

Il y avait de tout, jusqu'à du son, dans ces pâtes antiques, et ce n'était pas par fantaisie que les pauvres d'alors mangeaient des pains aussi "complets". A côté du pain blanc ou "de chapitre", qui valait à peu près autant que de nos jours, figurent des pains "bourgeois" ou "moyennement blancs", des pains "gris", "roussets" ou "bruns", des pains "de pauvres", "de prisonniers" ou "de munition", cotés à moitié ou au tiers du pain de froment.

Le chapitre du pain n'entraîne donc aucune modification sensible dans le budget de notre famille bourgeoise: elle paie son pain, à qualité égale, le même chiffre qu'il ya cent ans. Au contraire, elle est fort touchée par l'augmentation de la viande. Le bœuf, qui valait 6c en 1789, est monté à 14 1-2c, et il a moins augmenté que le mouton qui, de 5.8c. le kilo à la fin du règne de Louis XVI, s'est élevé de nos jours à 15.3c, comme le veau. La viande de porc, au contraire, qui se vendait, il y a un siècle, plus cher que celle des animaux de boucherie, — 6.4c. — ne se vend aujourd'hui que 13.6c. soit moins cher que toutes les autres.

Le lard revenait à un prix beaucoup plus élevé relativement que la viande maigre; il en allait de même pour le saindoux et le suif.

Cela tenait au système communiste de la vaine pâture. Beaucoup de bestiaux, n'ayant que la peau sur les os et traînant, à travers les landes, une existence dépourvue de tout engraissement, ces pauvres quadrupèdes avaient de quoi subsister tout juste. Aussi le cuir était-il abondant, tandis que le suif était rare, et, pendant que les souliers coûtaient cinq fois moins que de nos jours, la chandelle se vendait 20 pour 100 plus cher qu'aujourd'hui.

Avec \$16.00 de viande par mois notre famille devra n'aborder que rarement les morceaux de choix qui, dans les quartiers riches de la capitale, oscillent de 32c à 36c la lb.: faux-filet, noix de veau ou côtelettes; elles se contenteront de viande à 18c la lb. du gîte ou de l'épaule, si elle veut que chacun puisse en manger à sa faim. Souvent elle recourra à la charcuterie que le bon marché rend plus abordable.

Le lait, le beurre et le fromage ont beaucoup moins encheri que la viande; c'est un résultat des progrès de l'agriculture. Autrefois le litre de lait se vendait trois fois plus cher du 1er novembre au 1er mai que dans le reste de l'année. C'est que les vaches nourries dans les bois, les prés fauchés ou champs moissonnés ne produisaient presque rien durant l'hiver, et souvent on s'abstenait de les traire pendant la moitié de l'année. Le lait, qui valait 5c la pinte à Paris au moment de la Révolution, n'a encheri que

de 50 pour 100, et le beurre a tout, au plus doublé.

Aussi bien, on baptisait le lait à Paris sous Charles V, à plus forte raison sous Louis XVI; on l'écraimait par les mêmes procédés qu'à l'heure actuelle; le lait "non ébeurré" faisait déjà prime sur le marché. Il se rencontrait des marchandes audacieuses qui vendaient pour du beurre de méchants fromages qu'elles avaient adroitement enduits de beurre sur toutes leurs faces...

Quant au poisson frais, il a beaucoup diminué de prix par suite de la rapidité des communications. Jadis, faute d'un étang ou d'un fleuve à proximité de leur résidence, des personnages très délicats se contentaient de poisson salé. Si tous les émules de Vatel avaient été piqués d'un amour-propre égal au sien, la race glorieuse des "écuyers de cuisine" n'eût pas tardé à disparaître, victime de son désespoir, parce que les arrivages de mer ne pouvaient être ni très bons ni très sûrs. Un écart considérable existait entre le prix des poissons frais et salés: un saumon de 2 1-2 pieds de long se vendait \$5.60 à Paris à l'état frais et seulement \$1.60 à l'état salé. Les huîtres vertes de Marennes, recherchées par les gourmets, revenaient à \$3.40 le cent dans la capitale.

La livre de sole ou de turbot valait, au siècle dernier, 6.3c. à Brest; elle coûtait 45c. à Paris où, de nos jours, son prix moyen ressort à 22 1-2c.

L'alimentation a, par suite, changé de nature; la vente du hareng et de la morue, seuls poissons abondants au XVIIIe siècle à l'intérieur des terres, n'a cessé de décroître dans la capitale: de 4 millions qu'elle atteignait il y a un siècle,

elle est tombée à moins de 900,000 malgré l'accroissement de la population.

Ce qui était, comme on dit, "pour rien" au temps jadis, c'était la volaille et le gibier.

Les poules et les poulets coûtaient, il y a cent ans, quatre fois moins cher que de nos jours, depuis le chapon ou la poularde la meilleure qui valait jusqu'à 60c. — et qui maintenant en vaudrait \$2.40, — jusqu'au poussin non encore adulte que l'on vendait 8c et qui dans nos marchés ruraux se paie 32c au printemps. Les canards, qui vont de 40c à \$1.20, variaient de 10c à 30c; de même les pigeons se vendent, aux Halles parisiennes, de 10c à 25c suivant leur provenance, et au moment de la Révolution les meilleurs pigeons "pattus" atteignaient 14c, tandis que les pigeons "fuyards", ceux des colombiers seigneuriaux qui trouvaient à vivre sur les champs du voisinage, comme ils pouvaient, se négociaient pour 5c et même, dans le Midi, pour 3c.

Pour la Perdrix, passée de 20c à 60c, pour le lapin de garenne, le lièvre ou autres gibiers, la différence est couramment du simple au triple.

Elle est beaucoup plus grande encore pour les œufs: de nos jours les œufs varient d'une saison à l'autre, de 14c à 32c la douzaine et davantage.

A suivre

L'intelligence des affaires commence et finit à la connaissance de l'opportunité d'annoncer, des marchandises à annoncer et du meilleur médium à employer.

A cause de leur mérite.

Le Ginger Ale, le Soda, le Ginger Beer, la Limonade, la Ciderine, etc., de TIMMONS, ont reçu leur légitime récompense—l'approbation des gens les plus difficiles du Canada.

La preuve de leur qualité supérieure a été fréquemment mise en évidence par l'octroi de Médailles, Premier Prix et Diplomes. Nous sommes convaincus que les marchands ne pourraient pas se procurer une ligne de vente plus facile et plus profitable que celle-ci. Nous sollicitons une part de vos commandes. Nous garantissons que nos produits sont

ABSOLUMENT LES MEILLEURS.

M. TIMMONS & SON
QUEBEC, P. Q.