

fat conduit à Plymouth, où l'ancien gouverneur de Saint-Christophe termina sa vie. En apprenant sa mort, le roi, pour montrer à quel point il désapprouvait l'arrêt qui avait frappé ce marin, ordonna que son corps fût embaumé et son cercueil déposé dans un lieu connu, accorda à sa veuve et à ses enfants des pensions, « en raison de sa fidélité et de ses bons et agréables services ». De Genes était un habile mécanicien. Il avait inventé, dit le P. Labat, plusieurs machines très-belles, très-curieuses et très-utiles, comme des canons et des mortiers brisés, des haches pour déchirer les volées des vaisseaux, des horloges sans ressort et sans contre-poids toutes d'ivoire, un paon que j'ai vu qui marchait et digérait, une boule aplatie sur les deux pôles, qui remontaît d'elle-même sur un plan pressé, qui perpendiculaire, et qui descendait doucement et sans tomber, et une infinité d'autres ouvrages que le roi avait vus avec plaisir. »

GENNES (Julien-René-Benjamin de), théologien français, né à Vitry (Bretagne) en 1687, mort en 1748, frère du précédent. Il professa ensuite la théologie à Saumur, où il soutint sur la grâce une thèse qui fut censurée par la faculté de théologie et un plan pressé entra dans la disgrâce de Saumur après cette affaire, puis habita Montmorncy et Troyes, où il se livra avec succès à la prédication. Un sermon véhément qu'il prononça dans cette dernière ville le fit envoyer à Nancy, où il fut chargé de la défense de prêcher. En 1729, de Genes fut exclu de sa congrégation. A partir de ce moment, il erra de retraite en retraite, fut quelque temps enfermé à la Bastille (1734), et termina ses jours à Semerville, près de Blois, vivant en laque, ne disant pas la messe et passant plusieurs années sans faire ses prières. Il s'était jeté dans la parti des convulsionnaires et avait été favorisé de leurs folies de leurs prétendus miracles. Nous citerons parmi ses ouvrages : *Lettre et instruction pastorale de Mgr l'évêque de Senes* (Jean-Sauvan), contre les opinions de quelques novateurs théologiques (1735, in-4°); *Reflexions importantes sur le miracle arrivé au mois d'octobre 1737, au bourg de Moisy-en-Brie* (1738); *Reclamations des défenseurs légitimes des convulsionnaires* (1742-1743).

GENNES (Pierre de), juriscosulte français, né à Chartres en 1701, mort à Paris en 1759. Il a composé, à l'occasion d'affaires judiciaires, plusieurs mémoires remarquables, sinon par de grands traits d'éloquence, du moins par une argumentation solide, par une grande habileté à présenter tous les points d'une cause sous leur jour le plus avantageux; enfin par une style facile et naturel. Nous citerons principalement de lui : *Mémoire pour le sieur de La Bourdonnais, avec deux pièces justificatives pour le sieur Duplet, en ce qui concerne le contrat de mariage* (Paris, 1750 et 1751, 2 vol. in-4°); *Mémoire pour le sieur Duplet, en ce qui concerne la Compagnie des Indes* (Paris, 1756, in-4°).

GENNETTE (Claude-Léopold), physicien français, né à Eulmont, près de Nancy, en 1706, mort en 1782. Il s'instruisit presque seul, fut attaché, en qualité d'aide au professeur de physique de l'Académie de Lunéville, s'occupa particulièrement d'hydrostatique, de mécanique, de métallurgie, et devint ensuite directeur du cabinet de physique de l'empereur à Vienne. Genette visita les principales mines de l'empire, pour étudier les procédés d'exploitation et chercher les moyens de les améliorer; il s'occupa de perfectionner les cheminées, de les empêcher de fumer, etc., et il inventa plusieurs appareils propres à établir une bonne ventilation dans les hôpitaux. Nous citerons parmi ses écrits : *Construction de cheminées qui garantissent de la fumée et de la fumée* (Paris, 1760); *Manuel des laborieux réduisant à quatre chefs principaux ce qu'il y a d'essentiel dans la question des champs* (Nancy, 1764); *Purification de l'air corrompu dans les hôpitaux, les prisons et les vaisseaux de mer, par le moyen d'un renouvellement continu d'air pur et frais* (Nancy, 1767, in-8°); *Connaissance des veines de houille en charbon de terre, et leur exploitation dans la mine qui les contient* (1774, in-4°).

GENNETTE s. f. (gén-nè-tè) — de geneta, même sens; du grec gena, famille. Antiq. gr. Chacun des membres d'une même famille; *Chacune des familles imaginées par Cécrops* est composé de trente GENNETTES.

GENNETTE s. m. (jén-nè-tain). Comm. Espece de vin d'Orléans.

GENNEVILLIERS, village et commune de France (Seine), cant. de Courbevoie, arrond. et à 4 kilom. O. de Saint-Denis, à 10 kilom. N. de Paris, dans une belle plaine près de la Seine; pop. 1857, 1,445 habitants. Not., 139 hab. Fabricque de noir animal, savons, produits chimiques. Belvédère en forme de petit temple.

GENOD (Michel-Philibert), peintre français, né à Lyon en 1745, mort à Paris en 1822. Élève de Bion, il quitta de très-bonne heure l'atelier du professeur lyonnais pour venir à Paris. *La Bonne mère et l'enfant malade* attirer sur lui l'attention (Salon de 1812). On le vit à la *Bénédictine paternelle*, *La Sœur hospitalière*, *l'Artésienne*; *Jeanne pleurant son fils*; *Psyché et l'Amour*; les *Prisonniers d'Etat sous Louis XIII*; *Monsieur de Farnèse* (musée du Luxembourg); la *Cin-*

quante (Salon de 1855), petit chef-d'œuvre de bonhomie, de sentiment et d'observation; le *Prisonnier* (1857); le *Roi tout d'un Apprenti peintre* (1861).

GENOGRAPIE s. m. (jé-no-gra-fe). Techn. Encre au moyen de laquelle on peut, sans pression, reproduire l'écriture.

GENOIS, OISE s. et adj. (jé-noi, ô-ze). Habitant de Gènes; qui appartient à Gènes ou à ses habitants : *Les GÉNOIS. Les femmes GÉNOISES. La marine génoise*.

— B-art. *École génoise*. Une des écoles de peinture de l'Italie.

— s. f. Métrol. Ancienne monnaie de Gènes. || On dit aussi GÉNOVINE.

— Art culin. Petit gâteau de dessert fait avec des œufs, des amandes, du beurre, de la farine, du sucre et du sel.

Génois (ÉCOLE). L'école génoise est la moins importante des écoles d'Italie : elle s'est développée assez tard et n'a produit qu'un petit nombre de maîtres restés célèbres. Mais, si l'on considère la quantité d'ouvrages qui ont été peints dans cette ville, elle a rempli les palais et les églises de Gènes, de Savone, de Voltri et des autres villes de l'ancienne Ligurie, on ne peut moins s'étonner d'admirer sa fécondité. Il faut rendre hommage aussi à cette passion de l'art que Gènes a partagée avec les autres républiques commerçantes de l'Italie, et qu'elle a témoignée non seulement à elle-même, mais encore vis-à-vis de beaucoup de grands maîtres des autres écoles qui ont été appelés à enrichir de leurs œuvres les monuments de cette ville. Il est d'ailleurs remarquable que l'influence de ces maîtres étrangers a été considérable sur l'école génoise, qui n'a guère produit de talents tout à fait originaux.

— **PEINTURE**. Le P. Spottorno (*Storia letteraria della Liguria*, 1824-1826) a publié quelques renseignements sur l'ancienne école de Gènes. Il a relevé les noms de plusieurs peintres de cette ville appartenant au xiv^e et au xv^e siècle. Le seul de ces artistes dont un ouvrage soit parvenu jusqu'à nous est un certain Francesco de Oberto, qui a écrit son nom, avec la date 1398, au bas d'une peinture représentant la *Vierge entourée de deux anges* : ce tableau ne rappelle en rien, au dire de Lanzi, la manière de Giotto, qui florissait à la même époque. Vers le milieu du xve siècle, il y avait à Gènes plusieurs peintres de l'Allemagne ou des Pays-Bas. Le cloître de l'ancien couvent des dominicains de Santa-Maria-di-Castello renferme une *Annunciation* peinte en détrempe sur la muraille et portant l'inscription : *Justus d'Allemagne pinxit*, 1451. Ce Justus ou Josse d'Allemagne a été confondu à tort par quelques auteurs, avec Josse de Gand, un des plus grands peintres de l'Allemagne au xv^e siècle. La manière des deux peintres est fort différente : Josse de Gand est un peu disciple de l'école de Bruges. Justus d'Allemagne sa rapproche davantage de l'école de Cologne. Le P. Spottorno nomme un autre Allemand du nom de Conrad comme ayant suivi Justus à Gènes, et pense qu'il eut pour disciple Lodovico Brea, de Nice, qui dans d'autres ouvrages ressemble comme le fondateur de l'école génoise. On conserve à Gènes de tableaux de ce dernier, qui florit de 1483 à 1518. « Il est inférieur, à l'égard de talent, à un très-petit nombre d'entre eux pour la beauté des têtes et la vivacité des couleurs, qui se sont conservées presque sans altération. Ses plis ont de la grâce, sa composition est sage et son choix de sa perspective prouve qu'il recherchait les difficultés. » Ces qualités mêmes indiquent que Brea adopta le style des maîtres du Nord. Il forma plusieurs élèves, dont les plus connus sont Antonio Semini, Teramo Faggis; mais ceux-ci abandonnèrent la manière tedesque pour suivre le grand style des écoles de Milan, de Mantoue et de Rome, importé à Gènes par le peintre de grand talent, Carlo del Mantegna, élève de Mantegna, et Pin-Francesco Sacchi, de Pavie, qui tous deux donnèrent une vive impulsion à l'école génoise. Antonio Semini, né vers 1488, mort après 1547, n'inspira des œuvres de ces maîtres et fut lui-même un artiste du plus grand mérite; Lanzi le regarde comme ayant été le Pérugin de son école. Il est deux fils, Andrea (1510-1568) et Ottavio, qui s'occupèrent de la manière de Raphaël et allèrent étudier à Rome même; à leur retour dans leur patrie, ils exécutèrent de nombreux peintures à la fresque. Ottavio, qui s'occupa d'histoire naturelle, fut un des grands peintres de son école; il fut employé aux travaux de son père, et comme témoignage de son habileté, on cite la méprise d'un peintre éminent, Cesare Procacci, qui prit une de ses fresques, l'*Enlèvement des Sabines*, pour un ouvrage de Raphaël.

Le style de Raphaël fut apporté et enseigné à Gènes par un élève même de ce maître des maîtres, par Felino del Yaga. Felino vint dans cette ville en 1528, après le sac de Rome, et y fut accueilli avec bienveillance par le prince Doria, qui, pendant plusieurs années, l'employa aux travaux de son père, et comme peintre des artistes génois qui reçurent ses leçons. Les deux frères Lazzaro et Pantaleone

Calvi se montrèrent particulièrement habiles comme peintres de paysages; Luca Cambiaso, un des meilleurs artistes qu'ait produits l'école génoise, prit pour modèle les ouvrages de Raphaël et de Michel-Ange, et devint un dessinateur hardi, rapide, expansif, grandiose; il exécuta un grand nombre de tableaux de chevalet et de vastes peintures à fresque, tant à Gènes qu'en Espagne, où il fut appelé par Philippe II pour travailler à la décoration de l'Escorial. Il eut pour élèves son fils Orazio, Lazzaro Tavaronne, Nic. Granello, Cesare Corte, etc.

Bernardo Castello (1557-1629), élève d'Andrea Semini, se distingua par la fécondité de son imagination; il fut l'ami du Tasse, dont il illustra la *Jérusalem délivrée*, et de la plupart des autres poètes italiens de son temps; il avait peu d'habileté et de facilité comme dessinateur que comme peintre. Il eut trois fils, qui s'adonnèrent à la peinture; le seul dont les œuvres jouissent encore de l'estime des connaisseurs est Valerio Castello, mort en 1659, à l'âge de trente-cinq ans.

Gio-Battista Paggi, dont le premier maître fut le Cambiaso, passa une grande partie de sa vie à Florence, où l'on vit plusieurs peintures de sa main. Revint à Gènes à l'âge de quarante-six ans, il exécuta pour les églises et les galeries de cette ville de nombreux ouvrages, entre autres un *Massacre des innocents*, qui peignit pour la famille Loria, en contrepoids, dit-on, avec les autres. Ce dernier maître séjourna quelque temps à Gènes et y exécuta d'importants ouvrages pour les églises et les palais. Après lui, Van Dyck vint dans cette ville, où il exécuta pour les riches tableaux, principalement des portraits, qui, conservés pieusement par les descendants de cette opulente noblesse, attirent aujourd'hui l'attention de ses compatriotes. Vers la fin de son époque, d'autres artistes étrangers, les Flamands Godefrid et Cornelle Waelis, paysagistes, Sophonisbe Anguissola ou Anguissola, portraitistes, et quelques autres, tels que les Procacci, le Gentileschi, Aurelio Lorni, le Salimbeni, Pietro Sorri, Agostino Tassi, et notre compatriote Simon Vouet firent à Gènes un séjour plus ou moins prolongé.

Plusieurs des divers maîtres que nous venons de nommer, et particulièrement sous celle de Rubens et de Van Dyck, l'école génoise recherche les qualités de couleur et d'imitation de la nature, et se livre à la fin de son époque, à d'autres fois, au contraire, dans une affectation d'élegance et de grâce; mais, en général, elle rivalisa de la fin du siècle honorable avec les autres écoles italiennes du xvii^e siècle, et produisit quelques-uns des maîtres les plus distingués de cette époque.

Parmi ces maîtres, il faut citer en première ligne Bernardo Strozzi (1581-1644), appelé communément le *Capucin* ou le *Prêtre génois*, qui, par ses portraits, Bernardo Soli, un autre maître Pietro Sorri, de Sienne, qui était venu s'établir à Gènes en 1595. Au naturalisme de Caravage, qui fut un de ses modèles, il joignit les qualités de couleur et de moelleux que lui donna celui de Murillo et certaines qualités de clair-obscur qui font songer à Rembrandt; hâtons-nous de dire, avec le plus récent des historiens de l'école génoise, que Strozzi ne fut pas un imitateur de toutes les écoles; que Strozzi ne dut rien à Rembrandt ni à Murillo, car il était tout formé et assez âgé lorsque ces deux maîtres commencèrent l'un Gènes, couronné et soutenu par deux académies, avec cette inscription : *dux. et gubernator. Genuensis*; Le loge et les gouverneurs de la république génoise).

Les génoises postérieures à celles-ci, fabriquées sous le gouvernement de la république ligurienne, au lieu d'être, je fabrique, et représentent une déesse couronnée de tours, assise sur un cube, tenant de la main droite une pique et s'appuyant de l'autre sur un écu à la croix génoise. On lit autour : *REPUBLICA LIGURICA (République de Ligurie)*. Au revers est un faisceau d'armes, surmonté du bonnet de la Liberté et placé entre deux palmes, avec la légende italienne : *NELLE UNIONE LA FORZA*. Dans l'union réside la force. On trouve, en outre, sur la tranche, l'indication du titre et du poids de la pièce.

Les anciennes génoises de 100 livres, du poids de 281 r., sont au même titre et aux mêmes empreintes que les premières pièces décrites ci-dessus.

Toutes ces pièces sont démonétisées et les monnaies qui circulent en ont cours à Gènes sont celles d'Italie, dont cet ancien Etat fait aujourd'hui partie. La génoise d'argent était aussi appelée *croizat*; elle était aux mêmes empreintes que la génoise d'or.

— Art culin. Les génoises étaient des pièces de pâtisserie très-renommées, comme entrées, mets, il y a trois quarts de siècle. Bien que moins recherchés aujourd'hui, elles figurent dans les menus de tous les hôtels et dans les plats qui sert à obtenir les génoises se compose d'amandes douces pilées, pilées et mouillées pendant le pliage et de sucre. On y ajoute 15 grammes de beurre frais fondu et le même poids de farine, avec 500 grammes de sucre; on bat le tout jusqu'à ce qu'on ait une pâte soignée et

lisse. On étend cette pâte à peu près de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs sur une plaque beurrée ayant rebord, et l'on met le tout dans un four, à une température de 160°; la génoise monte un peu et se dore; on la retire, on la retourne, puis on la remet un instant au four. On coupe le gâteau en croissants, en losanges ou en ronds, qui portent le nom de génoises.

Pour varier les génoises, on joint à la pâte, au moment de mettre en moules, le cinquième environ de son poids, soit de raisins de Corinthe, soit de pistaches coupées, soit de cédrats confits en petits dés, soit d'anis blanc; ou bien on la parfume à la vanille, à la rose, à la fleur d'orange, au rhum, au marasquin, etc. D'autres fois, on mélange les génoises avec un blanc d'œuf au moyen d'un corno à perler; on place entre chaque petite perle produite par ce corno, sur la surface de la génoise, un grain de raisin de Corinthe, une perle de gélee de groseilles, de coings, de pommes ou de marmelade d'abricots.

Les génoises ajoutées alors à leur nou ce lui du fruit ou du parfum que l'on a mélangé à la pâte; elles deviennent, à la fleur d'orange, à la rose, à la vanille, au chocolat, au rhum, au cédrat, au marasquin, aux anis, aux pistaches, au marasquin, aux avelines, aux amandes amères, etc. Meringues, les génoises deviennent génoises perlées; les formes qu'elles affectent alors le plus ordinairement sont le losange, la couronne, le croissant.

— *Génoises à l'Allemande* ou à la reine. Ces génoises, qu'il ne faut pas confondre avec les gâteaux à la reine, bien qu'elles leur ressemblent beaucoup, s'obtiennent de la façon suivante : On jette à jarnes d'œufs dans un mélange de 185 grammes de beurre, cinq grammes de crème bouillante, 200 grammes de sucre parfumé, un grain de sel; on fait mijoter une demi-heure, après laquelle on ajoute à ce mélange dix autres jaunes d'œufs et l'on jette immédiatement sur un grand plâtré à rebord, légèrement beurré, pour cuire au four mouillé. Après la cuisson, on coupe en deux parties égales; sur l'une qui reste au fond, on verse des confitures ou des crèmes; l'autre est mise sur le tout, et à l'aide d'un coupe-pâte, on dissèque le gâteau, pour produire dix autres jaunes d'œufs et l'on jette à rebord. Les sculpteurs étrangers, le Sansovino et Montorsoli de Florence, Silvio Costi de Piseolo, Nicolo da Corte, Lombardi, Gasparo et d'autres, ont travaillé à Gènes. Casone peu négligés pendant la période précédente; elle tomba parfois dans un naturalisme un peu brutal, et d'autres fois, au contraire, dans une affectation d'élegance et de grâce; mais, en général, elle rivalisa de la fin du siècle honorable avec les autres écoles italiennes du xvii^e siècle, et produisit quelques-uns des maîtres les plus distingués de cette époque.

Parmi ces maîtres, il faut citer en première ligne Bernardo Strozzi (1581-1644), appelé communément le *Capucin* ou le *Prêtre génois*, qui, par ses portraits, Bernardo Soli, un autre maître Pietro Sorri, de Sienne, qui était venu s'établir à Gènes en 1595. Au naturalisme de Caravage, qui fut un de ses modèles, il joignit les qualités de couleur et de moelleux que lui donna celui de Murillo et certaines qualités de clair-obscur qui font songer à Rembrandt; hâtons-nous de dire, avec le plus récent des historiens de l'école génoise, que Strozzi ne fut pas un imitateur de toutes les écoles; que Strozzi ne dut rien à Rembrandt ni à Murillo, car il était tout formé et assez âgé lorsque ces deux maîtres commencèrent l'un Gènes, couronné et soutenu par deux académies, avec cette inscription : *dux. et gubernator. Genuensis*; Le loge et les gouverneurs de la république génoise).

Les génoises postérieures à celles-ci, fabriquées sous le gouvernement de la république ligurienne, au lieu d'être, je fabrique, et représentent une déesse couronnée de tours, assise sur un cube, tenant de la main droite une pique et s'appuyant de l'autre sur un écu à la croix génoise. On lit autour : *REPUBLICA LIGURICA (République de Ligurie)*. Au revers est un faisceau d'armes, surmonté du bonnet de la Liberté et placé entre deux palmes, avec la légende italienne : *NELLE UNIONE LA FORZA*. Dans l'union réside la force. On trouve, en outre, sur la tranche, l'indication du titre et du poids de la pièce.

Les anciennes génoises de 100 livres, du poids de 281 r., sont au même titre et aux mêmes empreintes que les premières pièces décrites ci-dessus. Toutes ces pièces sont démonétisées et les monnaies qui circulent en ont cours à Gènes sont celles d'Italie, dont cet ancien Etat fait aujourd'hui partie. La génoise d'argent était aussi appelée *croizat*; elle était aux mêmes empreintes que la génoise d'or.

— Art culin. Les génoises étaient des pièces de pâtisserie très-renommées, comme entrées, mets, il y a trois quarts de siècle. Bien que moins recherchés aujourd'hui, elles figurent dans les menus de tous les hôtels et dans les plats qui sert à obtenir les génoises se compose d'amandes douces pilées, pilées et mouillées pendant le pliage et de sucre. On y ajoute 15 grammes de beurre frais fondu et le même poids de farine, avec 500 grammes de sucre; on bat le tout jusqu'à ce qu'on ait une pâte soignée et

lisse. On étend cette pâte à peu près de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs sur une plaque beurrée ayant rebord, et l'on met le tout dans un four, à une température de 160°; la génoise monte un peu et se dore; on la retire, on la retourne, puis on la remet un instant au four. On coupe le gâteau en croissants, en losanges ou en ronds, qui portent le nom de génoises.

Pour varier les génoises, on joint à la pâte, au moment de mettre en moules, le cinquième environ de son poids, soit de raisins de Corinthe, soit de pistaches coupées, soit de cédrats confits en petits dés, soit d'anis blanc; ou bien on la parfume à la vanille, à la rose, à la fleur d'orange, au rhum, au marasquin, etc. D'autres fois, on mélange les génoises avec un blanc d'œuf au moyen d'un corno à perler; on place entre chaque petite perle produite par ce corno, sur la surface de la génoise, un grain de raisin de Corinthe, une perle de gélee de groseilles, de coings, de pommes ou de marmelade d'abricots.

Les génoises ajoutées alors à leur nou ce lui du fruit ou du parfum que l'on a mélangé à la pâte; elles deviennent, à la fleur d'orange, à la rose, à la vanille, au chocolat, au rhum, au cédrat, au marasquin, aux anis, aux pistaches, au marasquin, aux avelines, aux amandes amères, etc. Meringues, les génoises deviennent génoises perlées; les formes qu'elles affectent alors le plus ordinairement sont le losange, la couronne, le croissant.

— *Génoises à l'Allemande* ou à la reine. Ces génoises, qu'il ne faut pas confondre avec les gâteaux à la reine, bien qu'elles leur ressemblent beaucoup, s'obtiennent de la façon suivante : On jette à jarnes d'œufs dans un mélange de 185 grammes de beurre, cinq grammes de crème bouillante, 200 grammes de sucre parfumé, un grain de sel; on fait mijoter une demi-heure, après laquelle on ajoute à ce mélange dix autres jaunes d'œufs et l'on jette immédiatement sur un grand plâtré à rebord, légèrement beurré, pour cuire au four mouillé. Après la cuisson, on coupe en deux parties égales; sur l'une qui reste au fond, on verse des confitures ou des crèmes; l'autre est mise sur le tout, et à l'aide d'un coupe-pâte, on dissèque le gâteau, pour produire dix autres jaunes d'œufs et l'on jette à rebord. Les sculpteurs étrangers, le Sansovino et Montorsoli de Florence, Silvio Costi de Piseolo, Nicolo da Corte, Lombardi, Gasparo et d'autres, ont travaillé à Gènes. Casone peu négligés pendant la période précédente; elle tomba parfois dans un naturalisme un peu brutal, et d'autres fois, au contraire, dans une affectation d'élegance et de grâce; mais, en général, elle rivalisa de la fin du siècle honorable avec les autres écoles italiennes du xvii^e siècle, et produisit quelques-uns des maîtres les plus distingués de cette époque.

Parmi ces maîtres, il faut citer en première ligne Bernardo Strozzi (1581-1644), appelé communément le *Capucin* ou le *Prêtre génois*, qui, par ses portraits, Bernardo Soli, un autre maître Pietro Sorri, de Sienne, qui était venu s'établir à Gènes en 1595. Au naturalisme de Caravage, qui fut un de ses modèles, il joignit les qualités de couleur et de moelleux que lui donna celui de Murillo et certaines qualités de clair-obscur qui font songer à Rembrandt; hâtons-nous de dire, avec le plus récent des historiens de l'école génoise, que Strozzi ne fut pas un imitateur de toutes les écoles; que Strozzi ne dut rien à Rembrandt ni à Murillo, car il était tout formé et assez âgé lorsque ces deux maîtres commencèrent l'un Gènes, couronné et soutenu par deux académies, avec cette inscription : *dux. et gubernator. Genuensis*; Le loge et les gouverneurs de la république génoise).

Les génoises postérieures à celles-ci, fabriquées sous le gouvernement de la république ligurienne, au lieu d'être, je fabrique, et représentent une déesse couronnée de tours, assise sur un cube, tenant de la main droite une pique et s'appuyant de l'autre sur un écu à la croix génoise. On lit autour : *REPUBLICA LIGURICA (République de Ligurie)*. Au revers est un faisceau d'armes, surmonté du bonnet de la Liberté et placé entre deux palmes, avec la légende italienne : *NELLE UNIONE LA FORZA*. Dans l'union réside la force. On trouve, en outre, sur la tranche, l'indication du titre et du poids de la pièce.

Les anciennes génoises de 100 livres, du poids de 281 r., sont au même titre et aux mêmes empreintes que les premières pièces décrites ci-dessus. Toutes ces pièces sont démonétisées et les monnaies qui circulent en ont cours à Gènes sont celles d'Italie, dont cet ancien Etat fait aujourd'hui partie. La génoise d'argent était aussi appelée *croizat*; elle était aux mêmes empreintes que la génoise d'or.

— Art culin. Les génoises étaient des pièces de pâtisserie très-renommées, comme entrées, mets, il y a trois quarts de siècle. Bien que moins recherchés aujourd'hui, elles figurent dans les menus de tous les hôtels et dans les plats qui sert à obtenir les génoises se compose d'amandes douces pilées, pilées et mouillées pendant le pliage et de sucre. On y ajoute 15 grammes de beurre frais fondu et le même poids de farine, avec 500 grammes de sucre; on bat le tout jusqu'à ce qu'on ait une pâte soignée et

lisse. On étend cette pâte à peu près de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs sur une plaque beurrée ayant rebord, et l'on met le tout dans un four, à une température de 160°; la génoise monte un peu et se dore; on la retire, on la retourne, puis on la remet un instant au four. On coupe le gâteau en croissants, en losanges ou en ronds, qui portent le nom de génoises.

Pour varier les génoises, on joint à la pâte, au moment de mettre en moules, le cinquième environ de son poids, soit de raisins de Corinthe, soit de pistaches coupées, soit de cédrats confits en petits dés, soit d'anis blanc; ou bien on la parfume à la vanille, à la rose, à la fleur d'orange, au rhum, au marasquin, etc. D'autres fois, on mélange les génoises avec un blanc d'œuf au moyen d'un corno à perler; on place entre chaque petite perle produite par ce corno, sur la surface de la génoise, un grain de raisin de Corinthe, une perle de gélee de groseilles, de coings, de pommes ou de marmelade d'abricots.

Les génoises ajoutées alors à leur nou ce lui du fruit ou du parfum que l'on a mélangé à la pâte; elles deviennent, à la fleur d'orange, à la rose, à la vanille, au chocolat, au rhum, au cédrat, au marasquin, aux anis, aux pistaches, au marasquin, aux avelines, aux amandes amères, etc. Meringues, les génoises deviennent génoises perlées; les formes qu'elles affectent alors le plus ordinairement sont le losange, la couronne, le croissant.

— *Génoises à l'Allemande* ou à la reine. Ces génoises, qu'il ne faut pas confondre avec les gâteaux à la reine, bien qu'elles leur ressemblent beaucoup, s'obtiennent de la façon suivante : On jette à jarnes d'œufs dans un mélange de 185 grammes de beurre, cinq grammes de crème bouillante, 200 grammes de sucre parfumé, un grain de sel; on fait mijoter une demi-heure, après laquelle on ajoute à ce mélange dix autres jaunes d'œufs et l'on jette immédiatement sur un grand plâtré à rebord, légèrement beurré, pour cuire au four mouillé. Après la cuisson, on coupe en deux parties égales; sur l'une qui reste au fond, on verse des confitures ou des crèmes; l'autre est mise sur le tout, et à l'aide d'un coupe-pâte, on dissèque le gâteau, pour produire dix autres jaunes d'œufs et l'on jette à rebord. Les sculpteurs étrangers, le Sansovino et Montorsoli de Florence, Silvio Costi de Piseolo, Nicolo da Corte, Lombardi, Gasparo et d'autres, ont travaillé à Gènes. Casone peu négligés pendant la période précédente; elle tomba parfois dans un naturalisme un peu brutal, et d'autres fois, au contraire, dans une affectation d'élegance et de grâce; mais, en général, elle rivalisa de la fin du siècle honorable avec les autres écoles italiennes du xvii^e siècle, et produisit quelques-uns des maîtres les plus distingués de cette époque.

Parmi ces maîtres, il faut citer en première ligne Bernardo Strozzi (1581-1644), appelé communément le *Capucin* ou le *Prêtre génois*, qui, par ses portraits, Bernardo Soli, un autre maître Pietro Sorri, de Sienne, qui était venu s'établir à Gènes en 1595. Au naturalisme de Caravage, qui fut un de ses modèles, il joignit les qualités de couleur et de moelleux que lui donna celui de Murillo et certaines qualités de clair-obscur qui font songer à Rembrandt; hâtons-nous de dire, avec le plus récent des historiens de l'école génoise, que Strozzi ne fut pas un imitateur de toutes les écoles; que Strozzi ne dut rien à Rembrandt ni à Murillo, car il était tout formé et assez âgé lorsque ces deux maîtres commencèrent l'un Gènes, couronné et soutenu par deux académies, avec cette inscription : *dux. et gubernator. Genuensis*; Le loge et les gouverneurs de la république génoise).

Les génoises postérieures à celles-ci, fabriquées sous le gouvernement de la république ligurienne, au lieu d'être, je fabrique, et représentent une déesse couronnée de tours, assise sur un cube, tenant de la main droite une pique et s'appuyant de l'autre sur un écu à la croix génoise. On lit autour : *REPUBLICA LIGURICA (République de Ligurie)*. Au revers est un faisceau d'armes, surmonté du bonnet de la Liberté et placé entre deux palmes, avec la légende italienne : *NELLE UNIONE LA FORZA*. Dans l'union réside la force. On trouve, en outre, sur la tranche, l'indication du titre et du poids de la pièce.

Les anciennes génoises de 100 livres, du poids de 281 r., sont au même titre et aux mêmes empreintes que les premières pièces décrites ci-dessus. Toutes ces pièces sont démonétisées et les monnaies qui circulent en ont cours à Gènes sont celles d'Italie, dont cet ancien Etat fait aujourd'hui partie. La génoise d'argent était aussi appelée *croizat*; elle était aux mêmes empreintes que la génoise d'or.

— Art culin. Les génoises étaient des pièces de pâtisserie très-renommées, comme entrées, mets, il y a trois quarts de siècle. Bien que moins recherchés aujourd'hui, elles figurent dans les menus de tous les hôtels et dans les plats qui sert à obtenir les génoises se compose d'amandes douces pilées, pilées et mouillées pendant le pliage et de sucre. On y ajoute 15 grammes de beurre frais fondu et le même poids de farine, avec 500 grammes de sucre; on bat le tout jusqu'à ce qu'on ait une pâte soignée et

lisse. On étend cette pâte à peu près de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs sur une plaque beurrée ayant rebord, et l'on met le tout dans un four, à une température de 160°; la génoise monte un peu et se dore; on la retire, on la retourne, puis on la remet un instant au four. On coupe le gâteau en croissants, en losanges ou en ronds, qui portent le nom de génoises.

Pour varier les génoises, on joint à la pâte, au moment de mettre en moules, le cinquième environ de son poids, soit de raisins de Corinthe, soit de pistaches coupées, soit de cédrats confits en petits dés, soit d'anis blanc; ou bien on la parfume à la vanille, à la rose, à la fleur d'orange, au rhum, au marasquin, etc. D'autres fois, on mélange les génoises avec un blanc d'œuf au moyen d'un corno à perler; on place entre chaque petite perle produite par ce corno, sur la surface de la génoise, un grain de raisin de Corinthe, une perle de gélee de groseilles, de coings, de pommes ou de marmelade d'abricots.

Les génoises ajoutées alors à leur nou ce lui du fruit ou du parfum que l'on a mélangé à la pâte; elles deviennent, à la fleur d'orange, à la rose, à la vanille, au chocolat, au rhum, au cédrat, au marasquin, aux anis, aux pistaches, au marasquin, aux avelines, aux amandes amères, etc. Meringues, les génoises deviennent génoises perlées; les formes qu'elles affectent alors le plus ordinairement sont le losange, la couronne, le croissant.

— *Génoises à l'Allemande* ou à la reine. Ces génoises, qu'il ne faut pas confondre avec les gâteaux à la reine, bien qu'elles leur ressemblent beaucoup, s'obtiennent de la façon suivante : On jette à jarnes d'œufs dans un mélange de 185 grammes de beurre, cinq grammes de crème bouillante, 200 grammes de sucre parfumé, un grain de sel; on fait mijoter une demi-heure, après laquelle on ajoute à ce mélange dix autres jaunes d'œufs et l'on jette immédiatement sur un grand plâtré à rebord, légèrement beurré, pour cuire au four mouillé. Après la cuisson, on coupe en deux parties égales; sur l'une qui reste au fond, on verse des confitures ou des crèmes; l'autre est mise sur le tout, et à l'aide d'un coupe-pâte, on dissèque le gâteau, pour produire dix autres jaunes d'œufs et l'on jette à rebord. Les sculpteurs étrangers, le Sansovino et Montorsoli de Florence, Silvio Costi de Piseolo, Nicolo da Corte, Lombardi, Gasparo et d'autres, ont travaillé à Gènes. Casone peu négligés pendant la période précédente; elle tomba parfois dans un naturalisme un peu brutal, et d'autres fois, au contraire, dans une affectation d'élegance et de grâce; mais, en général, elle rivalisa de la fin du siècle honorable avec les autres écoles italiennes du xvii^e siècle, et produisit quelques-uns des maîtres les plus distingués de cette époque.

Parmi ces maîtres, il faut citer en première ligne Bernardo Strozzi (1581-1644), appelé communément le *Capucin* ou le *Prêtre génois*, qui, par ses portraits, Bernardo Soli, un autre maître Pietro Sorri, de Sienne, qui était venu s'établir à Gènes en 1595. Au naturalisme de Caravage, qui fut un de ses modèles, il joignit les qualités de couleur et de moelleux que lui donna celui de Murillo et certaines qualités de clair-obscur qui font songer à Rembrandt; hâtons-nous de dire, avec le plus récent des historiens de l'école génoise, que Strozzi ne fut pas un imitateur de toutes les écoles; que Strozzi ne dut rien à Rembrandt ni à Murillo, car il était tout formé et assez âgé lorsque ces deux maîtres commencèrent l'un Gènes, couronné et soutenu par deux académies, avec cette inscription : *dux. et gubernator. Genuensis*; Le loge et les gouverneurs de la république génoise).

Les génoises postérieures à celles-ci, fabriquées sous le gouvernement de la république ligurienne, au lieu d'être, je fabrique, et représentent une déesse couronnée de tours, assise sur un cube, tenant de la main droite une pique et s'appuyant de l'autre sur un écu à la croix génoise. On lit autour : *REPUBLICA LIGURICA (République de Ligurie)*. Au revers est un faisceau d'armes, surmonté du bonnet de la Liberté et placé entre deux palmes, avec la légende italienne : *NELLE UNIONE LA FORZA*. Dans l'union réside la force. On trouve, en outre, sur la tranche, l'indication du titre et du poids de la pièce.

Les anciennes génoises de 100 livres, du poids de 281 r., sont au même titre et aux mêmes empreintes que les premières pièces décrites ci-dessus. Toutes ces pièces sont démonétisées et les monnaies qui circulent en ont cours à Gènes sont celles d'Italie, dont cet ancien Etat fait aujourd'hui partie. La génoise d'argent était aussi appelée *croizat*; elle était aux mêmes empreintes que la génoise d'or.