

Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle

Autor(en): **Piuz, Anne-Marie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire = Rivista storica svizzera**

Band (Jahr): **25 (1975)**

Heft 1/2

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-80717>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LE MARCHÉ DU BÉTAIL ET LA CONSOMMATION DE LA VIANDE À GENÈVE AU XVIII^e SIÈCLE*

Par ANNE-MARIE PIUZ

I. L'OFFRE ET LA DEMANDE

A court terme, dans une économie de type ancien, l'offre de bétail est fortement influencée par le facteur météorologique. Elle dépend, dans une grande mesure, de la rareté ou de l'abondance des fourrages. A vrai dire, la situation est complexe et présente un aspect assez paradoxal. Une pénurie fourragère, qui dure plusieurs mois, peut conduire à une limitation du troupeau, auquel cas, l'offre étant réduite, le prix du bétail (donc de la viande) augmente, d'autant plus que le fourrage est cher. Mais, en revanche, le manque de fourrage qui se déclare brutalement, en automne par exemple, peut amener les producteurs – la masse des petits producteurs sans grandes disponibilités – à abattre une partie de leur cheptel, ce qui crée une offre momentanément abondante sur le marché, d'où une baisse des prix. A noter le caractère saisonnier de l'offre de bétail : c'est en automne et au début de l'hiver que l'on doit abattre le bétail, faute de fourrage. C'est au printemps que le prix des bêtes et de la viande est le plus élevé. A souligner aussi la conjoncture saisonnière inverse de l'arrivée des veaux et des moutons sur le marché local ; la situation est parfaitement visible dans les tableaux

* Cet article constitue une version légèrement augmentée et corrigée d'un rapport présenté en octobre 1973 au Congrès de l'Association des Historiens économistes français. Un résumé paraîtra dans la revue *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, (1975).

I et II, elle est confirmée par des observations recueillies chez les contemporains¹.

Les documents de l'époque abondent en renseignements qui attestent cette dépendance de l'offre du bétail à l'égard du facteur climatique. En 1673, l'Hôpital de Genève limite son bétail de garde² et, en 1731, il réduit les bestiaux à 2 vaches à lait «à cause de la cherté du fourrage»³. Chaque année, à la fin de l'été, l'hospitalier produit le compte de la récolte de foin et autres fourrages récoltés durant la saison, afin de pouvoir régler, suivant la quantité des fourrages, le nombre des têtes de bétail que l'on pourra nourrir durant l'hiver⁴. L'année 1674 est très mauvaise pour les foins, on se défait du cheval de l'hospitalier «qu'on ne luy peust entretenir ny ayant de la pasture dans la Maison»; l'avoine a peu rendu cette année, elle est chère; on se débarrassera aussi des bœufs après la vendange, pendant laquelle ils servent de bêtes de trait⁵. La pénurie de fourrage semble sensible en 1676: en octobre, l'Hôpital abat le bétail inutile⁶. En 1695, le résident de France, d'Iberville, fait allusion, dans sa correspondance, à une crise fourragère dans les environs de Genève⁷. Autres moments de rareté de la pâture: 1754⁸; 1771 qui est une année très sèche et défavorable à la prairie et aux foins et regains; la pénurie fourragère de cet été 1771 se rencontre partout en Suisse, en Savoie, dans le Lyonnais, en Alsace; on fait

¹ Sur les variations saisonnières: a) régulières, on tue 2 à 3 fois plus de veaux entre janvier et juin qu'entre juillet et décembre; pour les moutons, c'est l'inverse, avec un maximum entre la mi-août et la mi-octobre et le minimum se place en mars-avril. – b) accidentelles, avis des notables de Vevey (réponse à l'enquête de 1772, voir la description des sources): si le temps est favorable à l'herbe, le fourrage est abondant, donc le paysan peut hiverner plus de bêtes, d'où hausse du prix du bétail, et de la viande en automne (Subsistances chair C 5).

² Aa 56, fol. 65 v^o.

³ Gd 1.

⁴ Aa 56, fol. 50.

⁵ *Ibid.*, fol. 68 v^o.

⁶ Aa 59, fol. 43 v^o.

⁷ Paris, Archives du Ministère des Affaires Etrangères, Genève 15, fol. 169 v^o.

⁸ RC 254, fol. 380.

parfois allusion à une série d'années sèches (1769–1771)⁹. Une disette de fourrages est signalée en 1778, 1779 et 1780¹⁰. En 1784, on évoque le manque de foin¹¹. En 1785 et en 1796, le foin est rare et atteint un prix excessif¹². Parmi les années d'abondance fourragère, on relève les étés pluvieux de 1720 – en décembre les fourrages sont abondants et à bon marché –, 1741, 1753, 1758, 1770¹³.

Notez que, du fait des variations météorologiques, tel qu'il vient d'être dit, les fluctuations de l'offre de bétail doivent présenter, d'année en année, un dessin inverse de celui de la production viticole: l'été pluvieux, défavorable à la vendange, est bénéfique à la prairie.

Ce rapport entre les conditions météorologiques et la production des fourrages, donc du bétail, devrait s'atténuer dans la seconde partie du XVIII^e siècle, où le marché des bestiaux prend une extension nouvelle et où s'améliore la productivité fourragère. Mais la corrélation archaïque est encore lisible d'après les quantités de bétail fournis mensuellement à la boucherie. Tous les textes, entre 1760 et 1790, signalent cette dépendance à l'égard de la pluie et du beau temps: le prix du bétail et de la viande varie, dit un mémoire de 1788, selon l'abondance ou la rareté du fourrage; de même, si la pâture est abondante ou rare, la proportion change entre les veaux et les moutons abattus chaque année¹⁴.

⁹ Subsistances Chair C 5, enquête de 1772: en Alsace, le fourrage manque en 1769, 1770 et 1771.

¹⁰ A cause de la sécheresse, les troupeaux reviennent de la montagne en juillet déjà (1780), ANNE-M. PIUZ, «Climat, récoltes et vie des hommes. Genève XVI^e–XVIII^e siècles», in *Annales, E.S.C.*, 29 (1974), p. 617.

¹¹ Subsistances Chair C 5.

¹² ANNE-M. PIUZ, «Climat...», *loc. cit.*

¹³ Le foin est abondant en juin 1770, *ibid.*

¹⁴ L'abondance du fourrage incite à élever des veaux alors que la rareté de la pâture pousse à augmenter le troupeau d'ovins. La fourniture de fourrages a fait parfois l'objet de spéculations. On signale, en 1788, que le Pays de Gex – qui est le principal fournisseur de fourrages de la région genevoise – est parcouru par des «monopoleurs» et des accapareurs, «divers particuliers plus aisés que les paysans, qui [achètent le fourrage] d'eux et nous le vendent avec un gros bénéfice» (*ibid.*). Notez aussi que l'interdiction d'exporter les fourrages du Pays de Gex à destination de Genève a été utilisée, par la France, comme instrument de pression politique; ainsi en

Ce rythme inversé des entrées à la boucherie de Genève des veaux et des moutons, est visible sur les tableaux I et II.

A moyen terme, l'offre et la demande de viande de boucherie ont tendance à augmenter au XVIII^e siècle. En témoignent quelques faits explicités dans les documents. La demande de veau dépasse, vers 1770, celle de la viande de bœuf, et la tendance se marque, dans toute la Suisse, à tuer les veaux de plus en plus jeunes¹⁵. La rareté et la cherté du gros bétail en Suisse sont attribuées à l'augmentation de la consommation globale qui sévit, depuis quelques années, en Suisse comme à l'étranger; les acheteurs suisses de bétail sont concurrencés, sur le marché national, par la demande étrangère qui vient s'y ravitailler. On mentionne, à plusieurs reprises, des bouchers parisiens qui effectuent, dès 1780, des

Tableau I. Variations saisonnières: Gabelle de la chair à la boucherie de Longemalle 1702-1703 (a)

mois	bœufs	vaches	veaux	moutons	porcs	chèvres
septembre	8	244	4	2306	—	29
octobre	2	239	7	1845	40	86
novembre	22	192	—	1366	256	36
décembre	40	153	—	1254	148	3
janvier	103	98	—	953	30	—
février	114	69	1	603	15	—
mars	107	68	—	513	6	—
avril	84	94	5	507	2	—
mai	71	91	2	782	2	1
juin	69	110	8	1393	—	—
juillet	22	191	—	1747	—	5
août	8	242	6	2312	—	61

(a) Subsistances, Chair B 2. Nombre de têtes de bétail.

juin 1603 (Archives d'Etat, Genève, fonds Savoie 1, fol. 119); en 1695, «un moyen infailible de faire venir les Genevois la corde au col crier miséricorde...», écrit le résident de France Iberville, serait d'interdire la sortie de toutes les denrées qu'ils tirent de la Savoie et du Pays de Gex, comme la volaille, le fromage, le lait, les veaux, les pourceaux, le bois, le charbon et les fourrages (ANNE-M. PIUZ, *Affaires et politique. Recherches sur le commerce de Genève au XVII^e siècle*, Genève 1964, p. 28).

¹⁵ A moins de trois semaines. Subsistances Chair C 5.

Tableau II. Variations saisonnières: Nombre des bêtes tuées aux boucheries de l'Ile et de Longemalle (1774 et 1776) (b)

mois	bœufs		vaches		veaux		moutons	
	1774	1776	1774	1776	1774	1776	1774	1776
janvier	249	229	30	48	2220	2516	1201	1153
février	181	176	18	22	2253	2415	468	389
mars	181	172	11	23	2343	2692	400	347
avril	183	231	20	38	2144	3183	674	812
mai	211	181	25	32	2682	2546	1425	1242
juin	139	167	20	28	1415	1918	1798	2271
juillet	149	179	28	48	1088	1403	3109	4398
août	165	137	43	56	774	585	4732	4705
septembre	147	196	41	80	357	468	4601	6930
octobre	184	161	43	63	658	508	5290	6134
novembre	154	164	30	62	803	775	3174	4269
décembre	167	206	24	45	1124	1515	1671	2293

(b) Chair C 5. Ces «Informations prises par M. Mallet» donnent des chiffres globaux un peu inférieurs à ceux proposés par le document intitulé «Etat du produit de la boucherie pour les commis et jurés» qui tient compte de la boucherie de Saint-Gervais.

Remarques: Les variations saisonnières, pour le débit des bœufs et des vaches, observées en 1702–1703, n'apparaissent plus. La stabilisation pourrait s'expliquer par une meilleure organisation de l'importation de bovins: un marché qui cesse d'être limité par les contraintes de la production régionale.

Par rapport au tableau de 1702–1703, le minimum du débit des moutons se resserre entre les mois de février à avril. Les fluctuations du marché des veaux se marquent très bien ici et la conjoncture apparaît, comme on le sait, inverse de celle des ovins.

achats considérables de bétail de boucherie dans la région de Fribourg (Morat), dans le Pays de Vaud (Grandson), dans le Jura neuchâtelois et le pays de Porrentruy.

Cette même tendance se vérifie à Bâle en 1772 déjà: on mange de plus en plus de veau. La forte demande de veau freine l'engraissement des bœufs, qui deviennent rares et plus coûteux. Les éleveurs bernois font une semblable expérience: le paysan est encouragé à engraisser de préférence l'espèce la plus recherchée. A Berne, l'élevage des veaux a augmenté et les bœufs gras sont de plus en plus chers. Les bœufs gras sont recherchés surtout par les

bouchers des grandes villes riches. Ceux de Genève ont de la peine à en trouver en France où, comme en Suisse, la forte consommation de viande fait que l'on ne laisse plus au gros bétail le temps d'engraisser. On s'entend généralement pour marquer les années 1770-1775 comme le début de la forte augmentation de la demande de viande de boucherie. Les petites villes, à la demande moins exigeante et aux moindres disponibilités, ne savent plus guère, vers 1770 déjà, ce qu'est le bœuf gras, sauf aux jours de fête: à Vevey, les bouchers «sont hors d'état de faire des emplettes considérables [...] il est rare qu'ils tirent des bœufs excepté aux fêtes de Pasques». On fait la même remarque à Fribourg où les bouchers achètent très rarement des bœufs et débitent surtout des vaches et des veaux. Parallèlement au prix de la viande de bœuf qui augmente (elle a dépassé, dès 1735, le prix du mouton), les chandelles ont haussé de 50% entre 1770 et 1780 et de 30% de 1780 à 1785 du fait de la raréfaction du suif: les veaux que l'on tue trop jeunes ne produisent pas la graisse nécessaire à la fabrication du suif¹⁶.

La constante diminution de l'arrivée des vaches à la boucherie (voir tableau III) et l'augmentation de la vente de veaux très jeunes donnent une indication indirecte du fait que les paysans s'intéressent de plus en plus à la production laitière: ils sont pressés de se débarrasser de leurs veaux pour pouvoir vendre le lait de leurs vaches¹⁷. Effectivement, la seconde partie du XVIII^e siècle voit, en Suisse, une montée de l'élevage de la vache laitière au détriment de la vache fournisseur de viande.

Le développement de l'économie laitière semble bien être le grand fait nouveau de la seconde partie du XVIII^e siècle. Il est observé en Savoie, dans le Pays de Gex (à proximité de Genève) et en Suisse, surtout aux alentours des grandes villes. A Bâle et à Zurich, on note la raréfaction des vaches de boucherie et l'augmentation du troupeau laitier en vue de la fabrication du fromage et du beurre, dont les prix ont augmenté, et qui attire, de ce fait, les activités des paysans. L'enquête de 1772 est formelle: l'augmentation de la

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ *Ibid.*

Tableau III. Nombre de bêtes tuées à Genève

Années	bœufs	vaches	veaux	moutons	porcs
1720-21 (a)	1 619	1 054	6 883	21 290	3 056
.....					
1722-23 (b)	10 305
1723-24	10 846
1724-25	1 893	1 514	10 579	18 691	?
1725-26	1 664	1 571	10 314	19 322	?
1726-27	1 633	1 449	10 507	17 887	3 344
1727-28	1 621	1 396	11 302	20 234	3 330
1728-29	1 851	1 476	12 360	18 123	3 443
.....					
1761 (c)	2 083	600	15 617	25 802	718
1762	2 146	639	16 857	28 509	791
1763	2 161	742	15 941	29 106	832
1764	2 297	691	16 805	28 744	976
1765	2 344	708	17 073	30 607	1 034
1766	2 390	903	18 393	28 943	1 062
1767	2 176	851	17 461	25 204	677
1768	2 330	663	18 217	25 761	875
1769	2 327	660	19 136	28 055	804
1770	2 241	773	18 728	25 327	588
1771	2 029	719	19 313	22 164	433
1772 (d)	2 024	614	18 075	24 175	340
1773	2 144	478	17 995	26 534	459
1774	2 185	509	18 502	29 159	645
1775	2 114	418	18 929	28 167	613
1776	2 200	546	20 524	34 943	666
1777	2 649	297	21 517	35 939	671
1778	2 746	253	22 502	30 735	593
1779	2 460	253	23 282	29 748	572
1780	2 355	335	22 595	32 399	684
1781	2 225	320	19 684	33 912	694
1782	2 164	382	14 948	34 515	685
1783	2 206	449	17 035	32 003	595
1784	2 361	456	17 560	30 258	658
.....					
1788 (e)	2 400	500

(a) De 1720 à 1729, les informations proviennent des registres des Conseils qui reproduisent le nombre des bêtes tuées à la boucherie entre le 1^{er} septembre et le 31 août: RC 220, fol. 421; RC 226, fol. 398; RC 228, fol. 270.

(b) Archives d'Etat, Genève, Portefeuille historique (PH) 4531.

(c) Subsistances Chair B 3, «Gabelle de la chair», 1761–1771. Comment expliquer la diminution écrasante du nombre de porcs entre le premier quart du siècle et la seconde moitié? Un élément d'explication: il y a des porcs tués en ville qui ne viennent pas de l'extérieur, donc qui n'acquittent pas la gabelle. Mais 2000 porcs «vivant» en ville... C'est impensable. Autre explication, probablement meilleure: en 1726, le Conseil rétablit la «sagaterie», marché public indépendant de la boucherie et des bouchers, ouvert aux producteurs de la région qui y vendent leurs porcs directement aux particuliers. Or les porcs qui se vendent à la sagaterie sont exempts de la gabelle; ils ne sont donc pas enregistrés par le livre de la gabelle.

(d) Subsistances Chair C 5, «Etat du produit de la boucherie pour les Commis et Jurés», 1772–1784.

(e) Subsistances Chair C 5, «Mémoire...»: on tue à Genève, en 1788, environ 2400 bœufs et 500 vaches.

L'augmentation des bœufs tués semble être partout, au XVIII^e siècle, plus que proportionnelle à l'accroissement de la population. A Paris, on tue 40 000 bœufs en 1637, 60 000 en 1720 et 80 000 vers 1815 (H. NEVEUX, «L'alimentation du XIV^e au XVIII^e siècle. Essai de mise au point», in *Revue d'histoire économique et sociale*, 51 (1973), p. 364. Ce rapport était rédigé bien avant la parution de l'excellent article de H. NEVEUX). A Zurich, on tue 1500 bœufs vers 1700 et 2600 à 2700 en 1722.

consommation de beurre et de fromage «a engagé les pays abondants en pâturages à donner tous leurs soins à élever des vaches et [à] négliger [les] bœufs». A Zofingue, le lait qui se vendait, il y a quelques années, 3 kr. vaut aujourd'hui 1 batz le pot, aussi les paysans entretiennent-ils un troupeau de vaches plutôt qu'ils engraisent les bœufs. A Aarau, la cherté du fromage profite aux paysans plus que l'entretien des bœufs. Les énormes quantités de fromage exportées d'Argovie expliquent son prix élevé. Mêmes remarques à Berne et à Fribourg¹⁸.

II. LE MARCHÉ DU BÉTAIL EN SUISSE

Selon l'enquête (mentionnée dans l'exposé des sources et dont on trouvera *in fine* la reproduction intégrale), dont l'initiative part de

¹⁸ *Ibid.*, réponses à l'enquête de 1772.

Genève en 1772, les plus gros centres d'élevage et de vente de bovins sont, dans le dernier tiers du XVIII^e siècle :

- *le Canton de Berne*: Simmenthal (marché de Zweisimmen), Emmenthal, région de Schwarzenburg (foire importante);
- *le Pays-d'En-Haut*, Château-d'Oex, Rougemont;
- *le Canton de Fribourg*, Gruyère, Bulle, Morat;
- *l'Evêché de Bâle*: Porrentruy est un centre de production et de vente de toute première importance;
- *le Comté de Neuchâtel*, la Montagne des Bois est fréquemment mentionnée comme lieu de provenance de bêtes grasses.

Les villes suisses se ravitaillent dans leur campagne environnante, quand elles sont de petite dimension ou quand elles sont situées dans des régions d'élevage. Il est cependant intéressant de noter que des villes aussi peu considérables que Neuchâtel, Yverdon, La Chaux-de-Fonds, qui sont à portée de main de régions d'élevage, mentionnent que leurs bouchers font venir des bêtes du Pays-d'En-Haut.

Les plus grandes des villes suisses sont au centre d'un trafic de bestiaux qui peut couvrir un réseau assez considérable. Ce n'est pas le cas de Berne (10 000 à 12 000 habitants vers 1780¹⁹) qui se ravitaille en bœufs et vaches de son propre territoire, exceptionnellement de Porrentruy. Mais la ville de Bâle (15 000 hab. en 1779) fait venir ses bovins non seulement de Porrentruy, mais de Bourgogne, de Franche-Comté, d'Alsace, du Marquisat de Bade. La ville de Zurich (pop. de 10 000 à 11 000 hab. en 1780) est située au centre d'une région de vignobles; de ce fait, elle ne dispose pas des pâturages suffisants à l'élevage des bestiaux nécessaires à la demande de la population urbaine: le canton de Zurich ne produit que le tiers des besoins de sa boucherie. Aussi ce sont les cantons voisins d'Uri, de Schwyz, d'Unterwald, de Lucerne et de Zoug, qui fournissent la plus grosse partie de la viande consommée à Zurich. Quand ces régions en manquent, les bouchers zurichois vont acheter leurs bêtes en Alsace, en Souabe, en Franche-Comté, dans l'Evêché

¹⁹ Les indications sur la population des villes suisses sont tirées de JEAN-FRANÇOIS BERGIER, *Problèmes de l'histoire économique de la Suisse*, Berne, 1968, p. 25.

de Bâle et dans le Comté de Neuchâtel. La ville de Saint-Gall reçoit ses bovins de Souabe, Wurtemberg, du Tyrol et d'Alsace²⁰.

La Suisse n'est pas (ou n'est plus) un gros producteur de moutons²¹. Les réponses au questionnaire montrent que les moutons sont, pour le plus grand nombre, importés. De Bourgogne, de Franche-Comté, de Souabe, de Franconie, d'Italie. Ainsi les moutons qui se débitent dans les boucheries zurichoises viennent généralement de la province de Bergame ou même de Venise, en franchissant les cols grisons.

Le ravitaillement de Genève

Paradoxalement, l'enquête de 1772 part de Genève et on en sait moins sur Genève que sur le reste de la Suisse: les Genevois n'ont pas répondu à leur propre questionnaire, ni ne l'ont commenté, malheureusement! Les renseignements que je tire de l'ensemble de mes sources se réduisent aux remarques suivantes.

Bovins: le Pays de Gex, mais surtout la Savoie proche, fournissent des bœufs, des vaches et des veaux au marché genevois. Dans le «Livre du bétail et de la chair», établi par l'Hôpital en 1730, on relève – au-delà de la campagne aujourd'hui genevoise – quelques noms de villages d'où viennent les paysans avec leurs bêtes: Annemasse, Ville-la-Grand, Boège, Contamine-sur-Arve, Viuz-en-Sallaz, Thonon, Saint-Julien, Gex, une zone d'approvisionnement d'un rayon de 20 km à vol d'oiseau. Chaque fois que les documents genevois mentionnent les bovins de la région proche, il est fait allusion à la médiocrité de leur qualité: «on achète, dans les environs, des bœufs, des vaches et des veaux de qualité médiocre et ne dépassant pas 400 livres poids net de viande» (1788). Quant aux veaux, les paysans de Savoie et de Gex les vendent trop jeunes (à moins de trois semaines); si les bouchers genevois veulent se procurer des veaux gras, ils les achètent dans le Pays de Vaud,

²⁰ Dans la réponse des Saint-Gallois à l'enquête de 1772, une simple notation, mais qui va loin: à Saint-Gall, on ne se préoccupe guère d'élever et d'engraisser le bétail «lorsque les fabriques travaillent, comme à présent» (1772).

²¹ Les moutons valaisans que les bouchers lausannois achètent à la foire de Sembrancher sont maigres et durs (enquête de 1772).

à six semaines; ces «veaux de montagne» fournissent une chair de première qualité et de la graisse pour faire du suif.

Au-delà de la région proche, les bouchers de Genève achètent des bœufs dans le Bugey, le Valromey, la Bresse, en Bourgogne.

Mais il apparaît de manière éclatante que, dans la seconde partie du XVIII^e siècle, le plus gros du bétail gras de boucherie consommé à Genève provient de Suisse: Canton de Berne, Comté de Neuchâtel, Evêché de Bâle, pour les bœufs; Pays-d'En-Haut pour les vaches et les veaux. Toutes les estimations s'accordent sur la qualité exceptionnelle des bovins suisses: «tous les boeufs du Pays-d'En-Haut ou de Porrentruy pèsent au moins 500 livres» de viande; «les bœufs qui viennent du Canton de Berne ou de l'Evêché de Bâle sont gras, la plupart fournissent entre 500 et 700 livres de viande» (1788).

Ovins: moutons de la région, bien sûr, de la Savoie et du Bugey. De Bourgogne, de Franche-Comté. Ainsi le boucher genevois Jacob Naef fait venir 3600 moutons environ, par année, de l'Auxois. Il paraît que les moutons les plus lourds, les plus gras, proviennent d'Allemagne (Franconie, Souabe) et d'Italie. Ceux-là donnent 100 livres de viande, alors que les moutons de la région n'en fournissent que de 40 livres²². Pas d'autres précisions sur la question des moutons. Sinon que 350 moutons importés par Jacob Naef, en juillet 1788, de Bourgogne, lui ont coûté 4441 livres tournois, à quoi il faut ajouter une commission délivrée sur place, de 175 l. t. et des frais de transport et de route de 120 livres tournois. Rendu à Genève, le troupeau revient à 4736 livres tournois. D'où viennent ces 38 moutons, ces 97 moutons, qui sont livrés à la boucherie de Genève par un Veveysan, en 1701 et en 1702? Ces moutons de Vevey ou de Morges sont peut-être originaires d'Allemagne ou d'outre-Jura, ou bien ont-ils passé le Simplon? En tout cas, en 1783, le Conseil est fort préoccupé par une épizootie qui ravage le troupeau ovin de la région de Padoue²³.

²² Subsistances Chair C 5.

²³ RC 285, septembre 1783, fol. 811. Le Conseil de Genève apprend que la Chambre de Santé de Berne interdit l'entrée des moutons venant de Padoue et de Bergame, sauf si les conducteurs sont régulièrement munis de certificats de santé. Il est conseillé de faire de même à Genève.

Tableau IV. Poids moyen des bestiaux en viande

I. Bœufs (a)

Années	nombre d'observations	poids moyen en livres (b)	poids moyen en kg
1730	44	340	187
1731	50	316	174
....
1737	87	368	203
1738	96	348	192
1739	118	341	188
1740	113	357	197
1741	114	351	193
1742	113	384	212
1743	99	413	228
1744	84	456	251
1745	54	469	258
1746	57	378	208
1747	76	416	229
1748	75	417	230
1749	71	432	238
1750	74	415	229
1751	72	421	232
1752	71	429	236
1753	81	444	245
1754	84	428	236
1755	81	454	250
1756	73	547	301
....
1788	200 (c)	622	343
de 1 ^{re} qualité (d)		700	386
de 2 ^e qualité		600	331
de la région		400	220

(a) Il s'agit du poids «en viande» des bœufs tués à l'Hôpital (Arch. hosp., Gd 1, 2, 3,) de 1730 à 1756. Ce sont généralement des bœufs de la région, soit des villages genevois environnants, de la Savoie le plus souvent, parfois du Pays de Gex. Quelques mentions de bœufs de Suisse.

(b) La livre courante genevoise de 551 g.

(c) Subsistances Chair C 5, «Etat d'un boucher...»

(d) *Ibid.*, toutes les informations recueillies dans le fonds Chair, aux alentours de 1772-1788, s'accordent sur ces poids moyens: les bœufs qui viennent de Suisse dépassent tous 500 livres (276 kg), ceux de la région ne vont guère au-delà de 400 livres (220 kg). Il s'agit du poids net de viande, charges non comprises (graisse, tête et ventrée).

Remarques: La qualité des bestiaux suisses, l'augmentation de leur poids moyen témoignent des améliorations dans les techniques d'élevage, les soins apportés au bétail, les progrès de la sélection, la lutte contre les épizooties. G.-A. CHEVALLAZ mentionne un mémoire de 1766 qui trace les portraits «du paysan bernois, entretenant, si pauvre soit-il, un à deux cochons des rebuts de son jardin, pour les engraisser en automne avec des pommes de terre et des carottes, quelques mesures de seigle ou d'avoine, et du paysan vaudois, vivant encore dans l'erreur commune qu'on ne saurait nourrir le porc qu'avec des glands et des fânes». *Aspects de l'agriculture vaudoise à la fin de l'ancien régime*, Lausanne 1949, p. 88. Les chiffres que propose JEAN-CLAUDE TOUTAIN sur le poids moyen des bestiaux sont difficiles à utiliser du fait que l'on ne sait jamais sûrement s'il s'agit de la bête vive ou morte, de la bête morte avec charges ou du poids net de viande, sans charges. Voici les indications qui m'ont paru les plus claires:

évolution du poids moyen des animaux
abattus à Paris (en kg?)

Années	bœufs	veaux	vaches	moutons
1750-1786	300	35	165	20
1800-1818	325	65	230	20

«Le produit de l'agriculture française de 1700 à 1958: I: Estimation du produit au XVIII^e siècle», in *Histoire quantitative de l'économie française* (1), Cahiers de l'ISEA n° 115 (Série AF, n° 1), Paris 1961, p. 156. Ici J.-C. TOUTAIN cite HUSSON (1875).

Tableau V

II. Vaches (a)

Années	nombre d'observations	poids moyen en livres	poids moyen en kg
1730	2	172	95
1730	12	365 (b)	201
1730	23	241 (c)	133
1730	90	223 (d)	123
1731	2	175	96
1737	30	255	141
1738	24	231	127
1739	4	237	131
1740	11	273	150
1741	17	246	136
1742	16	288	159
1743	19	282	155
1744	9	286	158

Années	nombre d'observations	poids moyen en livres	poids moyen en kg
1745	27	335	185
1746	41	335	185
1747	13	311	171
1748	20	262	144
1749	24	325	179
1750	22	317	175
1751	23	342	188
1752	17	346	191
1753	7	247	136
1754	7	349	192
1755	5	359	198
1756	8	387	213
.....
1788 de 1 ^{re} qualité (e)		500	276
de 2 ^e qualité		400	220
qualité médiocre		300	165

(a) Poids, en viande, des vaches tuées à l'Hôpital, de 1730 à 1756, Gd. 1, 2, 3.

(b) Ces 12 vaches sont particulièrement grasses. Elles proviennent de Suisse, du Simmenthal et du Pays-d'en-Haut. Leur poids se répartit ainsi:

2 vaches pesant	684 lb., soit	342 chacune, soit	188 kg de viande
2 vaches pesant	720 lb., soit	360 chacune, soit	198 kg de viande
1 vache pesant	348 lb., soit		192 kg de viande
3 vaches pesant	1116 lb., soit	372 chacune, soit	205 kg de viande
3 vaches pesant	1122 lb., soit	374 chacune, soit	206 kg de viande
1 vache pesant	392 lb., soit		216 kg de viande

(c) Vaches provenant de Bourgogne.

(d) Vaches de la région.

(e) Subsistances Chair C 5. Les vaches les plus grasses proviennent du Pays-d'En-Haut. Celles de qualité «médiocre» sont de la région.

Tableau VI

III. Veaux et moutons (a)

Veaux

En 1788, le veau de première qualité est estimé à 100 lb	soit 55 kg
La qualité la plus médiocre rend 40 lb de viande	soit 22 kg
On a estimé le poids moyen d'un veau à 70 lb de viande (b)	soit 38 kg

Moutons

En 1788, le mouton de première qualité vient d'Allemagne et donne en viande 44 lb	soit 24 kg
Celui de deuxième qualité provient de France et pèse en viande 26 lb	soit 14 kg
Le mouton de Savoie donne 24 lb	soit 13 kg
D'où le poids moyen de 31 lb	soit 17 kg

(a) Subsistances Chair C 5, «Tableau n° 2.»

(b) Un doute subsiste néanmoins. On trouve, dans le même fonds de documents, un autre avis: la viande de 2 veaux pèse celle de 3 moutons et le mouton donne 30 lb. de viande; ce qui ramènerait le poids moyen du veau à 45 lb. (25 kg). Nous en tenons compte dans notre estimation de la consommation moyenne de viande à Genève.

III. LA CONSOMMATION

Quantité de viande de boucherie consommée à Genève au XVIII^e siècle

Tableau VII

1. En 1728-29 (a)

Nombre de bêtes tuées	poids moyen	
	en viande (livres)	total (livres de viande)
bœufs 1 851	340	629 340
vaches 1 476	247 (b)	364 572
veaux 12 360	45 (c)	556 200
moutons 18 123	30	543 690
porcs 3 443	?	?

(a) Cette année a été choisie pour les raisons suivantes: on a le compte total des bêtes tuées dans toutes les boucheries et on a suffisamment d'observations pour estimer le poids moyen en viande des bœufs et des vaches.

(b) 1730: 124 observations donnent un poids moyen de 247 livres de viande par vache.

(c) Sans données, en 1728-1730, sur le poids moyen en viande des veaux et des moutons, on a utilisé ici les minima proposés par les bouchers en 1788. Cet emploi peut se justifier ainsi: les bestiaux certes augmentent de poids entre 1730 et 1780, mais cette augmentation doit être compensée, vers 1780, par le fait que l'on tuera des veaux et des moutons de plus en plus

jeunes et maigres. Ainsi les minima de 1788 doivent représenter un poids moyen pour 1730.

Remarques. Au total, pour 1728–29, une quantité globale, approximative, de 2 093 802 livres de viande de boucherie, sans compter les 3443 porcs (dont on ne connaît pas le poids moyen), la viande salée et séchée, la volaille. La population était de 18 500 habitants au recensement de 1711, pour la ville seulement. Pour 1728–29, ALFRED PERRENOUD estime la population de la ville et de la banlieue à 21 100 habitants. Ce qui donnerait une ration annuelle moyenne de viande de boucherie de 99 livres. La livre genevoise étant de 551 gr., en poids modernes, *les habitants de Genève auraient consommé, en moyenne, vers 1730, 55 kg de viande de boucherie, sans compter la viande de porc (le lard), la viande salée et séchée, le gibier et la volaille.*

2. En 1781 (a)

		poids moyen en viande	total
Nombre de bêtes tuées		(livres)	(livres de viande)
bœufs	2 225	550	1 223 750
vaches	320	400	128 000 (b)
veaux	19 684	70 } (c)	{ 1 377 880
		45 }	{ 885 780
moutons	33 912	30	1 017 360
porcs	694	?	?

(a) On a choisi cette année à cause d'un recensement de la population.

(b) Ce rapport entre la consommation de viande de bœuf et celle de viande de vache est confirmé par une observation des bouchers genevois: ils vendent dix fois plus de bœuf que de vache (Substances Chair C 5).

(c) La marge proposée ici a été imposée par l'imprécision des données concernant le poids moyen en viande fournie par le veau. Un avis des bouchers indique que le poids moyen du veau varie entre 40 et 100 livres (d'où notre 70); un autre avis dit que la viande de 2 veaux pèse celle de 3 moutons et que le mouton donne 30 livres de viande en moyenne (d'où nos 45 livres). *Ibid.*

Remarques. Selon le recensement de 1781, la population de la ville est de 24 812 habitants. On peut évaluer celle de la banlieue à 2400 (PERRENOUD). Soit 27 212 habitants en 1781 ont consommé 3 254 890 ou 3 746 990 livres de viande de boucherie, sans compter les 694 porcs. La ration moyenne, *per capita*, de viande de boucherie, se situe donc entre 120 et 138 livres par an, dont l'équivalence en poids modernes est la suivante: *les Genevois de 1781 auraient consommé entre 66 et 76 kg de viande de boucherie, sans compter le porc et les autres espèces de viande.*

3. En 1716 à l'Hôpital

Des informations, recueillies dans les documents hospitaliers, permettent d'établir des concordances utiles, grâce aux rations fournies aux pauvres et aux malades, sans d'ailleurs que l'on sache jamais exactement si l'on a affaire aux pauvres *ou* aux malades.

En 1716, la Bourse française (institution d'assistance aux Français réfugiés à Genève) établit un document aux fins de calculer la «dépense d'un pauvre», soit le coût en nourriture d'un pensionnaire de l'Hôpital. Laissant de côté le coût, nous ne relevons ici que les rations. Le document précise qu'il ne tient pas compte du pain.

Rations des pauvres de l'hôpital en 1716 (a)

Jours gras (1 par semaine):

vin: 3 dl
viande: ½ livre, soit 276 gr.

Jours «moitié-gras» (4 par semaine):

vin: 3 dl
viande: ¼ de livre, soit 138 gr.
fromage: 20 gr. (b)
beurre: 5 gr.

Jours maigres (2 par semaine):

vin: 3 dl
viande: 70 gr. (c)
fromage: 40 gr.
beurre: 10 gr.

Cela nous amène aux rations hebdomadaires et annuelles suivantes:

	<i>par semaine</i>	<i>par année</i>
vin	2,1 litres	109,2 litres
viande	968 gr.	50,3 kg
fromage	160 gr.	8,3 kg
beurre	40 gr.	2 kg
pain (d)	~4 kg	200 kg

(a) AEG, PH 4256.

(b) 2 livres de fromage et ½ livre de beurre pour la «généralité», soit 50 à 60 Français généralement hospitalisés dans le premier quart du XVIII^e siècle.

(c) 7 livres de viande, 1 livre de beurre, 4 livres de fromage pour la «généralité». Dans la Genève protestante, les jours «maigres» ne sont pas des jours sans viande.

(d) Ag 2. La consommation de pain à l'Hôpital est estimée à 500–600 gr. par jour.

4. En 1797 à l'Hôpital

Selon le livre du bétail et de la viande, en 1797 (GD 22), il fut livré aux cuisines de l'Hôpital:

23 671 livres de «grosse viande»
4 804 livres de «petite viande»
<hr style="width: 10%; margin-left: auto; margin-right: 0;"/>
28 475 livres de viande au total

Ce document nous indique, ceci à ma connaissance pour la première fois dans les archives hospitalières, le nombre de journées d'hôpital et la consommation moyenne de viande par journée. La confrontation de ces résultats, portant il est vrai, sur une population réduite et d'un caractère particulier (pauvres et malades), pourra servir de test de concordance pour les calculs qui viennent d'être effectués

population hospitalière (catégories)	nombre de journées	nombre de personnes
tables de l'hospitalier	4 448	12
femmes malades	8 465	23
hommes malades	7 533	20
«insensés»	15 952	43
vénéériens	1 284	3
«généralité»	33 056	90
totaux	<hr style="width: 10%; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> 70 738	<hr style="width: 10%; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> 191

Remarques. Les 28 475 livres de viande distribuées aux 191 personnes pensionnaires à l'hôpital donnent une moyenne de 149 livres (82 kg). Si l'on suppose que la «grosse viande» ne comprend que la viande de boucherie, on estimera la ration moyenne, à l'hôpital en 1797, à 123 livres soit 68 kg. Autre concordance utile: on trouve, dans le même document, que les gens de l'hôpital ont consommé, cette même année, un peu plus de 7 onces de viande en moyenne. L'once genevoise étant de 31,25 g, cette ration s'établit à près de 220 g par jour, soit 80 kg par an.

Au-delà d'une moyenne, qui est forcément fictive, rien n'est plus difficile que de préciser, ou tenter de préciser, quelle a pu être la quantité de viande consommée quotidiennement et par qui. La profusion des détails comptables prodigués par les hospitaliers fait, en fin de compte, illusion : ou bien ils n'indiquent que les prix payés pour la viande (et non les quantités), ou bien on dispose des quantités, mais nul renseignement sur la population hospitalière, sauf – comme on vient de le voir – en 1716 et en 1797. Pour 1797, on ne nous donne que la quantité globale de viande distribuée à l'ensemble de la population hospitalière. Quant aux dispositions générales et réglementaires sur l'alimentation des pauvres malades, elles manquent souvent de clarté. De clauses réglementaires et d'informations glânées ici et là, voilà ce que l'on peut avancer sur la consommation de viande à l'hôpital de Genève : en 1613, le règlement prévoyait une ration journalière de $\frac{1}{3}$ livre de viande (184 g), soit 67 kg par an²⁴. En 1674, l'économe distribue à la maîtresse de cuisine $\frac{1}{2}$ livre de viande par personne (275 g), mais pour combien de jours²⁵? ; les malades se plaignent que la viande diminue beaucoup à la cuisson! ? Le règlement de 1706 prévoit que l'on n'achètera « que de bonne viande, et au meilleur marché qu'il se pourra » ; que les pauvres mangent à 11 h. et à 7 h. (19 h.) et qu'ils reçoivent une portion de pain, de viande et de vin, mais que les malades, les enfants, les vieillards, seront nourris autrement que les autres²⁶. Le règlement de 1712 s'attarde sur le decorum qui, à vrai dire, est assez remarquable : on mange sur des nappes blanches, changées deux fois par semaine, dans de la vaisselle d'étain ; chacun reçoit son assiette, son gobelet, sa « picholette » (mot populaire pour une mesure de contenance d'environ 3 dl), sa cuiller, sa fourchette et son couteau. Pour manger et boire quoi ? En comparant les règlements de 1712 et de 1771, on peut d'abord avoir une idée assez claire de la hiérarchie qui divise la population hospitalière. C'est aussi une hiérarchie de l'alimentation (et les nappes blanches, et la vaisselle d'étain, sont-elles pour tous?) :

²⁴ Ag 1.

²⁵ Aa, 16 août 1674, fol. 55 v^o.

²⁶ Ag 2.

- «premières tables»: les pauvres;
- «deuxièmes tables»: les Citoyens, Bourgeois de Genève et «autres personnes méritantes», les gouvernantes, les domestiques;
- «tables de M. l'Hospitalier»: les principaux officiers de la maison.

Les malades forment une catégorie à part.

Les pauvres (premières tables) font 3 «repas» par jour; vers 10 ou 11 heures, le dîner. Ils reçoivent de la soupe et $\frac{1}{4}$ lb de pain (env. 140 g) «outre le pain de la soupe». Au goûter, les pauvres touchent $\frac{1}{4}$ lb de pain. Le souper (19 h.) voit revenir la soupe et le pain. Il est précisé qu'il s'agit de pain bis, «soit de 3^e qualité». Quant à la soupe, elle est faite de légumes cuits dans un bouillon de viande dont on a prélevé le meilleur et... la viande, bien sûr. Parce que l'on sait que «avant de mettre les légumes dans la chaudière et l'eau pour la soupe des pauvres, on prélève le meilleur bouillon que l'on verse dans les écuelles destinées aux gouvernants et à ceux des secondes tables²⁷». Et le règlement de 1771 précise: les pauvres ne mangeront de viande que le dimanche: enfin une explication éclairante et qui permet de mettre en doute la généralisation de cette ration phénoménale de 275 g en 1674! Ajoutons que la soupe des pauvres peut être enrichie de riz ou de «gros blé». Le dimanche, on leur sert peut-être «un ragoût des restes de viande bouillie». Les pauvres malades sont privilégiés. Ils reçoivent du bouillon le matin auquel on ajoute de l'orge ou du gruau d'avoine²⁸. Leur pain est un peu moins indigeste, il est de «deuxième qualité» et ils reçoivent de la viande plusieurs jours de la semaine: on conseille aux malades la viande de mouton, plus «douce» et moins indigeste que la viande de bœuf²⁹.

Les deuxième tables ont droit au «meilleur bouillon», aux soupes mitonnées³⁰, au pain de deuxième qualité et au «plus grand nombre

²⁷ Ad 6, fol. 15, lettre F.

²⁸ En 1750, les malades se plaignent de ce que le bouillon a un goût de vert-de-gris, Ad 6 F.

²⁹ *Ibid.*

³⁰ Ce privilège est jugé excessif, du moins à l'égard des domestiques: «je crois que ce n'est que dans l'hôpital de Genève qu'on a l'attention de

des repas avec viande»: deux fois par semaines ils recevront du bœuf en daube. La ration de vin varie «suivant que le vin sera abondant ou rare»; c'est, en principe, du vin rouge ou claret (mêlé de blanc) «pour ceux que le vin incommode» (pas question d'eau: est-elle impropre à la consommation?).

Les tables de M. l'Hospitalier: on n'en dit rien, nulle part. Mais à qui sont donc réservés les bouillis, les rôtis, les daubes, les étuvées, les soupes épaisses, la volaille³¹? Et, à travers les comptes de l'hospitalier, à quelle cuisine et à quelle table vont l'huile d'olive, les fruits frais et à confire, les oranges, les amandes, les poissons, etc., sinon chez M. l'Hospitalier, ses pensionnaires et ses invités?

IV. LES PRIX

1. La formation des prix

On a reconstitué, ci-après, selon différents calculs et tableaux établis soit par les bouchers, soit par des observateurs objectifs – en vue de fixer la taxe de la viande au détail – l'état d'un boucher genevois qui, vers 1788, tue 200 bœufs par année:

Tableau VIII (a)

<i>A. Prix et frais d'achat</i>	(en florins)
200 bœufs, de poids moyen de 622 lb (b) pris sur le marché, 665 fl. pièce (y compris le trinkgeld de 2 fl. 4 s.)	133 000
frais de route des bœufs, frais de voyage du boucher et de ses garçons	4 462
gabelle et droits (28-9 par bœuf) (c)	<u>5 750</u>
	143 212
<i>B. Salaires</i>	
2 valets, à 30 écus de gage et	
2 florins par semaine	838
nourriture des valets, vin compris	<u>1 344 (d)</u> 2 182

faire mitonner les soupes des domestiques; c'est un abus facile à corriger», *ibid.*, fol. 15.

³¹ Dans Ad 6, notes sur la nourriture. Règlement 1712: l'hospitalier peut nourrir des poules pour l'usage de la maison.

<i>C. Frais généraux</i>			
loyer des écuries et fenières		800	
entretien des bœufs vivants (e)		7 300	
intérêts du capital (f)		2 000	10 100
			<hr/>
<i>D. Prix de revient</i>			155 494
			<hr/>
<i>E. Prix de vente</i>			
si la livre de bœuf est taxée 12 s.: viande		124 400	
cuir (95 lb. à 12 s.)		19 000	
graisse (60 lb. à 16 s.)		16 000	
charges (ventre, tête, langue)		2 800	162 200
			<hr/>
<i>F. Bénéfice (g)</i>			
	Prix de vente	162 200	
	Prix de revient	155 494	
		<hr/>	
	Bénéfice	6 706	
		<hr/>	

(a) Subsistances Chair C5, «Tableau n° 2», «Etat d'un boucher...». Il y a à Genève, en 1539, 79 bouchers; en 1682, 26 bouchers; en 1775, 24 bouchers dont 10 bouchers à bœufs, 4 à vaches, 10 à veaux et à moutons. En 1788, il y a 12 bouchers à bœufs. Un boucher qui tue 200 bœufs par an n'est pas un cas exceptionnel. Le boucher genevois Savoye a tué, en 1787, 569 bœufs. Notez qu'à Genève les bouchers ont l'obligation de ne vendre qu'une espèce, ou à peu près, de viande. Ainsi on a des bouchers «à bœufs», «à veaux et à moutons».

A verser également au dossier des revenus de la corporation: Jacob Naef l'aîné tue annuellement, vers 1780, plus de 5000 moutons et 4000 veaux; son chiffre d'affaires doit s'élever à 260 000 florins.

(b) Il s'agit du poids moyen (600-650 lb) d'un bœuf suisse de deuxième qualité. Le bœuf de première qualité pèse, selon le tableau IV, 700 livres (1788).

(c) Le montant de la gabelle a évolué. En 1701, le bœuf payait 13 fl. 2 s., le veau et le mouton 1 fl.

(d) La nourriture des valets est donc estimée (vin compris) à 22 sols par jour, en un temps où la livre de bœuf (550 g) se vend 12 sols et la livre de pain 5 sols (moyenne annuelle de la livre de gros pain bis, 1788). Le salaire du valet de boucher, en espèces et en nature, s'élève ici à 1091 florins par an, soit 91 fl. par mois, soit 3 florins (36 sols) par jour.

(e) «On estime qu'en tuant 4 bœufs par semaine, le boucher doit toujours avoir une provision de nourriture d'un mois à l'avance, soit à Genève, soit dans un dépôt aux environs, à une ou deux journées de la ville, où le foin est à bas prix. Soit 15 sols par jour et par bœuf ou, en tout, 20 florins» («Etat d'un boucher...»).

(f) On évalue les fonds de roulement nécessaires au commerce d'un boucher à 3000 ou 4000 écus (soit le $\frac{1}{4}$ de ses débours annuels). A 6% d'intérêt, cela fait 2000 à 2500 florins.

(g) Soit, en réalité, le salaire du boucher et le bénéfice de l'exercice.

Remarque. Par rapport au prix d'achat (133 000 florins):

les frais de transport et droits	7,68%
les salaires payés	1,64%
les frais généraux	7,67%
le gain de l'entrepreneur	5,04%

2. La conjoncture des prix

A court terme, le prix de la viande au détail est peu significatif parce qu'il est fixé par l'autorité et qu'il ne reflète guère, de ce fait, la situation du marché, sinon – et encore – les variations saisonnières de l'offre. Preuve en est que les bouchers «survendent» continuellement et, quand ils en sont accusés (les registres publics sont littéralement encombrés de ces accusations), ils se plaignent de ne pouvoir rentrer dans leurs frais s'ils se conforment aux prix taxés.

On peut comparer ci-après l'évolution du prix de revient à l'achat de la livre de viande, selon les comptes de l'hôpital, et, dans le même temps, le prix de vente de la livre de bœuf imposé aux bouchers³². Cet exemple suffira à montrer la rigidité des prix taxés en face de la conjoncture des prix de gros (Tableaux X).

Il faudrait, on le voit, connaître les prix effectivement pratiqués par les bouchers, dont on n'a, ici et là, qu'un écho.

Beaucoup plus significatifs, parce que libres et révélateurs de pressions diverses, à moyen ou à long terme, seraient les prix à la production.

Les contemporains, qui ont observé le marché du bétail et de la viande, entre 1770 et 1790, ont très correctement expliqué la hausse

³² Gd 2, 3, 4 et, pour la taxe de la viande, les registres de police, Jur. Pen. I. Je dois ces données à Alfred Perrenoud. En 1787-88, 6 bouchers à bœufs ont fait faillite à Genève sur 11. Ils attribuent leurs difficultés à la taxe de la viande qui ne leur permet pas de rentrer dans leurs fonds, Chair C 5, «mémoire...».

Tableau X

années	prix payé par l'hôpital la livre		prix de vente imposé aux bouchers de la livre de bœuf	
	(en denies)r		(en sols)	
1737	48	deniers	6	sols
1738	46 1/2	»	6	»
1739	54	»	6 sols	6 deniers
1740	58	»	7	sols
1741	59	»	7	»
1742	67	»	7	»
1743	77	»	7	»
1744	79	»	7	»
1745	79	»	7	»
1746	87	»	7	»
1747	84	»	9	»
1748	87	»	9	»
1749	75	»	9	»
1750	77	»	7	»
1751	71	»	7 sols	6 deniers
1752	65	»	7	» 6 »
1753	73	»	7	sols
1754	77	»	7 sols	6 deniers
1755	79	»	7	sols
1756	82	»	7	»

des prix. J'ai déjà évoqué quelques-uns de leurs arguments, je les expose maintenant plus systématiquement.

Je laisse de côté le facteur météorologique, déjà vu, qui joue à plein dans les économies aux structures archaïques: dépendance du climat, mauvaise organisation des marchés, insuffisance des moyens de transport et des voies de communications, etc. Du côté de la conjoncture, les contemporains ont rendu responsables de la hausse les faits suivants.

La cause principale de la cherté est imputée à l'augmentation de la demande de consommation de viande et des produits laitiers. Tous les textes sont clairs et formels sur ce point. Augmentation de la consommation de viande: «il y a quelques années, 1400 à 1500 bœufs suffisaient à ravitailler la ville de Zurich, aujourd'hui

il s'en tue 2600 à 2700 par an» (1772)³³. Augmentation de la consommation de lait et de beurre (notations explicites pour Bâle, Zurich, Zofingue).

Plus encore que la consommation nationale de fromage, est évoquée l'exportation croissante, l'extension du commerce des fromages. L'augmentation du prix du fromage est observée dans toute la Suisse et elle est due, selon les observateurs, aux quantités énormes de fromages exportées vers l'étranger, vers la France surtout. En 1778, les cantons suisses livraient à la France 3 198 047 livres de fromage dont le prix a été

le quintal	4 kronas au début du XVIII ^e s.
d'Emmenthal	10 kronas vers 1780
	15 kronas vers 1795 ³⁴ .

Parallèlement, il faut mentionner l'augmentation des exportations de bestiaux. «A la fin du XVIII^e siècle, le canton de Berne (y compris ses bailliages de Vaud et d'Argovie) exportait annuellement 10 000 à 12 000 têtes» de bovins³⁵. Les réponses à l'enquête de 1772 laissent entrevoir que des bovins suisses auraient été exportés à Strasbourg et en Hollande³⁶.

La montée des prix et des profits réalisés dans l'économie laitière a provoqué une mutation dans le troupeau que les observateurs ont signalée; la raréfaction de l'élevage du bétail de boucherie au profit de la vache laitière est un élément aggravant de la hausse des prix de la viande, surtout de la viande de bœuf et, indirectement, de la viande de mouton sur laquelle, en conséquence, se porte une plus grande offre. A la fin du XVIII^e siècle, il faut importer un nombre de plus en plus élevé de moutons. Des évi-

³³ Subsistances Chair C 5, enquête de 1772. On observe à Chambéry en 1772 que la population consomme «un quart de plus (de viande) que cydevant», d'où raison de la cherté. De plus, tous les prix ont augmenté.

³⁴ GEORGES-ANDRÉ CHEVALLAZ, *op. cit.*, p. 79.

³⁵ J.-F. BERGIER, *op. cit.*, p. 53. Selon G.-A. CHEVALLAZ, le Pays de Vaud aurait compté, en 1795, 55 501 bovins, *op. cit.*, p. 77.

³⁶ Selon l'enquête de 1772, l'épizootie de 1771 aurait tué, en Hollande, 150 000 bœufs et vaches, Subsistances Chair C 5.

dences de ce fait se rencontrent fréquemment dans les documents: les vaches «maigres et grasses ont été cette année, et sont même actuellement assez rares; principalement les grasses, il est même à présumer que cette rareté continuera autant que la cherté du fromage se soutiendra, parce qu'un fermier trouve mieux son compte dans la vente du fromage et l'entretien d'un bon nombre de vaches que dans l'engrais de quelques bœufs; l'énorme quantité de fromages qu'on exporte du pays cause vraisemblablement sa cherté» (Aarau, 30 septembre 1772).

De Bâle: «la principale raison de la grande cherté des bêtes grasses est «la grande multitude des vacheries. Les vachers tiennent, pour la plupart, pendant l'été, le double qu'ils ne sont en état d'hiverner, ainsy vers l'hyver ils viennent avec leurs troupeaux [...] pour consommer les fourrages. Ils le payent si bien à cause du haut prix du fromage et du beurre que le paysan se trouve beaucoup mieux de vendre ses fourrages de cette manière, qu'engraisser des bêtes».

De Zurich: l'augmentation de la demande de beurre et de fromage «a engagé les pays abondants en pâturages à donner tous leurs soins à élever des vaches et à négliger l'élevage des bœufs», le beurre à cuire et le fromage ont augmenté de prix; tout cela cause la rareté et la cherté du bœuf dont le prix augmente depuis plusieurs années³⁷.

De Lausanne: on observe que les denrées ayant monté «à un prix qu'un homme vivant n'a vu et s'y soutenant, les fonds de terres aiant excessivement haussé, il n'est pas surprenant que le prix des viandes ait augmenté».

³⁷ *Ibid.* La politique bernoise encourage ces nouvelles orientations: ces dernières années, il y a eu de la disette, ce qui a occasionné une politique restrictive (défense de sortir les bêtes grasses et la vache à lait). Maintenant (1772), le commerce est libre. Ainsi le cultivateur est encouragé à engraisser et à choisir de préférence l'espèce la plus recherchée. «De la politique libérale, qui stimule l'entreprise la plus profitable, le paysan tire plus d'avantages que des défenses». Ainsi l'élève des veaux a augmenté, les bœufs gras sont toujours rares et chers, les bouchers ont peine à en trouver (réponse bernoise à l'enquête).

Autre mutation, plus fondamentale et qui atteint les structures de l'économie suisse: la poussée des prix et des profits des activités d'élevage a un impact sur l'emploi des sols et sur la redistribution de la propriété, impact assez éclatant pour avoir été parfaitement vu par les observateurs contemporains. Georges-André Chevallaz l'avait déjà relevé³⁸: «le bailli de Gessenay prétendait que les emblavures avaient diminué de moitié dans son ressort, qui comprend le Pays-d'En-Haut, entre 1735 et 1775»; un mouvement semblable se développe dans l'Oberland bernois et dans la Gruyère fribourgeoise. Le recul des cultures céréalières s'accompagne du recul du produit décimal³⁹ mais est compensé par l'avance de la pomme de terre et, bien sûr, par l'augmentation des disponibilités monétaires des bénéficiaires de ces mutations. En 1788, on signale qu'aussitôt que, dans les régions d'élevage, les baux sont échus, ils sont réajustés de 15 à 16% tous les 1 ou 2 ans et néanmoins «il se présente des amodiateurs en foule, parce qu'il y a encore à gagner». Des montagnes (des alpages) vendues, il y a 10 ans, sur le pied de la rente à 4%, rendent actuellement 10% du prix auquel elles ont été acquises⁴⁰.

V. DISCUSSION DES RÉSULTATS

Les résultats de cette enquête sur la consommation de viande à Genève au XVIII^e siècle nous permettent de tirer, provisoirement, quelques enseignements.

Les certitudes, tout d'abord. La consommation de viande de boucherie augmente fortement durant le siècle. Entre 1730 et 1780, elle passe de 55 kg, par habitant et par année, à plus de 70 kg⁴¹. D'où

³⁸ *Op. cit.*, p. 74.

³⁹ *Ibid.* Sur «La production agricole du plateau suisse aux XVII^e et XVIII^e siècles», voir les tendances longues du produit décimal; conclusions très prudentes de ANNE-LISE HEAD-KÖNIG et BÉATRICE VEYRASSAT-HERREN in *Revue Suisse d'histoire*, 20 (1970), p. 562-600.

⁴⁰ Subsistances Chair C 5.

⁴¹ Faut-il vraiment s'étonner d'une alimentation fortement carnée au

une extension du marché du bétail, sous la pression de la demande croissante: du marché régional proche (aux viandes de qualité médiocre) au marché suisse (viandes grasses de première qualité). L'éloignement du marché est un des éléments de la hausse des prix d'achat des bêtes grasses. D'autres facteurs entrent en ligne de compte: la demande en viande et en produits laitiers se fait sentir de l'intérieur (ravitaillement des villes suisses); mais aussi de l'extérieur, la montée de l'exportation des fromages (vers la France surtout) et peut-être l'intervention, sur le marché suisse, d'acheteurs étrangers (on a fait allusion à des bouchers parisiens qui se ravitaillent dans l'ouest de la Suisse et on a mentionné une forte épizootie qui aurait décimé le troupeau hollandais et orienté – mais c'est une intervention de courte durée – les acheteurs hollandais vers la Suisse). Tout concourt, à moyen terme, à l'élévation des prix: prix des locations, des terres à pâture, des produits carnés et laitiers, alors que les prix au détail suivent mal, taxés par les autorités. D'où les plaintes incessantes des bouchers qui multiplient les calculs où l'on voit que la taxe de la viande (prix au détail) doit être augmentée en fonction des frais croissants. D'autres auteurs ont montré⁴² comment, dans le secteur de la production, se répartissent les bénéfices de la prospérité accrue: une accumulation capitaliste sensible entre les mains des grands éleveurs suisses.

Une autre certitude: la population genevoise, dans sa moyenne, jouit d'une alimentation très carnée, exceptionnellement carnée même si l'on considère les évaluations, ou le plus souvent, les hypothèses avancées pour d'autres villes européennes à la même époque.

Si on fait un tour rapide des estimations proposées, on ne peut manquer d'être frappé par la disparité de résultats tenus souvent pour acquis:

XVIII^e siècle? En Angleterre, de l'époque de Gregory King à la fin du XVIII^e siècle, la ration quotidienne de viande est considérable, même dans les milieux pauvres et ouvriers. A Londres, très forte montée de la consommation de viande de boucherie à partir de 1760, qui atteint un record vers 1790–1793. E. J. HOBSBAWM, «En Angleterre: Révolution industrielle et vie matérielle des classes populaires», in *Annales, E.S.C.*, 17 (1962), p. 1047–1061.

⁴² G.-A. CHEVALLAZ, *op. cit.*; J.-F. BERGIER, *op. cit.*, p. 34.

Allemagne	XVI ^e –XVIII ^e s.	14	kg par an et par habitant ⁴³
Amsterdam	fin XVIII ^e s.	18	kg ⁴⁴
Londres	fin XVIII ^e s.	83	kg
Paris	fin XVIII ^e s.	57	kg
Paris	1780	50	kg ⁴⁵
Paris	1780–1789	18	kg ⁴⁶
Paris	1775	29,4	kg ⁴⁷
Paris	1789	72,6	kg ⁴⁸
Bâle	1820	106	kg ⁴⁹

Nous avons obtenu, pour Genève, vers 1780, une ration moyenne de plus de 70 kg de viande de boucherie par tête d'habitant et par année. D'une part, ce calcul est fondé sur une série de données qui s'étendent sur plus de 20 ans (nombre de bêtes tuées à Genève de 1761 à 1784), d'autre part, l'évaluation des poids moyens, *en viande*, a pu être faite à partir d'un grand nombre d'observations. Enfin, cette ration de 70 kg est un minimum, puisque ni la viande de porc, ni la volaille, ni le gibier, ne figurent dans ces tableaux. On objectera, éventuellement, que le recensement de 1781 ne peut être pris pour absolument certain et qu'il ne tient pas compte de

⁴³ ROBERT MANDROU citant, avec beaucoup de réserves, une appréciation de W. ABEL, «Théorie ou hypothèse de travail», in *Annales, E.S.C.*, 16 (1961), p. 967.

⁴⁴ J.-J. HEMARDINQUER, «Note sur l'alimentation à la fin du XVII^e siècle», in *Annales, E.S.C.*, 23 (1968), p. 821.

⁴⁵ JEAN-CLAUDE TOUTAIN, *op. cit.*, p. 162, tient pour peu vraisemblable cette estimation de 50 kg de consommation de viande de boucherie par an et par habitant, proposée par GROUBER.

⁴⁶ *Ibid.* Autres estimations citées par J.-C. TOUTAIN, pour Paris et à la même époque: 16,8 kg, 19,95, 22 kg.

⁴⁷ C'est le chiffre proposé par l'abbé EXPILLY (cité par TOUTAIN, *op. cit.*, p. 162) pour Paris; pour la campagne, EXPILLY propose 5,9 kg par an et par habitant.

⁴⁸ L'estimation de LAVOISIER est celle qui, pour Paris, se rapproche la plus de la nôtre: Le Parisien de Lavoisier mange beaucoup de viande. R. PHILIPPE, «Une opération pilote: l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier», in *Annales, E.S.C.*, 16 (1961), p. 564–568.

⁴⁹ D'après des données qui m'ont aimablement été fournies par Anne-Lise Head. Il s'agit ici seulement de viande de boucherie (que j'ai estimée au poids moyen genevois de 1780), sans les porcs.

la population de passage. Cela est vrai, mais nous n'y pouvons rien.

On n'est pas en mesure non plus d'estimer les quantités de viande qui sortent de la ville. Mais on lit, dans un document de 1786, que la Savoie perçoit un droit sur la viande qui entre sur son territoire et qu'il s'agit surtout de «viande qui sort de Genève pour être consommée dans les maisons de campagnes appartenant à des Citoyens et Bourgeois de Genève et situées en Savoie» (PH 5202). Ainsi, il semble que les quantités qui «échappent» à la consommation genevoises soient minimales. Ceci compensant cela, on doit pouvoir considérer le chiffre de 70 kg comme une ration moyenne de viande de boucherie consommée à Genève vers 1780.

Reste le problème de la consommation effective... ou, en d'autres termes, de la hiérarchie sociale d'une alimentation améliorée. Il faut penser, alors, que les aisés et les riches consomment plus que les 70 kg moyens ce qui, selon un mot de Robert Mandrou, nous amène à un maximum physiologique. Là non plus, on ne sait comment conclure, faute d'informations. L'exemple de l'Hôpital peut-il servir de modèle? Les pauvres n'y mangent de la viande qu'un jour par semaine, les privilégiés s'en gobergent. Le passage de l'histoire quantitative à l'histoire qualitative n'est pas si simple. On attend, pour aller plus avant dans cette voie, une étude menée par Jean-François Bergier, sur les prix et les revenus pour mesurer les possibilités des groupes sociaux à se procurer des produits alimentaires riches. Dans cet ordre d'idées, la diminution de la consommation de blé, entre le XVII^e siècle et la fin du XVIII^e siècle à Genève, semble se confirmer; de 3,5 coupes estimées au XVII^e siècle par habitant et par an, on passe à 3 coupes dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Cela fait, quand même, 15% de pain en moins (et chez les aisés beaucoup plus) dont la contrepartie se marque, non par quelques sous, mais par une disposition accrue à manger plus et mieux. Il faut donc que les revenus aient augmenté pour absorber ce surplus de viande⁵⁰.

⁵⁰ Il ne m'a pas été possible d'établir, plus précisément, l'évolution de la consommation de blé, en temps long, tellement – au vu d'un sondage encore sommaire – les chiffres sont incertains. Les seules données qui paraissent sûres, pour l'instant, sont celles-ci: en 1689, le résident de France,

Voilà l'hypothèse: plus de viande, cela signifie plus de disponibilités monétaires, donc des revenus individuels accrus qui doivent s'inscrire dans une certaine prospérité. Des travaux sont actuellement menés sur le front de la démographie qui anticipent la suite de la recherche: la diminution de la mortalité est due, en bonne part sans aucun doute, à cet enrichissement alimentaire.

LES SOURCES (Archives d'Etat, Genève)

1. *Archives hospitalières*

- Bh, Livres des mandats. Document peu utile à cette étude par le fait qu'il n'indique pas le poids des bestiaux pour lesquels le mandat est délivré. Par exemple: payé x florins pour une vache.
- Gd 1-4, Livres du bétail et de la chair. Document essentiel, ne couvre malheureusement que la période 1730-1756, mais donne le nombre des bêtes achetées et tuées, leur poids en viande et quelquefois leur origine.
- Aa, Registres des délibérations.
- Ad 6, Notes diverses.
- Ag, Règlements de l'hôpital.
- Fe, Comptes des hospitaliers. Utile pour connaître les prix de détail.

2. *Registres des Conseils (RC)*

XVIII^e siècle.

3. *Subsistances*

Chair

- B 1, 2, gabelle de la chair à Longemalle (septembre 1701 à août 1703).
- B 3, gabelle de la chair à Longemalle (1761-1771).
- B 4, livres pour la gabelle de la chair (1761-1781, il manque 1770).
- B 5, gabelle de la chair en l'Ile (1761).
- C 5, papiers divers sur la boucherie et sur la gabelle de la chair.

M. d'Iberville, estime la consommation de blé à Genève à 3,5 coupes par habitant et par année; en 1770, la Chambre des Blés l'a évaluée à 3 coupes. A l'Hôpital, la consommation moyenne de pain, par personne et par jour, a été, en 1797, de 16 onces, soit de 500 grammes, ce qui, pour une population hospitalière, apparaît relativement peu. Une enquête sérieuse s'impose, au terme de laquelle on verra si la diminution de la consommation de pain a été compensée par l'apport d'une alimentation diversifiée. On a aujourd'hui quelque lumière sur la consommation de la viande, mais on ne sait pas grand chose sur la consommation de pommes de terre au XVIII^e siècle.

«Informations prises par Mr Mallet et tableaux», «Nombre des bœufs et des vaches tués chaque semaine par chaque boucher en 1774, 1775 et 1776», «Nombre des veaux et moutons tués chaque semaine par chaque boucher en 1774, 1775 et 1776».

«Etat du produit de la boucherie pour les Commis et Jurés» (1772–1784). «Mémoire approuvé par Messieurs de la Justice le 8 d'août 1788, et par eux présenté a(u) Magnifique Conseil, concernant les Boucheries, taxes des viandes, etc.», 36 fol. La «technicité» du rapport et le ton des revendications permettent d'attribuer la rédaction du mémoire aux bouchers ou à leurs représentants. A ce rapport sont joints deux documents :

«Tableau n° 1. Prix de la viande dans les villes voisines comparé à celui de Genève» et

«Tableau n° 2. Calcul de ce que les Bestiaux reviennent aux Bouchers et de ce qu'ils leur rapportent».

«Tableau des poids du gros bétail, et leurs résultats», octobre 1788.

«Tableau pour comparer le prix du Bœuf, d'après l'offre faite de Neuchâtel, pour assortir nos Boucheries», octobre 1788.

«Etat d'un boucher qui tue 200 bœufs par an», octobre 1788.

«De la vache, et des bœufs maigres, ou de la petite espèce», octobre 1788.

La liasse la plus prometteuse du carton Chair C 5 est un ensemble de papiers provenant d'une enquête, lancée en 1772 par les milieux de la boucherie genevoise :

«Articles d'informations délivrées au sujet de la Boucherie (1772)

1. D'où tire-t-on les bêtes à cornes, tant bœufs que vaches, veaux et moutons pour la Boucherie dans les tems d'abondance, et aussi dans ceux de disette.
2. Sont-elles abondantes ou rares cette année, et surtout à présent, soit dans les endroits d'où on les tire, tant à l'ordinaire, qu'extraordinairement, et dans les tems de rareté, soit dans le pays même ou la ville où elles se débitent pour la Boucherie, principalement quant aux bêtes grasses; et quelles peuvent être les causes de cette abondance ou de cette rareté.
3. Dans le 1^{er} cas y a-t-il espérance ou probabilité qu'elles continueront à être abondantes, et dans le 2^e cas y a-t-il apparence qu'elles deviendront moins rares par la suite, ou si dans l'un ou l'autre cas ce sera le contraire.
4. Y a-t-il, ou y a-t-il eu des maladies contagieuses parmi les bêtes à corne, soit dans le pays, soit dans les Provinces voisines, soit dans celles d'où l'on tire les dites bêtes.
5. Les fourrages y sont-ils rares ou abondants cette année, y a-t-il cherté dans leurs prix, ou non. Les pâturages ont-ils été bons et en grande quantité.

6. Est-il à craindre que l'on n'élève ou que l'on n'engraisse à l'avenir plus autant de bêtes à cornes que cydevant pour consommer les fourrages d'une autre façon ou pour les écouler hors du pays.
7. Quels sont les différens pays, cantons ou Provinces pour lesquels se vendent les bêtes à cornes élevées ou engraisées dans le canton qui fournit à l'approvisionnement de l'endroit ou l'on écrit pour les présentes informations; dans quelle proportion s'écoulent-elles dans ces divers endroits; quels sont ceux pour lesquels on fournit le plus et à quels prix. Bien entendu que le tout est demandé par rapport à l'approvisionnement des Boucheries. Les mêmes informations par rapport aux bêtes de service seroient cependant un avantage de plus à avoir.
8. Comment les Bouchers achètent-ils les bêtes qu'ils tuent pour le service de la Boucherie. Est-ce à tant la paire, ou la bête, ou les quatre quartiers, ou autrement, et à quels prix leur coûtent lesdites bêtes sur les lieux suivant leurs qualités, les diverses espèces de bêtes, et ces diverses manières de les acheter, et quel est celui auquel elles leur reviennent rendües à leur destination les frais compris.
9. Quel est le poids du pays pour chaque livre pesant.
10. A quel prix paie-t-on la livre de viande à la boucherie suivant les diverses espèces de bêtes.
11. Ces prix respectifs ont-ils diminué ou augmenté dès l'année 1769 et dans quelle proportion chaque année.
12. Quelles ont été ou sont les causes de cette augmentation ou diminution.
13. La tête, la queüe, les tripes, les jarrets, etc., en un mot ce qu'en terme de boucherie on appelle à Genève *la garneson*, se pèsent-ils avec le reste de la viande pour être vendus avec elle comme bonne viande, ou bien si on vend ces articles à part, et à des prix différens et quels sont-ils.
14. Y a-t-il une taxe du prix de la viande à la Boucherie établis par le Magistrat, et des bouchers établis avec privilège exclusif, ou bien tous bouchers peuvent-ils vendre aux prix qu'ils veulent et en concurrence les uns des autres.
15. Y a-t-il des drois, ou impots à paier sur les bêtes à cornes destinées pour la Boucherie soit sur la viande de Boucherie.
16. Se fait-il, et s'est-il fait cydevant, des accaparemens de bêtes à cornes et de quel pays sont les accapareurs, ou pour quels pays et dans quelle proportion les dits accaparemens sont-ils faits.
17. A quel prix pourroit-on acheter de la première main des bœufs et vaches tant gras qu'autres dans le pays ou l'on les élève ou engraisse, et combien lesdites bêtes pourroient-elles revenir tant de prix constant qu'en frais rendües à Genève, le tout suivant leur grosseur.
18. Quel est le tems de l'année ou les bêtes à cornes, suivant leurs diverses espèces, et leur qualité, sont à meilleur marché, soit au plus bas prix, et quel seroit le tems le plus propre pour aller à l'emplette avantageusement pour l'acheteur.

NB. On désireroit des informations détaillées, article par article sur chacun de ces chefs, sures et prises pour cela auprès de personnes intelligentes, et au fait de ces objets et aussi s'il est possible, auprès de celles qui sont chargées de l'inspection, administration et police à cet égard, dans les endroits où on prend lesdites informations, en un mot prises aux sources et aux véritables et bonnes sources».

Ce questionnaire a été envoyé, tel qu'il est reproduit ci-dessus, à Zurich, Vevey, Aarau, Yverdon, Zofingue et St-Gall. Des formulaires abrégés sont expédiés à Berne, Bâle, Soleure, Fribourg, La Chaux-de-Fonds, Lyon, Lausanne, Belfort, Strasbourg (et probablement à Chambéry, Neuchâtel, Saint-Claude dans le Jura français, puisque l'on a des réponses de ces trois localités). L'envoi des questionnaires et les réponses sont datés de septembre ou octobre 1772.

Les réponses obtenues ont servi à l'étude qui précède. On notera d'emblée qu'elles sont généralement moins intéressantes que les questions posées. Il y fut répondu souvent vaguement et à côté du problème présenté.