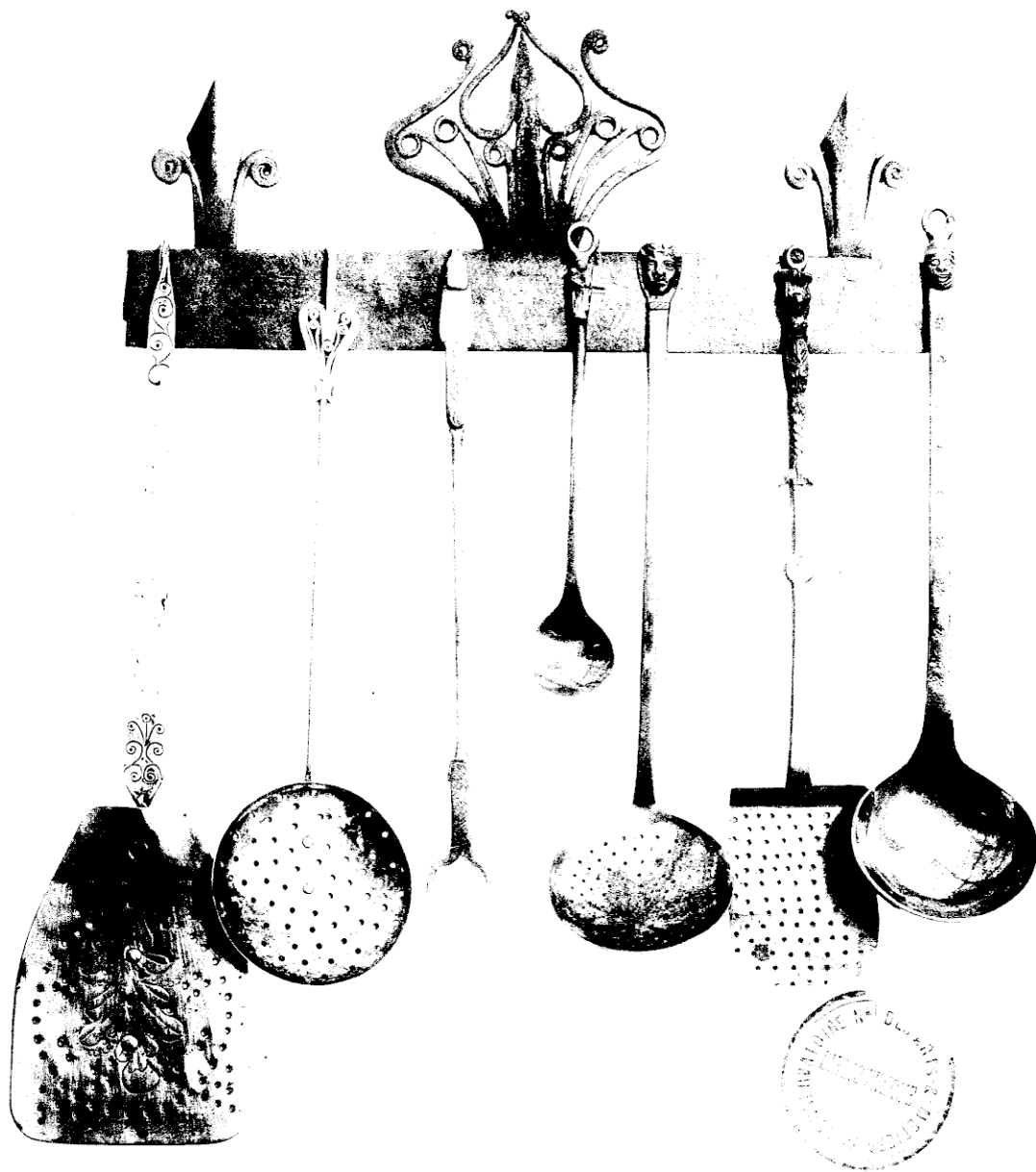
N° 295.



N° 296.

297. Deux boîtes à épices en cuivre rouge repoussé (époque Louis XV).

COLLECTIONS LE SECQ DES TOURNELLES ET ROÉLANDS



Pelles, passoires, louches et fourchette.

XV-XVII^e siècle.

Photo: M. de la Ville de Rouen

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

298. Boîte à farine en noyer sculpté; la façade, ornée de poissons et de feuillages, glisse verticalement dans les rainures. Provence (époque Louis XV).

299. Boîte à sel, en noyer sculpté, avec couvercle à charnières, et sous le magasin à sel un tiroir à épices. Provence (époque Louis XV).

300. Réchaud ajouré et ciselé cuivre rouge, manche de bois tourné (pièce de maîtrise de l'époque de la Régence).

301. Un étouffoir cuivre rouge, à ornements floraux repoussés et gravés (époque Louis XIII).

302. Trois chocolatières en cuivre rouge, de forme cylindrique, avec couvercles à ouverture centrale pour laisser passage à la cuillère, manche en bois tourné (époque Louis XV).



N° 299.



N° 315.

303. Coquemar cuivre rouge, à anse et base ornée de moulures circulaires (époque Louis XV).

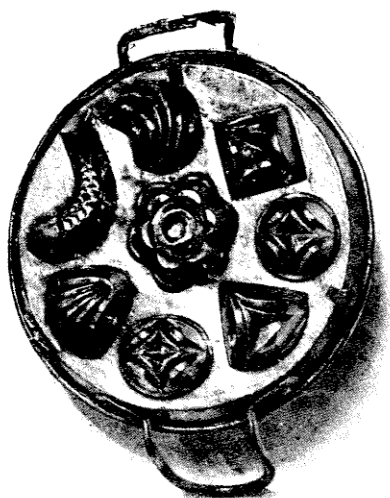
304. Gril tournant à compartiments ornés de cœurs et d'enroulements divers, fer forgé et poli (époque Louis XIV).

305. Boîte à allumettes en cuivre jaune, avec motifs repoussés et gravés, datée de 1674.

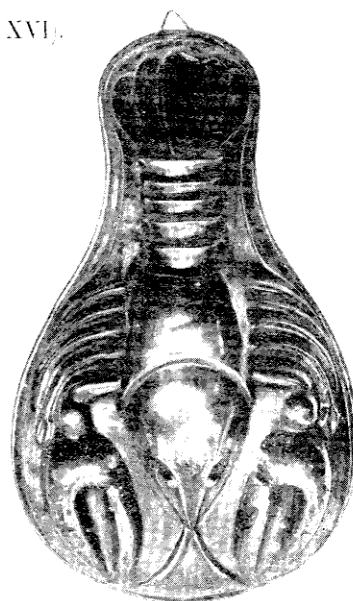
306. Casserole à pieds avec le manche orné de moulures, métal de cloche (dix-septième siècle).

307. Lèche-frite en cuivre rouge, à deux becs, avec deux manches de bois montés dans des douilles de fer.

308. Casserole sauteuse cuivre jaune (époque Louis XVI).



N° 313.



N° 311.

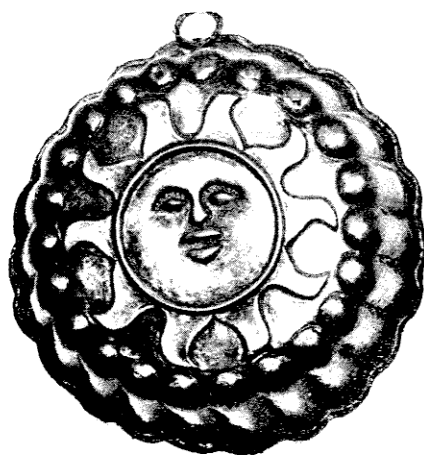
309. Poissonnière à ornements repoussés cuivre rouge (époque Louis XVI).

310. Moule à pâtisserie, le soleil, cuivre rouge (époque Louis XIV).

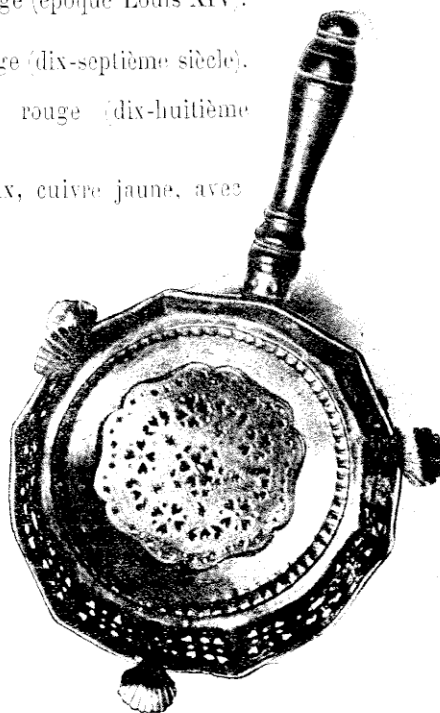
311. Moule à pâtisserie, écrevisse, cuivre rouge (dix-septième siècle).

312. Moule à pâtisserie, rosier, cuivre rouge (dix-huitième siècle).

313. Deux moules collectifs à petits gâteaux, cuivre jaune, avec poignée et pieds en fer (dix-huitième siècle).



N° 310.



N° 309.

314. Mouchette en métal de cloche, ornée vers les côtés d'une frise François I^{er} et sur le plat d'un chevalier tenant un étendard (époque de la Renaissance).

313. Modèle de fontaine Chardin, cuivre rouge, avec seau et pied (pièce de maîtrise, hauteur 0^m,10, époque Louis XV).

316. Modèle de réservoir à eau, cuivre rouge (pièce de maîtrise, hauteur 0^m,15 époque Louis XV).



N° 312

M. HENRI SARRIAU

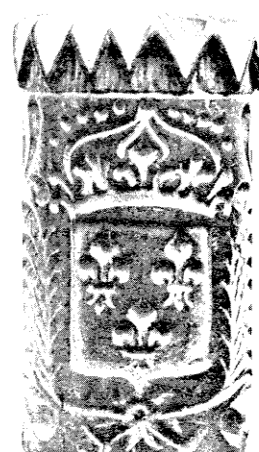
317. Rouleau à pâtisserie, bois sculpté : sur une face l'écu de France couronné ; à l'opposé,



N° 317.



N° 318.



N° 317.

une grande fleur de lis florentine (dix-huitième siècle).

318. Rouleau à pâtisserie, buis sculpté : armoiries, fleurs et animaux (dix-huitième siècle).

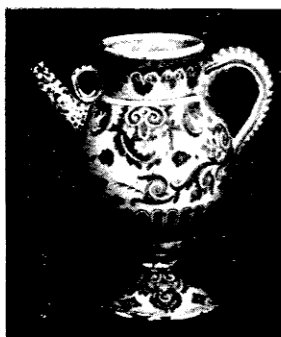
319. Moule à pâtisserie, buis sculpté : l'écu de France couronné, accosté de branches de



N° 316.

ronces; légende : VIVE LE ROY ET LE BON VIN : sur l'écusson on voit un nom : JANE PÉRIN, différentes dates, et des fleurs ajoutées à diverses époques (fin du dix-septième siècle).

M. SOMMEREISEN



N° 337.

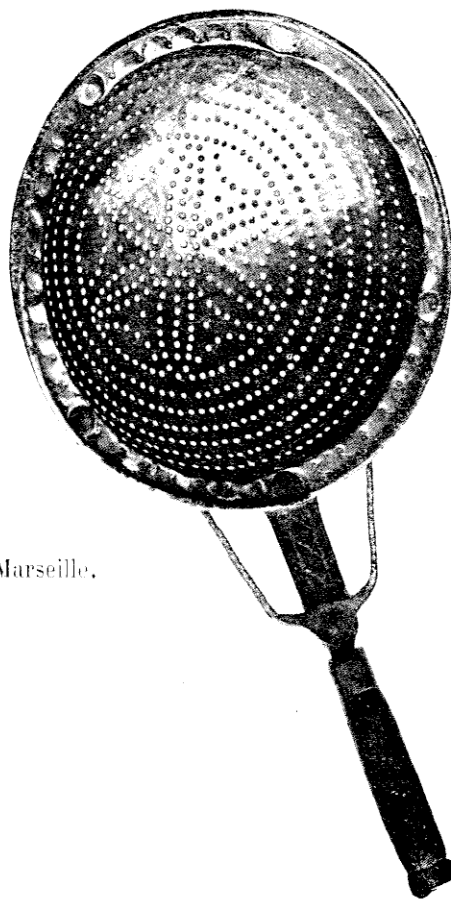
320. Bahut vaissellier à deux corps, noyer sculpté (dix-huitième siècle).

321. Grande table rectangulaire à pieds tournés et traverses à moulures dix-septième siècle.

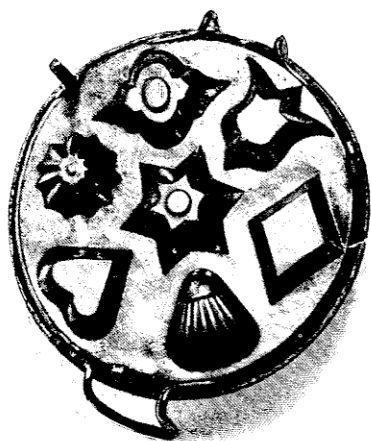
322. Pétrin, corps et couvercle cylindriques, noyer poli dix-septième siècle.

323. Horloge à gaine de bois sculpté, cadran peint (dix-septième siècle).

- 324. Chaises rustiques en bois tourné à siège de paille (dix-huitième siècle).
- 325. Saladier faïence de Clamecy.
- 326. Plat faïence de Strasbourg.
- 327. Plat faïence de Picardie.
- 328. Coupe à piédouche, faïence de Nevers.
- 329. Assiette faïence d'Apresy.
- 330. Trois assiettes faïence de Nevers.
- 331. Assiette faïence de Lille.
- 332. Deux assiettes à fleurs, faïence de Marseille.
- 333. Deux assiettes à oiseaux, faïence de Marseille.
- 334. Ecuelle faïence de Picardie.
- 335. Ecuelle faïence de Marseille.
- 336. Soupière faïence de Rouen.
- 337. Pichet fond bleu, faïence de Nevers.
- 338. Tasses et gobelets en faïence de Nevers.
- 339. Trois pots de pharmacie, faïence blanche, décor et inscriptions bleues.



N° 343.



N° 341.

- 340. Deux plats ronds en étain à bords godronnés.
- 341. Fromagère en étain.
- 342. Deux écuellen étain à oreilles.
- 343. Cafetière en étain (époque Louis XV).
- 344. Moule à gâteaux en forme de poêle, en cuivre rouge, monté sur trois pieds et muni de deux anses de fer (dix-huitième siècle).
- 345. Passoire à légumes, cuivre jaune, avec monture de fer et manche de bois (époque Louis XV).

M. LUCIEN SURUN

346. Mortier de laboratoire en métal de cloche avec ornement de feuillage et inscriptions, les poignées formées par des têtes de crocodile (dix-septième siècle).

347. Quatre pots à pharmacie, à décors et inscription polychromes (dix-huitième et commencement du dix-neuvième siècle).

348. Six dames-jeannes et fioles de pharmacie (dix-huitième et commencement du dix-neuvième siècle).



N° 346.

TABLE DES MATIÈRES



Administration des Musées centennaux (Section française).	4
Comité d'installation du Groupe X.	5
Rapport :	
Introduction.	9
La Boulangerie-cuisine.	13
La Salle d'auberge.	23
La Boutique de l'épicier-droguiste.	27
Le Laboratoire du chocolatier-confiseur.	45
La Distillerie.	57
Catalogue.	67




~~~~~  
SAINT-CLOUD. — IMPRIMERIE BELIN FRÈRES  
~~~~~