

their photos of a particular event? Unfortunately, this book doesn't pose or answer these questions, and does little to advance our understanding of the history of copyrighting photographs.

What is missing from *Canada: The Missing Years* is the research which would have produced, not simply another selection of duotone reproductions of old photographs, but a book which really does justice to its subject.

Peter Robertson
National Photography Collection
Public Archives of Canada

L'Oeuvre de chère en Nouvelle-France. Le Régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec. JACQUES ROUSSEAU. Québec: Presses de l'Université Laval, 1983. 447 p.

L'histoire de l'alimentation n'occupe qu'un espace fort limité dans l'historiographie canadienne. A cet égard, *L'Oeuvre de chère en Nouvelle-France* fait figure d'oeuvre pionnière. La nature et la richesse des archives de l'Hôtel-Dieu de Québec ont permis à Jacques Rousseau d'étudier le régime alimentaire de cette institution hospitalière de 1664 à 1763. Toutefois la question qui préoccupe l'historien est celle de la représentativité du régime hospitalier. En quoi le régime alimentaire de l'Hôtel-Dieu rejoint-il celui de l'ensemble de la population?

La première démarche de l'historien a été de définir ses mangeurs. Le rythme des travaux saisonniers, l'arrivée des navires à Québec, la guerre ainsi que les épidémies font que le nombre de malades fluctue grandement et que la capacité de l'Hôtel-Dieu qui oscille entre quarante et cinquante lits est souvent dépassée. De 1689 à 1759, l'Hôtel-Dieu admet 41,344 malades dans une proportion de 77,9 pour cent d'hommes et 22 pour cent de femmes. La majorité des malades sont issus des milieux populaires: ce sont des gens de métiers, domestiques, habitants, soldats et matelots. Cependant l'Hôtel-Dieu accueille également des prêtres, des officiers et un certain nombre de malades de condition. Jacques Rousseau en conclut que, même si les malades forment un groupe accidentel et artificiel de mangeurs, le nombre et la composition de ceux-ci permettent de fonder une recherche établie sur une assise sociale suffisamment large pour éviter la description de comportements alimentaires trop particuliers.

Suite à cette première démarche, l'historien passe en revue les dépenses et les revenus de l'Hôtel-Dieu. Plus de la moitié du budget de l'Hôtel-Dieu est consacré aux dépenses alimentaires. Conséquemment tout afflux imprévu de malades crée d'énormes pressions sur celui-ci. Le panier de provisions comprend principalement du pain, de la viande et des boissons (vin, eau-de-vie); les denrées complémentaires sont le poisson, le lait, les oeufs, le fromage, les légumes, les fruits, le beurre, le sucre, le sel, les épices et le vinaigre. De façon générale, le niveau des prix n'influe sur celui des achats que dans des circonstances très exceptionnelles. Les dépenses liées à l'alimentation sont à cet égard pratiquement incompressibles. A l'abri de la conjoncture, le régime hospitalier diffère de celui des pauvres.

D'autre part, les revenus de l'Hôtel-Dieu dont plus de la moitié provient des gratifications royales, sont souvent insuffisants. L'équilibre entre les revenus et les dépenses est très précaire et se solde par des déficits dans 56,2 pour cent des cas (soit cinquante-quatre déficits en quatre-vingt-seize ans). Toutefois l'Hôtel-Dieu bénéficie d'une marge de crédit

qui dépasse largement celle des familles moyennes ou pauvres. Le malade de quelque milieu qu'il soit est largement favorisé et est à l'abri de la famine. De plus les religieuses sont d'excellentes gestionnaires. Elles entretiennent des inventaires considérables, développent des terres comme la seigneurie de Saint-Augustin qui leur permet d'élargir leur marge de manoeuvre, et font également appel à un large réseau de fournisseurs. Pour palier le manque chronique de liquidités, elles ont recours au crédit et à la circulation des marchandises. L'ensemble de ces activités financières leur permet de maintenir les approvisionnements de l'hôpital et de nourrir convenablement les malades.

La deuxième grande partie de l'ouvrage de Rousseau est consacrée au monde des représentations, le choix des aliments, leur préparation et les usages de table. Les intentions charitables et thérapeutiques des religieuses de l'Hôtel-Dieu orientent des choix bien précis. Le régime hospitalier est constitué principalement de pain, de boeuf mieux adapté que le porc aux organismes malades, de poisson pour les jours maigres, de produits plus coûteux tels que les oeufs, la volaille, le veau et le mouton qui sied également bien aux convalescents. De plus, des produits dispendieux comme le vin, l'eau-de-vie, le sucre et la cassonade entrent dans la fabrication des remèdes administrés aux patients. En optant pour ces choix, les religieuses de l'Hôtel-Dieu intègrent les modèles et les usages établis dans les hôpitaux français et particulièrement ceux de l'hôpital de Dieppe. De façon générale, l'alimentation des malades de l'Hôtel-Dieu n'est pas celle des pauvres et se rapproche davantage d'une alimentation moyenne de type urbain.

Même si le choix des produits est diversifié, la cuisine est monotone en raison des méthodes de conservation et de préservation des aliments. Le bouillon et le bouilli sont les composantes principales du menu. Le cérémonial et les usages en vigueur à l'Hôtel-Dieu se modèlent sur les usages français. La description du rituel de la distribution des repas aux malades est fort intéressante et revêt toute une symbolique que Jacques Rousseau aurait pu sans doute décortiquer. L'historien conclut qu'à l'exception de l'introduction de quelques nouvelles denrées (citrouille, petits fruits) et d'une plus grande consommation de viande en occurrence de boeuf, les choix alimentaires, la préparation ainsi que les usages sont largement tributaires de l'héritage français.

L'étude de la ration quotidienne, qui est l'aspect le moins conscient du comportement alimentaire, constitue le troisième volet de la démarche de Jacques Rousseau. "L'homme vaut ce que valent ses aliments." (p. 261) La ration quotidienne moyenne d'un malade se compose généralement de 1,5 à 2 livres de pain, de 8 onces de viande remplacée par le poisson les jours maigres, le tout agrémenté des compléments indispensables tels les oeufs (7 par mois d'hiver, 23,6 au printemps et à l'été), les huiles et les graisses (de 1 à 2,6 livres par mois), le vin et l'eau-de-vie, les légumes et les fruits. A la monotonie des apprêts vient s'ajouter la monotonie du régime carné, car un peu plus des quatre cinquièmes des repas sont constitués de viande. Dans l'ensemble, la ration de pain ne subit que peu de variations, les autres denrées étant davantage soumises au mouvement saisonnier. Une diminution de la ration de viande correspond à une augmentation des rations de poisson, de beurre et d'oeufs. Les légumes frais à l'été sont remplacés par les légumes secs durant l'hiver. Les hospitalières savent mettre à profit les ressources de la nature en faisant appel à un système de compensation des denrées. Même si les moyennes annuelles des diverses rations sont relativement stables, les religieuses doivent toutefois gérer l'imprévisible. L'effet conjugué d'une augmentation de la clientèle et le prix élevé du froment, les obligent à réduire la ration de pain à moins de 1,5 livre, quantité considérée normale. Treize fois, la ration de viande tombera sous la barre de 6,5 onces. Dans les moments

difficiles, même si le malade doit se serrer la ceinture, il demeure à l'abri de la disette. En plus de lui assurer la guérison, l'Hôtel-Dieu le protège de la misère des temps.

Après avoir quantifié la ration quotidienne, Jacques Rousseau tente d'analyser l'apport calorifique des différentes composantes du régime alimentaire en faisant appel à des standards contemporains. Le régime de l'Hôtel-Dieu fournit en moyenne de 3 000 à 3 500 calories quotidiennement, niveau calorifique qui correspond aux besoins d'un travailleur actif. La répartition des protides, des lipides et des glucides ne présente pas d'insuffisances graves par rapport au total calorifique, compte tenu des habitudes alimentaires de l'époque. Cependant deux précarences sont à signaler pour les vitamines A et C. Le régime hospitalier ne bouleverse pas les habitudes alimentaires de nos ancêtres et les religieuses y attachent une valeur thérapeutique.

Même si, comme le déplore Jacques Rousseau, "l'absence d'études précises et comparables sur l'alimentation des différents groupes sociaux en Nouvelle-France aussi bien que la rareté des documents significatifs constituent toutefois de sérieux obstacles à une analyse systématique du sujet," (p. 357) il n'en demeure pas moins que sa tentative de sonder le terrain, de rejoindre l'alimentation des plus nombreux, nous est, d'autant plus, précieuse. Dans l'ensemble, le régime alimentaire de l'Hôtel-Dieu participe à celui des groupes privilégiés car il assure au malade la guérison et son "pain quotidien."

Tout au cours de sa démarche, l'historien nous fait part de ses problèmes méthodologiques, problèmes liés à la tenue de livres rudimentaire des hospitalières, problèmes d'utilisation des standards contemporains, problèmes de conversion des mesures anciennes. De nombreux tableaux et graphiques illustrent ses propos tout en rompant, hélas, trop souvent la lecture. En plus de contribuer à l'ouverture d'une nouvelle piste de recherche, l'histoire de l'alimentation au Canada, cette étude du régime alimentaire de l'Hôtel-Dieu témoigne du sérieux et de la minutie de son auteur. Toutefois, nous sommes restée sur notre faim en ce qui a trait à l'étude de l'aspect symbolique du rituel, à l'analyse des conséquences physiologiques et psychologiques d'une telle alimentation. De plus, pourquoi avoir choisi un tel titre? Il ne rend pas justice à la recherche menée dans le cadre d'un milieu hospitalier, sans compter qu'il porte le lecteur à confusion en laissant croire qu'il s'agit davantage d'une étude sur la cuisine que sur l'alimentation.

Lucie Pagée

Centre de recherche en civilisation
canadienne-française
Université d'Ottawa

Redcoats and Patriots. The Rebellions in Lower Canada, 1837-38. ELINOR KYTE SENIOR. Stittsville, Ont.: Canada's Wings in collaboration with the Canadian War Museum, 1985. 218 p. ISBN 0-920002-25-5 \$29.95.

Redcoats and Patriots is, to the best of this reviewer's knowledge, the first serious study of the Rebellions of 1837-38 in Lower Canada from the military point of view. It is an abridgement of a longer manuscript that is available for consultation in the Montreal Military and Maritime Archives and relates closely to the author's earlier work on the British regulars in Montreal. It is meticulously researched and includes excellent maps and pictorial material.