

## LES MAGASINS D'ALIMENTATION EN FRANCE

### La nourriture moderne

La nourriture est la grosse dépense des petits budgets. Elle absorbe environ les trois cinquièmes des ressources dans les foyers où l'on a pour vivre moins de 2,500 francs par an, c'est-à-dire dans quatre familles françaises sur cinq.

Plus est faible le total des recettes du ménage ouvrier, comparées à ses charges, au nombre des estomacs à satisfaire chaque jour, plus on voit enfler la part proportionnelle du chapitre comestible. Ce chapitre, au contraire, à mesure que l'on s'élève parmi les couches aisées ou riches de la population, tient de moins en moins de place, quoique l'alimentation devienne alors de plus en plus variée ou luxueuse. Au lieu d'employer à se nourrir 60 pour 100 de son salaire ou de son revenu, comme la masse des travailleurs et des petits propriétaires, le bourgeois qui possède 10,000 livres de rente ne consacre à cet objet que 35 à 40 pour 100 de sa dépense. Quant à l'individu favorisé qui jouit de 20,000, de 50,000 ou de 100,000 francs de revenu, sa table, y compris celle de ses domestiques, représente à peine une somme égale à 25, 20 et même 15 pour 100 de l'ensemble des frais. "Manger sa fortune", suivant l'expression admise, n'est donc, pour cette dernière catégorie de particuliers, qu'un terme tout à fait métaphorique; pour eux la hausse ou la baisse des denrées sont de médiocre importance. Il n'en est pas de même de la grande majorité de la nation; le prix de la vie l'affecte profondément. Par suite les découvertes qui ont multiplié la production, les conceptions commerciales qui facilitent la circulation des aliments influent directement sur le bien-être du plus grand nombre d'entre nous.

Il est très vrai qu'on se blase sur les jouissances comme sur les privations; mais si le temps émousse l'acuité des unes et des autres, si l'habitude de mourir de faim peut devenir à la longue une seconde nature, il est à propos de reconnaître que le genre humain n'a nul goût pour cette extrémité, à en juger par le développement spontané de la consommation depuis un demi-siècle: de 1840 à 1895, la quantité de vin et de pommes de terre, annuellement absorbée par chacun de nos concitoyens, a augmenté de moitié; celle de la viande, de la bière et du cidre a doublé; celle de l'alcool a triplé, celle du sucre et du café a quadruplé.

Je laisse ici de côté l'extension du froment, qui mériterait une étude spéciale à elle seule, et je me borne à noter que, dans les derniers cinquante ans, la consommation du blé a passé de 2 à 3 hectolitres par tête. Ce n'est pas que la consommation du pain se soit élevée dans une mesure correspondante, mais les an-

ciens pains d'avoine, de sarrasin, de seigle même ont disparu. Personne désormais ne doit craindre, en "mangeant son pain blanc le premier", d'être réduit plus tard au "pain noir de l'adversité". Quelle que soit l'adversité qui frappe un Français de 1895, il lui serait impossible de trouver du pain noir dans sa patrie; on n'en fait plus. Nos indigents mangent le pur froment des princes de jadis. Aussi les figures du vieux langage, empruntées à cette céréale, perdent leur sens et disparaissent. Ce n'est plus signaler une qualité bien rare de dire de quelqu'un qu'il est "bon comme du bon pain".

Non seulement les aliments de première nécessité sont aujourd'hui consommés en plus grand nombre, mais la liste de ceux dont nos pères se contentaient s'est sigillièrement allongée. Un seigneur du XIVe siècle se fût-il estimé heureux de dîner comme un cocher de façade du XIXe? Je l'ignore. En tout cas la variété extrême des choses qu'un simple prolétaire urbain ingurgite, pour quelques francs, dans l'espace d'un seul jour, eût frappé d'admiration les "milsoudiers" — ces millionnaires d'il y a trois cents ans, — qui avaient mille sous à dépenser quotidiennement, mais qui n'auraient pu se procurer à prix d'or ce dont la civilisation présente fait jouir à bon marché nos contemporains.

Charles VI se régalaît avec des échaudés semblables à ceux qu'aujourd'hui les nourrices acceptent à peine. Les poissons, gibiers, légumes et fruits, desserts ou liqueurs, venus de partout, qui se rencontrent sur la table d'un modeste Parisien du temps actuel, ont été pour la plupart ou inconnus à nos prédécesseurs, ou d'un prix inabordable. L'hypocras, ce punch antique, analogue au saladier de vin chaud de nos cabarets, était à l'époque de Rabelais un luxe de richard; les figues et les dattes semblaient, aux yeux de Villon, une fine recherche de la gastronomie; les oranges coûtaient à Paris, au moyen âge, deux fois plus cher que ne coûtent présentement les ananas. C'était, sous François Ier, un cadeau délicat de la duchesse de Vandôme que d'envoyer à la reine d'Espagne, en Flandre, des melons et des artichauts; et, sous Louis XIV, Mme de Sévigné écrivait à sa fille: "Le chocolat vous remettrait, mais vous n'avez point de chocolatière. J'y ai pensé mille fois; comment ferez-vous?"

Presque tout le poisson que mangeait le vulgaire était sec ou salé, et constituait tel quel un aliment très coûteux. Cette douzaine d'huitres qu'un maçon se fait servir chez le traiteur voisin de son chantier, il n'eût été le plus souvent au pouvoir de personne de se la procurer jadis, et l'ensemble de la marée que l'on vendait alors aux halles parisiennes était légèrement avancé. Le dauphin Humbert de Viennois — celui-là même qui légua

ses Etats au roi de France — rédigeait d'avance ses menus en 1336 et portait, pour les jours maigres, des potages à l'oseille, des œufs et "du poisson, si l'on en trouve..."; ce qui montre que, même pour un souverain, il ne s'en trouvait pas toujours. La viande était, il est vrai, beaucoup moins chère qu'en notre siècle, mais aussi beaucoup moins bonne. Il n'existait guère de bêtes grasses; le système de la viande de pâture ne le permettait pas.

Le commerce des marchandises d'un usage courant et général n'était pas plus honnête que de nos jours. C'est une opinion très accréditée, mais assez fautive, de croire que la sophistication est d'origine moderne. Le public s'est fort scandalisé récemment d'apprendre que plusieurs poissons étaient maquillés par les vendeurs, que certains marchands, pour rendre aux œufs la couleur vermeille, indice de la fraîcheur des sujets, les coloraient artificiellement à l'aide de cochenille. MM. Girard et Dupré, chef et sous-chef du laboratoire municipal, ont fait paraître un volume des mieux documentés où ils signalent les adultérations nombreuses que des industriels sans scrupule font subir aux denrées: on teint les cafés verts, on les alourdit par un trempage; on fabrique aussi de faux grains de café. Au café moulu on mélange des racines, des rhizomes, des graines de divers fruits, voire du marc déjà épuisé. On ne respecte pas davantage le thé, ni la chicorée à son tour qui, employée pourtant à simuler le café, ne trouve pas grâce devant des sous-falsificateurs, habiles à l'aditionner de produits inférieurs encore.

Mais ces tromperies sur la qualité et la quantité ont été de tous les temps. Le nôtre à cet égard n'est ni meilleur ni pire. Il ne doit pas être justifié, il ne saurait non plus être accusé isolément. De ce que, notre police étant mieux faite, on découvre et l'on poursuit plus de crimes aujourd'hui qu'autrefois, il ne faut pas par cela seul conclure qu'il y en a davantage. Ne doutons pas que, s'il avait existé un laboratoire municipal il y a un siècle ou deux, ses chefs n'eussent eu de la besogne.

On verra, dans l'un des chapitres qui suivent, les pratiques fallacieuses dont les vins depuis une antiquité reculée, ont été victimes. Il serait aisé de signaler, pour la plupart des marchandises, des tricheries analogues, plus rudimentaires — telles que les comportait la grossièreté de l'époque — mais aussi blâmables. On fraudait les épices au XIVe siècle; on mêlait aux confitures, — denrée fort coûteuse — de l'amidon, de la farine et "diverses mauvaises matières". On baptisait le lait à Paris, sous Charles V; on l'écrémait par les mêmes procédés qu'à l'heure actuelle; le lait "non esbeurré" faisait déjà prime sur le marché. Il n'est pas