rare, sous Louis XIII, de rencontrer des sentences du lieutenant civil contre les bouchers qui, "par une malice affectée, tuent des chats et, après les avoir écorchés, les déguisent et habillent en forme d'agneaux, et ainsi les exposent en vente". Quoiqu'ils soient condamnés à l'amende et à aller en cérémonie jeter ces chats dnas la Seine, par-dessus le pont de bois du Châtelet, les bouchers ne se font pas faute de récidiver. Sous LouisXV, on empâtait le poivre pour augmenter le volume des grains; les épiciers surchargeaient d'une espèce de composition celui qu'ils faisaient venir de Hollande. Il se rencontrait des marchandes astucieuses qui vendaient pour du beurre de méchants fromages qu'elles avaient adroitement enduits de beurre sur toutes leurs faces. On mêlait au quinquina l'écorce d'un arbre quelconque qui en avait l'aspect, en prenait l'odeur, mais qui, bien que décoré du nom de "quinquina femelle", ne possédait aucune de ses propriétés. Les chasse-marée et vendeurs de poisson se livraient au "fourbaudage", consistant à garnir le fond des paniers de mauvais poissons, très différents de ceux qui figuraient à la surface.

Mêmes supercheries dans les diverses branches du commerce, et je prie le lecteur de croire que je n'en ai fait aucune recherche spéciale. A peine ai-je noté quelques-unes de celles qui me sont passées sous les yeux, pour les opposer aux détracteurs trop déterminés du présent: la cire était couramment droguée, au XVe siècle, avec une mixture de résine et de poix de Bourgogne. Plus tard les fabricants de chandelles y introduisaient de mauvaises graisses, des suifs calcinés et noirs qu'ils recouvraient de bon suif. Il y a cent ans la livre de bougie, au lieu de 490 grammes, était venue à n'en plus représenter que 420, parce qu'on la pesait avec deux enveloppes superposées de papier épais et très lourd. "Une tromperie et malversation commune à présent, disait-on sous Louis XIV, entre les marchands papetiers, fait qu'il est presque impossible de trouver en leurs boutiques des mains qui ne soient pas fourrées de papier coupé et de mauvaise pâte; outre que le nombre des feuilles ne se trouve jamais." Pour les laines, le commerce de gros s'arrangeait de manière à les vendre encore humides et "sans avoir été lavées à fond". Le chapelier faisait passer pour castor authentique des chapeaux — *demi-castor* — où il avait glissé de la laine de vigogne ou insinué du poil de lapin; et, quant à l'industrie des cuirs et peaux, Dindenaut nous apprend, dans le marché qu'il traite avec Panurge, que la peau de ses moutons de Sologne se transforme habituellement "en beaux maroquins du Levant ou tout au moins d'Espagne!"

Entre les produits imités qui se vendent de nos jours au détail sous des pseudonymes, et que l'on classe avec quelque rigueur parmi les falsifications, il est nombre de denrées secondaires, établies à très bas prix par le fabricant, grâce aux matières premières plus modestes substituées à celles dont, théoriquement, ces denrées devraient se composer. Personne n'est dupe des *appellations conventionnelles* que ces marchandises conservent sur leurs étiquettes, puisqu'elles coûtent parfois la moitié ou le quart des produits garantis. Lorsque ce bon marché est obtenu sans danger pour l'hygiène ou la santé nationale, non seulement ces innovations ne méritent aucune critique, mais elles constituent un progrès véritable.

Par exemple, comme on ne parviendra pas de sitôt sans doute à enfanter chimiquement de l'huile d'olive ou du vieux cognac dans les laboratoires, et que la quantité restreinte de ces liquides les maintient à un taux inabordable pour les classes populaires, c'est un résultat très appréciable que d'avoir mis à la portée des petites bourses les huiles de coton ou des alcools de maïs qui, judicieusement préparés, rappellent plus ou moins la saveur de ceux qu'ils ont pour modèles. C'est par un procédé analogue que, dans les textiles, on est parvenu, d'abord en surchargeant les filés de soie à la teinture afin d'en accroître le volume, puis, plus habilement, en employant le coton au tissage de la plupart des soieries, à démocratiser ces étoffes pour la plus grande satisfaction de beaucoup de gens qui, précédemment, n'y pouvaient aspirer. Il existe dans certaines fabriques spéciales ce que l'on nomme des "confitures de fantaisie" à base de lichen ou "colle du Japon", mélangée à une dissolution de glucose. Elles sont teintées de nuances différentes et aromatisées avec des essences artificielles ou des conserves de fruits, de façon à imiter les parfums de la groseille, de la prune ou de la fraise; le potiron y tient la place de l'abricot. On croira sans peine qu'il ne le vaut pas; mais aussi le prix est inférieur des deux tiers à celui des confitures exclusivement composées de sucre et de fruits frais. Ces dernières ne se vendent jamais moins de 1 fr. 20 le kilogramme; les autres sont cédées pour 0 fr. 40, et le débit en est si considérable que le raisiné artificiel se chiffre à lui seul par une expédition annuelle de 600,000 kilogrammes, dont la plus grosse part destinée à la Bretagne.

La clientèle de tous ces similaires inférieurs est en général trop peu à l'aise pour payer le prix au-dessous duquel ne sauraient descendre des denrées d'une qualité authentique. S'il lui plaît, à défaut de réalité, de se contenter d'une ombre, n'y aurait-il pas cruauté à la tirer de l'erreur qui lui est chère? Il entre, ne l'oublions pas, dans nos joies et dans nos douleurs, une grande part l'imagination.

Un moyen sûr et philanthropique d'améliorer les consommations généralement usitées consisterait à les rendre moins onéreuses en supprimant tout ou partie des impôts indirects dont elles sont accablées. On peut considérer qu'à Paris et dans les grands centres, où existent de gros octrois, les taxes combinées de l'Etat et de la ville représentant en moyenne *le tiers de la valeur vénale* des produits alimentaires. Sur une dépense de 100 francs faite par la population parisienne pour sa nourriture (à l'exception du pain et de la viande), il y a 30 francs à peu

Saumon "Clover Leaf"

QUALITE STRICTEMENT CHOISIE DE SOCKEYE
ROUGE DE LA RIVIERE FRASER . . . . .

La plus haute qualité et le plus bel empaquetage sur la marché.

THE PACIFIC SELLING CO., 95 HUDSON ST., NEW YORK, N.Y.