

native societies. Perhaps some would like to believe there was a single Jesuit approach, one which was very much in tune with some modern accommodationist theories. But if the author will have another look at his main sources, hold his light at a slightly different angle, he may perceive another perspective and read his sources with a more critical eye. He may even find that the view of the glorious martyrdom of some Jesuits is not quite consistent with the assertion of one contemporary missionary that the Amerindians never put anyone to death for their religious beliefs. Indeed pagan Hurons suffered, side by side with Jesuits and converts, a cruel death which for some, but not for all, led to canonization. These are the reactions, obviously, of a social historian and not of a theologian. But when one ventures to write history one must be prepared to abide by the canons of the profession and to face the criticism of the practitioners.

Cornelius J. JAENEN
University of Ottawa

* * *

FRANÇOIS ROUSSEAU — *L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 1983, 447 p.

L'histoire de l'alimentation possède une tradition déjà longue dans laquelle l'alimentation des collectivités se taille la part du lion. C'est dans cette ligne que se situe l'ouvrage de François Rousseau. Et d'emblée, le lecteur est impressionné. Par la présentation matérielle du livre d'abord, et l'important appareil critique, statistique et graphique qui accompagne l'étude. En effet, sans céder à la tentation d'une bibliographie surabondante, l'auteur dresse un répertoire de tous les travaux importants dans le domaine qu'il étudie. Les trente tableaux et les vingt graphiques se signalent par leur parfaite lisibilité — même si l'axe chronologique est parfois estompé (graphique 17) — et la justesse de leur choix. La note météorologique des pages 493 à 496 est un complément indispensable, trop souvent négligé ailleurs. Quant aux 18 pages d'index, elles ajoutent encore à la maniabilité de l'ensemble.

Passant à la méthode d'exposition, l'impression de rigueur n'est pas moins forte. L'auteur divise son exposé en trois parties, intitulées respectivement « La bourse ou la vie », « Le corps des images » et « Le pain quotidien », soit d'une part « les principales déterminations économiques du comportement de consommation des malades », d'autre part « la liste-type des goûts moyens de la société, avec ses produits préférés ou tolérés et ceux que l'on ne consomme guère, enfin « la ration proprement dite, aspect le moins conscient du comportement alimentaire » (p. 18).

Les quatre chapitres de la première partie traitent d'abord de la population hospitalière en établissant le volume théorique, le volume réel, la composition sociale et l'évolution de ces trois données au cours des quelques décennies qui vont du 1er juin 1689 au 12 juillet 1759. Ils examinent ensuite les dépenses de l'hôpital en analysant le niveau et la structure des budgets successifs, y relevant la prépondérance des dépenses de bouche et leur caractère « incompressible ». Ce sont alors les revenus qui sont soumis à semblable dissection. Et le quatrième chapitre clôture cette première partie en mettant population, dépenses et revenus en perspective, redonnant vie à la gestion de la dépositaire des pauvres, responsable de la bonne marche financière de l'Hôtel-Dieu. D'une certaine manière, c'est la demande et ses caractéristiques qui se trouvent ainsi mises en lumière, et tout particulièrement, comme presque toujours, le caractère hors du commun, atypique, de la consommation saisie malgré la représentativité sociale réelle du groupe analysé, et l'importance de l'auto-consommation, comme de juste difficilement mesurable. En effet, la consommation dont parle l'auteur est celle qui apparaît au travers des comptes de l'hôpital; elle se distingue donc de la consommation totale qui comprend également l'utilisation des différentes productions naturelles des biens des pauvres, comme en témoignent d'autres sources. Ces productions directes des biens des pauvres n'apparaissant ni en dépenses ni en recettes (p. 130); la mesure de leur impact est pratiquement impossible. Ce qui fait des

chiffres avancés par l'auteur un minimum et non un maximum pour les différentes rations calculées ultérieurement.

Les trois chapitres de la deuxième partie sont beaucoup plus qualitatifs. C'est un véritable modèle de consommation qu'ils tentent de définir. Les produits sont le premier élément qui retienne l'attention de l'auteur. Examinant successivement les céréales, les viandes, les poissons, le lait, les oeufs et fromages, huiles et graisses, les légumes, les fruits, les sucres, les boissons et les assaisonnements, il dresse d'abord une esquisse des goûts locaux. S'efforçant de calculer aussi précisément que possible le coût de 100 calories de chaque type d'aliment, c'est la politique alimentaire suivie par les religieuses hospitalières qu'il tente ensuite de cerner. Les produits disponibles à la cuisine, encore faut-il les entreposer, puis les accommoder. Le chapitre VI étudie d'abord la batterie de cuisine utilisée par l'Hôtel-Dieu et la communauté, puis présente les différentes possibilités de conservation utilisables dans la Belle Province. Mais le plat de résistance en est incontestablement l'exposé des différentes manières d'accommoder tous les comestibles qui arrivent à la cuisine. À l'aide de quelques traités de cuisine du XVIII^e et du XIX^e siècle, de textes français et de quelques documents locaux, d'époque ou bien légèrement postérieur, l'auteur met ainsi en évidence la primauté de la soupe, avec le rôle essentiel qu'y joue le pain et la part importante qu'y prend la viande. Ce qui détermine notamment le mode essentiel de présentation de cette dernière : bouillie, même si ce morceau de viande bouilli, il arrive qu'on le fasse encore rôtir. L'étude du cadre et des instruments des repas, celle de l'horaire, des menus et du service clôturent cette partie plus qualitative. La dernière partie, avec l'analyse de la ration, de ses composantes, de sa valeur et de ses carences, nous introduit dans le domaine du nutritionniste, avec tout ce que cela a de périlleux pour les siècles passés, ce que l'auteur n'ignore manifestement pas.

Et ceci nous mène tout droit au fond de l'ouvrage. Pour son propos, l'auteur a utilisé toutes les sources contemporaines, directes ou indirectes. Il y a joint un certain nombre de documents étrangers ou postérieurs. Ce qui lui permet d'abord de mettre en évidence la précarité des conclusions auxquelles il lui est possible de parvenir, que ce soit pour l'utilisation réelle des produits, la manière concrète dont ils sont accommodés ou la valeur nutritive de la ration. Cela dit, il retrouve, d'une part, un modèle culturel de consommation typiquement français, très peu modifié par les conditions différentes du Nouveau-Monde, et, d'autre part, le régime privilégié auquel on pourrait s'attendre pour les pensionnaires d'un hôpital tenu par les membres d'une communauté religieuse. Encore faut-il s'entendre sur le sens de ce privilège. La sécurité de l'approvisionnement en est certainement un, la possibilité de remplacer un produit par un autre en période de disette ou de cherté également. Il en va de même pour l'assistance « diététique » du médecin ou des religieuses, notamment dans le choix des viandes consommées. Mais quand on en arrive à l'apport énergétique, imposant avec ses quelque 3 000 calories de moyenne, il en va un peu différemment. Au regard de l'alimentation du soldat en campagne, étudiée *in fine*, que ce soit en période de crise ou en année normale, elle ne laisse pas d'être satisfaisante. Par contre, comparée à celle d'humbles cisterciennes, comme celles de l'abbaye du Val-Benoit-lez-Liège qui disposent de près de 4 000 calories quotidiennes dans des conditions de vie, notamment climatiques, sans doute plus favorables, elle se trouve replacée au niveau qui est le sien, celui d'« un » type de consommation parmi d'autres, et non celui de cette consommation de la masse que l'auteur avait en point de mire en entamant son étude. Et c'est un des mérites de ce livre remarquable de ne pas occulter les difficultés et les différences.

Paul SERVAIS
Université Catholique de Louvain