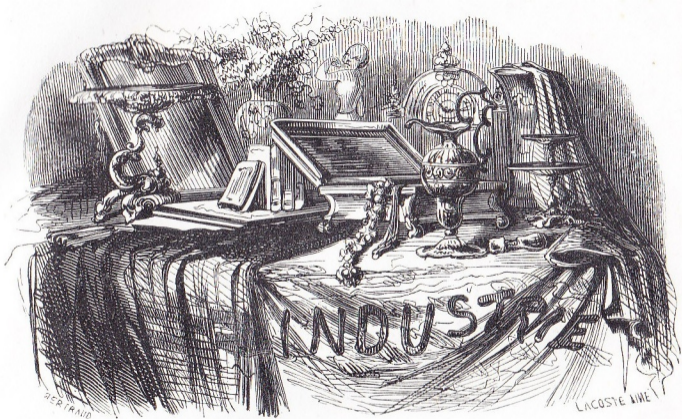


DU SUCRE, DES SUCRERIES ET DE BERTHELLEMOT.

Il est des industries qui font désirer au consommateur de connaître la source d'où lui vient telle jolie chose qu'il emploie; mais il en est telles autres pour lesquelles l'étymologie est un plaisir bien superflu. Parmi ces dernières, rangeons l'art du confiseur et du petit-fournier. Peu important en effet les accessoires scientifiques aux bouches charmantes qui mangent, croquent et savourent de si fraîches, de si bonnes, de si douces friandises! Les origines ont bien tort, ma foi, quand l'œil est là, errant et indécis sur ces fleurs, ces fruits, ces joujoux d'une nouvelle espèce, et qu'il porte envie à la dent qui va bientôt broyer de si délicates merveilles! — Le sucre nous vient d'Amérique; — il ne date guère que de deux siècles; — Lucrèce et Lucain ont eu beau dire, les Romains ne l'ont pas connu; — le petit-fournier tient le milieu entre le pâtissier et le confiseur, — et mille autres choses semblables, sont très profondes assurément et très savantes, et devraient peut-être bien nous occuper un peu; mais le moyen? Tout un essaim de souvenirs gracieux s'éveille à la pensée seule de tant de délices... « Oh! mon ami, que cela a bonne mine! »... L'appétit fait comme l'essaim de souvenirs, et si l'encre ne se change pas en sirop dans ma plume, l'eau m'en vient au moins à la bouche.—Brillat-Savarin a consacré une page de son livre à son artiste de prédilection, Achard. Je ne sais pas ce que faisait Achard; mais je ne suis

pas Brillat-Savarin, et je sais ce que fait le grand-prêtre des bonbons d'aujourd'hui: aussi vais-je lui consacrer quelques lignes (il est bon de vous dire, comme préambule, que ces quelques lignes seront dégustées par la Belgique, la Hollande, la Suisse, l'Italie, l'Espagne, l'Angleterre, le Danemark, l'Allemagne, la Prusse, l'Autriche, la Russie, l'Amérique, aussi bien que par la France, attendu que toutes ces contrées ont le bonheur de connaître les douces œuvres de M. Berthellemot).

M. Berthellemot avait, dans l'origine, son établissement rue de la Vieille-Boulerie; mais, trop relégué dans ce quartier, il se transporta bientôt au Palais-Royal, où il se fit une réputation méritée par les gracieux produits de son industrie. M. Lemoine lui succéda, et de ce dernier l'établissement a passé dans les mains de M. Bosaulet, qui, voyant le Palais-Royal perdre de sa vogue, le quitta et vint s'établir dans l'une des plus belles rues de Paris. Enfin M. Bosaulet vendit son fonds à M. E.-H.-L. Mayer, le propriétaire actuel de l'établissement de la rue Neuve-Vivienne, 49. Cette série de maîtres successeurs a religieusement conservé le nom du fondateur de la maison, nom qui reste là comme une gloire pour stimuler les successeurs, et en même temps comme une garantie pour encourager les acheteurs. M. Mayer est artiste; il dessine et sculpte. C'est été le mot de l'énigme, si je m'étais amusé à vous la soumettre, en me demandant: Comment telle chose peut-elle se faire, et telle autre, et telle autre encore? — Tout cela s'exécute parce que les idées les plus fraîches et les plus originales se traduisent à l'instant sous les doigts de cet habile confiseur, qui, Dieu me pardonne, ferait presque rêver à l'art devant un candi, et vous surprendrait cet aveu que le sucre a sa statuaire. — Et petits collets, abbés musqués, que je vous plains de n'avoir pas eu ce faiseur de friandises si délicieuses et si succulentes! Avec quelle béatitude se seraient épanouies les papilles de votre palais, s'il eût pu savourer les bonbons de Pomone, les pralines, les pastilles aux mille saveurs, les sirops, les punchs, les glaces de M. Mayer! Votre doucereux abbé de Latteignant eût fait de bien spirituels complets pour en tâter; et Vert-Vert, si les nonnes avaient habité rue Neuve-Vivienne, Vert-Vert fût mort deux mois plus tôt, tant la qualité des bonbons eût été supérieure. — Oh! l'heureuse idée! l'heureuse découverte, d'avoir cristallisé le doux jus de la canne, *tenera dulces ab arundine succos*, comme dit Lucain, ce qui prouve que les Romains connaissent bien le sucre, mais non le sucre, et que Lucullus lui-même, traitant dans le salon d'Apollon, n'eût pas le doux plaisir d'offrir à ses convives quelques assiettes du petit-four que, sur un mot de vous, M. Mayer peut à l'instant faire paraître sur votre table. — Aujourd'hui que l'on n'est plus gourmand, mais gourmet (ce qui est l'esprit du manger), qui pourrait dire tous les petits bonheurs que l'on doit à une orange glacée, à une conserve limpide, à un succulent sirop, à une glace à la vanille!!!... F. FERTIAULT.



BERTRAND

LACOSTE AINE

**PERLE D'AMOUR**

**CÉCILE**

OU

**LES TROIS AGES DE LA FEMME,**

PRÉCÉDÉE

**DES MERVEILLES DE PARIS**

illustrées d'un grand nombre de figures.

**TOME PREMIER.**

**Paris.**

**GENNEQUIN, LIBRAIRE,**

29, RUE DES GRANDS-AUGUSTINS.

1845.

# TABLE DES MATIÈRES.

---

CALENDRIER pour 1844. . . . .	5
INDUSTRIE. . . . .	7
Histoire de la maison Giroux. . . . .	9
— Coup-d'œil dans les salons. . . . .	41
Histoire de la soie et des soieries. . . . .	13
De la chaussure et des petits pieds. . . . .	15
De la gravure. . . . .	17
De la librairie. . . . .	19
Histoire de la statuette. . . . .	21
Histoire des gants. . . . .	23
Les chapeaux. . . . .	25
A propos de bottes. . . . .	27
Histoire des carrosses. . . . .	29
Des bains. . . . .	31
Typographie. . . . .	33
Les pierres précieuses. . . . .	35
Hygiène dentaire. . . . .	39
Histoire de la coiffure. . . . .	43
Du sucre, des sucreries et de Berthellemot. . . . .	46
Des cheveux et de l'hygiène capillaire. . . . .	48
Histoire de la lithographie. . . . .	52
De l'habillement des hommes. . . . .	54
De fil en aiguille. . . . .	57
Des eaux minérales et de leur emploi. . . . .	59