

# **La verrerie utilisée par l'armée britannique de 1755 à 1820**

**Olive R. Jones & E. Ann Smith**

Études en archéologie  
architecture et histoire

Direction des lieux et des parcs  
historiques nationaux  
Parcs Canada  
Environnement Canada  
1985

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1985.

En vente au Canada par l'entremise de nos agents libraires agréés et autres librairies, ou par la poste au Centre d'édition du gouvernement du Canada, Approvisionnements et Services Canada, Hull, Québec, Canada K1A 0S9.

This issue is available in **Glass of the British Military, ca. 1755-1820** (catalogue no. R61-2/9-28E) in Canada through authorized bookstore agents and other bookstores, or by mail from the Canadian Government Publishing Centre, Supply and Services Canada, Hull, Quebec, Canada K1A 0S9.

Prix Canada: 7.95 \$  
Prix à l'étranger: 9.55 \$  
Prix sujet à changement sans préavis.

Nº de catalogue: R61-2/9-28F  
ISBN: 0-660-91591-X  
ISSN: 0821-1035

Publié avec l'autorisation  
du ministre de l'Environnement,  
Ottawa, 1985.

Traduction: Secrétariat d'État  
Révision et conception: Suzanne Adam-Filion  
Conception de la couverture: Paula Irving

Les opinions exprimées dans le présent ouvrage sont celles des auteurs et ne sont pas nécessairement partagées par Environnement Canada.

Parcs Canada publie les résultats de ses recherches en archéologie, architecture et histoire. Pour obtenir une liste de ces titres, prière de s'adresser au chef des publications de recherches, Parcs Canada, 1600 Liverpool Court, Ottawa, Ontario K1A 1G2.

## TABLE DES MATIÈRES

Remerciements .....	5
Introduction .....	7
Le boire .....	9
Vins .....	11
Bière, ale, porter .....	12
Cidre .....	12
Spiritueux .....	13
Punch .....	13
Boissons non alcoolisées .....	14
Sirop de capillaire et eau de fleur d'oranger .....	14
Thé, café et chocolat chaud .....	14
Récipients d'entreposage et de service .....	16
Bouteilles "à vin" .....	16
Bouteilles carrées .....	18
Flasques .....	18
Carafes et carafons .....	28
Récipients de service divers .....	29
Verres à boire .....	37
Gobelets .....	37
Verres "à vin" .....	38
Verres à tige de type firing .....	55
Verres et bols à punch .....	55
Rafraîchissoirs à verres et rince-doigts .....	58
Le manger .....	61
Condiments .....	63
Sel .....	63
Moutarde .....	63
Marinades .....	63
Sauces commerciales .....	65
Vinaigre .....	65
Huile .....	65
Récipients de service .....	73
Salières et salerons .....	73
Burettes, saupoudreuses et pots couverts .....	73
Desserts .....	82
Récipients de services divers .....	86
Oeufrier .....	86
Bols .....	87
Cantines .....	89
L'hygiène et les soins personnels .....	91
Coffres à pharmacie .....	92
Contenants à médicaments .....	95
Contenants pour produits de toilette .....	105
Miroirs .....	105
L'éclairage .....	109
Activités diverses .....	113
Tabatières .....	113
Encriers et breloques .....	113
Sabliers .....	113

La verrerie utilisée par l'armée britannique .....	119
Propriétaires .....	119
Sources d'approvisionnement .....	122
La verrerie .....	122
Notes .....	125
Sources de référence des légendes .....	133
Bibliographie .....	137

## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier les personnes et les institutions suivantes pour nous avoir autorisées à photographier et à recenser les objets de leurs collections: Judy Tomlin et Betty Shute, Division de l'histoire, Musée national de l'Homme, Ottawa; Mimi Cazort, Estampes et dessins européens, Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa; John Senior, Académie de médecine, Toronto; Louise Décarie, ministère des Affaires culturelles, Québec; John Coles, Galerie Astrolabe, Ottawa; Yorkshire Museum, York, Angleterre; Soil Systems Inc., Mariette, Georgia/South Street Seaport Museum, New York; et des collections privées, Ottawa.

Nous exprimons aussi notre gratitude à toutes les personnes suivantes qui nous ont fourni des photographies et des documents: Peter Kaellgren, Département européen, Royal Ontario Museum, Toronto; Martin Mortimer, Delomosne and Son, Londres, Angleterre; Deborah Trask, Nova Scotia Museum, Halifax; Victoria Gabbitas, Northampton Museums and Art Gallery, Northampton, Angleterre; Corning Museum of Glass, Corning, N.Y.; R.F. Atkins, Sheffield City Libraries, Sheffield, Angleterre; Paul Goldman, Department of Prints and Drawings, British

Museum, Londres; Dick Ping Hsu, U.S. National Park Service, Boston; Doris Jones, Pharmaceutical Society of Great Britain, Londres; Yvonne Jones, Bantock House Museum, Wolverhampton, Angleterre; Audrey Noël Hume et John Austin, Colonial Williamsburg Foundation, Williamsburg, Virginie; Joan Hall Sussler, Lewis Walpole Library (Yale University), Farmington, Connecticut; Evelyn Vigeon, Salford Museums and Art Galleries, Salford, Angleterre; Patricia Whitesides, Toledo Museum of Art, Toledo, Ohio; Ann Elizabeth Zibrat, Armed Forces Medical Museum, Washington, D.C. et plus particulièrement Arlene Palmer Schwind, Yarmouth, Maine, qui a bien voulu signaler à notre attention les documents de Frederick Rhineland, New York Historical Society.

Nous sommes également reconnaissantes à Parcs Canada pour l'aide qui nous a été fournie par son personnel: Andrée Crépeau et Jim Campbell, forteresse de Louisbourg, Carol Whitfield et Barbara Schmeisser, Halifax; Dennis Carter-Edwards, Cornwall; Hélène Deslauriers, François Miville-Deschênes, Monique Laliberté, Québec; Suzanne Plousos, Cornwall; Lynne Sussman et Doug Bryce, Ottawa.



## INTRODUCTION

Les archéologues et les conservateurs qui travaillent sur les sites militaires ont pour tâche de déterminer le genre d'objets à l'usage des officiers et des soldats, comment et quand ils étaient utilisés et s'ils appartenaient à des particuliers ou étaient fournis par l'armée. Pour aider ces deux groupes de chercheurs et dans l'intérêt du grand public, nous avons compilé des illustrations afin d'établir un catalogue de la verrerie utilisée par l'armée britannique au Canada, aux environs de 1755 à 1820.

Nos recherches ont porté sur trois guerres – la guerre de Sept Ans (1756-1763), la guerre d'Indépendance américaine (1776-1783) et la guerre de 1812 (1812-1814) – parce que ces périodes ont été les plus actives en matière de construction et d'occupation sur la majorité des sites militaires au Canada, au cours du XVIII<sup>e</sup> et au début du XIX<sup>e</sup> siècle (fig. 1). L'étude de ces trois périodes nous permet de mettre en lumière les changements de styles dans la fabrication du verre pendant ces 65 années. Étant donné que les styles n'ont pas évolué pendant le début du XIX<sup>e</sup> siècle, la période d'étude relative à la guerre de 1812 a été étendue de 1800 à 1820 pour qu'il soit possible d'utiliser des sources archéologiques et historiques supplémentaires.

Les sources utilisées pour les besoins de cette étude ont varié d'une période à l'autre, en fonction des documents archéologiques et historiques pertinents que nous avons pu obtenir. Certains documents ont été utilisés plus souvent que d'autres parce qu'ils contiennent davantage de détails et fournissent une liste plus exhaustive des articles. La principale source de renseignements relative à la guerre de Sept Ans provient du matériel archéologique des contextes militaires britanniques de la forteresse de Louisbourg<sup>1</sup>. À ces renseignements s'ajoutent le matériel fourni par d'autres sites ainsi que les carnets et documents militaires. La publicité des journaux de New York et de Boston apporte des renseignements sur le verre et les produits emballés dans le verre. Ces deux villes représentaient les principaux centres d'approvisionnement en

Amérique du Nord, New York étant le quartier général de l'armée britannique. Les livres de compte de Frederick Rhinelander, marchand de verre et de céramique à New York pendant l'occupation britannique, contiennent des renseignements inestimables sur les achats du personnel militaire pendant la guerre d'Indépendance américaine. Des renseignements supplémentaires sont également fournis par d'autres documents commerciaux, le matériel archéologique et la publicité des journaux mettant en évidence la verrerie et les produits emballés dans le verre. Pour la période de 1800 à 1820, les annonces des officiers militaires britanniques énumérant la liste de leurs effets personnels à vendre constituent la principale source de renseignements. À cela viennent s'ajouter le matériel archéologique, les inventaires militaires, les listes de prix du verre et les comptes de déplacement des militaires. En l'absence de spécimens archéologiques, des objets représentatifs de cette période ont été choisis pour illustrer la verrerie mentionnée dans ces documents.

Les sources ne sont pas limitées à l'armée britannique régulière, mais elles comprennent aussi des références aux articles provenant des régiments provinciaux et loyalistes et des troupes allemandes. Aucun effort n'a été tenté pour établir une distinction entre la verrerie utilisée par ces troupes. Étant donné le changement de garnisons dans la plupart de ces forts, il est difficile, sinon impossible, de déceler une différence sur le plan archéologique. Certaines preuves datant de la guerre d'Indépendance américaine montrent que les officiers des troupes loyalistes ont acheté le même type de verre et de céramique que les officiers britanniques<sup>2</sup>.

Conformément à la tradition de recherche en culture matérielle, nous avons limité notre sujet au matériau, en l'occurrence, le verre (bouteilles, verrerie de table, miroirs, appareils d'éclairage et les produits emballés dans le verre). Les objets de verre comme les fenêtres, télescopes, lunettes, accessoires d'habillement et bijoux ont toutefois été exclus de cette étude. Pour faciliter l'inter-

préparation des objets de verre, nous avons classé ceux-ci par activité – le boire, le manger, l'hygiène et les soins personnels, l'éclairage et les autres activités diverses. Bien que ce document ne présente qu'un aspect de ces activités, il n'en permet pas moins de savoir qui utilisait la verrerie et dans quel contexte.

La quasi-totalité du verre mis au jour à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> sur les sites militaires britanniques est d'origine britannique. Toutefois, pour ce qui est de la guerre de Sept Ans, des objets en provenance du continent ont été mis au jour en quantités considérables sur les sites d'abord occupés par les armées françaises et ensuite par les ar-

mées britanniques. Sauf mention spéciale, le verre figurant dans ce catalogue est de fabrication britannique.

Dans la plupart des cas, nous avons choisi des illustrations d'objets entiers ou restaurables parmi ceux figurant dans les collections archéologiques, les musées et les collections privées. Les objets n'ont pas forcément de relation avec les militaires, mais ils représentent les prototypes ou les formes archéologiques mentionnés dans les documents. Nous avons mis l'accent sur les objets et les styles courants sans pour autant négliger, dans certains cas, des objets plus rares afin d'apporter un complément d'information.

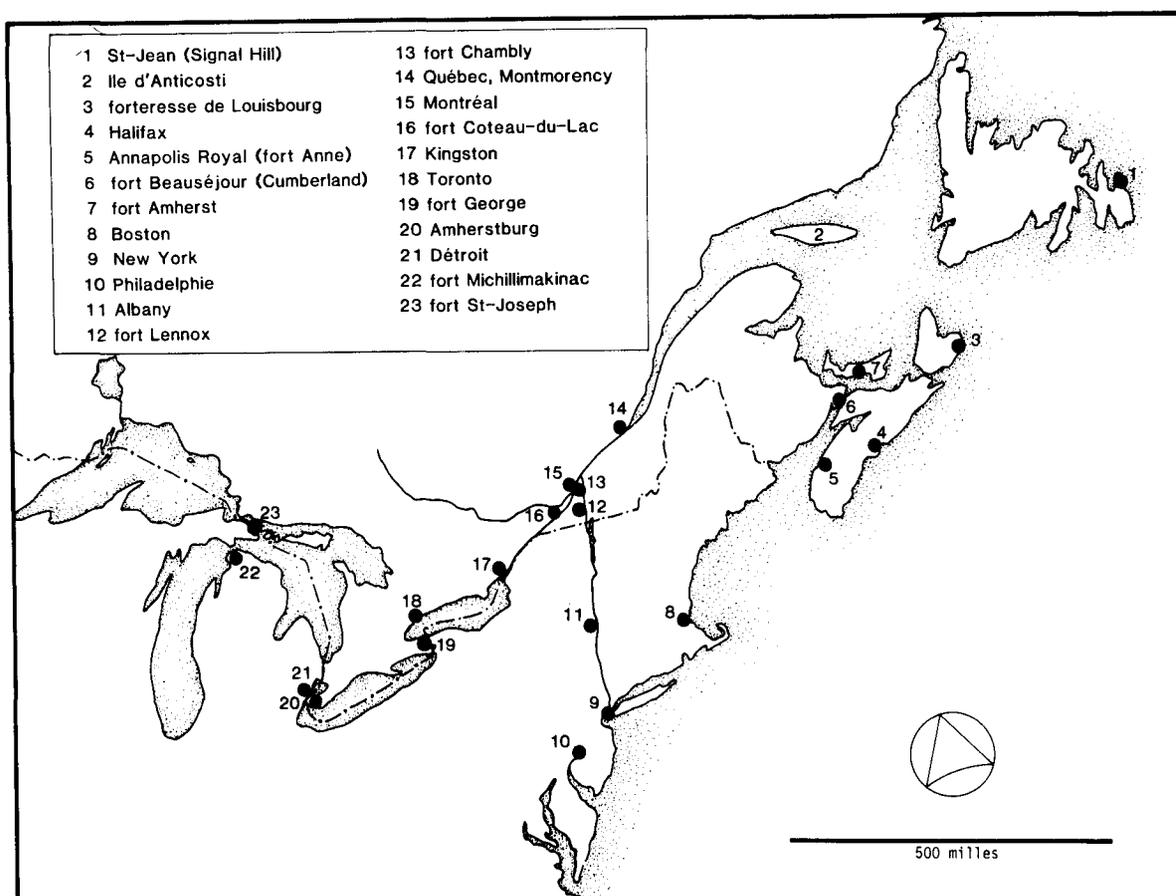


Figure 1. Liste et emplacement des lieux cités dans le texte.

## LE BOIRE

Vraiment, leur esprit de solidarité et leurs beuveries étaient tels  
Qu'en neuf semaines, ils burent quatre-vingt-une douzaines de bouteilles de vin  
Exactement cinquante-six gallons de rhum, de *shrub* et de brandy,  
Et, pour couronner le tout, quatre-vingt-dix-huit douzaines de porter!<sup>1</sup>  
[Traduction]

Au XVIII<sup>e</sup> et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, boire était une occupation courante et acceptable. L'alcool faisait partie du régime quotidien de la majorité des hommes, qu'ils soient militaires ou civils. Boire pour les officiers était considéré comme une activité sociale; le protocole, le choix des boissons et l'uniforme rehaussaient leur rang d'officiers et de gentlemen. Toutefois, cette habitude chez les soldats était moins tolérable parce qu'elle pouvait nuire à leur rendement et créer des problèmes disciplinaires. En dépit de ces considérations, l'armée distribuait officiellement certaines boissons alcooliques à ses troupes. La sapinette (*voir "Hygiène et soins personnels"*), le rhum, parfois la bière et, à l'occasion, le vin étaient offerts pour préserver la santé, soutenir le moral et comme récompense dans l'accomplissement de tâches particulières: "Le gouvernement ayant prévu une bonne provision de rhum pour les hommes, il est possible de leur en accorder régulièrement un demi-canon tous les jours, et un canon lorsque le temps est humide et froid, ou lorsqu'ils sont plus fatigués par leurs tâches"<sup>2</sup>. La ration de rhum était devenue si normale que les hommes finirent par la considérer comme un droit et, à une occasion, en 1755: "les soldats n'ayant pas reçu de rhum, le bataillon fit un vacarme de tous les diables et réclama son dû une bonne partie de la soirée, si bien que les officiers furent obligés de se rendre dans les tentes"<sup>3</sup>.

En plus de leurs rations, les hommes pouvaient obtenir des boissons alcooliques auprès des cantiniers, des taverniers et des civils sympathisants. L'armée a tenté de contrôler

la consommation de l'alcool en obligeant les cantiniers à obtenir un permis, en établissant des marchés et même en imposant la prohibition totale, mais au prix d'une lutte constante.

ni rhum, ni aucun autre alcool ne pouvait être vendu dans le camp ou à proximité. Lorsque les soldats de service sont fatigués ou en nage, le général autorisera la distribution de boissons rafraîchissantes, mais ne devra tolérer ni ivrognerie ni débauche dans l'armée. Le vivandier qui, au mépris des règlements du général, s'arroge le droit d'apporter du rhum à terre, sera mis aux arrêts, fers aux pieds, et ses marchandises seront confisquées.<sup>4</sup> [Traduction]

Il semble bien que le régime des soldats se limitait en grande partie au rhum et à la bière, le premier étant le plus populaire. Selon toute apparence, les achats fréquents se faisaient en petites quantités pour la consommation immédiate.

Cependant, les officiers avaient le choix entre un bon nombre de boissons tant alcoolisées que non alcoolisées. Le bordeaux rouge, le madère, le porto, le sherry, le porter, le punch, les eaux-de-vie, le thé, le café, le chocolat chaud et probablement l'eau faisaient régulièrement partie de leur régime. En plus des rations allouées, chaque officier pouvait acheter, n'importe où, tout aussi bien une simple bouteille qu'une pipe d'eau-de-vie, généralement chez les commerçants locaux. Les achats collectifs effectués par le mess des officiers comportaient habituellement de grandes quantités. D'une manière générale, il semble que les officiers aient acheté fréquemment diverses quantités, parfois en vue d'un stockage prolongé. La qualité et l'âge des vins étaient particulièrement appréciés. Par exemple, William Dyott rapporte avec un certain respect, avoir bu un madère vieux de 28 ans<sup>5</sup>. Bien que leurs habitudes d'acheteurs aient différé quelque peu de celles des soldats, les officiers ne demandaient pas mieux que de boire à l'excès et cette pratique était encouragée par le rite des rasades. À ces occasions,

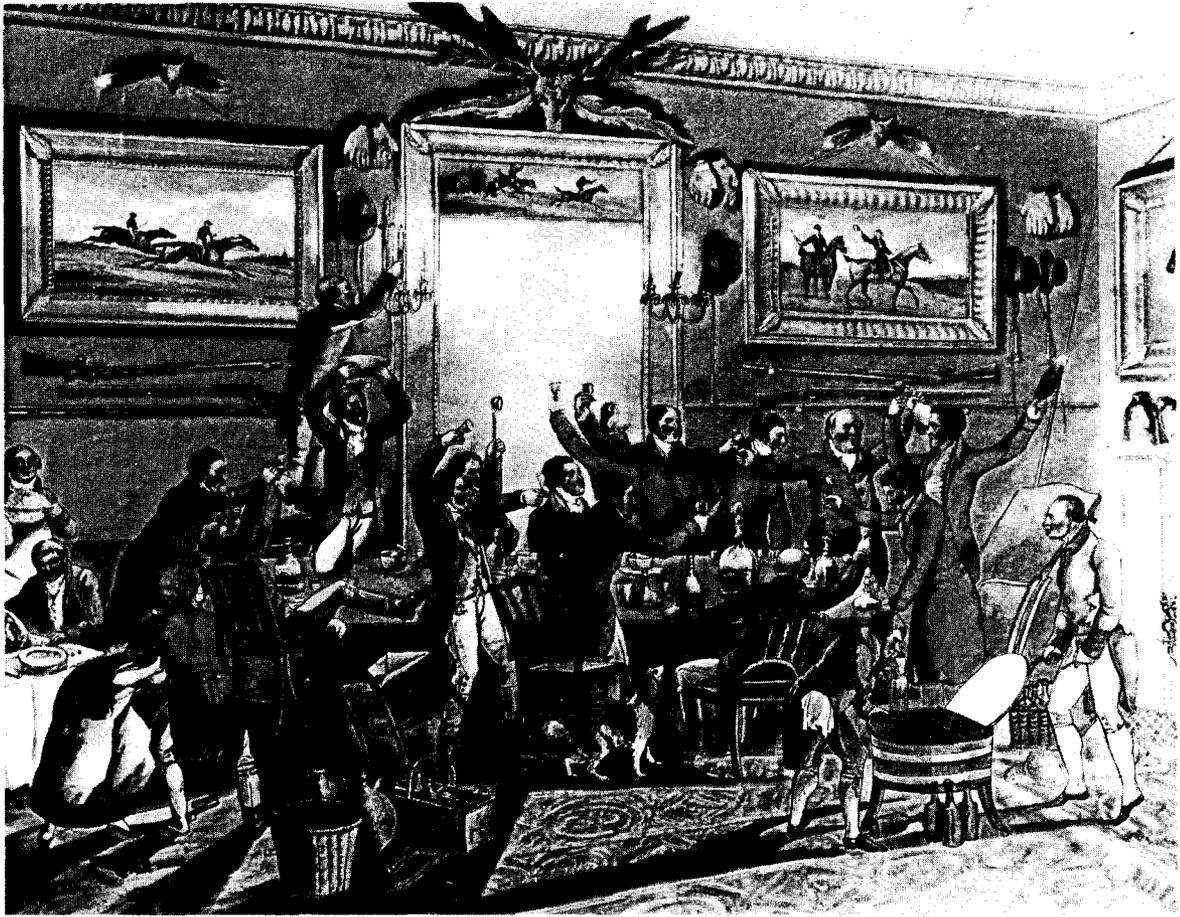


Figure 2. *Fox Hunting: The Toast*, H. Alken, Londres, 1818. (Collection privée, Ottawa. Photo: R. Chan)

un toast était proposé, les verres remplis à ras bords puis vidés d'un seul trait. On signale un cas en particulier où 28 de ces toasts furent portés successivement<sup>6</sup>.

Ces boissons alcoolisées étaient en grande partie consommées au dîner, un grand repas qui débutait vers 15 h 30 ou 16 heures et se prolongeait dans la soirée. Le lieutenant Landmann a décrit ces beuveries pendant et après ce genre de repas, au cours d'une de ses visites à Montréal en 1797:

À l'époque, nous dînions à 16 heures et, après avoir bu une bonne quantité de vin, probablement une bouteille chacun, les hommes mariés [...] et quelques autres se retiraient, laissant environ une douzaine d'hommes boire à leur santé. Nous com-

mencions alors pour de bon, dans le plus pur style d'un régiment écossais et, vers 4 heures du matin, nous avions atteint un tel degré de perfection que nous nous sentions tous capables de lancer le cri de guerre [...], de chanter admirablement, de boire comme des éponges, et ce, avec la conviction de pouvoir danser sur la table sans déplacer un seul objet parmi les carafes, verres ou assiettes dont elle était couverte; mais au cours de notre expérience, nous constatons que nos illusions étaient totales et, finalement, nous brisons les assiettes, les verres, les bouteilles de même que la table, et, le pire de tout, nos têtes et nos mains étaient couvertes de contusions, de coupures et d'écorchures.<sup>7</sup> [Traduction]

Lors de ce repas en particulier, 120 bouteilles de vin furent vidées.

Avant de décrire la verrerie utilisée pour conserver, transporter et servir les boissons alcoolisées et non alcoolisées, il est important de préciser brièvement lesquelles remportaient la faveur des officiers et des soldats de l'armée britannique.

### Vins

De 1755 à 1820, les vins semblent avoir été très appréciés par les officiers, le porto devenant peu à peu le plus courant, suivi du madère et du bordeaux rouge. Il est fait mention parfois du vin du Rhin, du champagne, du bourgogne et de vins doux. À n'importe quelle occasion, plusieurs sortes de vins différents ou d'autres boissons pouvaient être consommés en quantités prodigieuses. Pendant la semaine de Noël de 1757, Lord Loudon, commandant en chef des forces britanniques en Amérique du Nord, et ses invités burent 19 douzaines de bouteilles de bordeaux rouge, 31 douzaines de madère, une douzaine de bourgogne, 4 bouteilles de porto et 8 de vin du Rhin, soit un total de 624 bouteilles<sup>8</sup>. Dyott décrivait en ces termes une réception à Halifax: "Nous n'étions que 20 convives, mais nous avons bu 63 bouteilles de vin"<sup>9</sup>.

Le **porto** est généralement un vin rouge produit dans la vallée du Douro, au Portugal. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il devint le préféré des gentlemen anglais et, dès 1800, sa teneur en alcool était presque invariablement augmentée par l'ajout d'eau-de-vie. Il en résultait un produit beaucoup plus sucré et une teneur en alcool plus élevée. Bien que ce vin ait été fréquemment vendu en fût, il était de plus en plus courant de faire vieillir, en bouteille, pendant quelques années, certains types de portos fins; mais même dans les années 1790, une grande partie du porto consommé n'avait qu'un an<sup>10</sup>. Il était également possible de se procurer du porto blanc, mais on ne saurait dire s'il avait la même teneur en alcool. Le porto demeurait le préféré des officiers de l'armée britannique. En 1758, Thomas Hancock, un commerçant de Boston, expédiait 3 quartauts de porto blanc et de porto rouge au fort Cumberland<sup>11</sup>. À la fin des années 1770, les marchands de vin Nicoll and Taylor de New York vendirent d'une à trois douzaines

de bouteilles de chaque sorte de porto à deux lieutenants, deux majors, un capitaine, deux colonels, et une pipe de porto au 45<sup>e</sup> régiment<sup>12</sup>. En 1803, le sergent Purcell du 41<sup>e</sup> régiment achetait une bouteille de porto à Amherstburg pour 6 *shillings*<sup>13</sup>. À sa mort en 1812, le major général Isaac Brock avait en sa possession au moins 566 bouteilles de porto<sup>14</sup>. Le major général Shank voulait vendre deux douzaines de bouteilles de porto et autant de bordeaux rouge "vieillis depuis 12 ans dans ce pays, et donc de qualité excellente"<sup>15</sup>. Les mess des officiers achetaient souvent le porto en fût, mais il était probablement embouteillé avant d'être servi à table. Au début des années 1820, un marchand de vin de Québec adressait particulièrement sa publicité à l'intention des mess en précisant qu'il avait "des bouteilles de porto de première qualité"<sup>16</sup>. Le porto dont le prix variait de 3 à 6s la bouteille<sup>17</sup> était inabordable pour les simples soldats; malgré tout, ce vin et d'autres étaient parfois distribués pour des raisons de santé.

Le **madère** est un produit de l'île du même nom et, tout comme pour le porto, sa teneur en alcool a été augmentée à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les types de madères vendus au Canada comprenaient le Old Sterling, vieux de 3 à 5 ans, le Particular and London Quality, le London Particular, le London Market, le New York and Cargo et l'India Market<sup>18</sup>. Dans l'armée, le madère semble avoir détenu la seconde place dans les préférences des officiers, après le porto. En 1797, le capitaine Hill mettait en vente "quelques douzaines de bonnes bouteilles de vieux madère New York"<sup>19</sup>. En 1779, le général Sir William Erskine acheta une pipe de vieux madère à Nicoll and Taylor pour 100 livres *sterling*<sup>20</sup>. Cette société se chargea de l'embouteillage et lui factura £8 7s 10d pour 41 douzaines et neuf bouteilles, £2 pour l'embouteillage et l'emballage et £1 7s 0d pour 9 barils vides destinés à recevoir les bouteilles.

Le **bordeaux** ("*claret*") est un terme générique pour désigner les vins rouges clairs, généralement produits dans la région du Bordelais, en France. En dépit de son origine, il était facile de se procurer du bordeaux rouge en temps de guerre, en Amérique du Nord et même en Angleterre. Par exemple, Hancock en expédia six quartauts au fort Cumberland, en 1758<sup>21</sup>, et il était annoncé dans les journaux canadiens, à l'époque des guerres napoléoniennes. Bien que le bordeaux rouge ait été moins populaire que le porto, la demande

demeura constante au cours de toute la période des guerres napoléoniennes<sup>22</sup>. La vente de ce vin semble avoir été une question de goût et de choix personnel.

Notre officier commandant avait fait apporter deux caisses de bordeaux et pendant les trois jours que dura la fête, je n'ai jamais vu de telles beuveries. [Le major] Rawdon reste sans contredit le plus grand buveur de bordeaux rouge que j'aie jamais rencontré.<sup>23</sup> [Traduction]

Une caisse pouvait contenir 30, 48 ou même jusqu'à 72 bouteilles<sup>24</sup>.

À cette époque, le champagne pouvait être un vin mousseux ou non, blanc ou rouge. Les vins mousseux subissent une seconde fermentation en bouteille, ce qui leur donne leur caractère unique et ce qui implique également qu'ils étaient embouteillés sur le lieu de production ou à proximité. Mousseux ou non, le champagne s'était déjà acquis la réputation d'un vin pour les grandes occasions. Dans l'armée, il semble bien que ce vin n'ait été consommé que parmi les plus hauts gradés. Ainsi, pendant le siège de Louisbourg en 1758, le général Amherst fit présent de deux ananas à Madame Drucour, femme du gouverneur. En retour, il reçut du champagne comme cadeau<sup>25</sup>. Au cours d'un séjour du prince William Henry à Halifax, Dyott, à titre de favori, eut plusieurs occasions de boire du champagne à profusion: "Nous avons dansé jusqu'à trois heures du matin, et lorsque le champagne commença à faire sentir ses effets sur certains de ces messieurs, les dames jugèrent qu'il était temps de descendre à terre"<sup>26</sup>. À sa mort, le major général Brock avait en sa possession dix bouteilles de champagne<sup>27</sup>.

### Bière, ale, porter

Les boissons à base de malt comprennent la bière, l'ale et le porter, mais non la sapinette, étant donné que cette dernière n'est pas fabriquée avec des céréales. Le porter est plus lourd, plus fort et plus foncé, tandis que l'ale et la bière sont plus légères à tous égards. Différentes sortes étaient vendues au Canada — le porter London and Bristol; l'ale ou la bière Dorchester, Glasgow, Welsh, Taunton, Burton et Scotch — ainsi que le porter et la bière canadienne brassés dans des villes comme Halifax, Québec et Montréal. En 1759,

à Montmorency, le capitaine John Knox rapportait que la bière Bristol valait 18s la douzaine, bouteille comprise, le porter London 1s la pinte et une "mauvaise boisson à base de malt produite à Halifax 9d la pinte"<sup>28</sup>. En 1798, le lieutenant Landmann était membre d'un *beefsteak club* de la ville de Québec, où le vin et le porter étaient aussi importants l'un que l'autre<sup>29</sup>. Il participait également, durant les fins de semaine, à des fêtes champêtres où les femmes étaient chaperonnées et où il fallait apporter tout le matériel et les provisions.

Une autre fois, le panier contenant les verres, tasses et soucoupes avait été oublié et, quoique cette étourderie ait été très ennuyeuse, nous fûmes unanimes à reconnaître que l'absence de verre était beaucoup moins fâcheuse que le manque de bouteilles. Nous nous sommes beaucoup amusés à faire circuler à la ronde les bouteilles débordantes de porter mousseux, et à faire boire au goulot tout un chacun, sans égard pour le sexe, l'âge ou l'élégance de la toilette.<sup>30</sup> [Traduction]

Les officiers du premier régiment d'infanterie perdirent six douzaines de bouteilles de porter lorsque le navire transportant leur matériel fit naufrage sur l'île d'Anticosti<sup>31</sup>. Le porter semble avoir été la boisson maltée préférée des officiers.

D'après le règlement, la petite bière (légère) faisait partie de la ration des soldats; cela n'était probablement pas une pratique courante en Amérique du Nord<sup>32</sup>, mais il semble que les soldats buvaient de la bière. En route pour Québec en 1759, Knox raconte que "nos pauvres soldats [...] boivent maintenant de l'excellente bière servie à bord des bateaux, boisson dont ils avaient depuis longtemps perdu l'habitude"<sup>33</sup>. Le général Jeffery Amherst se plaignait que "avant l'arrivée des autres provinciaux, les officiers et les hommes préféraient de beaucoup passer leur temps au cabaret plutôt que de faire autre chose"<sup>34</sup>. De 1800 aux environs de 1830, l'armée alloua à chaque homme le 1d supplémentaire par jour pour lui permettre d'acheter de la bière<sup>35</sup>.

### Cidre

Fabriqué avec du jus de pommes fermenté, le cidre a pendant longtemps été une boisson anglaise et nord-américaine populaire. En

général, au Canada, le cidre se vendait en fût, en tonneau, en pipe et en bouteille<sup>36</sup>. Cependant, les annales militaires en font rarement mention. Le cidre de Nouvelle-Angleterre se vendait à Montmorency, en 1759, à raison de 6 à 8d la pinte<sup>37</sup>. En 1785, le colonel Depoister du King's Regiment acheta un demi-tonneau de cidre à £1 5s 0d et neuf douzaines de bouteilles vides à 2s 3d la douzaine à un marchand de Québec<sup>38</sup>. Le capitaine Caddy commanda, en 1806, une barrique de cidre<sup>39</sup>.

### Spiritueux

Le mot spiritueux est un terme générique pour désigner l'eau-de-vie et il comprend le rhum, le brandy, le gin et le whisky. Si ces alcools doivent vieillir, il faut que ce soit en fût car le processus s'arrête dès la mise en bouteille. Il semble que ces alcools aient été vendus en contenants d'une capacité supérieure à une pinte. La publicité de l'époque fait rarement mention de la vente de spiritueux en bouteilles.

Le **rhum** est un produit de la distillation de la canne à sucre. Les militaires en achetaient d'énormes quantités. Lors d'une expédition dans la vallée de l'Ohio, le lieutenant-colonel Henry Bouquet avait prévu d'emporter 45 tonneaux de rhum pour 2160 hommes pendant 30 jours<sup>40</sup>. De 1759 à 1830, un canon de rhum par jour était distribué au soldat britannique, quoique certains aient vu dans cette pratique une incitation à la consommation d'alcools forts<sup>41</sup>. Au cours des années 1750, il était distribué si fréquemment pour des raisons de service supplémentaire et de santé que cela semble avoir été considéré comme une pratique habituelle. Il arrivait couramment de diluer une partie de rhum dans trois parties d'eau<sup>42</sup> et de distribuer la moitié de la ration avant une tâche particulière et la moitié après<sup>43</sup>. Pendant toute cette période, le rhum est resté la boisson préférée des soldats.

Le **brandy** provient de la distillation du vin. Il a été l'une des boissons préférées des officiers de l'armée britannique pendant toute la période de 1755 à 1820. Il servait principalement à la composition de punches chauds et froids.

Le **gin** est un produit de la distillation des céréales et sa saveur provient de l'addition de baies de genièvre et d'autres plantes aro-

matiques. Dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le gin était la boisson des classes inférieures en Angleterre, mais il fut peu à peu remplacé par le thé<sup>44</sup>. Toutefois, il était toujours possible de s'en procurer et la publicité des journaux canadiens le mentionne généralement sous le nom de Geneva, Hollands ou Amsterdam. Le seul document permettant d'affirmer que l'armée britannique au Canada en consommait est "trois caisses de Geneva" expédiées au fort Cumberland en 1758<sup>45</sup>. Dans les annonces, on peut lire qu'une caisse de gin contenait 12 bouteilles<sup>46</sup>. La présence sur les sites militaires de bouteilles carrées vert foncé (fig. 12 et 13), généralement associées au gin, laisse supposer que cet alcool était consommé par le personnel militaire.

Le **whisky** résulte de la distillation de céréales maltées et fermentées. La saveur dépend du type de céréale utilisé et du procédé de distillation. La distillation qui réduit considérablement le volume des céréales a rendu ce produit commercialement rentable parce qu'il pouvait être expédié à peu de frais, ce qui n'était pas le cas avec les céréales entières<sup>47</sup>. Cependant, en période de pénurie, comme en temps de guerre, il arrivait que l'on interdise la distillation des céréales<sup>48</sup>. Dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la vogue du whisky était en hausse en Écosse, en Irlande et à l'intérieur des États-Unis, mais il n'était pas encore devenu une boisson anglaise. Sa fabrication et sa consommation au Canada sont probablement attribuables aux loyalistes<sup>49</sup>.

Les annales militaires font rarement mention de la consommation de whisky. Son nom apparaît sur les listes de prix des vivandiers de la vallée de l'Ohio, en date du 10 août 1758<sup>50</sup>. Un major du nom de Short du 41<sup>e</sup> régiment commanda une pinte de whisky à un marchand en 1806<sup>51</sup>.

### Punch

Le punch est un breuvage mélangé servi froid ou chaud, à base de rhum ou de brandy auquel sont ajoutés des épices, du sucre et des jus de fruits. Les recettes les plus courantes au Canada se composent de *shrub* et de crème de noyau (au parfum de pêche ou d'amande amère). Ces deux préparations étaient vendues dans le commerce<sup>52</sup>. L'un des principaux ingrédients du punch était le jus de citron, de

lime ou d'orange qui pouvait être obtenu de fruits pressés ou de jus et de concentrés commerciaux. Le jus de citron "pouvant donner un punch légèrement inférieur à celui fait avec du jus de fruits frais"<sup>53</sup> figurait fréquemment dans les annonces des journaux de Québec et de Halifax entre 1775 et 1785. Il était vendu en quartaut, en gallon, en bouteille d'une pinte, en tonneau, en bouteille ou à la pression. Une préparation concentrée de jus de citron et d'orange appelée *How's Celebrated Acid* — "dont une cuillerée à thé donnait une pinte de punch" — a été publiée plusieurs fois dans les journaux de Halifax. Ce produit était vendu à la douzaine ou à l'unité<sup>54</sup>. Rien ne nous permet de croire que l'armée connaissait les propriétés antiscorbutiques des jus de fruits, ce que confirmait non seulement la publicité des journaux, mais également la place occupée par le citron juste après les alcools et le sucre dans les approvisionnements et les listes des vivandiers<sup>55</sup>. Les produits antiscorbutiques préférés étaient la sapinette, les légumes verts, le vinaigre et la choucroute<sup>56</sup>.

Bien que le punch ait connu une grande vogue auprès de la population civile masculine, rares sont les documents indiquant que les militaires en buvaient (fig. 3 et 137). Pour la Saint-Patrick de 1759, les officiers du 43<sup>e</sup> régiment donnèrent une réception dans une cantine à Annapolis Royal, où la consommation de bols de punch en nombre indéterminé et de douzaines de bouteilles de vin rouge et blanc a coûté plus de deux fois le prix de la nourriture<sup>57</sup>. Le *shrub*, le punch au *shrub* et le punch au jus de fruits figuraient tous les trois sur la liste des vivandiers de Raystown<sup>58</sup>. Dyott a noté en date du 11 août 1787: "Nous avons bu au cours de ce dîner une bouteille chacun d'un excellent madère et un très bon punch à la lime"<sup>59</sup>. En 1804, deux capitaines achetèrent chacun une pinte de *shrub* à un marchand, et le major général Brock possédait, au moment de sa mort en 1812, 12 bouteilles de cette boisson ainsi que 3 bouteilles de jus de lime<sup>60</sup>.

Dans les références sur les bols à punch, il est question de trois douzaines de bols de tailles différentes, expédiées au fort Cumberland par Hancock en 1758 et de six bols à punch de tailles différentes achetés par le régiment des Queen's Rangers en 1779<sup>61</sup>. Certains spécimens de bols à punch en céramique ont été mis au jour dans des fouilles archéologiques. À part les bouteilles et les

verres à boire ordinaires, les seuls spécimens archéologiques de verre pour le punch sont représentés par quelques coupes spéciales (fig. 61 et 62).

### Boissons non alcoolisées

#### Sirop de capillaire et eau de fleur d'oranger

Parmi les effets personnels du major général Brock se trouvaient une bouteille d'une pinte de sirop de capillaire et une bouteille d'eau de fleur d'oranger<sup>62</sup>. L'eau de fleur d'oranger sert d'aromate et de parfum. Le véritable sirop de capillaire était composé d'eau, de sucre et d'adiante pédalé, mélange possédant une saveur aromatique agréable. Une cuillerée de ce sirop dans de l'eau donnait une boisson rafraîchissante par temps chaud ou recommandée pour les invalides<sup>63</sup>. Les Anglais préparaient le sirop de capillaire avec du sucre, de l'eau, du blanc d'oeuf et de l'eau de fleur d'oranger<sup>64</sup>. Un livre de recettes d'environ 1839 du 34<sup>e</sup> régiment contient une recette de boisson rafraîchissante pour une coupe ou une chope à bière: "une pinte d'ale légère, un verre de vin blanc, un de brandy, un de sirop de capillaire, le jus d'un citron, un peu d'écorce de citron finement tranchée, et sur le dessus un peu de muscade râpée et un petit morceau de pain rôti"<sup>65</sup>. Le grog ou le vin était également sucré avec du sirop de capillaire de préférence au sucre<sup>66</sup>.

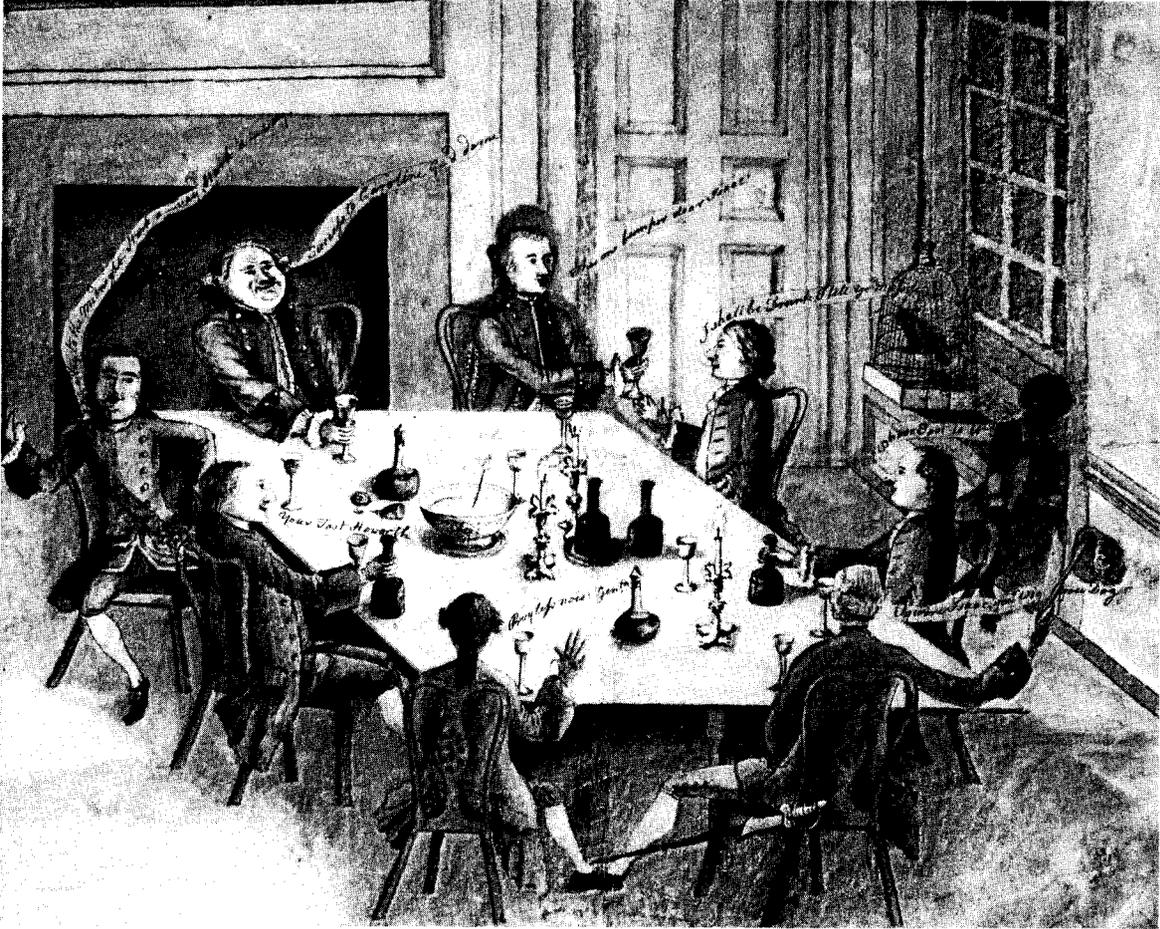
Le sirop de capillaire était généralement vendu en petites bouteilles connues dans le commerce sous le nom de "capillaires". Dans les listes de prix de 1794, 1803 et 1815, les bouteilles de capillaire se présentent en format de six et huit onces<sup>67</sup> (une once liquide britannique = 28,4 ml). Ces bouteilles devaient être de verre incolore ou vert clair. Leur forme réelle reste inconnue. D'après la taille de la bouteille en la possession du major général Brock, il est évident que celle-ci n'avait pas la forme traditionnelle. Ce sirop de capillaire peut très bien avoir été un mélange maison mis dans une bouteille de verre vert foncé (fig. 7).

#### Thé, café et chocolat chaud

Dès la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le thé est devenu la boisson la plus répandue en

Angleterre. "On le prend deux fois par jour, et quoi que ce soit encore une dépense assez considérable, il n'y a pas de plus petit paysan qui ne le prenne les deux fois comme le plus riche; c'est une consommation immense"<sup>68</sup>. Les officiers et les mess achetaient fréquem-

ment du thé et des services à thé en céramique<sup>69</sup>. Le café et le chocolat chaud étaient moins populaires. À l'occasion, les accessoires pour ces trois boissons, comme les sucriers (fig. 87), crémières, boîtes à thé et bols à mélanger étaient faits de verre.



**Figure 3.** *Peter Manigault and His Friends*, George Roupell, ca 1760. Un groupe d'hommes, dont cinq ont servi dans des compagnies militaires coloniales, réunis autour d'une table, sont manifestement en train de déguster du vin, du punch et probablement d'autres alcools, une fois le repas terminé et la nappe enlevée. Bien que cette scène se soit déroulée en Caroline du Sud, les réunions d'officiers au Canada étaient sans doute du même style et créaient la même atmosphère. On peut voir sur la table des carafes de verre avec leur bouchon, des verres à vin, des porte-bouteilles et des bouteilles "à vin" vert foncé en plus d'un grand bol à punch en céramique avec une louche et des chandeliers. (Courtoisie The Henry Francis du Pont Winterthur Museum).

## Récipients d'entreposage et de service

Les eaux-de-vie, les vins et autres boissons alcoolisées étaient généralement transportés et entreposés dans des barriques en bois de tailles variées. Toutefois, certains produits étaient mis en bouteille, l'embouteillage étant effectué soit sur le lieu d'origine, soit par le détaillant qui vendait en petites quantités. Si le produit était transporté dans les bouteilles, celles-ci pouvaient être emballées dans des caisses ou des barriques<sup>70</sup>. Ainsi, en 1783, le mess du 8<sup>e</sup> régiment acheta une caisse contenant 7 douzaines de bouteilles de porter<sup>71</sup>. Au moment de son décès en 1765, le brigadier général Bouquet avait en sa possession une barrique contenant quelques bouteilles de bière et de bordeaux rouge<sup>72</sup>.

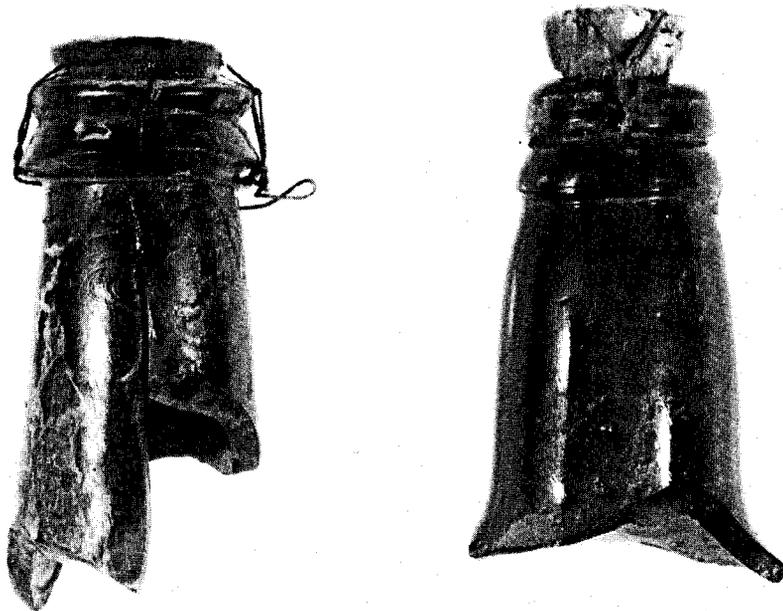
Le type de bouteille communément utilisé était la bouteille "à vin" anglaise. Cette bouteille était fermée par un bouchon de liège introduit dans l'ouverture du goulot et main-

tenu par un muselet entourant le dessus et fixé sous la bague ou la lèvre (fig. 4). Des bouteilles carrées et, à l'occasion, des spécimens de bouteilles "à vin" françaises et de flasques décorées ont également été trouvés sur les sites archéologiques.

Les récipients utilisés pour servir les alcools à table étaient les bouteilles "à vin", les carafes et les flacons de verre incolore.

### Bouteilles "à vin"

**Bouteille "à vin" anglaise.** La bouteille "à vin" anglaise de couleur vert foncé est l'objet de verre le plus communément trouvé dans les fouilles archéologiques, ce qui n'a peut-être rien de surprenant si l'on songe aux festivités décrites ci-dessus. Toutefois, ces bouteilles avaient probablement des usages multiples, c'est-à-dire qu'elles pouvaient contenir des boissons alcoolisées ou non, tout comme d'autres produits dont le vinaigre, l'huile de lin



**Figure 4.** Bouchons de liège fixés par un muselet sur des bouteilles "à vin" anglaises. Les bouchons de liège ne sont pas au ras du rebord mais débordent nettement celui-ci. (Photo: R. Chan).

ou toute autre substance vendue en quantité supérieure à une chopine et inférieure à un gallon.

La capacité des bouteilles était soit d'un demiard, d'une chopine, d'une pinte, d'un demi-gallon et d'un gallon, mais ces mesures restent théoriques et ne correspondent pas à la réalité. Dans la pratique, les mesures prises sur ce type de bouteille montrent que la capacité réelle était rarement atteinte. Par exemple, la capacité des bouteilles soi-disant d'une pinte variait de 675 ml à 1250 ml. De 1755 à 1820, deux mesures de capacité liquide étaient en vigueur en Angleterre – le gallon de vin Queen Anne de 3785,4 ml et le gallon de bière de 4621,1 ml. Les pintes contenaient respectivement 946 ml et 1155 ml. De leur côté, l'Écosse et l'Irlande avaient d'autres systèmes<sup>73</sup>.

La bouteille "à vin" anglaise cylindrique est tout d'abord apparue vers 1740 et la bouteille à bière d'une pinte tout comme celle "à vin" présentait un corps massif (fig. 5). Au cours des années 1760, le corps de la bouteille "à vin" s'est allongé et rétréci, tandis que celui de la bouteille à bière conservait sa forme trapue. Deux types distincts de bouteilles d'une pinte se sont développés. Le premier, basé sur le petit gallon à vin, était élancé (fig. 6c, d et 7b) et destiné à contenir le vin et le cidre. Le second, plus ou moins inspiré du grand gallon à bière, était plus ramassé (fig. 6a, b et 7a) et destiné à contenir la bière et le porter. La différence de capacité entre la pinte de vin et la pinte de bière est très faible. La plupart des bouteilles à bière trouvées dans les fouilles archéologiques, au Canada sont d'une capacité inférieure à 950 ml (fig. 6a et 7a). Les plus grandes pintes de bière, contenant entre 950 ml et 1250 ml, se rencontrent rarement dans les fouilles archéologiques et peuvent généralement être identifiées d'après le grand diamètre de leur cul (fig. 6b).

Les bouteilles "à vin" anglaises peuvent être datées d'après les diverses proportions du corps par rapport à la hauteur totale de la bouteille et les configurations particulières de la lèvre et de la bague (fig. 8-10). Pendant toute cette période, les bouteilles ont été fabriquées selon la technique du soufflage au moule en creux consistant à introduire le verre dans un moule ouvert au sommet, à souffler le verre de manière à remplir le moule d'où il sera retiré une fois la bouteille partiellement formée. Le cul, l'épaule, le col et l'extrémité

sont façonnés avec des outils à main. La bouteille ainsi obtenue présente en général un aspect irrégulier; elle porte souvent un renflement au point de rencontre du cul et du corps (talon) et toujours une marque de pontil sur le cul, mais il n'y a pas de marque de moule.

D'après les documents et les artefacts, il semble qu'une grande partie du vin et du porter bus par les officiers était conservée dans ces bouteilles vert foncé. Conformément au règlement du mess du 41<sup>e</sup> régiment et du régiment des *Inniskilling Dragoons*, la quantité de vin consommé à chaque service ou pour des amendes ou des invitations était calculée à la bouteille<sup>74</sup>. En 1799, le mess de l'artillerie et celui du génie à Québec étaient disposés à commander conjointement une pipe de porto aux commerçants locaux<sup>75</sup>, probablement pour l'embouteiller et l'entreposer. Ainsi, William Hunter offrit des bouteilles de porto Hunt & Co. de première qualité aux mess et aux familles de la ville<sup>76</sup>.

Les bouteilles, réutilisables, étaient souvent vendues ou consignées pour être remplies de nouveau. On peut lire dans un journal de l'époque: "À vendre, à Marblehead, une quantité de bouteilles en panier, certaines contenant 9 canons. S'adresser au major Gallison ou à William Dennie à Boston"<sup>77</sup>. Le lieutenant Durell Saumarez de Détroit et le sergent Jones, quartier-maître au 49<sup>e</sup> régiment d'Amherstburg, reçurent tous les deux un crédit pour des bouteilles consignées<sup>78</sup>. En 1816, le major général Sir Frederick Robinson avait l'intention de vendre 40 douzaines de bouteilles en lots de 4 douzaines<sup>79</sup>.

À table, l'alcool était servi directement dans les bouteilles vert foncé. Les documents iconographiques montrent clairement que des bouteilles vert foncé et des carafes étaient également utilisées, notamment lorsque la compagnie se composait exclusivement d'hommes (fig. 3 et 100).

**Bouteille "à vin" française.** La bouteille "à vin" française (fig. 11) également de verre vert foncé, figure parmi la verrerie autre qu'anglaise, la plus commune, mise au jour sur les sites militaires britanniques des années 1750 à 1760. Elle peut avoir été soit laissée par les militaires français, soit obtenue d'une façon ou d'une autre par la population civile. Toutefois, étant donné la popularité du vin français, surtout du bordeaux rouge, et la rareté des bouteilles "à vin" françaises pen-

dant les périodes militaires ultérieures, il est évident que les vins français étaient vendus, ici, dans des bouteilles anglaises. Seuls les champagnes mousseux font probablement exception à la règle, étant donné que l'embouteillage était partie intégrante de la production de ces vins.

### **Bouteilles carrées**

Un second type de bouteille vert foncé mise au jour moins fréquemment que la bouteille "à vin" est la bouteille carrée (fig. 12 et 13). De dimensions variables, ces bouteilles se caractérisent par un corps carré qui va en s'amincissant de haut en bas et dont l'épaule est presque horizontale et le col court. Le cul est légèrement arqué de sorte que la bouteille repose sur les quatre coins. Tout comme la bouteille "à vin" cylindrique, elle a été fabriquée par soufflage au moule en creux et porte des marques de pontil. Elle peut être d'origine britannique ou européenne.

Généralement associée au gin, rien ne prouve que la bouteille carrée ait été réservée exclusivement à cet alcool. Il semble qu'elle n'était pas utilisée comme récipient de service. Sa forme convient pour l'entreposage dans un coffret compartimenté. Les trois caisses de gin expédiées au fort Cumberland

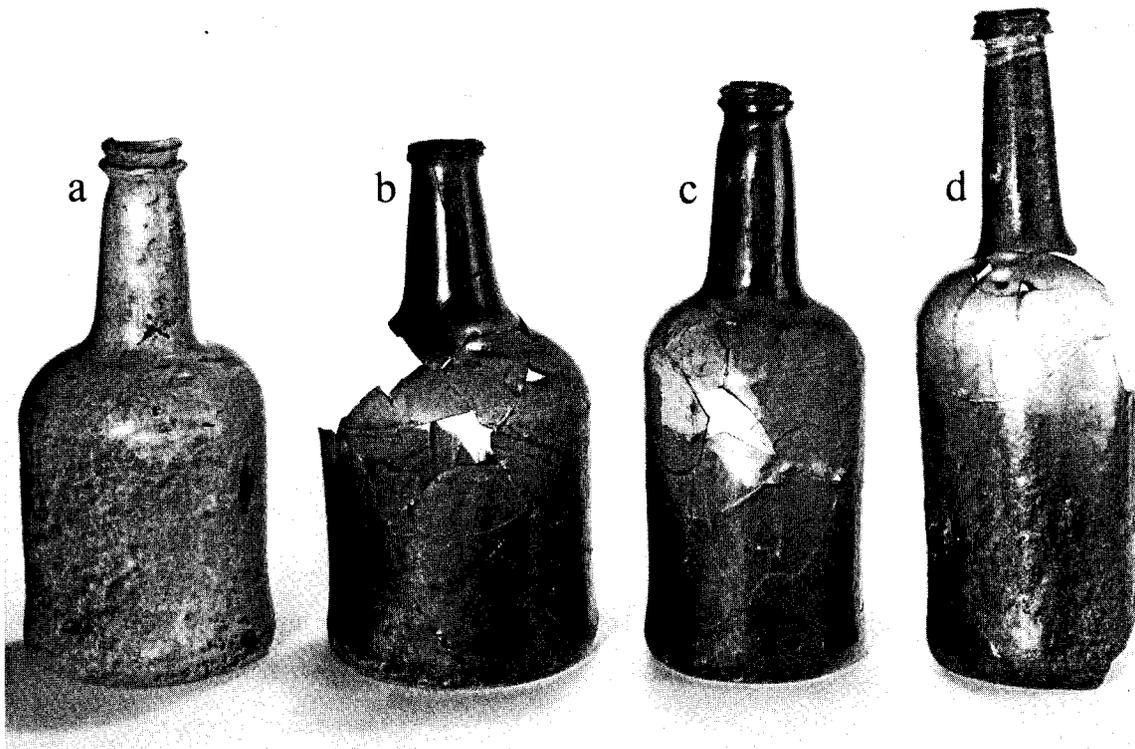
en 1758 peuvent avoir contenu des bouteilles carrées. Des bouteilles carrées et des coffrets contenant de 12 à 15 bouteilles étaient annoncés dans les journaux de Boston au cours des années 1750 et 1770<sup>80</sup>.

### **Flasques**

Les flasques de verre bleu-vert, vert et incolore (parfois en verre au plomb) de la guerre de Sept Ans et de la guerre d'Indépendance américaine sont généralement petites, avec un corps aplati, soufflé au moule-ébauche, à motif de côtes et de losanges (fig. 14). D'une capacité d'un demiard, elles peuvent avoir servi à transporter le brandy ou d'autres alcools pendant les déplacements. Toutefois, elles sont si décoratives qu'elles peuvent également avoir été utilisées comme flacons à parfum. Il est difficile de dater ces flasques, et leur présence dans un contexte britannique de même que la composition du verre donnent à penser que ces objets sont de fabrication britannique, quoiqu'ils soient souvent considérés comme étant de fabrication américaine. Les flasques décorées de figures et portant des emblèmes maçonniques, de fabrication américaine, ont fait leur première apparition sur les sites militaires, au Canada, vers 1820<sup>81</sup>.



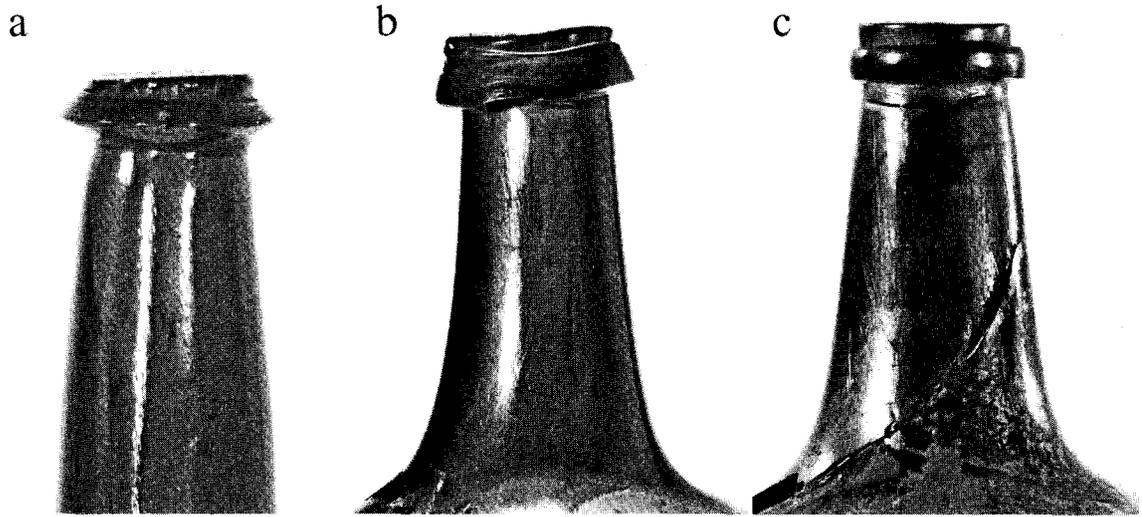
**Figure 5.** De 1740 jusqu'aux années 1760, le style le plus courant de la bouteille "à vin" se caractérisait par un corps cylindrique trapu. La bague était droite (*à gauche*), évasée vers le bas (*à droite*) ou triangulaire profilée en V et la lèvre était habituellement fissurée et polie au feu. Hauts d'environ 210 mm, les spécimens archéologiques ont des culs dont le diamètre mesure environ 115-125 mm et généralement une capacité inférieure à celle d'une pinte. (*À gauche*) hauteur: 206 mm, capacité estimée 848 ml; (*à droite*) hauteur: 212 mm, capacité estimée: 894 ml. 2M16B1-2, 2E11J4-47. (Photo: R. Chan)



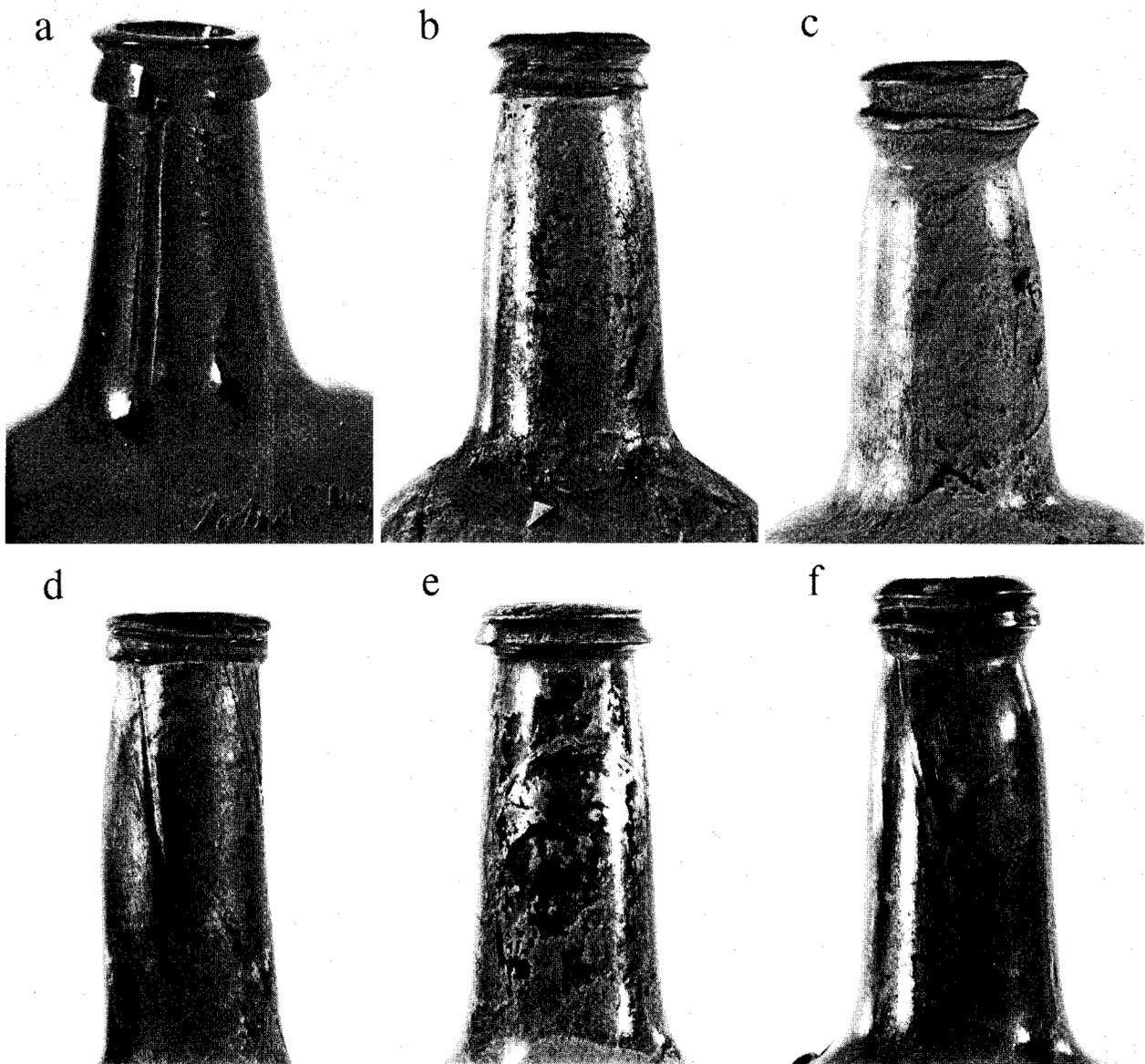
**Figure 6.** À partir des années 1760, la bouteille "à vin" anglaise s'est allongée et a présenté un corps plus étroit et un col plus long. Deux types caractéristiques, la bouteille "à vin" et la bouteille à bière, sont apparus. La figure (a) représente une bouteille à bière d'une pinte de moins de 950 ml, le diamètre à la base et la hauteur du corps étant d'environ 106 mm. La figure (b) représente une bouteille à bière d'une pinte de plus de 950 ml, le diamètre à la base et la hauteur du corps étant d'environ 116 mm; les figures (c) et (d) représentent des bouteilles "à vin" d'une pinte avec un diamètre de base d'environ 95 mm et une hauteur du corps de plus de 130 mm. Ces quatre bouteilles peuvent trouver leur place dans un contexte remontant aux années 1760 jusqu'au début des années 1790. (a) Hauteur: 232 mm, capacité estimée: 788 ml; (b) hauteur: 227 mm, capacité estimée: 1109 ml, (c) hauteur: 253 mm, capacité estimée: 763 ml; (d) hauteur: 282 mm, capacité estimée: 850 ml. 2E11K9-10, 2E21A2-38, 2E21A1-83, 2E20G16-38. (Photo: R. Chan)



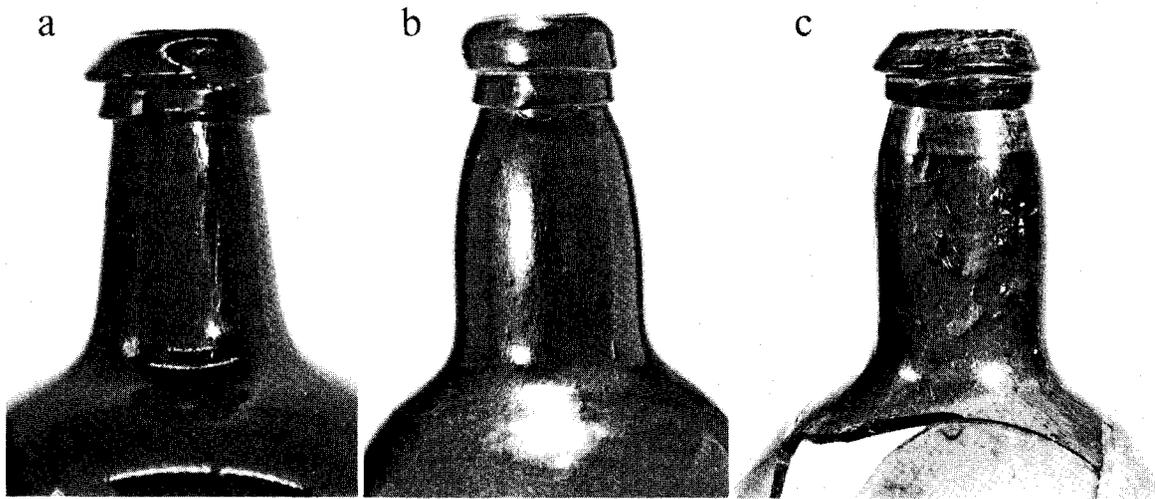
**Figure 7.** Ces deux bouteilles remontant à environ 1790 jusqu'à environ 1820 montrent la nette différence de proportions entre le type bouteille à bière (a) et le type bouteille "à vin" (b). La bouteille de type (a) mesure environ 240 mm de hauteur et son diamètre à la base est d'environ 85 mm, tandis que la bouteille de type (b) mesure généralement 275 mm de hauteur et son diamètre à la base est d'environ 85 mm. (a) Hauteur: 231 mm, capacité: 765 ml; (b) hauteur: 266 mm, capacité estimée: 801 ml. (Collection privée, Ottawa, 5G35J5-18. Photo: R. Chan)



**Figure 8.** L'extrémité des bouteilles "à vin" de la période de la guerre de Sept Ans se caractérise par une lèvre fissurée et polie au feu et (a) profilée en V, (b) évasée vers le bas ou (c) une bague droite. La bague constitue la caractéristique dominante de l'extrémité. (Photos: R. Chan et O. Jones)



**Figure 9.** Les extrémités des bouteilles des années 1770-1785 possèdent les caractéristiques suivantes: (*en haut*) en principe, le verre de la lèvre est de la même épaisseur que le verre du col. Elle peut être droite (a) ou profilée en V (b, c). La bague est évasée vers le bas (a, b), profilée en V (c), aplatie ou évasée vers le haut, à rebord droit. (*En bas*) la lèvre a été légèrement épaissie par le façonnage de la surface supérieure du col. Ce rebord peut être en biseau (d, e), plat au sommet ou profilé en V (f). La bague est généralement droite (d), profilée en V (e), ou évasée vers le haut, à rebord droit (f). Le goulot présente un aspect inégal, la lèvre et la bague sont généralement très rapprochées. Comparée à celle d'époques ultérieures (fig. 10) la lèvre a tendance à être petite et peu visible. (Photos: R. Chan, O. Jones, G. Lupien)



**Figure 10.** Les extrémités des années 1790-1820 ont comme caractéristique une lèvre qui arrive à égalité avec la bague ou la déborde. La lèvre et la bague peuvent être évasées vers le bas ou droites (b); elles peuvent être très rapprochées ou être séparées par un net espace. Les deux ont tendance à avoir une forme et des dimensions inégales. (Photos: R. Chan, O. Jones)



**Figure 11.** (À gauche), la bouteille "à vin" française du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle se caractérise par un corps aminci vers le bas et une épaule tombante. Les extrémités grossières se terminent par une bague sommairement façonnée avec un outil à main, ou non façonnée, et une lèvre fissurée, légèrement polie au feu. Mesurant en général 255 mm environ de hauteur, ces bouteilles ont un diamètre à la base d'à peu près 100 mm. Hauteur: 253 mm. 16L92N12. (À droite), en provenance d'un contexte du début du XIX<sup>e</sup> siècle au fort George, le corps de cette bouteille "à vin" française est plus élancé et moins aminci vers le bas que celui des bouteilles de 1750. La différence entre les spécimens français et anglais de la même période est évidente (fig. 7). Hauteur: 281 mm; diamètre de la base: 91 mm. 19H7D5-15. (Photos: O. Jones et R. Chan)

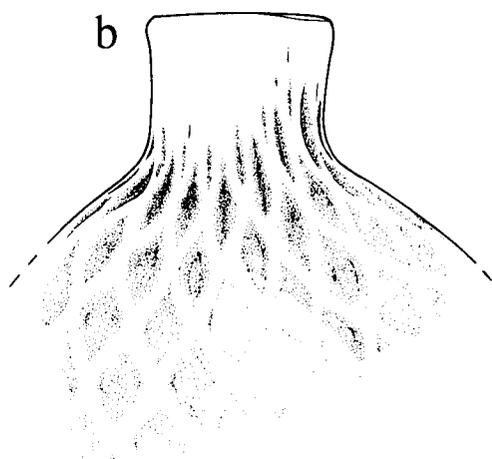


**Figure 12.** Bouteille carrée de verre vert foncé avec un corps uni et une extrémité de bouteille "à vin". Ce flacon provient d'un contexte d'environ 1745 à Louisbourg, mais des fragments d'extrémités semblables ont été mis au jour dans des contextes militaires de la guerre de Sept Ans. Hauteur: 273 mm, dimensions de la base: 105 par 106 mm. 2L80X9-5. (Photo: A. Smith)



**Figure 13.** Dès le début de la période de la guerre de Sept Ans, le style de l'extrémité de la bouteille carrée s'est modifié pour devenir une lèvre rapportée, à rebord plat, au bord arrondi se rétrécissant dans le col. À la guerre d'Indépendance américaine, ce style qui était le seul en usage s'est maintenu jusqu'en 1850 au moins. La taille des bouteilles carrées varie considérablement; la plus petite a une capacité d'une pinte. (De gauche à droite), hauteur: 424 mm, 349 mm, 272 mm, 242 mm. (Collection privée, Ottawa. Photo: O. Jones)

## Carafes et carafons



**Figure 14.** (a) Deux flasques en provenance d'un contexte d'environ 1800 à New York illustrant la forme et le style de décoration: (à gauche) rangs alternés de losanges et pans verticaux; hauteur: 165 mm; (à droite) côtes verticales. (b) Flasque de verre vert clair, provenant du parc de l'Artillerie à Québec, décorée de losanges façonnés au moule-ébauche à motif. 18G14K2-4. (Photo: O. Jones; dessin: D. Kappler)

La carafe est un récipient de service particulièrement utile pour les alcools qui, comme le porto, ont tendance à déposer. Toutefois, les spécimens décorés de gravures, d'émail ou de dorure et d'étiquettes d'argent montrent que n'importe quelle boisson alcoolisée tout comme les boissons non alcoolisées, notamment l'eau, pouvait être mise dans une carafe<sup>82</sup>. Il était tout à fait courant, à table, d'utiliser en même temps des bouteilles "à vin" vert foncé et des carafes, ce qui donne à penser que plusieurs boissons différentes étaient consommées par les convives (fig. 3 et 100). Dans certains cas, les bouteilles seulement étaient utilisées: "Le vin – et l'eau – étaient dans des bouteilles de verre noir parce qu'il n'y avait pas de carafe"<sup>83</sup>.

Les documents montrent que les carafes étaient utilisées par paire et qu'un particulier pouvait en avoir plusieurs de dimensions et de styles différents. Par exemple, le major général Brock possédait 27 carafes – 6 grandes, 6 petites, 4 grandes unies d'une pinte, 3 petites unies d'une chopine, 4 non décrites et 4 bleues sur un support<sup>84</sup>. Cependant, les officiers, ne possédaient généralement qu'une ou deux paires de carafes d'une chopine ou d'une pinte. Elles étaient disposées directement sur la table, dans un support en bois, en métal blanc, en argent ou en laque, ou dans un porte-bouteilles (fig. 22 et 24) comme les quatre carafes de Brock. Les carafes généralement carrées étaient aussi rangées dans des caisses et des cantines. Ainsi, l'inventaire de Bouquet comprenait une boîte contenant huit bouteilles en verre taillé<sup>85</sup>; la cantine de Landmann contenait "deux belles bouteilles carrées de verre incolore, dont l'une remplie de rhum (pur) et l'autre de *shrub*"<sup>86</sup>. Une annonce dans un journal du Nouveau-Brunswick, en 1816, fait mention d'un coffret à alcool en acajou contenant six bouteilles d'une pinte et six bouteilles plus petites<sup>87</sup>.

D'après l'étude des artefacts et des documents, la plupart des carafes sont d'origine britannique et de verre au plomb incolore, non décoré. Les spécimens décorés sont moulés, taillés, gravés ou dorés. La gravure et la dorure servaient à l'exécution de motifs fluides, comme les fleurs, ou pour l'étiquetage, tandis que la taille et le moulage étaient utilisés pour l'exécution de dessins géométriques. Le prix des carafes variait considérablement – à New York, dans une commande

de 1780, le quartier-maître du 63<sup>e</sup> régiment a payé £1 0s 0d pour quatre carafes unies et £1 17s 4d pour deux carafes taillées et gravées<sup>88</sup>. Les militaires se servaient principalement de carafes d'une chopine et d'une pinte, mais ils disposaient aussi de carafes d'un demiard, de deux pintes et d'un gallon<sup>89</sup>. La forme et le bouchon des carafes ainsi que le style de décoration se sont considérablement modifiés au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle (fig. 15-25). Le bouchon et l'ouverture dépolis des carafes semblent avoir été facultatifs étant donné que des spécimens dépolis et non dépolis ont été trouvés dans les fouilles. Il se peut que les carafes à ouverture non dépolie aient eu ou n'aient pas eu de bouchon (fig. 15-17).

Les bouteilles à eau ou carafons (fig. 26) étaient de forme globulaire et avaient une ouverture plus large et un col plus court que les carafes ordinaires<sup>90</sup>. L'ouverture du goulot était généralement non dépolie étant donné que l'eau y séjournait peu de temps; néanmoins, une liste de prix de 1815 en décrit certains d'une capacité d'une chopine ou d'une pinte avec un bouchon en verre taillé et un col uni ou à anneau<sup>91</sup>. Certains exemplaires remontant à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ont été mis au jour dans des fouilles archéologiques<sup>92</sup>. L'eau était consommée comme boisson, mais elle servait également à diluer des alcools comme le vin et le rhum.

La verrerie destinée aux boissons se vendait en série d'objets portant le même type de décoration et de motifs. Par exemple, Frederick Rhinelande a fait venir d'Angleterre les objets suivants "en verre taillé à motif étoilé et à bord tombant": carafes, carafons, verres d'un demiard, gobelets, verres à vin, verres à bordeaux, pots à limonade et cuvettes (rafraîchissoirs à verres et rince-doigts)<sup>93</sup>.

### Récipients de service divers

**Assiettes à glace.** Landmann précise que, parfois, l'on utilisait de la glace à table:

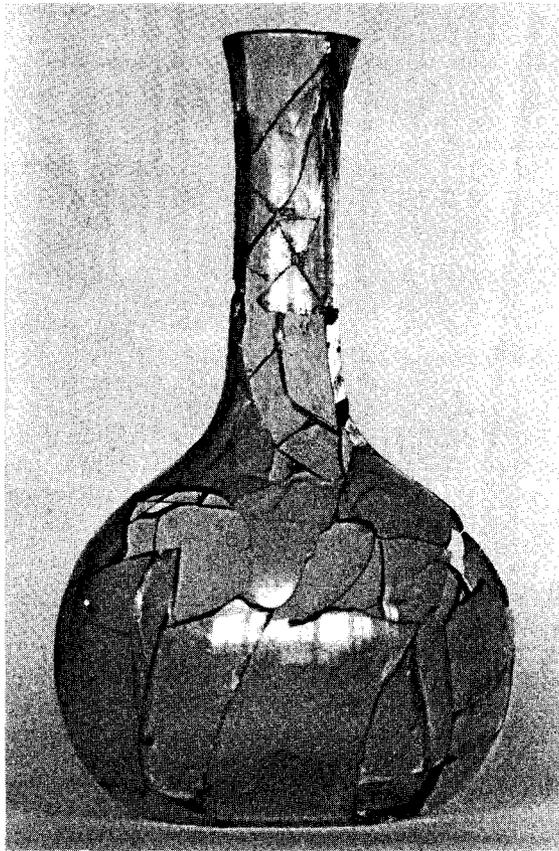
En été, cette glace transparente devient un luxe, car, même si la saison est

courte, la chaleur est par moment très forte. Les frais de participation habituels à notre glacière militaire étaient d'un dollar pour les frais de remplissage de celle-ci [...] et après le dîner, au mess, nous avons eu, en plus de la quantité nécessaire pour rafraîchir le vin, l'eau et le beurre, des plats remplis de morceaux de glace de la taille des morceaux de sucre pour le thé, et que nous avons l'habitude d'ajouter à nos verres de vin.<sup>94</sup> [Traduction]

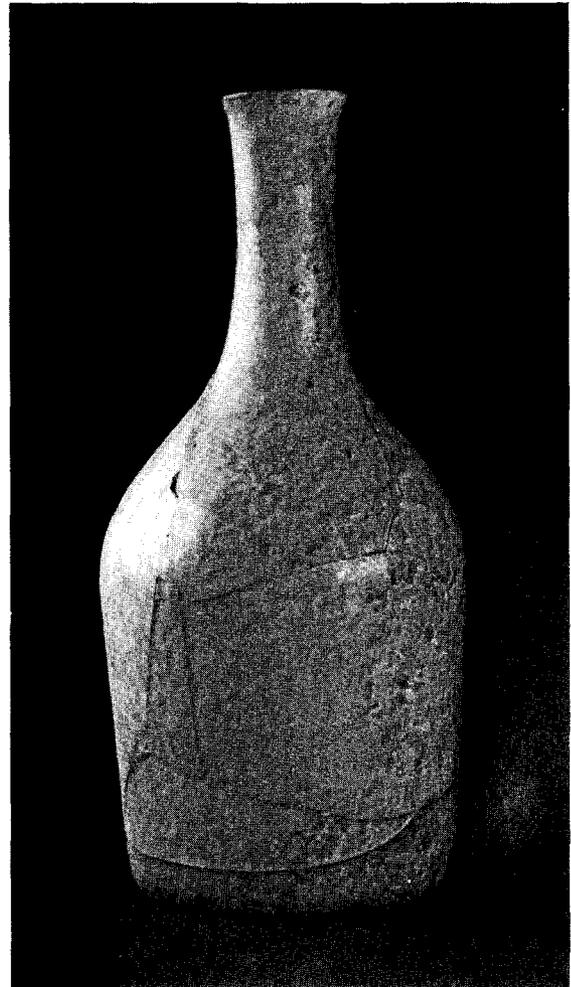
Une liste de prix illustrée de 1840 de la manufacture londonienne Apsley Pellatt présente des assiettes à glace ayant une forme d'une assiette standard<sup>95</sup>. Une assiette unie datant des années 1820 à 1830, retrouvée dans le parc de l'Artillerie en est un exemple probable<sup>96</sup>. Ces assiettes étaient également posées sur un plat, tout comme les rafraîchissoirs à vin et les beurriers (fig. 101).

**Sucriers.** En 1816, Sir Frederick Robinson avait deux sucriers de verre à vendre<sup>97</sup>. Le sucrier faisait partie du service à thé et il était généralement en céramique; cependant, le sucre constituait également un ingrédient essentiel à la confection du punch. Les sucriers pouvaient être aussi grands qu'un rince-doigts ou un rafraîchissoir à verres (fig. 65). Les sucriers du début du XIX<sup>e</sup> siècle ressemblaient probablement aux modèles en usage vers 1830-1840. Les catalogues illustrés de cette période montrent des récipients à base arrondie pouvant être placés sur un support (fig. 87) et de grands spécimens à pieds avec un corps cylindrique sans support<sup>98</sup>. Aucun artefact n'est connu.

**Pichets.** En 1815, le lieutenant colonel Harvey possédait un pichet de verre, mais aucune précision n'est fournie sur sa dimension<sup>99</sup>. Aucun spécimen archéologique n'est connu, mais des pichets de cette période sont illustrés dans les documents sur le verre irlandais<sup>100</sup>. Ils peuvent avoir été utilisés pour l'eau ou le lait.



**Figure 15.** La carafe globulaire à long col, connue de longue date, avec son corps en forme de bulbe soufflé à l'air libre, son col uni et sa lèvre légèrement évasée, a été la plus courante de 1725 à 1775. Habituellement, l'ouverture était non dépolie. Le bouchon, lorsqu'il y en avait un, était de forme sphérique (fig. 18) ou, à partir du milieu du siècle, en forme de flèche (fig. 3). Hauteur: 224 mm. 3L6E5-4. (Photo: A. Smith)



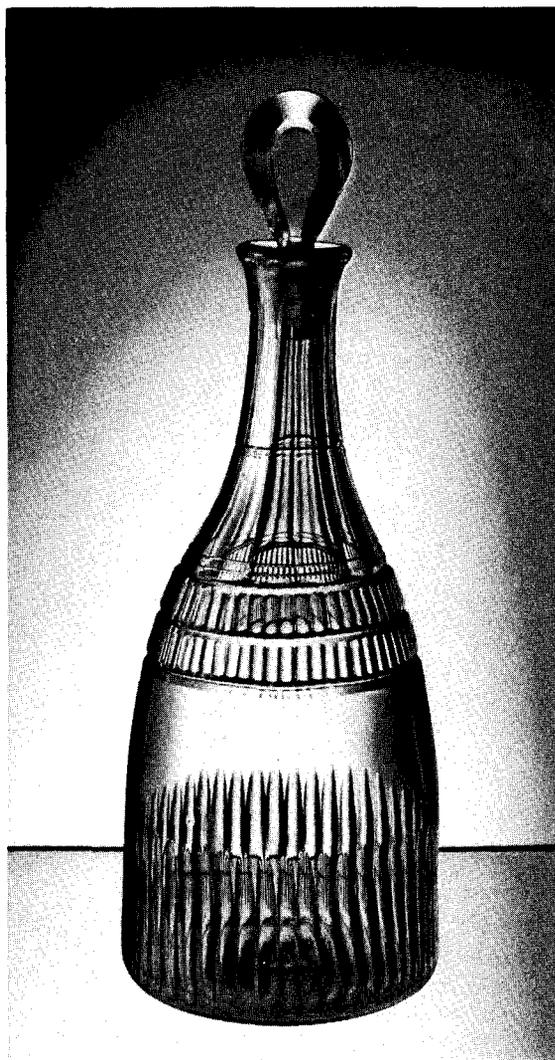
**Figure 16.** Les carafes à épaules larges ou étroites ont été produites à partir des années 1740 jusque dans les années 1760. Un fragment de l'une d'elles portant une étiquette gravée a été mis au jour au fort Beauséjour/Cumberland et peut remonter à la période de la guerre de Sept Ans. Les bouchons en forme de larme (fig. 18) et ultérieurement unis ou taillés en forme de flèche s'adaptent à ce type de carafe (fig. 28). Hauteur: 242 mm. 17L27E5-2. (Photo: D. Crawford)



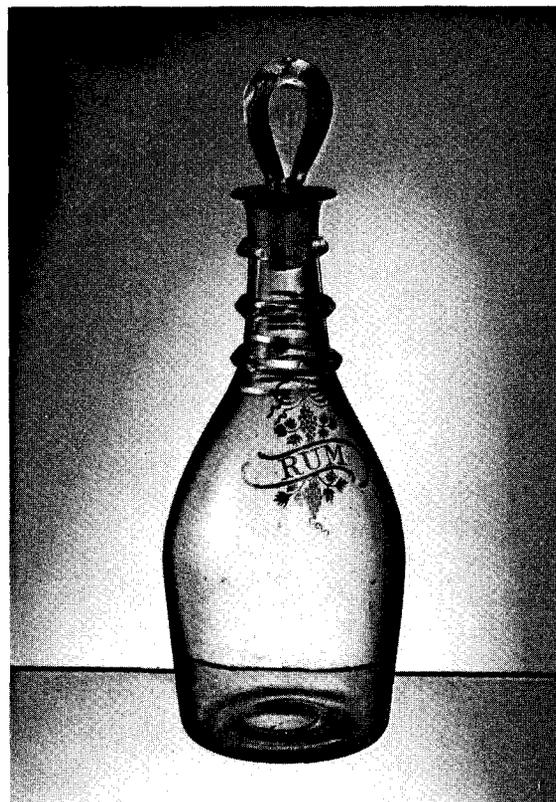
**Figure 17.** La carafe cruciforme était en vogue à partir des environs de 1730 jusqu'en 1750. Cette variante de la carafe cruciforme présente un corps carré à chanfreins plats, les surfaces plates étant séparées par de profonds sillons verticaux. Le corps soufflé au moule-contact est de verre épais et très caractéristique. Les fragments de ce type proviennent de sites d'environ 1758-1774 à Louisbourg et de latrines de 1775-1781 au fort Michillimakinac. Hauteur: 273 mm; capacité jusqu'à la hauteur de l'anneau du col: 902 ml. (Colonial Williamsburg Foundation)



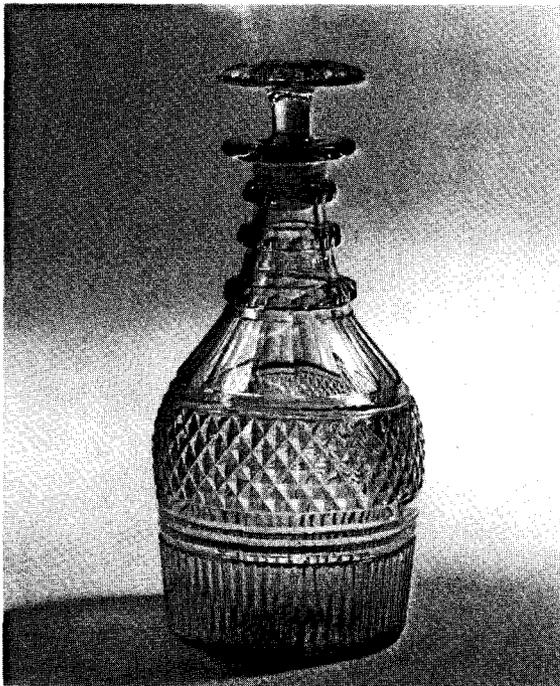
**Figure 18.** De 1725 à 1775, les bouchons présentait généralement un bouton sphérique, décoré de bulles d'air (larmes). C'est le type le plus courant de bouchon à bouton, mis au jour sur les sites militaires des années 1750 et 1760; il existe en diverses tailles, avec tenon dépoli ou non (illustré). Hauteur: 65 mm. 12B1000A1-1. (Photo: R. Chan)



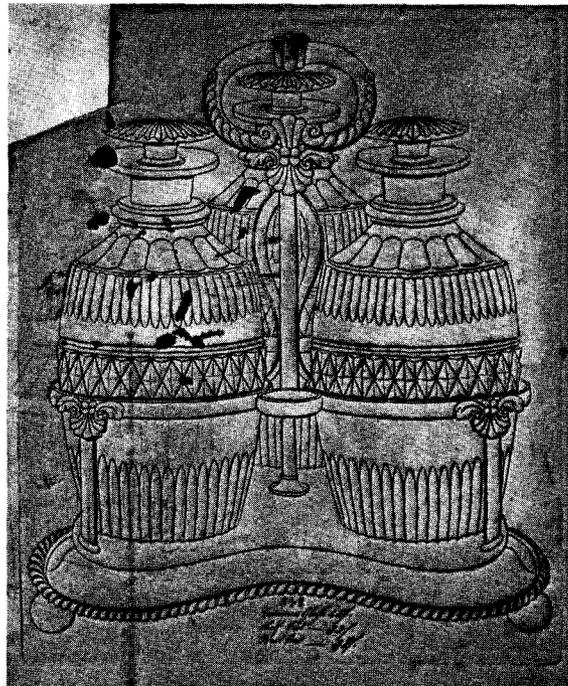
**Figure 19.** La carafe conique usuelle, désignée sous le nom de pain de sucre dans les notes de Rhinelander, possède une lèvre étroite légèrement évasée et un col dépourvu d'anneau. Quoique généralement uni, le verre peut être taillé et parfois gravé. Le bouchon de cette carafe, habituellement plat, est en forme de larme ou de losange. Elle remonte aux années 1770 et 1780, mais au moins deux spécimens ont été mis au jour sur un site du début du XIX<sup>e</sup> siècle au fort George. Hauteur, bouchon compris: 238 mm; capacité: 863 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada).



**Figure 20.** La carafe ovale ou de style prussien, avec son corps évasé et son col à deux ou trois anneaux, est caractéristique du style anglo-irlandais (environ 1780 à 1840) et se trouve fréquemment sur les sites militaires britanniques à partir des années 1770. La lèvre augmente graduellement pour devenir un rebord plat et large (fig. 22). Cet exemple figurant parmi les premiers modèles est décoré et marqué de dorures. Le bouchon en forme de losange s'ajoutait aux modèles de bouchons en forme de champignon (fig. 21) et de bouchons en oeil-de-boeuf (fig. 23). Le bouchon porte l'initiale "R" correspondant à "Rhum" inscrit sur le corps; étant donné que le bouchon dépoli pouvait s'ajuster à une bouteille en particulier, cette marque permettait de garder le bouchon approprié à chaque bouteille. Dès les années 1770, on commença d'enlever par le polissage les marques de pontil sur toutes les pièces de verrerie de table. La marque de polissage se voit nettement sur la base de cette carafe. Hauteur, bouchon compris: 248 mm; capacité: 550 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



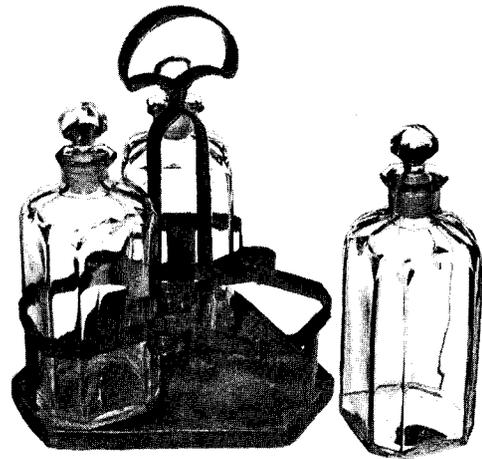
**Figure 21.** Version ultérieure de la carafe de style prussien avec une lèvre à rebord large et un bouchon en forme de champignon. Une taille comme celle-ci est rare sur les objets en provenance des sites militaires et les spécimens mis au jour sont généralement ultérieurs à 1820. Toutefois, les motifs — pans coupés, cannelures et losanges — sont courants sur le verre de la période anglo-irlandaise. La forme globale de la carafe correspond à la période de la guerre de 1812-1814. Hauteur, bouchon compris: 246 mm. (Delomosne & Son)



**Figure 22.** La carafe en forme de baril a fait son apparition à partir des années 1780. Cet ensemble, dans un support plaqué, était vendu par Samuel Bailey and Company, Sheffield (Angleterre), dont le nom figure dans l'annuaire de la ville pour les années 1828 et 1830. La carafe dont le col n'a qu'un anneau est décorée d'étroites cannelures taillées (souvent appelées cannelures effilées), d'une bande de losanges autour du corps et de pans courts taillés sur l'épaule. Ces motifs et leur disposition représentent un modèle type du style anglo-irlandais et correspondent à la période de la guerre de 1812-1814. Le nombre d'anneaux sur le col des carafes et autres récipients de service variait de un à trois. Le col à deux anneaux semble se situer plus près de l'année 1800. Les anneaux du col annelé apparaissant sur ces carafes sont assez courants sur les spécimens militaires, tout comme le bouchon en forme de champignon. (Courtoisie Essex Institute, Salem, Mass.)



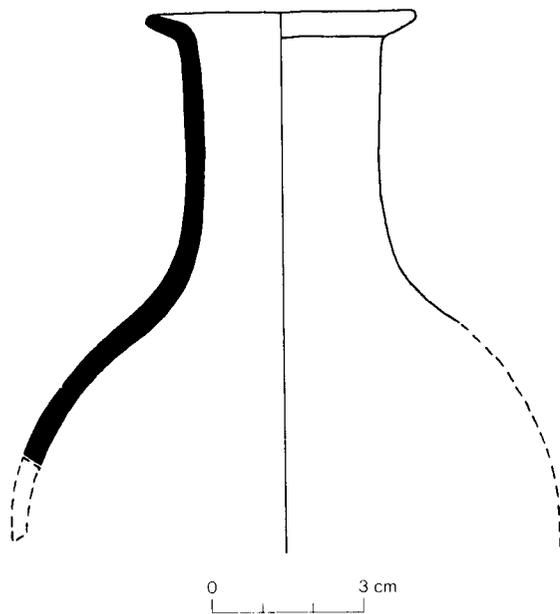
**Figure 23.** Le bouchon en oeil-de-boeuf venait compléter les modèles de bouchons en forme de champignon et de losange pour la carafe prussienne et en forme de baril. Cet exemple en particulier était pressé dans un moule avec une pince à main, procédé en usage au début des années 1780 et servant aussi à former le pied des verres à boire (fig. 56b) et les salières. IF4E37-23. (Photo: G. Lupien)



**Figure 24.** Le support métallique recouvert de cuir rouge est conçu pour contenir trois bouteilles carrées dont toutes les surfaces ont été taillées et polies. Les carafes carrées étaient fréquemment mises dans un étui. Par exemple, Rhinelandier avait en stock des bouteilles carrées, avec bouchons de verre ou de cuivre, d'une capacité de 2 pintes, de 3 chopines, d'une chopine et d'un demiard, transportables dans une cantine. Un autre commerçant de New York offrait des bouteilles de *flint-glass*, d'une capacité d'un demi-gallon à un canon "tout à fait appropriées pour les cantines d'officiers; elles seront également utiles aux épiciers, confiseurs, parfumeurs, etc.". À l'occasion, des spécimens de bouteilles carrées ont été mis au jour sur les sites militaires. Hauteur du support: 235 mm. (Northampton Museums and Art Gallery)



**Figure 25.** (a) Ce coffret en bois recouvert d'un cuir noir fixé par des clous en cuivre et doublé de grosse toile contient quatre bouteilles de verre vert. Il est à charnière et muni d'une poignée en cuivre. Les bouchons de liège sont recouverts de peau de chamois. Les bouteilles décorées de motifs caractéristiques du style anglo-irlandais — côtes verticales et losanges — ont été soufflées dans un moule en plusieurs pièces à la dimension exacte. Ce procédé de décoration, introduit au début du XIX<sup>e</sup> siècle, a été utilisé pour différents objets de verrerie de table, mais rares sont les spécimens trouvés sur les sites militaires au Canada. (b) Gros plan de l'étiquette collée à l'intérieur du coffret. D'après les annuaires de Londres, Jas Gibbs aurait pris la succession de Bowden Brookes en 1809 ou 1810 et serait resté en affaires jusqu'en 1815 ou 1816. Coffret: 190 x 180 x 180 mm. (Northampton Museums and Art Gallery)



**Figure 26.** Fragments d'un carafon provenant d'un contexte de la guerre d'Indépendance américaine au Fort Beauséjour/Cumberland. Ce carafon possédait probablement un corps trapu et globulaire. 2E22J6-20. (Dessin: J. Moussette)



**Figure 27.** La carafe à poignée avec un bec verseur était fabriquée pendant le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, surtout en Europe. Sa forme ressemble à la cruche à bordeaux rouge du XIX<sup>e</sup> siècle. Au moins deux carafes de ce type, probablement la paire, dont l'une est illustrée, ont été mises au jour à Louisbourg, dans un contexte militaire postérieur à 1758. Ces récipients, dont le col et le corps sont taillés à facettes et le corps ovoïde abondamment gravé à la roue, sont en verre sans plomb et ont été identifiés comme des pièces exportées de Bohême. Hauteur: 280 mm. 3L6E5-3. (Photo D. Crawford)

## Verres à boire

Il existe deux types principaux de verres à boire: le gobelet et le verre à tige. La documentation relative à la verrerie indique qu'il y avait des formes spéciales pour la bière, le cidre et différentes sortes de vins, formes qu'il est actuellement impossible d'identifier. Le terme générique de "verres" servait apparemment à désigner le verre à boire — par exemple, Thomas Hancock expédia au fort Cumberland, en janvier 1758, un baril de "verres de tailles différentes"<sup>101</sup>.

Pendant la période de la guerre de Sept Ans, le verre à tige supplante le gobelet tant dans la publicité des journaux que sur les sites archéologiques. La preuve ultérieure de la popularité du gobelet par rapport au verre à tige est contradictoire. D'après les livres de comptes de Rhinelander, la quantité de gobelets et de verres "à vin" achetés était à peu près égale ou peut-être légèrement plus importante pour les seconds. Par exemple, le régiment des *Queen's Rangers*, l'un des régiments loyalistes, a acheté une douzaine de gobelets de tailles différentes et trois douzaines de verres "à vin". À une autre occasion, le capitaine Harvey a acheté une demi-douzaine de gobelets et une demi-douzaine de verres "à vin"<sup>102</sup>. De 1800 à 1820, les documents montrent que le nombre des verres "à vin" dépasse de loin celui des gobelets. Par exemple, Brock possédait 105 gobelets et 151 verres "à vin"; Sir Frederick Robinson avait 8 gobelets et 100 verres à tige à vendre; le mess du 1<sup>er</sup> régiment d'infanterie a perdu 48 gobelets et 72 verres "à vin"<sup>103</sup>. Néanmoins, les documents archéologiques montrent que les gobelets représentent la forme la plus courante. Ainsi, les excavations au fort Beauséjour/Cumberland occupé de 1755 à 1768, 1776 à 1793, 1812 à 1833 ont mis au jour 298 gobelets pour 185 verres à tige; au fort Coteau-du-Lac occupé de 1780 à 1830, on a inventorié 228 gobelets contre 90 verres à tige<sup>104</sup>.

Bien que plus simples, les gobelets semblent généralement avoir été plus coûteux que les verres "à vin"; seuls les contenants d'un canon et d'un demi-canon valaient à peu près le même prix<sup>105</sup>. En 1785, le lieutenant Saumarez acheta à Québec deux douzaines de gobelets d'un demiard pour 9s la douzaine et deux douzaines de verres "à vin" à 5s la douzaine<sup>106</sup>. Le prix plus élevé des gobelets

peut s'expliquer par le fait que le verre se vendait souvent au poids et que ceux-ci avaient tendance à être plus lourds que la plupart des verres "à vin".

Comme dans le cas des carafes, les gobelets et les verres "à vin" mis au jour sur les sites militaires sont de verre au plomb et d'origine britannique.

## Gobelets

Tant les gobelets que les verres à tige étaient utilisés à la même table, mais la distinction entre l'usage qu'on en faisait n'est pas claire. Au besoin, le gobelet pouvait tout aussi bien servir à boire de l'alcool qu'à avaler une potion (fig. 64 et 106).

À partir de 1750, le grog chaud devint une boisson populaire dans les Lowlands en Écosse.

Selon la recette traditionnelle, le grog se compose de whisky, de sucre et d'eau chaude. Le sucre déposé dans un gobelet, préalablement chauffé, doit être dissous dans un verre d'eau bouillante. Une fois le sucre fondu, ajouter un demi-verre de whisky tout en remuant avec une cuillère d'argent.<sup>107</sup> [Traduction]

La cantine de Landmann qu'il avait remise au chef des Indiens Albacoch près du fort St-Joseph contenait des gobelets:

Au cours de l'hiver précédent, un Anglais voyageant dans ce pays avait demandé l'hospitalité à ce chef, dans son wigwam; celui-ci, peu circonspect, estimant qu'il s'agissait d'un homme honorable, avait posé devant lui la bouteille avec un gobelet de la cantine ainsi que de l'eau, comme je l'avais toujours fait moi-même avec ce chef.<sup>108</sup> [Traduction]

Les documents montrent que, pendant la période de la guerre d'Indépendance américaine, les gobelets étaient achetés à l'unité ou par groupes de 6, 8, 12 et 24. Il n'y avait aucun rapport entre le grade et la quantité achetée. Le colonel Colden a acheté un seul gobelet; le général Tryon a, à deux reprises, acheté trois gobelets d'une chopine et trois d'un demiard, un d'un demiard et six autres de capacité non mentionnée<sup>109</sup>. Les achats en petite quantité indiquent que les gobelets étaient utilisés non seulement à table, mais également ailleurs comme dans la chambre à coucher ou sur la table de toilette (fig. 121) ou pour remplacer les pièces manquantes dans une cantine. Les mess d'officiers, comme

celui du 1<sup>er</sup> régiment d'infanterie qui possédait 4 douzaines de gobelets<sup>110</sup>, commandaient des quantités supérieures à une douzaine.

D'après les documents et les artefacts, la capacité pouvait varier d'un demi-canon à un gallon, mais les tailles les plus courantes étaient le demiard et la chopine:

Taille	Capacité en vin (ml)	Capacité en vière (ml)
1/2 Canon	59,1	74,7
Canon	118,3	144,4
1 Demiard	236,6	288,8
Chopine	473,2	577,6

Au cours de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le gobelet courant était de forme conique. Au tout début du XIX<sup>e</sup> siècle, la forme cylindrique a fait son apparition. Les gobelets en forme de baril remonteraient à la dernière partie du XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, mais ils semblent avoir été produits en petites quantités. La majorité des gobelets étaient unis. Les spécimens décorés ont été soufflés au moule-ébauche à motif, gravés, taillés ou dorés.

Les gobelets soufflés au moule-ébauche à motif (fig. 30 et 31), décorés de losanges ou d'ondulations et de bandes horizontales de type Lynn (fig. 32) se trouvent en petites quantités. Commencée pendant la guerre d'Indépendance américaine, la taille du verre est venue remplacer la gravure comme technique de décoration des gobelets de verre au plomb anglais. Toutefois, nos documents montrent que les gobelets gravés n'étaient pas souvent utilisés sur les sites militaires et que les gobelets de verre taillé étaient rares avant 1800. La dorure, procédé plus européen qu'anglais, n'était pas courante. La paire de gobelets dorés appartenant à Sir Frederick Robinson<sup>111</sup> est unique, mais elle n'est probablement pas de facture anglaise.

Tout comme sur les carafes, les marques de pontil polies sur les gobelets peuvent être datées à compter des années 1770. Les marques de pontil non polies ont continué d'être largement répandues jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

### Verres "à vin"

Malgré son prix inférieur à celui du gobelet, le verre "à vin" lui était supérieur tant du

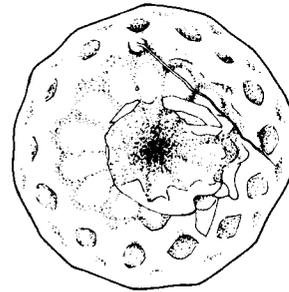
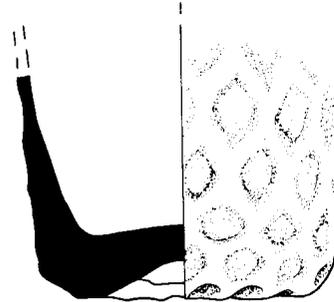
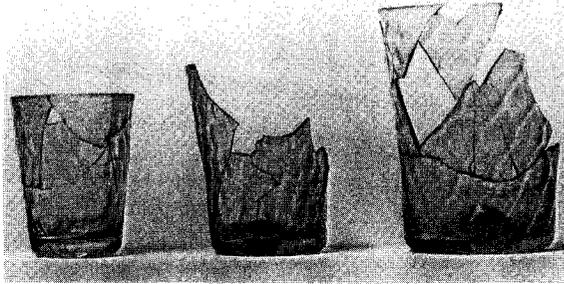
point de vue social qu'esthétique. Tous les deux étaient apparemment utilisés à table en même temps et sans doute considérés comme appropriés à des boissons différentes. Les listes de prix, la publicité et d'autres documents indiquent que des boissons différentes nécessitaient des verres à tige de style et de dimensions différents. Petits verres "à vin", verres "à vin" espagnols, verres d'un demiard, verres à ale et à bière, verres à brandy et à cidre, verres d'un dram, flûtes, canons, gobelets, verres "à vin" du Rhin, grands verres à boire, verres "à vin", à vin et à eau, à bordeaux, à champagne, à cordial ou à liqueur



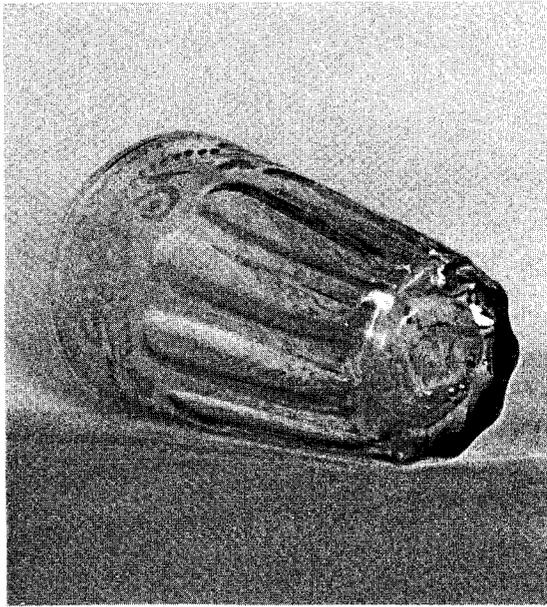
**Figure 28.** *The Pretty Bar Maid* (John Collet, années 1760 ou 1770) montre des officiers dégustant des boissons dans un café tout en admirant les attraits de la serveuse. Celui de gauche est peut-être en train de boire un verre d'ale; l'officier au centre mange dans une coupe à dessert. La serveuse tient un gobelet de verre, tandis que sur les étagères derrière elle, on aperçoit des carafes avec des bouchons, des bols, des verres à vin et à ale et une bouteille. (André Simon, *Bottlescrew Days* [Boston, Small Maynard, 1927], en regard de la p. 38) (Photo: G. Taudien)



**Figure 29.** Les gobelets en verre à plomb uni, de forme conique devraient être les plus appropriés à un contexte militaire britannique. Le gobelet de gauche et celui du centre sont légèrement cintrés, caractéristique commune au XVIII<sup>e</sup> siècle. Hauteurs (de gauche à droite): 65,6 mm, capacité estimée: 75 ml; 88 mm, capacité estimée 250 ml; 102 mm, capacité estimée 285 ml; diamètre à la base: 41,5 mm, 59,5 mm, 59 mm. (Ministère des Affaires culturelles, Direction régionale du Québec, secteur Place-Royale, Québec. Photo: A. Smith)



**Figure 30.** Les gobelets décorés par soufflage au moule-ébauche à motif de losanges se trouvent sur plusieurs sites dont les dates varient des années 1750 au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Hauteurs: (photo, de gauche à droite) 75 mm, capacité estimée 105 ml; 89 mm, capacité estimée 200 ml; 113 mm; diamètres à la base: 43 mm, 54 mm, 70 mm. (Ministère des Affaires culturelles, Direction régionale de Québec, secteur Place-Royale, Québec.) (Dessin) sur la base de certains de ces gobelets figure une étoile biseautée moulée. La marque de pontil non polie est nettement visible. Diamètre à la base: 48,5 mm. 18G15D3-2. (Photo: A. Smith, dessin: D. Kappler)



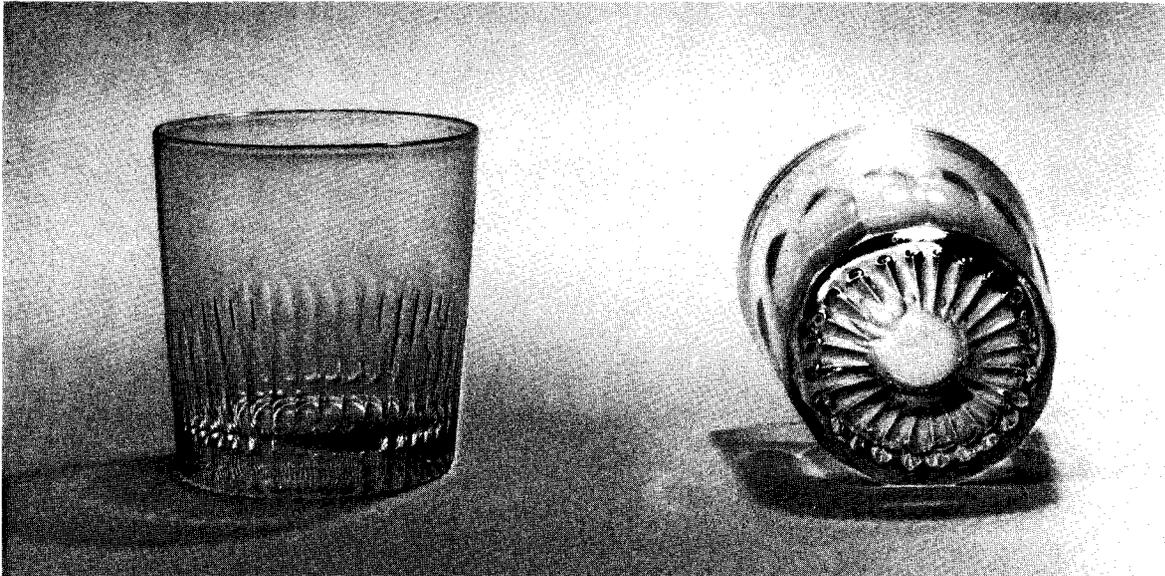
**Figure 31.** La décoration des gobelets par soufflage au moule-ébauche à motif de cannelures — qui, sur les fragments de la base, paraissent être des côtes — était une pratique courante en Europe. Des spécimens de verre sans plomb se trouvent fréquemment sur les sites de la période française au Canada. Des spécimens de verre au plomb, vraisemblablement de fabrication britannique, ont été mis au jour au fort Coteau-du-Lac et semblent remonter aux environs de 1800. Des pans semblables apparaissent sur les grands verres à boire de la même période (fig. 57). Les gobelets gravés sont rares, mais cet exemple montre des motifs typiques. Hauteur: 113 mm; diamètre à la base: 54 mm; capacité à ras bord: 315 ml. (Collection privée, Ottawa. Photos: O. Jones)



**Figure 32.** Les gobelets dont le corps est décoré par des lignes horizontales peu prononcées sont généralement plus grands que leurs homologues unis. La verrerie de table portant ce type caractéristique de décoration est souvent appelée verre de type "Lynn". On considère que cette technique remonte au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais il n'en reste pas moins que la présence de ce verre sur des sites comme ceux des forts George, Coteau-du-Lac et Lennox date du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Hauteur: 125 mm; diamètre à la base: 70 mm; capacité à ras bord estimée: 500 ml. 12H15W5-1. (Photo: R. Chan)



**Figure 33.** Gobelet uni avec un corps cylindrique assez bas et large — un style introduit au début des années 1800 et qui, peu à peu, a supplanté la forme conique plus haute. Hauteur: 81 mm; diamètre à la base: 69 mm; capacité à ras bord estimée: 250 ml. 6G21L1-1. (Photo: G. Lupien)



**Figure 34.** (A gauche), gobelet décoré de cannelures effilées. Hauteur: 88 mm; diamètre à la base: 69 mm. (A droite), gobelet décoré de larges pans taillés, arrondis dans la partie supérieure et d'un dessin de rayons convergents moulé à la base. Hauteur: 85 mm; diamètre à la base: 66 mm. Ces deux types de gobelets correspondent à un contexte des années 1812-1814. (Delomosne & Son)

représentent tous des termes utilisés au cours de cette période<sup>112</sup>. Il est pratiquement impossible de déterminer à quelle boisson était destinée telle forme, les catalogues illustrés de l'époque étant pour ainsi dire inexistant. C'est pourquoi nous avons employé le terme verre "à vin" pour désigner les différents types de verres à tige servant à boire.

Contrairement à celui des gobelets, le style du verre "à vin" a considérablement évolué entre les années 1755 et 1820. À partir des années 1740 à 1760, plusieurs motifs décoratifs nouveaux sont apparus sur les verres à tige: fils d'air torsadés (en spirale), torsade de verre opaque (ou torsade d'émail), côtes torsadées et facettes taillées<sup>113</sup>. De forme plus simple, ces types ont remplacé les tiges plus élaborées à bouton et à balustre du début du XVIII<sup>e</sup> siècle. La tige unie d'une seule venue conserva sa popularité pendant tout ce siècle tout en devenant plus courte et plus légère au cours des années 1770. Une tendance marquée vers la gravure et la taille s'est dessinée vers le milieu du siècle.

Le verre "à vin" est le plus courant parmi les verres à boire trouvés sur les sites militaires de la période de la guerre de Sept Ans (fig. 35-42). Les tiges unies y sont très nombreuses, suivies des tiges à fils d'air torsadés puis des tiges à torsade de verre opaque. Quelques spécimens de tiges à côtes torsadées ont été mis au jour. Pratiquement aucune tige à facettes taillées n'a été découverte sur les sites antérieurs aux années 1770. Les coupes, lorsqu'elles sont décorées, ont été soufflées au moule-ébauche à motif ou, à l'occasion, des motifs floraux y ont été gravés. Les verres à vin de la période de la guerre de Sept Ans semblent, en majorité, être de capacité comparable, quoique la forme de la coupe varie: en trompette, cintré, en cloche et en forme d'accolade étant les formes les plus courantes. Les tiges sont généralement droites et d'une seule venue en partant de la coupe. Le pied est conique avec un bord uni ou à repli, cette première caractéristique plus courante que la deuxième reflétant la mode du moment. Les marques de pontil ne sont pas polies. Le diamètre du pied est large et il excède celui du calice. Le verre est haut, il mesure environ 160 mm de hauteur.

L'évolution majeure du style pendant les années 1770 s'est traduite par le raccourcissement de la tige (fig. 43-49). Rhinelanders insiste dans plusieurs commandes pour que les verres à vin "soient tous à tige courte ou

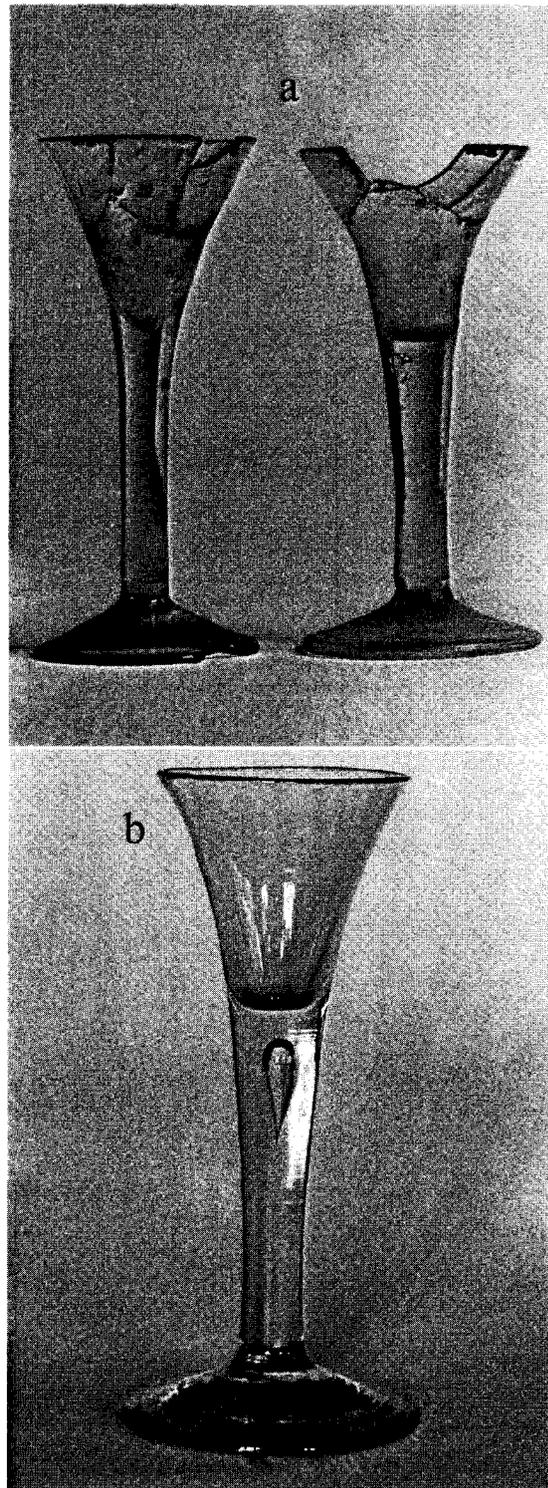
nains" et, en 1778, il spécifiait que les verres "ne devaient pas dépasser 4 pouces de hauteur (100 mm)"<sup>114</sup>. Ses préférences allaient aux verres à vin avec une coupe de forme ovale, mais il commandait entre autres des coupes en forme de poire et de sphère. La tige unie d'une seule venue, considérablement raccourcie, a prédominé pendant les années 1770 et 1780. Au cours des années 1780, la coupe de forme conique a fait son apparition et est demeurée progressivement la forme prédominante. Les techniques de décoration utilisées pour ce type de tige comprennent les côtes au moule-ébauche à motif, la gravure, les losanges taillés et les tiges droites à facettes taillées. Jusqu'à vers 1775, le verre "à vin" avec la tige à torsade de verre opaque était encore annoncé<sup>115</sup>, mais il semble avoir disparu dès la fin de la décennie. Le verre à tige unie d'une seule venue présente rarement des marques de pontil polies mais possède souvent un pied à repli, caractéristique remise à l'honneur après une vingtaine d'années d'absence.

Au cours des années 1770, un nouveau type de verre à tige fit son apparition (fig. 52-57). Appelés verres demiard, verres à vin et à eau d'un demiard, ou gobelets de type Römer, ils possédaient une coupe de grande capacité tout à fait à l'opposé des petites coupes des verres "à vin". Munis d'une courte tige, presque inexistante, ils avaient un pied épais, rond ou carré et étaient décorés au moule-ébauche à motif, en verre taillé et parfois gravé. Les gobelets de type Römer n'ont pas de pied à repli et les marques de pontil peuvent être polies ou non.

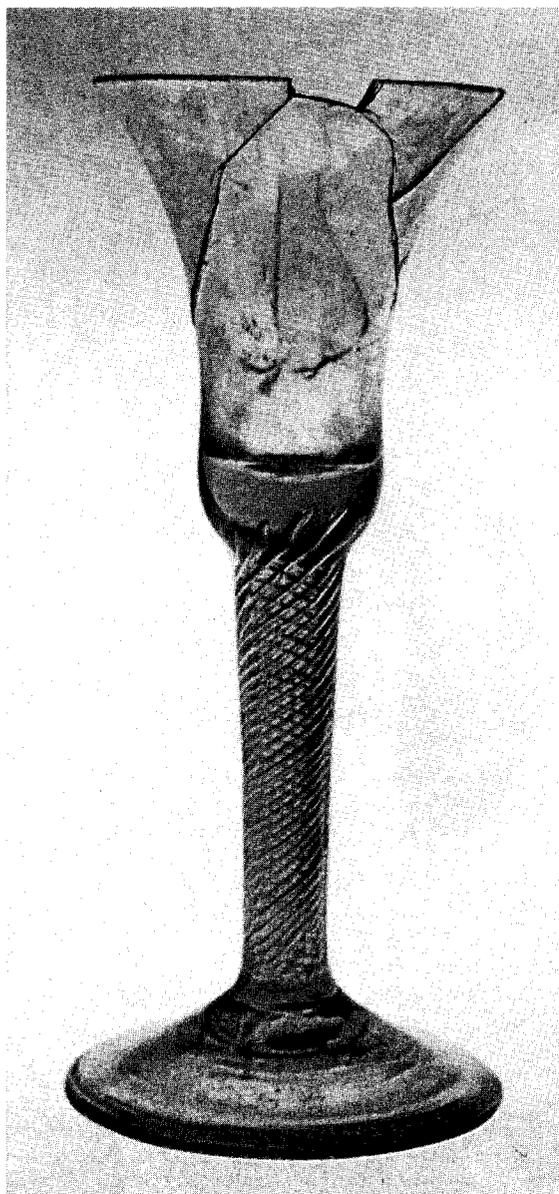
Au verre à tige unie et au gobelet à boire est venu se joindre, vers 1790, un troisième groupe de verres à tige (fig. 49, 50-52 et 135). Ce groupe possède une tige avec un bouton au centre et une coupe en forme de seau. Les variantes se présentent dans la forme de la coupe, celle du bouton central et du nombre de collets sous la coupe. Le pied peut être à repli ou uni et les marques de pontil sont polies ou non. La taille était pratiquement le seul procédé de décoration utilisé sur ce type de verre. De nombreux exemples de ces deux groupes de verres et de verres à tige unie d'une seule venue se trouvent sur les sites militaires de 1800 à 1820. Les deux types sont à peu près de la même hauteur, et le diamètre de la coupe ainsi que celui du pied correspondent étroitement.

Les documents indiquent que les verres à vin étaient achetés par demi-douzaine: le

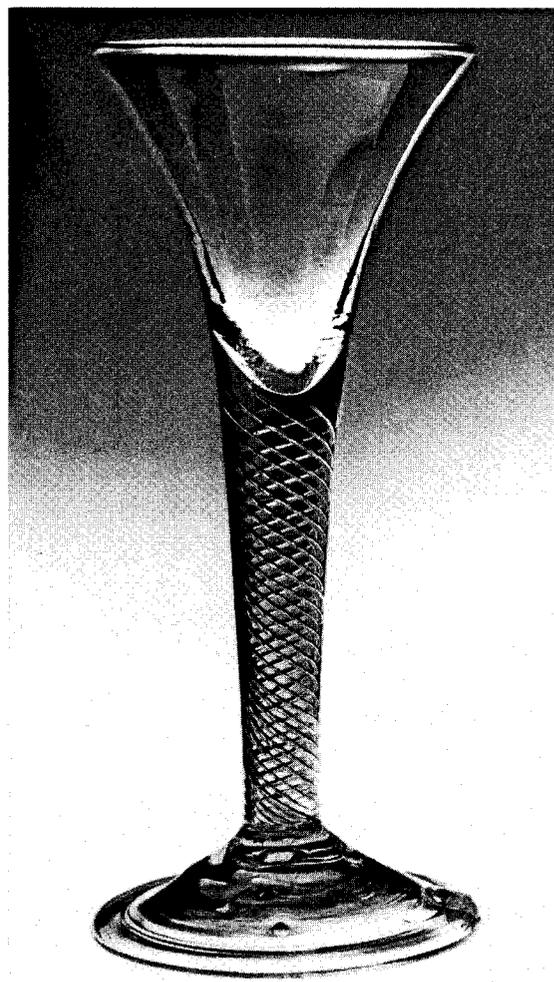
général de Lancey en acheta 19 douzaines et demie en 1778; en 1779, Lord Clinton acheta 7 douzaines de grands verres "à vin" et 6 de verres "à vin" et à eau; en 1816, Sir Frederick Robinson mit en vente 7 douzaines de verres "à vin", 7 douzaines de verres à champagne et 9 gobelets de type Römer; en 1814, le mess des officiers du 1<sup>er</sup> régiment d'infanterie perdit 6 douzaines de verres "à vin" lorsque le navire transportant le matériel fit naufrage au large de l'île d'Anticosti<sup>116</sup>.



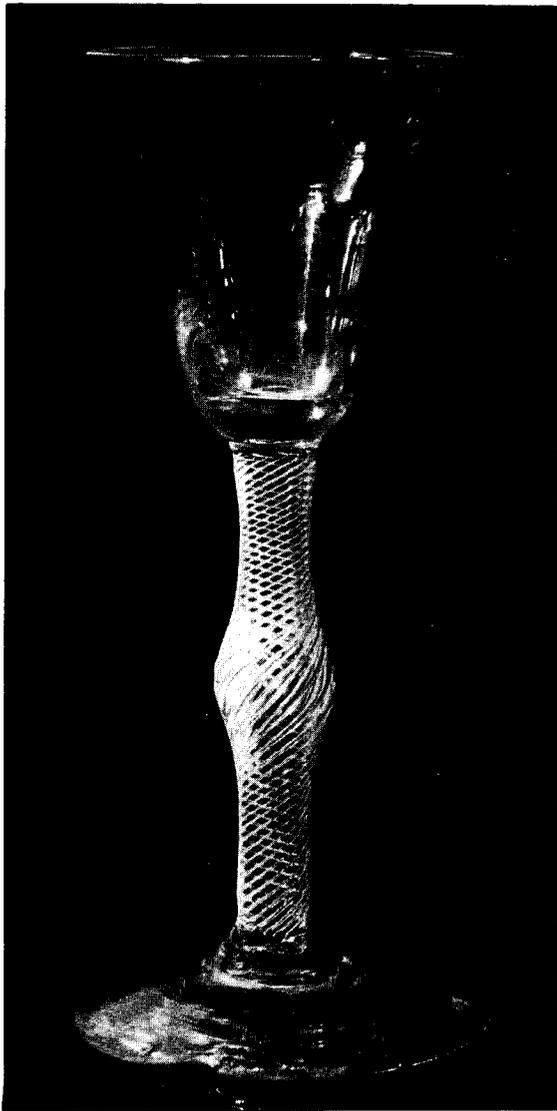
**Figure 35.** Le verre à vin avec une tige unie → d'une seule venue et une coupe en trompette l'a emporté sur tous les autres styles de verrerie au cours des années 1750 et 1760. De nombreux spécimens présentent une tige décorée d'une bulle d'air. a) Le verre de droite a un pied à repli. Hauteurs (de gauche à droite): 165 mm, 157 mm. 16L92N6-1. 47L2D6. b) Hauteur: 176 mm; capacité à ras bord: 73 ml. (Collection privée, Ottawa. Photo: O. Jones)



**Figure 36.** Ce verre se caractérise par une tige à fils d'air torsadés en prolongement d'une coupe cintrée. La tige à fils d'air torsadés se présente en général sous la forme d'une tige droite portant une spirale à série simple ou multiple. Une coupe cintrée ou une coupe en cloche accompagnent aussi fréquemment la tige unie d'une seule venue. Hauteur: 173 mm. 3L6E5-1. (Photo: D. Crawford)



**Figure 37.** Ce verre a une tige à fils d'air torsadés en prolongement d'une coupe en trompette; le pied est à repli. Hauteur: 176 mm; capacité à ras bord: 83 ml. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Photo: R. Chan)



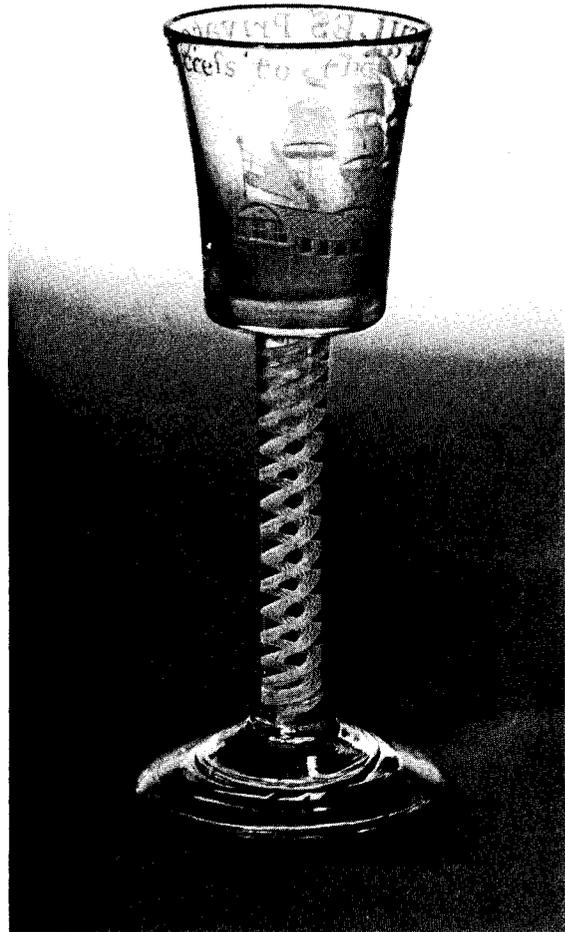
**Figure 38.** Les coupes couvertes d'une soucoupe sont rares, notamment sur les sites archéologiques. Un exemple portant une tige à fils d'air torsadés en spirales multiples a été mis au jour dans un contexte de 1758-1768, à Louisbourg. Ce spécimen illustre la forme de la coupe et le style de la torsade ainsi qu'un bouton central renflé. Un bouton semblable a été trouvé au fort Amherst. Hauteur: 152 mm; capacité: 40 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



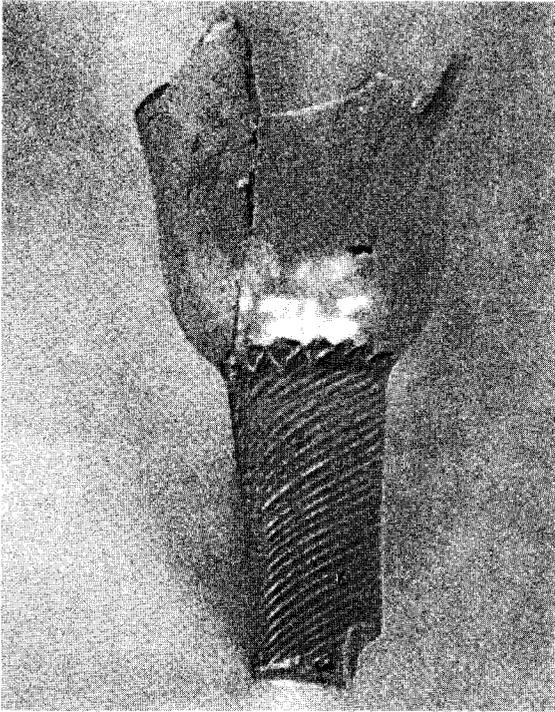
**Figure 39.** Les coupes en ogive surmontent habituellement des tiges à torsade de verre opaque et à fils d'air torsadés. Sur les spécimens décorés figurent en général des côtes moulées à la partie inférieure de la coupe, procédé également employé sur les coupes en entonnoir. Ceux-ci pourraient bien être les "1/2 Rib'd Wines" dont il est question dans la facture d'un verrier de 1757. (À gauche), hauteur: 148 mm; capacité: 72 ml; (à droite), hauteur: 152 mm; capacité: 60 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 40.** Verre à vin avec tige à double série de torsades de verre opaque et pied conique uni. La coupe du verre de gauche est en cloche tandis que celle du verre de droite est en entonnoir arrondi. Un verre semblable à coupe en entonnoir arrondi du Royal Ontario Museum, dont la tige ne porte qu'une seule série de torsades, peut être certainement daté de la période de la guerre de Sept Ans. Sur la coupe gravée à la roue figure le portrait du futur roi George III avec l'inscription LONG LIVE GEORGE /PRINCE OF WALES/1759. Des coupes unies en entonnoir arrondi sur des tiges à torsade de verre opaque ont été découvertes au fort Beauséjour/Cumberland. Les tiges de ce type mises au jour sont droites et à torsade de verre blanc opaque et reflètent le style et le goût prédominants de l'époque. La double série de torsades est la plus courante. (À gauche), hauteur: 158 mm; capacité à ras bord: 60 ml; (à droite), hauteur: 155 mm; capacité à ras bord: 52 ml. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Photo: R. Chan)



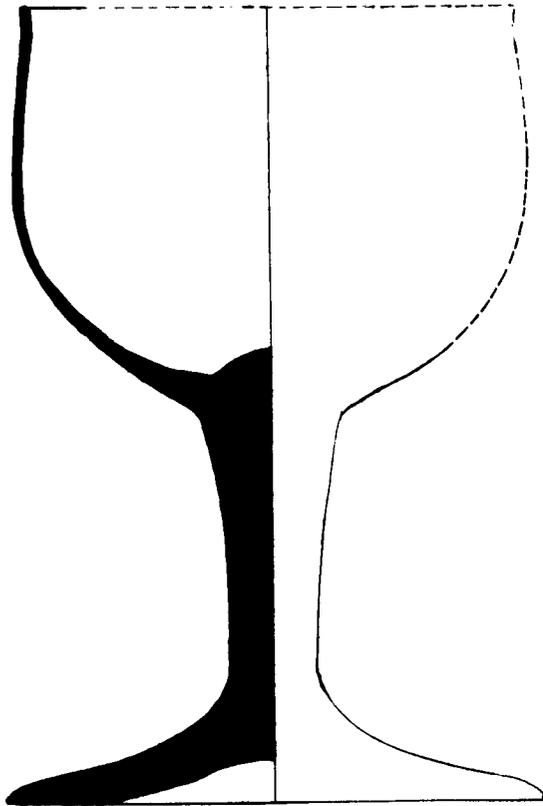
**Figure 41.** La coupe en seau était rare pendant la période de la guerre de Sept Ans. Un spécimen de ce verre avec une tige à torsade de verre opaque et un autre avec une tige à fils d'air torsadés ont été trouvés sur les sites militaires britanniques à Louisbourg. Ce verre, qui date d'environ 1760, possède une coupe gravée, une tige à torsade double de verre opaque et un pied conique uni. Les inscriptions souhaitant ou célébrant le succès de navires de guerre ou de bâtiments corsaires étaient courantes durant cette guerre et les guerres ultérieures, quoique aucun de ces spécimens n'ait été trouvé sur des sites militaires. Hauteur: 157 mm. (The Toledo Museum of Art, Toledo, Ohio).



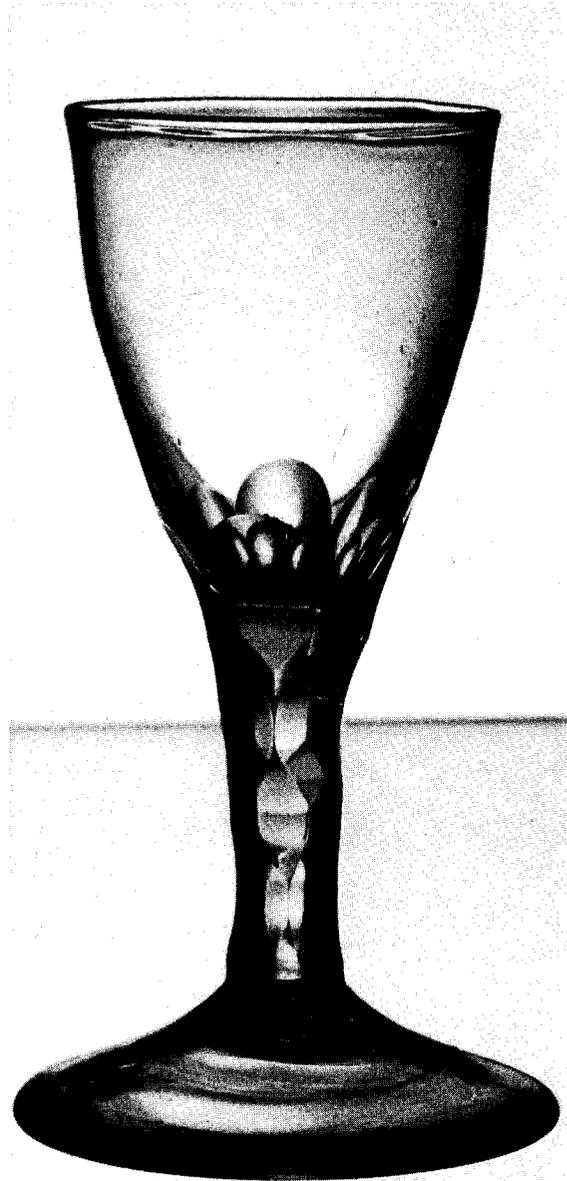
**Figure 42.** Des tiges incisées de côtes torsadées ont été façonnées entre 1750-1765 environ, mais en quantité limitée. Les seuls spécimens connus, provenant de nos sites, ont été découverts sur un emplacement militaire britannique d'environ 1758-1774, à la forteresse de Louisbourg. Au nombre de cinq, deux d'entre eux possèdent une coupe en cloche et deux autres, peut-être trois, ont une coupe en entonnoir arrondi, décoré de losanges soufflés au moule-ébauche à motif au-dessus de côtes verticales. La rareté de ce type de verre et sa présence en plusieurs exemplaires sur un seul site laissent supposer qu'il devait y avoir un service de verres de ce type. 3LIB3; 3LIB3-3. (Photo: A. Smith.)



**Figure 43.** D'innombrables exemples de verres à tige unie et à coupe conique ont été mis au jour sur des sites militaires au Canada. Ce modèle court avec un pied conique a fait son apparition vers la fin de la guerre d'Indépendance américaine. Ces deux verres portent des marques de pontil non polies et celui à droite possède un pied à repli. (À gauche), hauteur: 122 mm; capacité: 78 ml; (à droite), hauteur: 143 mm; capacité: 127 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



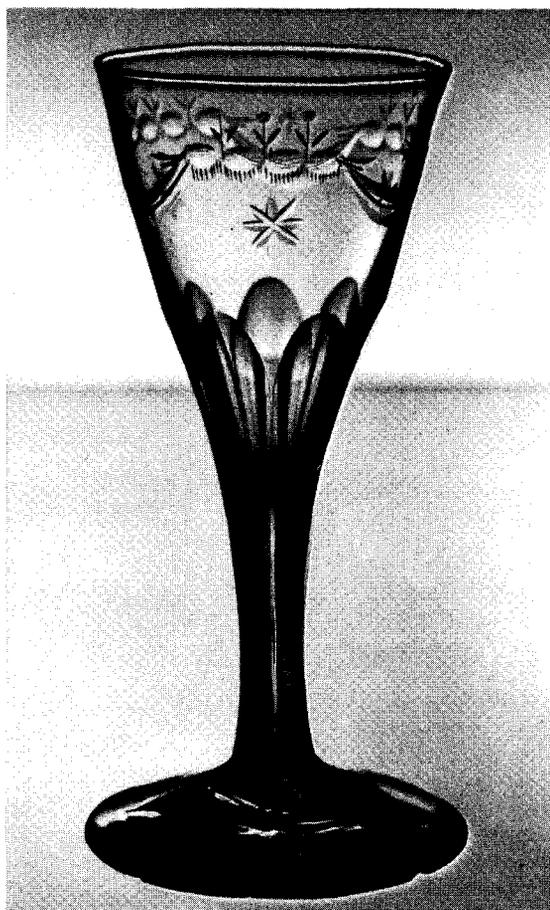
**Figure 44.** Une variante du style de verre à pied en prolongement d'une coupe de forme sphérique plutôt que conique. Le renflement à la base de la coupe apparaît, à l'occasion, sur les verres à vin du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Cet exemple provient du même contexte que celui des verres du 13<sup>e</sup> Régiment d'infanterie (fig. 135), quoique cette forme remonte à la période d'Indépendance américaine. Hauteur: 92 mm. 5G35J4-9. (Dessin: D. Ford)



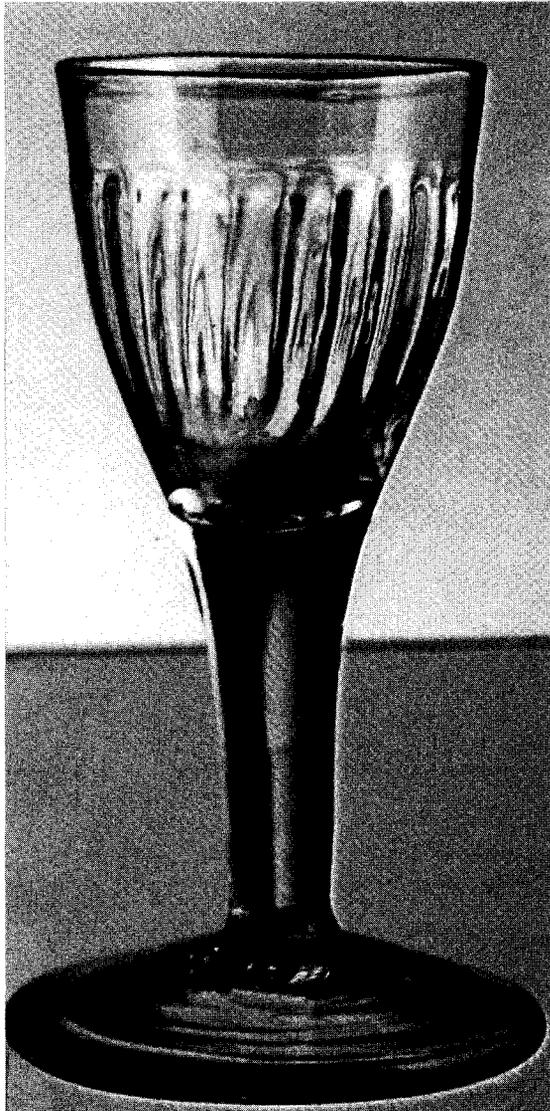
**Figure 45.** Verre à vin avec coupe et tige taillée à facettes caractéristiques des années 1770 et 1780. En 1733, un tailleur de verre de Philadelphie offrait des "tiges taillées à losanges à 2s 6d la douzaine". Ce type de taille est rare sur le plan archéologique. Hauteur: 116 mm; capacité: 68 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 46.** Verre en forme de flûte, avec une tige taillée à facettes et un bord à motifs taillés, bord que l'on retrouve sur plusieurs fragments en provenance du parc de l'Artillerie à Québec. Les verres ayant une coupe plus haute et plus étroite que le verre à vin courant sont généralement considérés comme des verres à ale ou à champagne. À l'occasion, on en trouve sur les sites militaires. Hauteur: 195 mm. (Delomosne & Son)



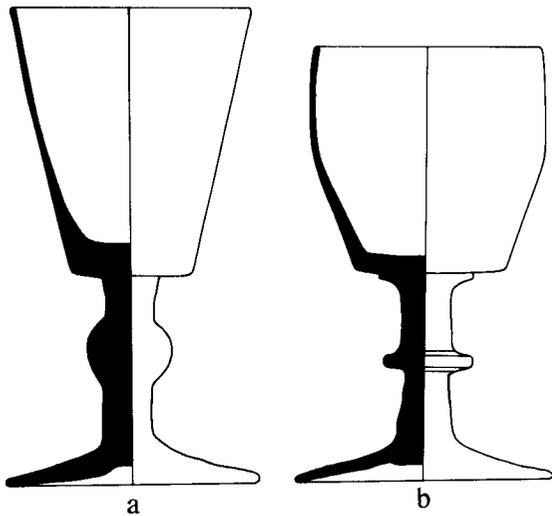
**Figure 47.** La tige unie est parfois décorée de longues cannelures verticales taillées qui se prolongent dans la partie inférieure de la coupe. Ce style appartient surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle, mais plusieurs exemples trouvés au fort George et au fort Lennox datent manifestement du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce procédé de taille a également été appliqué sur des spécimens à coupe sphérique (fig. 44). La gravure est rare sur la verrerie provenant des sites militaires, notamment après 1800, mais des motifs comme celui-ci peuvent être représentatifs de la "verrerie taillée et fleurie" vendue par le major-général Balfour, en 1812. Hauteur: 119 mm; capacité: 50 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 48.** Verre avec coupe de forme ovale, décoré de côtes soufflées au moule-ébauche à motif; ce procédé de décoration n'est pas rare pour les verres fabriqués à partir de 1750. La configuration dans son ensemble épouse les tendances de la période de la guerre d'Indépendance américaine. Hauteur: 115 mm; capacité: 52 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 49.** Le motif à branches de houblon et épis d'orge gravé sur ces spécimens donne à penser qu'ils servaient à consommer de la bière. Toutefois, étant donné la forme de leur coupe et leur tige relativement courte, ils pouvaient également être employés pour le champagne. Les verres décrits dans l'inventaire de Brock comme étant des "verres "à vin" élancés" et dans la vente de Robinson comme des "verres à champagne" peuvent avoir été de ce type. La tige courte et unie en prolongement de la coupe et la tige courte à bouton central représentent toutes deux un style correspondant à celui de la période de la guerre de 1812-1814. À l'occasion, des spécimens avec cette coupe étroite ont été mis au jour dans des fouilles archéologiques. (À gauche) hauteur: 128 mm, capacité: 103 ml; (à droite) hauteur: 150 mm, capacité: 75 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 50.** Un style prépondérant de verre "à vin" introduit à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et caractérisé par une tige ayant au centre un bouton à aile (fig. 135), un bouton sphérique (a) ou annulaire (b). En général, la coupe est en seau, mais elle peut aussi être sphérique et en forme de seau incurvé. Certains exemples postérieurs aux environs de 1800 peuvent également porter de un à trois collets sous la coupe. (À gauche) hauteur: 113 mm, capacité à ras bord: 75 ml; (à droite) hauteur: 85 mm. 12H15D3-9; 5G35J5-30. (Dessins: D. Kappler)



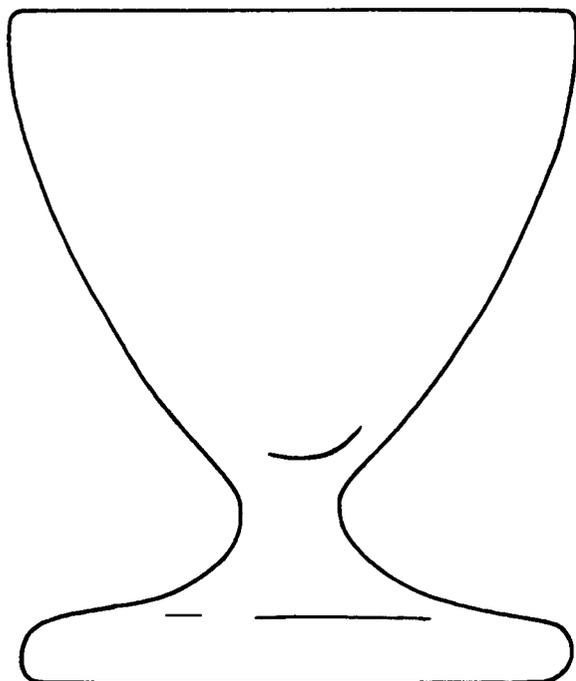
**Figure 51.** Le verre coloré est rare sur les sites archéologiques; cependant, quelques fragments de verre vert et bleu ont été trouvés, dont un fragment de pied vert au fort Coteau-du-Lac. Cet exemple d'un vert émeraude intense représente une variante de la tige à bouton central. Les "verres verts" en la possession de Brock au moment de sa mort peuvent avoir été de ce type. Hauteur: 132 mm; capacité à ras bord: 110 ml. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Photo: R. Chan)



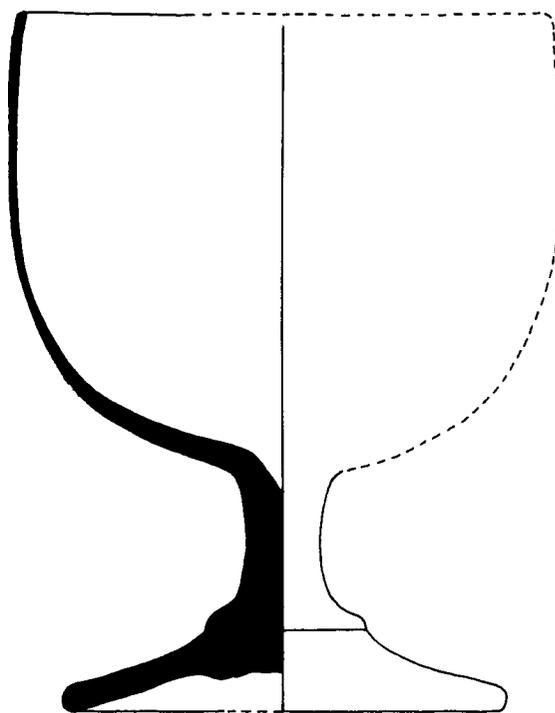
**Figure 52.** Très apprécié par les militaires, le verre à coupe en seau avec une tige à bouton central se trouve tant dans le type du gobelet de type Römer (à gauche) que dans celui du verre "à vin" (à droite). Le procédé de décoration le plus courant pour ce type de verre était le pan coupé. (À gauche) hauteur: 141 mm, capacité ras bord: 330 ml; (à droite) hauteur: 95 mm, capacité à ras bord: 46 ml. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Photo: R. Chan)



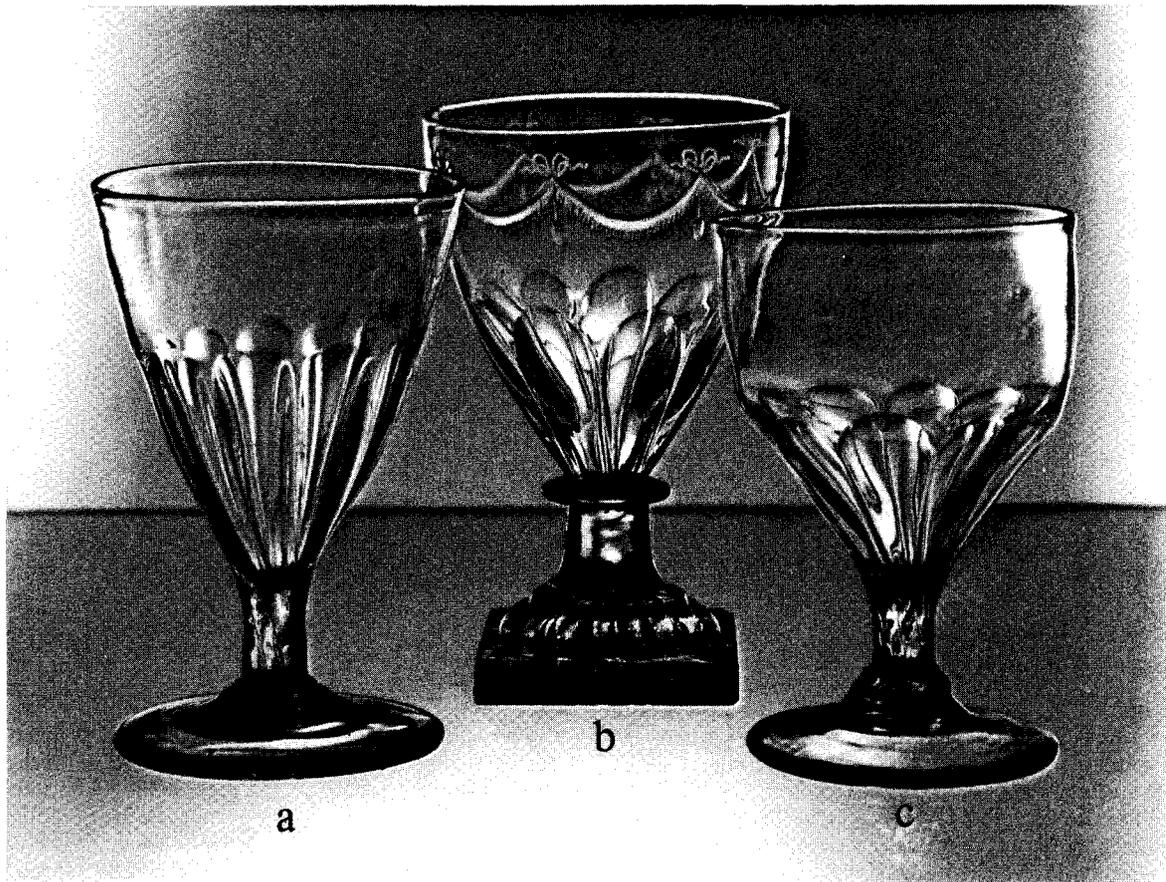
**Figure 53.** Introduit vers 1780, ce type de gobelet de type Römer ressemble aux spécimens mis au jour aux forts Beauséjour/Cumberland, Coteau-du-Lac, Lennox et George. À remarquer le collet unique sous la coupe et le renflement à la jonction de la tige et du pied. Sur ce spécimen particulièrement grand est gravée la date de 1805. Hauteur: 313 mm. (Salford Museums & Art Galleries)



**Figure 54.** Ce dessin a été exécuté d'après les croquis du cahier de correspondance de Rhinelandier intitulé "Verres courants unis à bordeaux rouge et à tige très courte" et "grands verres à bordeaux rouge — tige très courte — unis". Cette forme se rapproche de celle du gobelet de type Römer. (Dessin: D. Kappler)



**Figure 55.** Gobelet de type Römer à pied assez épais et à coupe arrondie dont le style est apparenté à celui de la figure 53. Bien que son contexte archéologique suggère la période des années 1820, ce style est généralement attribué au dernier quart du XVIII<sup>e</sup> siècle. Hauteur: 135 mm. 9G32J2-159. (Dessin: J. Moussette)



**Figure 56.** De grands verres à boire et des verres "à vin" décorés de cannelures soufflées au moule-ébauche à motif ont été trouvés sur plusieurs sites militaires comme les forts Coteau-du-Lac, George et Signal Hill. Les figures (a) et (c) présentent une tige en prolongement de la coupe où le motif au moule-ébauche apparaît comme des côtes. La figure (b) représente un type de pied appelé "presse-citron" en raison du motif à côtes sur la face inférieure. Bien qu'il se trouve rarement dans un contexte archéologique, ce pied a connu une certaine vogue dans la fabrication des gobelets de type Römer et des salières entre 1780 jusqu'à environ 1820. Pour façonner ce pied, il fallait presser le verre entre une paire de pinces tenus à la main. En général, il fallait retailler le verre sur plusieurs de ses surfaces pour lui rendre son éclat. En 1780, Rhinelanders commanda à ses fournisseurs de Bristol de grands verres à bordeaux rouge et des verres d'un demiard avec un pied taillé, de forme carrée. (a) hauteur: 120 mm; capacité: 130 ml; (b) hauteur: 130 mm, capacité: 170 ml; (c) hauteur: 112 mm, capacité: 150 ml. (Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 57.** Un gobelet de type Römer semblable par la date et le style, mais non dans les proportions caractéristiques des verres à vin avec bouton central – la coupe est haute, la tige courte, le pied épais et large. Il est décoré de pans taillés de deux lignes horizontales et de fines encoches en diagonale. Les neuf grands gobelets taillés, vendus par Sir Frederick Robinson, ressemblaient probablement à ce spécimen provenant des casernes Dauphine dans la ville de Québec. Sous la coupe de ces gobelets, il peut y avoir de un à trois collets. Hauteur: 134 mm; capacité: 280 ml. 18G1A53-2. (Photo: R. Chan)

### Verre à tige de type *firing*

Ce type de verre possède comme caractéristiques un pied épais, plat et lourd, une tige courte et massive et, en général, une coupe unie en forme de trompette (fig. 58 et 59). Il semble avoir été des plus répandus pendant la période de la guerre de Sept Ans et avoir persisté pendant la période de la guerre d'Indépendance américaine. Les spécimens de périodes ultérieures sont rares ou ont tendance à avoir une tige plus élancée (fig. 60).

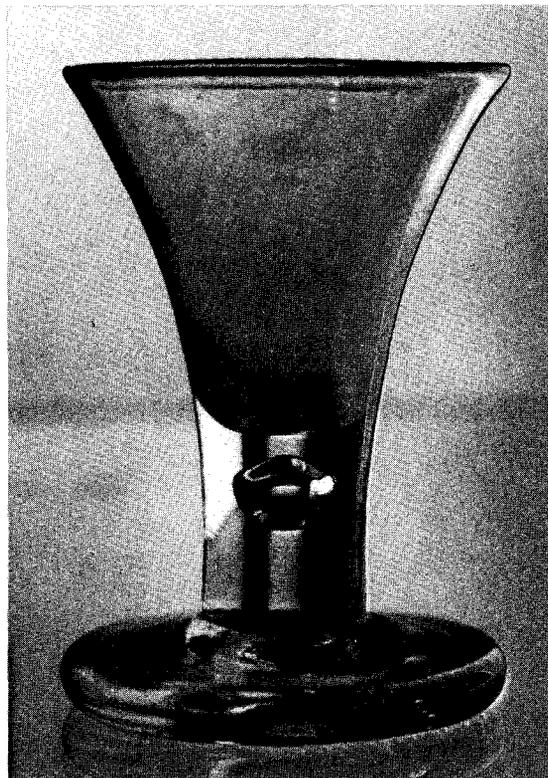
On prétend que ce verre servait à porter les toasts, et son nom dériverait du bruit produit lorsqu'on en martelait la table, bien que ni Knox ni Dyott ou Landmann ne mentionnent cette coutume. Le terme de *firing glass* ne semble pas avoir été utilisé dans la publicité de cette période. Étant donné que de nombreux verres de cette forme étaient gravés d'emblèmes maçonniques, il se pourrait que les termes de verres maçonniques et franc-maçonniques désignent ce genre de verre. Les verres maçonniques et franc-maçonniques gravés étaient annoncés dans les journaux de Boston, New York et Québec dans les années 1760 et 1770<sup>117</sup>. Thomas Hancock de Boston expédia au fort Cumberland, en janvier 1758, six douzaines de verres franc-maçonniques<sup>118</sup>. Frederick Rhinelandt commanda, à la fin des années 1770<sup>119</sup>, dix douzaines de verres franc-maçonniques, mais rien n'indique qu'ils étaient particulièrement destinés aux militaires. Néanmoins, quantité de documents archéologiques prouvent l'usage du *firing glass* sur les sites militaires. Ce type de verre peut avoir une relation avec la franc-maçonnerie, certains officiers en étant des membres actifs<sup>120</sup>.

### Verres et bols à punch

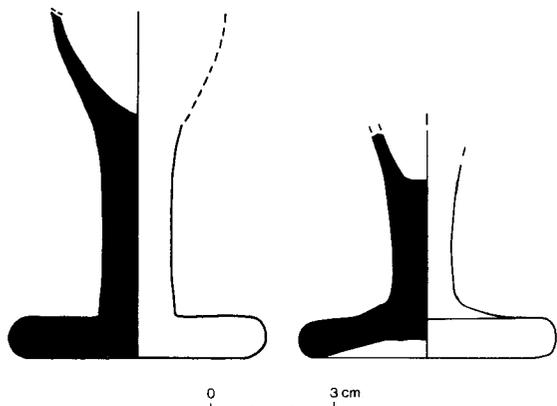
Bien que le punch ait connu une grande vogue, il ne semble pas avoir existé de verre de forme particulière pour cette boisson (fig. 3 et 137) jusque vers 1770, lorsque la publicité dans les journaux commença de mentionner les verres à punch<sup>121</sup>. Leur forme avait peut-être celle d'un gobelet avec une anse, objet qui se trouve rarement sur les sites archéologiques (fig. 61 et 62). Il n'existe aucun document archéologique relatif à l'utilisation par l'armée de bols à punch en verre, bien que leur existence ait été connue (fig. 63).



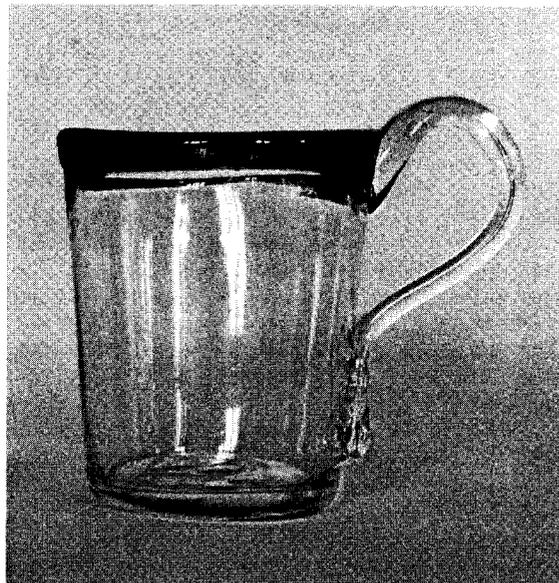
**Figure 58.** Verre de type *firing* à coupe type en forme de trompette. Hauteur: 92,5 mm; capacité estimée à ras bord: 62 ml. 17L26E5-2. (Photo: A. Smith)



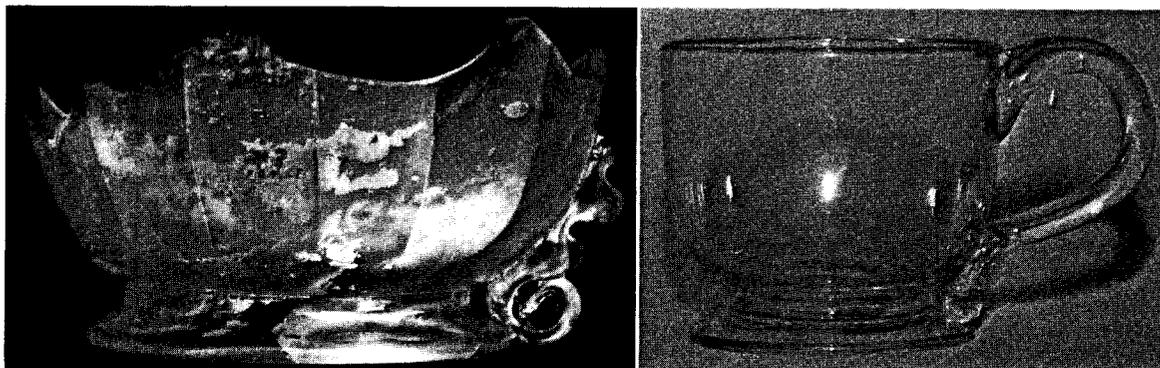
**Figure 59.** Verre de type *firing* dont la tige est décorée d'une bulle d'air. Hauteur: 106 mm; capacité: 68 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 60.** Ces verres au pied épais et à la longue tige sont les descendants du verre de type *firing*. (À gauche), remonte à la période de la guerre d'Indépendance américaine; (à droite), remonte à la guerre de 1812-1814. 2E23J3-34; 5G35J5-31. (Dessins: J. Moussette et D. Kappler)



**Figure 61.** Gobelet à anse probablement destiné au punch, semblable à un spécimen provenant du fort Beauséjour/Cumberland. La bordure de verre bleu n'a pas de prototype dans le contexte militaire. Hauteur: 82 mm; capacité à ras bord: 150 ml. (Collection privée, Ottawa. Photo: O. Jones)



**Figure 62.** Des coupes comme celles-ci peuvent avoir été utilisées pour le punch ou des desserts comme le flan. (À gauche) coupe avec pans coupés taillées, pied et anse rapportés, découverte dans le parc de l'Artillerie à Québec et remontant à environ 1800-1820. 18G2B3-2. (Photo: G. Lupien; RA-1787B.) (À droite) coupe semblable, mais complète avec un corps non-décoré. (Delomosne & Son)



**Figure 63.** Ce petit bol pour le punch a appartenu à la famille Blaiklock. Le capitaine Blaiklock, originaire d'Angleterre, arrivé au Canada avec le général Wolfe a servi dans la garnison de Québec. Les emblèmes jacobites et l'année 1766 sont gravés sur ce bol. Il présente un bord épais, un pied rapporté en forme d'anneau et une marque de pontil polie. Hauteur: 85 mm; diamètre du bord: 169 mm; capacité à ras bord: 1105 ml. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Don de M. R. Barry Tackaberry, Ottawa, Ontario. Photo: R. Chan)

#### Rafraîchissoirs à verres et rince-doigts

Les rafraîchissoirs à verres et les rince-doigts remplissaient trois fonctions nécessitant de l'eau. Les verres "à vin" y étaient placés la tête en bas pour être rincés ou rafraîchis (fig. 64); les doigts pouvaient y être lavés et la bouche rincée.

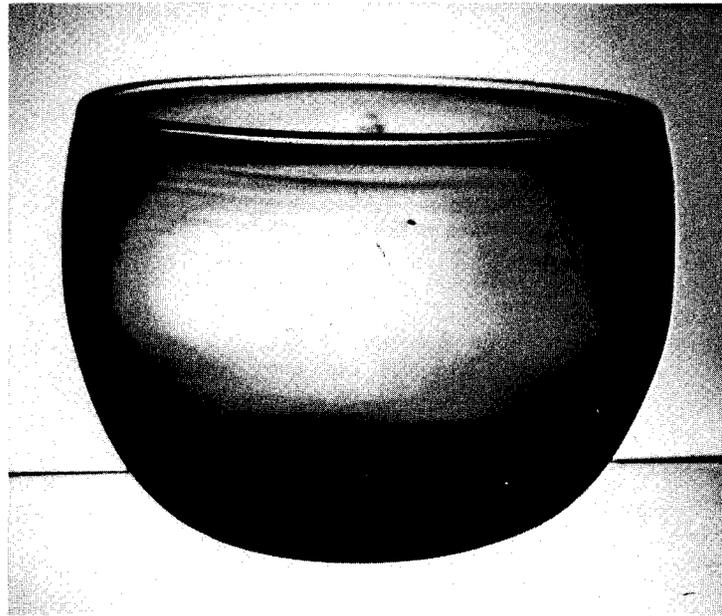
Après l'entremets, on donne à laver la bouche dans de petites jattes de verre blanc, ordinairement très transparent; de sorte qu'à mon avis c'est extrêmement malpropre. Les plus recherchés ne se lavent pas la bouche, mais alors je trouve cela encore pis; mais en se lavant les mains, l'eau est toujours noire et fort dégoûtante à voir.<sup>122</sup> [Traduction]

Deux modèles étaient courants: le bol uni ou celui à deux bords (fig. 65-66). On ne saurait affirmer s'ils avaient un usage différent.

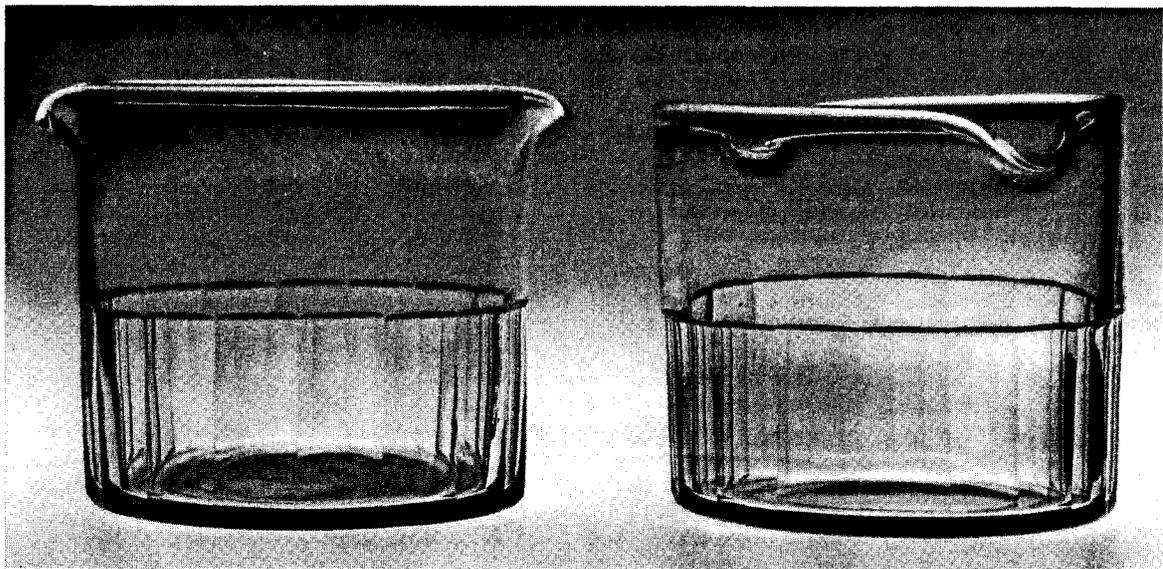
Ils étaient disponibles au moins dès 1770<sup>123</sup>. Rhinelander possédait "des jattes pour se laver les mains ou des rince-doigts" de verre bleu, pourpre et incolore et, pour certaines occasions, avec des assiettes assorties<sup>124</sup>. Ces objets étaient encore en usage dans les années 1860, ainsi que le montre la photographie d'une table mise à Belle Vue House, à Halifax, où l'on peut voir, à chaque couvert, l'un de ces rafraîchissoirs contenant un verre placé la tête en bas<sup>125</sup>. Plusieurs spécimens du modèle uni, dont certains de verre bleu, furent trouvés sur les sites militaires canadiens. Le major général Brock possédait, au moment de sa mort, 40 rince-doigts bleus et 20 rafraîchissoirs à verres; en 1816, Sir Frederick Robinson avait six rafraîchissoirs à verres et 23 rince-doigts bleus à vendre<sup>126</sup>.



**Figure 64.** On distingue nettement sur cette table des rafraîchisseurs à verres ou des rince-doigts, des carafes de styles différents posées sur des supports, des gobelets et des verres à vin. (*Fox Hunting: The Toast*, détail, H. Alken, Londres, 1818. Collection privée, Ottawa. Photo: R. Chan)



**Figure 65.** Bol uni en forme de demi-sphère, semblable à un spécimen incolore mis au jour au fort Lennox, sur un site de 1813-1815 (fig. 135). Un spécimen en verre bleu, provenant du fort George, a des côtés légèrement plus droits. Hauteur: 88 mm; diamètre du bord: 118 mm; capacité estimée jusqu'à 7 mm sous le bord: 680 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 66.** Deux rafraîchissoirs à verres ou rince-doigts à bec, décorés de pans coupés plats sur le dessus. Aucun spécimen archéologique de ces pièces n'a pu être identifié. Hauteur: 98 mm; diamètre du bord: 105 mm; capacité jusqu'à la base du bec: 529 ml. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Photo: R. Chan)

## LE MANGER

Ma ration hebdomadaire se composait de quatre livres de porc salé, trois chopines de pois secs, six onces de beurre, six onces de riz et sept livres de farine; comme on peut s'y attendre, le porc et le beurre étaient rancis parce qu'ils traînaient dans la saumure depuis quinze ou vingt ans. On comprendra aisément qu'avec de telles denrées, il était difficile de mettre beaucoup de variété dans les repas servis d'un jour à l'autre; par conséquent, ceux-ci se résumaient au porc et à la soupe au pois un jour, et à la soupe au pois et au porc, le lendemain.<sup>1</sup> [Traduction]

Les provisions fournies par le roi, mais dont le coût était assumé par les soldats et les officiers, comprenaient des aliments comme la farine, le pain, les pois, le riz, le beurre, le

porc et le bœuf, ces deux derniers étant souvent salés<sup>2</sup>. Les quantités nécessaires étaient énormes. Bouquet estime qu'il fallait 100 barils de porc, 100 000 mesures de farine, 10 000 livres de riz, 18 000 livres de beurre et 8000 livres de fromage pour nourrir 2160 hommes pendant 30 jours en vue de l'expédition contre le fort Duquesne<sup>3</sup>. Knox rap- porte que, pendant l'hiver de 1759, ils ne dînèrent souvent qu'avec les provisions du roi, pour la simple raison qu'ils mettaient de côté des aliments pour célébrer la Saint-Patrick. Ce dîner, auquel le 43<sup>e</sup> régiment avait invité 54 personnes, se déroulait dans une cantine d'Annapolis Royal. Ils burent des punches au citron, du vin rouge et du vin blanc, aux sons des fifres et des tambours et mangèrent les mets suivants:

	L	s	d
Poisson salé, panais, pommes de terre, etc.	0	18	6
Deux fesses de bœuf, 50 livres 1/2, chou, tubercules comestibles, etc.	1	12	6
Un gigot d'agneau de 7 livres, tubercules comestibles, etc.	0	9	6
Un jambon de 11 livres, une dinde, chou, etc.	0	18	6
Un autre jambon de 10 livres, 4 volailles, chou, etc.	1	2	10
Deux morceaux d'aloïau, 54 livres 1/2, salade, etc.	1	12	10
Un cuisseau de 10 livres 1/2, un quartier-avant de veau en croûte de 10 livres 1/2	1	6	6
Dix livres 1/2 de mouton en croûte, 9s 6d, une dinde en sauce, 11s 6d	1	1	0
Deux tartes aux pommes, 10s et deux poudings, 6s 6d	0	16	6
Fromage, 3s, pain de mie et bière, 12s	0	15	0

Au Canada, les provisions du roi étaient complétées par la chasse, la pêche, le jardinage et la cueillette. Les légumes frais étaient particulièrement recherchés pour combattre le scorbut. À la moindre occasion et compte tenu des ressources pécuniaires de chacun, on essayait par tous les moyens d'agréments une alimentation monotone. Les officiers s'estimaient lésés lorsque leur subsistance dépendait uniquement des provisions du roi.

Je prenais mes repas au mess. La première fois, nous trouvions neuf

camarades à l'appétit solide. Un petit carré de bœuf très salé, une volaille (peut-être deux), une boulette de pâte à la graisse de bœuf et deux plats de pommes de terre composaient le menu, dessert compris. Je n'en revenais pas. Ce repas était accompagné d'un vin sicilien de piètre qualité. Des vents contraires avaient dû retarder l'approvisionnement normal.<sup>5</sup> [Traduction]

Les capitaines de bateaux et les marchands locaux étaient les principaux pourvoyeurs des vivres:

étant donné que chaque navire contient une certaine cargaison de produits divers, les capitaines sont assurés d'une réception chaleureuse de la part des officiers; ce sont généralement de braves hommes et d'honnêtes commerçants, car, que leurs navires soient affrétés par le gouvernement ou non, ils transportent toujours des articles qui, d'après leur expérience, satisfont la clientèle; comme ils sont payés rubis sur l'ongle, ils viennent le plus souvent possible.<sup>6</sup> [Traduction]

Landmann, qui avait participé au blocus de Cadix, a décrit le genre de marchandises qui conviennent aux membres de l'armée et de la marine britannique.

Je suis monté à bord du navire le plus proche, et y ai acheté des marinades et des sauces, un jambon et une demi-douzaine de brosses à dents.<sup>7</sup>

Les marchandises destinées aux militaires et aux membres de la flotte comprenaient principalement des bottes à la Souvarov, des souliers des gants pour

hommes, des pantalons à élastique en laine peignée, des mouchoirs d'indienne, quelques chapeaux à cornes, des pommes et parfums de qualité, des peignes, des brosses de toutes sortes, du cirage noir à profusion [...] Des jambons, des langues, des tranches de boeuf mariné au moment du départ et du beurre frais dans des barriques à double paroi contenant de la saumure entre les deux – des viandes salées, des crevettes, du fromage, du porter, du saumon mariné et des pommes de terre à profusion, enfin des produits alimentaires de toutes sortes.<sup>8</sup> [Traduction]

Parmi la grande variété d'ustensiles nécessaires au stockage, à la préparation et au service des aliments, la majorité était de bois, de métal ou de céramique. Le rôle du verre se limitait aux récipients pour la conservation et le service des condiments, aux récipients de service pour les desserts et à quelques pièces de service diverses comme les coquetiers et les bols. Sauf indication contraire, tous les objets illustrés sont de fabrication britannique.



**Figure 67.** Détail de "Fitting Out" de George Cruikshank extrait de *The Progress of the Midshipman*, publié la première fois en 1821. Cette illustration montre les articles et denrées jugés nécessaires par une famille lorsqu'un jeune homme devait partir outre-mer. Des documents indiquent que les officiers de l'armée devaient avoir le même genre d'articles à emporter. (The Astrolabe, Ottawa. Photo: R. Chan)

## Condiments

Les condiments embouteillés dans le commerce comprenaient la moutarde, les produits marinés comme les noix, cornichons, choux-fleurs, oignons, piments, haricots verts, pickles, anchois, olives, câpres, mangues, essence d'anchois, champignons et ketchup aux noix, marinades au citron, huile d'olive et huile à salade, vinaigre, soja indien et sauces Camp, *cherokee*, Quin et Harvey<sup>9</sup>. Malheureusement, la forme et la taille des bouteilles et des pots utilisés pour conserver ces produits demeurent inconnues. Certains devaient être en verre, d'autres en céramique.

Il est probable que les grands contenants de verre, de capacité supérieure à un demiard, étaient, conformément à la tradition et à la loi, de couleur vert foncé plutôt que de verre incolore ou vert pâle. Les produits épais ou solides étaient mis dans des contenants à ouverture large pour en faciliter l'extraction, les liquides dans des contenants (bouteilles) à ouverture étroite. Comme la plupart des condiments étaient en conserve, les contenants ne nécessitaient pas de couvercles hermétiques. Les dispositifs de fermeture composés de liège, de résine, de paraffine, de cuir, de membrane et de papier traité pouvaient tous être utilisés séparément ou en combinaison<sup>10</sup>.

### Sel

Le sel était utilisé comme agent de conservation de la viande, du poisson et des marinades. Il était aussi largement utilisé comme condiment. Vendu en sachets, en sacs et en barils<sup>11</sup>, il ne semble pas avoir été vendu, à l'époque, en contenant de verre. Le seul objet de verre destiné à l'emploi généralisé du sel par les militaires est la salière ou saleron placée sur la table comme récipient de service (fig. 78-87).

### Moutarde

La moutarde peut être divisée en deux catégories: la moutarde préparée avec du vinaigre et d'autres épices et la moutarde sèche qui se prépare avec de l'eau ou du vinaigre juste au moment de servir. C'est cette dernière qui remportait la faveur des Anglais.

Mélangée en un tour de main avec de l'eau chaude ou froide, cette moutarde, la plus forte que l'on puisse savourer, et nullement amère, possède un saveur délicate et délicieuse et donne au boeuf, au porc, à l'agneau, au poisson, à la salade et aux sauces un goût des plus agréables.<sup>12</sup> [Traduction]

À l'occasion d'un voyage au Canada en 1791, M<sup>me</sup> Simcoe constata que son mal de mer était grandement soulagé lorsqu'elle mangeait du boeuf salé recouvert de moutarde<sup>13</sup>.

La moutarde la plus renommée était de marque Durham qui, semble-t-il, avait été préparée, pendant les années 1720, par M<sup>me</sup> Clements de Durham. Un autre type de moutarde, très apprécié des militaires britanniques, était la London qui semble avoir été mise sur le marché vers 1800<sup>14</sup>. Vers 1750, la moutarde en poudre se vendait en bouteilles d'un quart de livre, d'une chopine, d'une livre ou de 14 onces<sup>15</sup>. La forme de ces bouteilles peut avoir ressemblé à celles de la figure 69. Avec l'introduction de la moutarde London, un nouveau type de bouteille, d'une capacité d'environ 2 onces, fit également son apparition (fig. 70), mais la moutarde sèche continua d'être vendue en contenants d'un quart de livre à huit livres<sup>16</sup>. Au moment de sa mort en 1765, Bouquet avait en sa possession six bouteilles de moutarde et Brock une bouteille de moutarde Durham. De février à juillet 1806, le sergent Jones, quartier-maître à Amherstburg, acheta 16 bouteilles de moutarde; avant de s'embarquer pour l'Angleterre en 1785, le lieutenant Saumarez acheta trois livres de moutarde<sup>17</sup>. À table, la moutarde était servie en pots séparés ou dans un ensemble (fig. 93).

### Marinades

Les marinades comprenaient une variété de produits comme les anchois, olives, câpres, haricots verts, cornichons, mangues, noix et champignons, et elles étaient de production commerciale et domestique.

Utilisez toujours des pots de grès pour toutes les marinades fortes: c'est la première des précautions à prendre; non seulement ces contenants durent plus longtemps, mais ils garantissent une meilleure conservation; comme le vinaigre et le sel pénètrent dans les pores des récipients de terre cuite, le grès et le verre sont les seules matières propres à la conservation des marinades.

Évitez soigneusement de toucher les marinades avec vos doigts pour ne pas les altérer; le meilleur moyen est de fixer à chaque pot une cuillère en bois percée de petits trous pour servir les marinades.<sup>18</sup> [Traduction]

Les contenants à marinades de céramique ou de verre étaient appelés bouteilles, bocaux et "pots à marinades ou pots ficelés"<sup>19</sup>. La capacité des bouteilles ou pots de verre variait d'un demiard à un gallon. "Les olives, les câpres, le soja indien, les cornichons, les noix et le ketchup en bouteilles d'une pinte, d'une chopine et d'un demiard" étaient annoncés dans les journaux d'Halifax en 1780<sup>20</sup>. Une autre annonce, publiée la même année, indique que l'on vendait des caisses de marinades assorties: "MARINADES À LA CAISSE, de six bouteilles, contenant des anchois, des câpres, des mangues, des olives françaises, des noix et des cornichons"<sup>21</sup>. Le type de bouteille variait selon l'endroit où était effectué l'em-bouteillage. En Grande-Bretagne ou au Canada, des bouteilles de verre vert foncé à large ouverture (fig. 69, 71-73 et 75-76) ou des pots ficelés (fig. 67) étaient utilisés. Les produits méditerranéens comme les anchois, les olives et les câpres pouvaient être dans des flacons français (fig. 68) s'ils avaient été em-bouteillés dans cette région. Les pots ficelés figurant sur les listes de prix de 1794 et 1803 devaient avoir un corps cylindrique et une ouverture à rebord large. Ils étaient probablement de verre vert pâle, d'une capacité d'un demiard, et peuvent ne pas avoir été utilisés dans le commerce, mais seulement à des fins domestiques.

Les marinades servaient d'assaisonnement et de condiment à table. D'après les catalogues illustrés des années 1830 et 1840, les récipients de service à marinades étaient des pots à grande ouverture, munis d'un couvercle, et pouvant être utilisés séparément ou dans un support (fig. 91), mais on constate qu'en 1781, Rhinelander commanda des "petits plats à marinades de forme allongée"<sup>22</sup>. Les sources de référence militaires sur l'utilisation des marinades et autres conserves sont éparpillées. Parmi les effets personnels du brigadier général Bouquet mis en vente en 1765, à Pensacola, il y avait six bouteilles d'anchois, 5 bouteilles de câpres, 2 bouteilles de mangue, 11 bouteilles de marinades assorties, deux bocaux de tamarin et une bouteille de poivre de cayenne. Au nombre des marchandises achetées par le lieutenant Saumarez avant son embarquement

pour l'Angleterre, au début d'août 1785, se trouvaient une caque d'anchois à 10s et des "marinades et leur contenant" à 10s 6d<sup>23</sup>. Les effets personnels du major général Brock comprenaient 5 bouteilles de conserves des Antilles, 3 bouteilles d'essence d'anchois, 2 bouteilles de ketchup, 2 bouteilles de sauce Quinn, une grande bouteille carrée d'anchois, une bouteille d'olives françaises, une bouteille de champignons marinés (probablement tous emballés dans du verre), 29 livres de canneberges dans deux grands bocaux, 14 livres de prunes bleues dans un bocal de verre brun, 20 livres de canneberges dans un bocal de verre brun, 10 livres de marinades dans un bocal et un bocal de conserves de coing (ces contenants étaient probablement tous de céramique). En 1815, le lieutenant-colonel Harvey vendait 2 bouteilles de haricots verts<sup>24</sup>.

L'**anchois** est un petit poisson de la Méditerranée qui ressemble beaucoup au sprat et à la sardine, ces deux derniers étant souvent vendus pour de l'anchois. "L'anchois est généralement préparé avec de l'huile, du vinaigre, etc. ou finement haché dans une sauce avec du poivre, etc"<sup>25</sup>. Préparés dans le vinaigre ou la saumure, les anchois étaient souvent vendus en bouteilles (fig. 71).

**Olives.** L'origine de leur usage est incertaine, mais en 1860, on pouvait lire sous la plume de Mme Beeton: "en Angleterre, les olives sont généralement consommées comme dessert pour éliminer le goût des aliments absorbés précédemment et rehausser la saveur des vins"<sup>26</sup>. La publicité des journaux de Québec et d'Halifax annonce des olives françaises et espagnoles vendues en bocaux, en bouteilles à l'unité et à la caisse, et en caque. En 1778, à Halifax, le capitaine Alex McDonald acheta 4 bouteilles d'olives à 3s chacune au cours d'un seul mois<sup>27</sup>.

La **câpre** est le bouton à fleur du câprier que l'on confit dans le vinaigre pour servir de condiment dans les sauces "afin d'exciter l'appétit et de faciliter la digestion"<sup>28</sup>. Tout comme les olives, elles étaient vendues en bouteilles et en caques. "D'excellentes câpres en bouteilles d'une pinte à 2s 6d chacune" étaient annoncées dans les journaux en 1784<sup>29</sup>. En 1780, les marchands Nicoll and Taylor de New York en expédièrent 4 bouteilles à 12s au mess du poste des aspirants du *Raleigh*<sup>30</sup>.

**Conserves des Antilles.** Dans une réclame de 1816, le *Montreal Herald* donne une liste de fruits confits en provenance des Antilles comprenant le tamarin, le gingembre en conserve,

la confiture d'ananas, les fruits verts confits, la gelée de groseilles, la confiture de groseilles à maquereau et de framboises "entièrement conservés en pots de grès" et des marinades assorties des Antilles<sup>31</sup>. Les cinq bouteilles de conserves en la possession de Brock peuvent bien avoir été des fruits confits ou des marinades.

### Sauces commerciales

Ces sauces étaient généralement à base de vinaigre et étaient aromatisées de divers assaisonnements forts. Employées dans la cuisine comme assaisonnements, elles étaient également servies à table en guise de condiments, généralement dans des burettes. Étant donné qu'elles étaient fluides, ces sauces devaient être emballées dans des contenants à ouverture étroite. Ces bouteilles d'une capacité d'une pinte, d'une chopine et d'un demiard étaient probablement de verre vert foncé comme celles de la figure 77 ou peut-être comme la bouteille "à vin" anglaise courante (fig. 5-7). La bouteille d'une chopine semble avoir été la plus recherchée.

L'**essence d'anchois** était une sauce composée principalement d'anchois ou de sprats salés<sup>32</sup>.

Le **ketchup** était une sauce claire de différentes saveurs, mais composée principalement de champignons et de noix. Le mess du 8<sup>e</sup> régiment, stationné à Détroit, commanda trois bouteilles de bon ketchup à un commerçant de Montréal pour la somme de 15s<sup>33</sup>.

Le **soja indien** était une sauce épaisse de couleur foncée, importée de Chine ou du Japon. La bouteille de soja indien commandée par le mess du 8<sup>e</sup> régiment coûtait 10s et était de forme "carrée"<sup>34</sup>.

Le **cayenne** (kyan, cayan) était un poivre en poudre qui, macéré dans le vinaigre, donnait une sauce piquante. Il n'est pas certain que cette sauce ait été un produit vendu dans le commerce, mais l'existence de burettes portant l'inscription cayenne et munies d'un bec verseur, révèle que l'usage de cette sauce était répandu. Toutefois, il n'en est fait aucune mention dans les documents de cette période. La poudre de cayenne figure dans la publicité à côté des autres épices et peut avoir été vendue en bouteilles ressemblant sans doute à celles des figures 113b ou 74. La publicité américaine du début du XIX<sup>e</sup> siècle et, un peu plus tard, les listes des verriers mentionnent

conjointement les bouteilles de cayenne et de moutarde, ce qui laisse croire que ces flacons étaient de taille identique, mais que celui pour le cayenne avait alors une forme spéciale<sup>35</sup>.

La **sauce Quin** (aussi Queen's) était composée de noix marinées, d'anchois, d'échalottes, de poivre et d'autres épices, et elle accompagnait le poisson. Elle ne semble avoir été connue qu'après 1767, étant donné que son nom ne figure pas dans le livre de cuisine publié la même année par M<sup>me</sup> Glasse sous le titre de *Art of Cookery*<sup>36</sup>. Le nom de cette sauce commence à apparaître en 1783 dans la publicité au Canada.

### Vinaigre

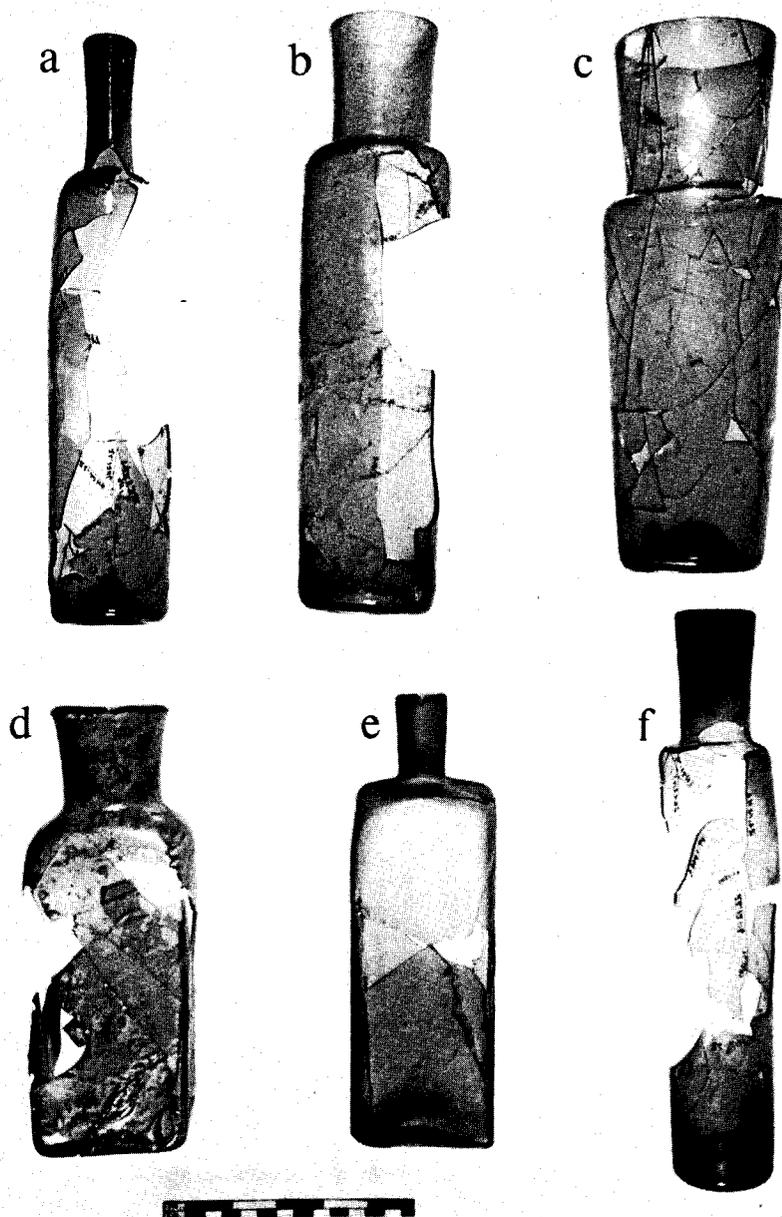
Le vinaigre est de l'acide acétique dilué, obtenu par fermentation et dont la saveur varie selon la base utilisée, vin, malt, sucre ou bois. Sa fabrication se prête particulièrement bien à une échelle industrielle. Au niveau du consommateur, le vinaigre était vendu en petites quantités, généralement selon le système de gallon utilisé pour la bière<sup>37</sup>. Le vinaigre sert à mariner les fruits et les légumes, conserver la viande et le poisson et est utilisé comme condiment à table, notamment dans les salades. À ce titre, il agit comme tonique et stomachique, en particulier avec les aliments gras ou salés<sup>38</sup>, qui effectivement prédominaient dans le régime alimentaire des militaires. Il était également utilisé en médecine pour combattre le scorbut, et en usage interne et externe. Au moment de sa mort, Bouquet en possédait 2 caques. En 1757, à Philadelphie, le *Royal American Regiment* possédait "un approvisionnement raisonnable de bois, de bougies, de bière légère, de poivre, de sel et de vinaigre". Le sergent Jones (quartier-maître) commandait, une ou deux fois par mois, une pinte, un demi ou trois gallons de vinaigre<sup>39</sup>. Compte tenu de ses capacités, on peut supposer que le vinaigre était vendu dans des bouteilles "à vin" vert foncé, probablement du type des bouteilles à bière (figures 6a, b et 7a). À table, il était servi séparément dans une burette, ou avec l'huile, ou dans un ensemble contenant d'autres sauces et condiments.

### Huile

La publicité des journaux annonce l'huile d'olive ou de Florence et l'huile à salade en bocaux, flasques, bouteilles, cruches, bou-

teilles d'une pinte et d'une chopine et coffrets (contenant des bouteilles?)<sup>40</sup>. Il est probable que les contenants de verre se présentaient sous forme de flasques et de bouteilles d'une chopine et d'une pinte. Il est si souvent fait mention, dans les sources de références, de flasques à huile de Florence que nous croyons qu'il devait y avoir un type particulier de contenant pour ce produit. Nous supposons que ce flacon n'était probablement pas de fabrication anglaise. Les contenants d'une chopine et d'une pinte peuvent avoir été du type de bouteilles utilisées pour les alcools lorsque l'huile était vendue en vrac en Angleterre ou au Canada. L'huile et le vinaigre servaient à assaisonner les salades et étaient présentés à table dans un huilier (fig. 88). Les

légumes verts étaient considérés comme un élément très important du régime alimentaire, tant du point de vue du goût que de la santé. Knox faisait remarquer que les feuilles de pissenlit "font une bonne salade et se comparent aux endives; ou, si elles sont bouillies, elles se mangent comme les épinards; elles peuvent être considérées comme très acceptables pour des hommes entièrement privés de légumes pendant plusieurs mois"<sup>41</sup>. Un commerçant, du nom de Hancock, à Boston, expédia au fort Cumberland, en janvier 1758, six caisses d'huile de Florence. En 1783, le mess du 8<sup>e</sup> régiment commanda une caisse d'huile de Florence et en 1780, le mess des aspirants du *Raleigh* acheta quatre flasques d'huile de Florence<sup>42</sup>.



**Figure 68.** Les flacons, contenant fabriqués en France avec un verre vert-bleu caractéristique à petites bulles, se trouvent couramment sur les sites de l'armée britannique des années 1750 et 1760. Ils sont extrêmement rares dans des contextes ultérieurs. Le type le plus courant (e) avec un corps carré et un col tubulaire étroit était utilisé pour l'huile et probablement d'autres liquides. Les flacons à ouverture large, notamment (b), (c) et (f) peuvent avoir été employés pour les marinades et conserves comme les anchois, les olives, les câpres et les fruits à l'eau-de-vie. (Forteresse de Louisbourg. Photo: V. McComber)



**Figure 69.** Les bouteilles en forme d'octogone aplati, de couleur vert foncé, ont deux côtés longs et six côtés courts d'égale longueur. Le modèle à ouverture large et à col court est le plus répandu et il peut avoir servi à contenir la moutarde sèche ou d'autres condiments. Dans la littérature moderne, ce style est associé au tabac à priser, mais le nombre de ces objets trouvés sur les sites, la taille, la teinte foncée et la rareté d'autres contenants à ouverture large laissent présumer que ces bouteilles avaient des usages multiples. Elles semblent avoir été largement utilisées dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais la datation demeure incertaine étant donné que l'extrémité ne correspondent pas aux extrémités changeantes de la bouteille "à vin". Hauteurs (de gauche à droite): 169 mm, 160 mm, 155 mm; dimensions à la base 75 x 49 mm, 82 x 60 mm, 84 x 56 mm; (extrême gauche) capacité estimée: 355 ml. 2L12H8-5, 17L5A2-18, 17L27E5. (Photo: A. Smith)



**Figure 70.** De nombreuses petites bouteilles carrées, de verre à plomb vert clair ou incolore, avec des coins chanfreinés plats ou concaves, une ouverture large avec une lèvre à repli intérieur et un corps soufflé dans un moule en deux parties ont été trouvées sur les sites militaires canadiens postérieurs aux environs des années 1800. De nombreux spécimens semblent n'avoir aucune impression en relief. D'autres portent en relief des caractères comme LONDON, LONDON/MUSTARD, HY. WHEELER/LIVERPOOL et DURHAM/MUSTARD, LONDON, étant la mention la plus commune. Hauteur: 135 mm; dimensions à la base: 41 x 41 mm; capacité: 120 ml (env. 2 onces de moutarde sèche). 18G12A1-3. Photo: R. Chan)



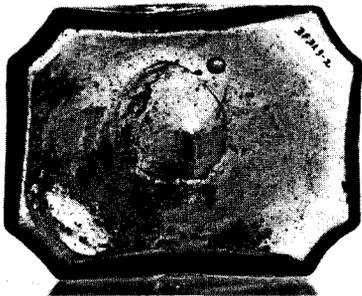
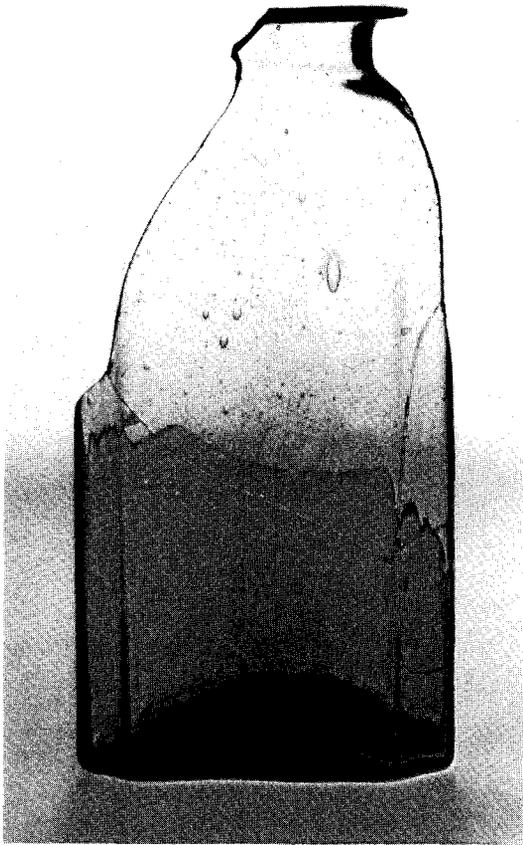
**Figure 71.** Quelques spécimens de ce type de bouteille ont été mis au jour à la forteresse de Louisbourg et au fort Beauséjour/Cumberland, mais leur corps ressemble à celui de la bouteille carrée (fig. 12 et 13) et, en l'absence d'extrémité caractéristique, ce type est difficile à identifier. Une réclame d'un journal de Boston, en 1764, mentionne "bouteilles carrées d'une pinte pour les marinades". En 1781-1782, le "day book" d'un fabricant de bouteilles de verre, près de Newcastle sur le Tyne, mentionne la fabrication des "bouteilles d'une pinte à ouverture pour les anchois", "bouteilles carrées d'une pinte à ouverture pour les noix", et "bouteilles carrées d'une pinte pour les noix, anchois et câpres". Ce type de bouteille était probablement utilisé pour certaines marinades. Hauteur: 244 mm; capacité: 1500 ml. (The Corning Museum of Glass, Corning, New York)



**Figure 72.** Parfois, quelques bouteilles ressemblant aux bouteilles "à vin" cylindriques mais ayant une ouverture large, des extrémités de bouteille "à vin" et des cols courts ou longs de bouteilles "à vin" ont été trouvées sur des sites militaires du XVIII<sup>e</sup> et du début du XIX<sup>e</sup> siècle, en Amérique du Nord. La datation est faite d'après la forme de la lèvre et de la bague (fig. 8-10). Cette forme convient aux marinades ou aux sauces épaisses. Une réclame de 1762 annonce des "bouteilles d'une pinte et d'une chopine à large ouverture pour les marinades, conserves de fruits, etc." ainsi que des bouteilles "à vin" standard, ce qui laisse entendre que les bouteilles ne différaient que par la dimension de l'ouverture. Cette bouteille porte le sceau "W/Wrathen/1776". Hauteur: 220 mm; capacité à ras bord: 1215 ml. (Yorkshire Museum, York. Photo: O. Jones)



**Figure 73.** Deux bouteilles cylindriques à large ouverture et à col très court, probablement utilisées pour les marinades. Ces spécimens ont été découverts à Williamsburg, en Virginie, sur un site de 1770-1780. Hauteurs: 183 mm, 227 mm. (Colonial Williamsburg Foundation)



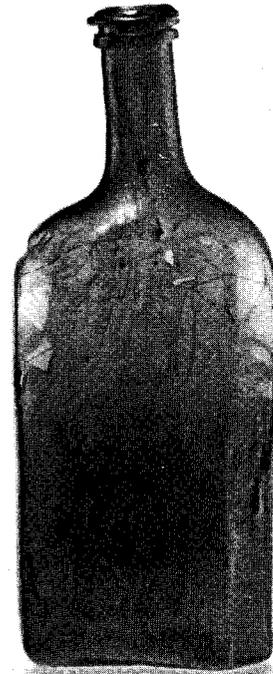
**Figure 74.** Des contenants rectangulaires en verre vert clair ou bleu-vert avec des chanfreins plats ou concaves, un col trapu et une lèvre à rebord large se trouvent sur les sites datant de la guerre de Sept Ans et de la guerre d'Indépendance américaine. Ils peuvent avoir servi pour des épices en poudre, des médicaments ou des produits de toilette (fig. 118). Hauteur: 134 mm; dimensions à la base 64 mm x 49 mm. 3F3L3-2. (Photo: R. Chan)



**Figure 75.** Malgré son aspect d'octogone aplati (fig. 69), cette bouteille a un corps rectangulaire à coins plats chanfreinés. Découverte dans un contexte militaire britannique de 1758-1774 à la forteresse de Louisbourg, elle peut avoir été utilisée pour des condiments en poudre ou liquides. Hauteur: 140 mm; dimensions à la base: 85 mm x 60 mm. 3L1Q5-14 (Photos: A. Smith)



**Figure 76.** Cette bouteille dont le corps ressemble à celui de la figure 75, possède un col long et une ouverture large. Elle peut convenir aux sauces épaisses ou aux conserves liquides. Au moins un spécimen a été trouvé au fort Beauséjour/Cumberland avec des objets datant des années 1770 ou 1780. Hauteur: 204 mm; capacité 780 ml. (The Corning Museum of Glass, Corning, New York)



**Figure 77.** Les bouteilles en forme d'octogone aplati avec un long col étroit ont été introduites en Angleterre, au début des années 1730. Jusque vers 1770, elles semblent avoir été utilisées avant tout pour les boissons alcoolisées. Toutefois, au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, ce type ayant été associé aux sauces, cette bouteille a probablement été utilisée pour celles-ci plutôt que pour les alcools. Ce spécimen a été découvert dans un dépotoir du début du XIX<sup>e</sup> siècle, entre la caserne des officiers et la cuisine, au fort George. Le style de son extrémité ressemble à celui des bouteilles "à vin" cylindriques de cette période (fig. 10). Hauteur: 190 mm; dimensions à la base: 72 mm x 48 mm; capacité estimée: 350 ml. 19H7D7-1. (Photos: R. Chan)

## Récipients de service

Les récipients de verre utilisés pour servir les condiments à table comprennent les salières, les huilliers, les saupoudreuses et les pots couverts.

### Salières ou salerons

Les salières ou salerons sont de petits plats découverts, contenant du sel et partagés à table par un ou deux convives. Il est possible d'utiliser une petite cuillère pour se servir de sel. Les salières ou salerons figurent régulièrement dans les documents et sur les sites. Elles étaient achetées par paire; les particuliers n'en possédaient qu'une ou deux paires, tandis que les mess et les officiers supérieurs pouvaient en posséder jusqu'à quatre ou six paires. Le mess du 1<sup>er</sup> régiment d'infanterie ainsi que celui des *Queen's Rangers* en disposaient de huit paires. Le major général Brock possédait 12 salières<sup>43</sup>. Le style varie tout au cours de cette période et, à l'exception des coupes de type "bonnet" (fig. 84 et 85), il est identique à celui des pièces en argent et en céramique.

### Burettes, saupoudreuses et pots couverts

À part le sel, les autres condiments étaient servis à table dans trois types différents de récipients. Les **burettes** étaient utilisées pour les condiments liquides tels que l'huile, le vinaigre et les sauces. Elles sont munies d'un bouchon et d'un bec verseur qui peut soit faire partie intégrante du verre, soit être formé d'une pièce de métal rajoutée. Les **saupoudreuses** étaient des flacons utilisés pour les condiments en grains ou en poudre comme le sucre, le poivre, le cayenne et la moutarde. Ils étaient toujours munis d'un capuchon perforé. La distinction existant entre ces deux types de flacons n'est pas toujours facile à établir à partir des documents ou des spécimens privés de leur couvercle. La surface dépolie du col extérieur indique qu'un couvercle accompagnait la saupoudreuse ou la burette (fig. 89). Les **pots couverts** semblent avoir été utilisés pour les condiments liquides nécessitant une cuillère, notamment la moutarde. Un certain type de pot est accompagné d'un couvercle peu élevé, percé d'un trou pour laisser passer le manche de la cuillère (fig. 91). Un autre type est muni d'un cou-

vercle surélevé, laissant ainsi tout l'espace nécessaire pour loger le manche de la cuillère (fig. 93). Ce dernier modèle est associé seulement avec les moutardiers mentionnés dans les documents de collection d'antiquités et ne semble pas avoir fait partie d'un ensemble.

Les burettes, les saupoudreuses et les pots couverts étaient souvent vendus avec un petit support pouvant contenir de deux à huit flacons. Leur prix était calculé en fonction du nombre de récipients, du procédé et de l'importance de la décoration ainsi que de la matière composant le support et les pièces d'accompagnement.

Eliza Leslie écrivait en 1845 quelques remarques intéressantes sur la manière d'entretenir les burettes:

Un soin constant doit être accordé aux burettes pour qu'elles restent propres et en bon état, et qu'aucune partie ne soit défectueuse. C'est une bonne habitude de les remplir chaque jour [...] ne préparez pas trop de moutarde à la fois, puisque sa qualité dépend de sa fraîcheur. Une fois le repas terminé, les cuillères ne doivent jamais séjourner dans le moutardier ou la salière car elles se tachent ou se corrodent [...] videz également les salières et essuyez-les avec un chiffon propre. Au moment de les remplir, égalisez bien la surface [...]

Le couvercle égaré ou cassé doit être immédiatement remplacé, car le produit laissé dans un flacon à découvert s'abîme; la vue d'une burette défectueuse est fort déplaisante.

Pour une table de quinze à vingt convives, il faut au moins deux burettes.

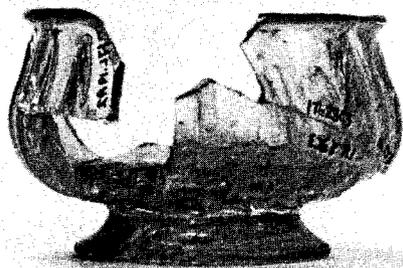
Certaines sont spécialement conçues pour l'essence d'anchois, la sauce soja, le ketchup et d'autres sauces qui accompagnent le poisson. Elles contiennent de quatre à six jolis flacons tous étiquetés. Nous croyons que c'est une manière beaucoup plus esthétique de servir les sauces que d'apporter directement sur la table les grossiers contenants de verre sombre dans lesquels elles sont vendues.<sup>44</sup> [Traduction]

Étant donné que la majorité des condiments devaient accompagner la viande, le poisson et les légumes, la burette figurait à tous les repas où ces plats étaient consommés, y compris le petit déjeuner. Placé sur la desserte, elle circulait sur la table pendant le repas, selon les besoins<sup>45</sup>.

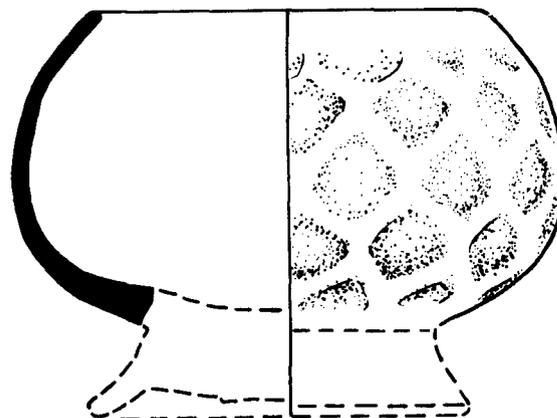
Les burettes pour le vinaigre et les pots à moutarde pouvaient être achetés à l'unité ou par paire. Par exemple, le régiment des *Queen's Rangers* acheta huit burettes de verre pour l'huile et le vinaigre à 1s pièce et quatre moutardiers dépolis, à 3s 6d pièce. Le major Dansey du 33<sup>e</sup> régiment acheta une burette à vinaigre pour la somme de 1s 3d. Le major général Brock possédait un moutardier avec une cuillère en plus d'une burette. Le capitaine Spry acheta, en août 1776, à Halifax, un ensemble de saupoudreuses pour 2s 9d et, en juin 1777, un autre ensemble pour £2 2s. La différence de prix s'explique probablement par le type de matière de ces ustensiles. Sir

Frederick Robinson possédait trois supports et des burettes avec un capuchon d'argent<sup>46</sup>.

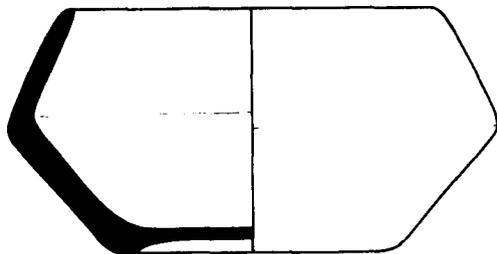
Les documents archéologiques relatifs à l'utilisation par les militaires de burettes et de saupoudreuses ne sont pas nombreux. Deux fragments de verre taillé de la période de la guerre de Sept Ans ont été mis au jour aux forts Amherst et Beauséjour/Cumberland<sup>47</sup>. Des spécimens plus récents, certains datant d'après 1820, ont été trouvés au fort George, au fort Beauséjour/Cumberland et au parc de l'Artillerie. Les burettes et saupoudreuses de toute cette période sont de verre taillé, soufflé au moule-ébauche à motif ou gravé.



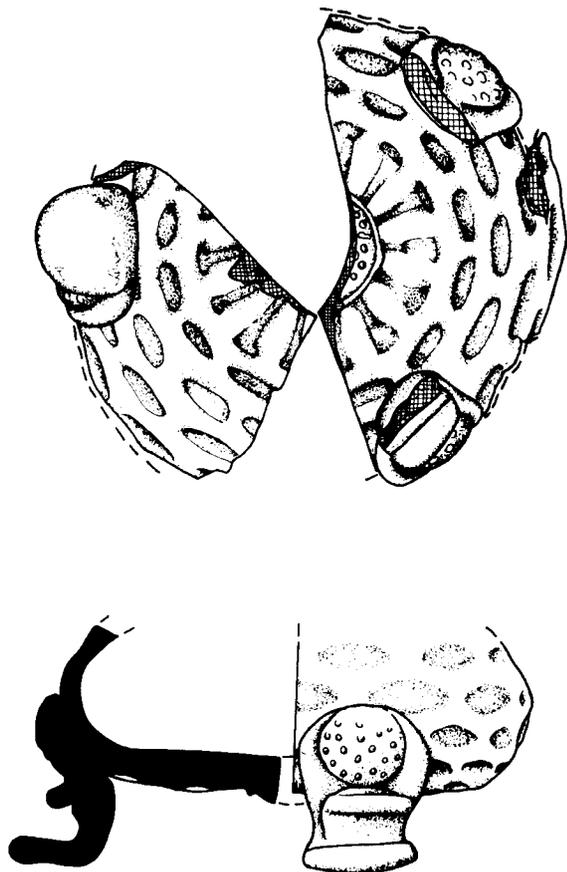
**Figure 78.** À partir des années 1750, les salières de verre étaient soufflées au moule-ébauche à motif et avaient un pied rapporté. Ce spécimen, semblable à un autre trouvé au fort Beauséjour, a une coupe décorée de côtes moulées avec une lèvre évasée. Hauteur: 45 mm. 17L19A2. (Photo: A. Smith)



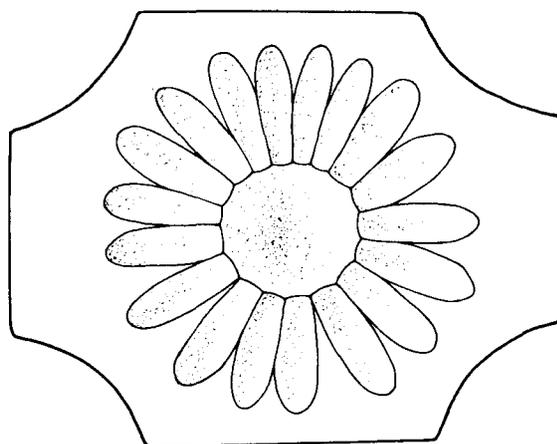
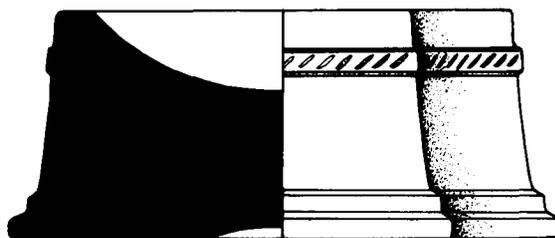
**Figure 79.** Exécutée dans un verre au plomb d'une rare teinte bleu clair veiné, cette salière est décorée de losanges selon le procédé du moule-ébauche. Le dessin de ce pied s'inspire de la base d'une burette de verre et de décoration semblable et convient à ce type de salière. La coupe a été trouvée sur un site de 1758 environ à 1767, à Louisbourg. Hauteur estimée: 49 mm. 47L2D5-19. (Dessin: D. Kappler)



**Figure 80.** Type de salière simple trouvée au fort Ligonier, en Pennsylvanie (1754-1766). Ce style existait encore dans les objets de céramique jusqu'à au moins 1814. (Dessin: D. Kappler)



**Figure 81.** La salière ou saleron à trois pieds, forme commune de la salière en argent, a été fabriquée dans un verre à plomb incolore, pendant la majeure partie du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les fragments mis au jour au fort Beauséjour/Cumberland sont d'un style qui remonte aux environs de 1740-1760 et sont décorés de côtes ou cannelures selon le procédé du moule-ébauche et, sur le pied, des pastillages estampées avec un motif de framboise; ils portent la marque du pontil. Ce spécimen a été trouvé à la forteresse de Louisbourg. Hauteur estimée: 47 mm. 17L19A2-7. (Dessin: D. Kappler)



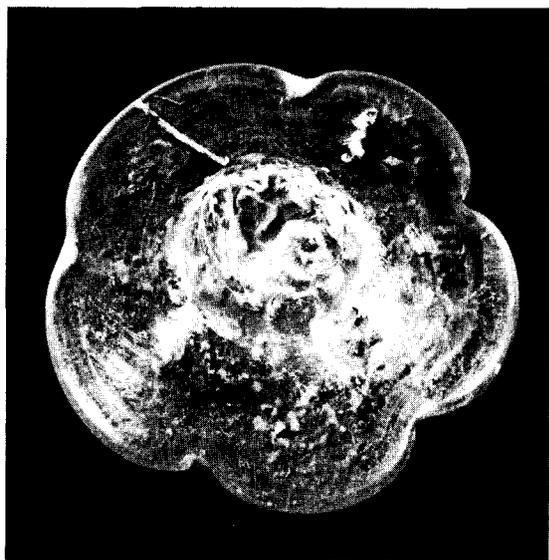
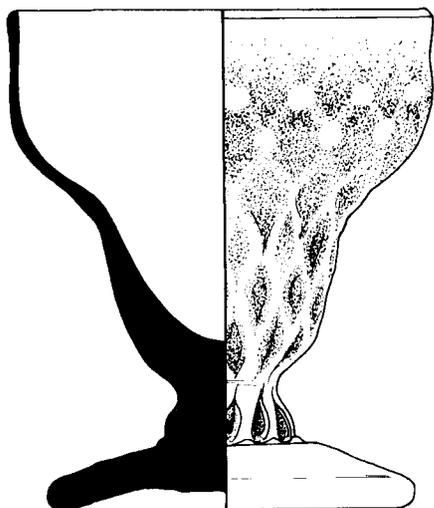
**Figure 82.** La salière de table, exécutée par moulage et tailles successives, a été utilisée pendant la majeure partie du XVIII<sup>e</sup> siècle tant en Angleterre qu'en Europe. Fabriqué dans un verre sans plomb, ce spécimen provenant du fort Beauséjour/Cumberland remonte à la période de la guerre d'Indépendance américaine et il constitue l'un des rares spécimens de verrerie européenne mis au jour sur les sites militaires. Il s'agit peut-être du type de salière désigné par Rhinelanders comme des "salières communes, dont certaines sont de forme robuste, basse et aplatie". Hauteur: 33 mm. 2E17L17-12. (Dessin: D. Kappler)



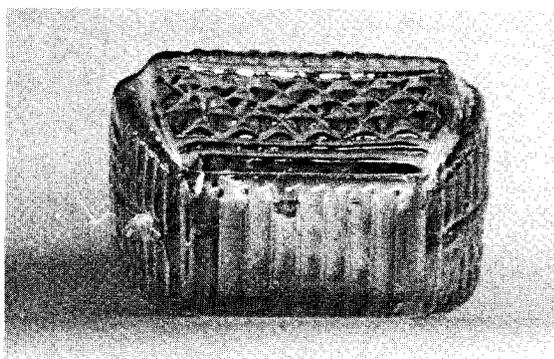
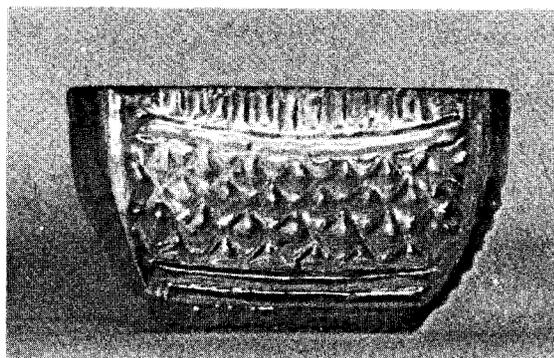
**Figure 83.** Pour empêcher le sel de corroder l'argent, il était courant de garnir les salières en argent d'une doublure de verre. Celle-ci était en verre à plomb incolore ou bleu, lisse à l'intérieur et légèrement ondulée à l'extérieur tandis que le bord était en général dépoli et après, poli. Cet objet porte la marque "London 1788". Longueur: 145 mm; capacité: 40 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 84.** Un type d'objet unique désigné sous le nom de "verre bonnet" est considéré par certains comme une salière et par d'autres comme un drageoir. Il semble avoir existé à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Cet exemplaire, décoré de lourdes côtes soufflées au moule-ébauche et pincées de manière à former des losanges, ressemble à un fragment trouvé au fort Beauséjour/Cumberland. Hauteur: 85 mm; capacité à ras bord: 99 ml. (Collection privée, Ottawa. Photo: O. Jones)



**Figure 85.** (Dessin), la coupe de verre de type "Bonnet" peut être décorée avec d'autres motifs soufflés au moule-ébauche comme les losanges et les côtes unies. Le motif peut s'étendre jusqu'au bouton, ce qui donne l'impression que l'objet est surchargé de côtes. Hauteur: 77 mm. 6G1L22-2. (Photo), le pied à lobe, comme celui de l'exemple provenant du fort George, est assez courant sur la coupe de verre "Bonnet" 12H15G4-7. (Dessin: D. Kappler; photo: G. Lupien)



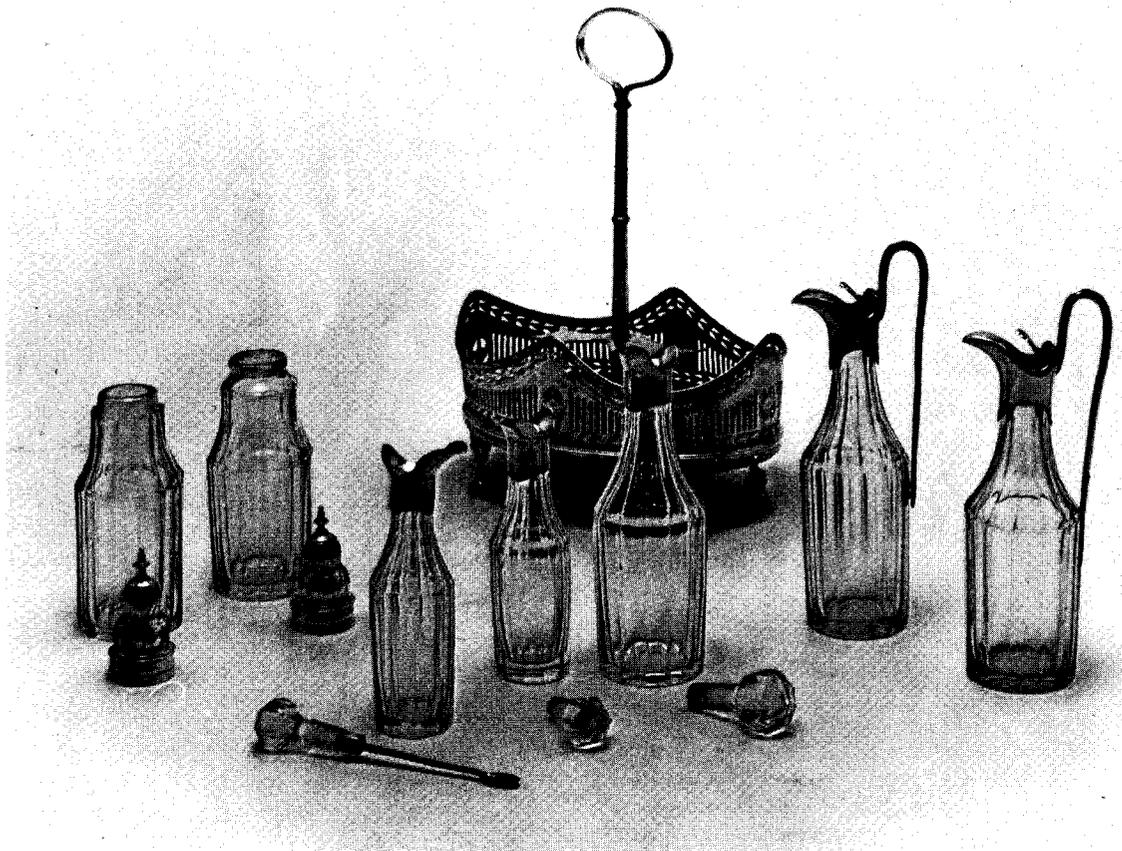
**Figure 86.** Salière rectangulaire dont la décoration a été obtenue par soufflage dans un moule à plusieurs parties à la dimension exacte. Ce type de décoration a été introduit chez les verriers irlandais et anglais au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Le rebord est taillé et poli. Ce spécimen ressemble à un autre mis au jour au fort Côteau-du-Lac et il présente les motifs à côtes et à losanges communs au style anglo-irlandais. Hauteur: 43 mm. (Collection privée, Ottawa. Photo: O. Jones)



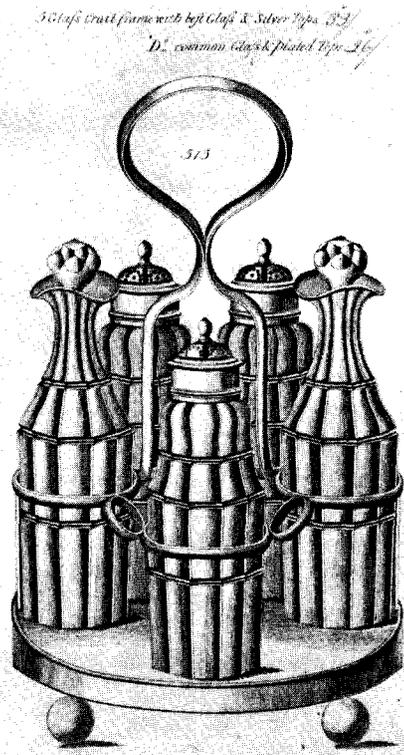
**Figure 87.** Illustration d'un groupe de salières, d'un sucrier et d'une saupoudreuse en verre taillé épais avec des supports et montures métalliques, extraite d'un catalogue d'articles plaqués, publié sur un papier à filigrane de 1802. (Courtoisie Essex Institute, Salem, Mass.)



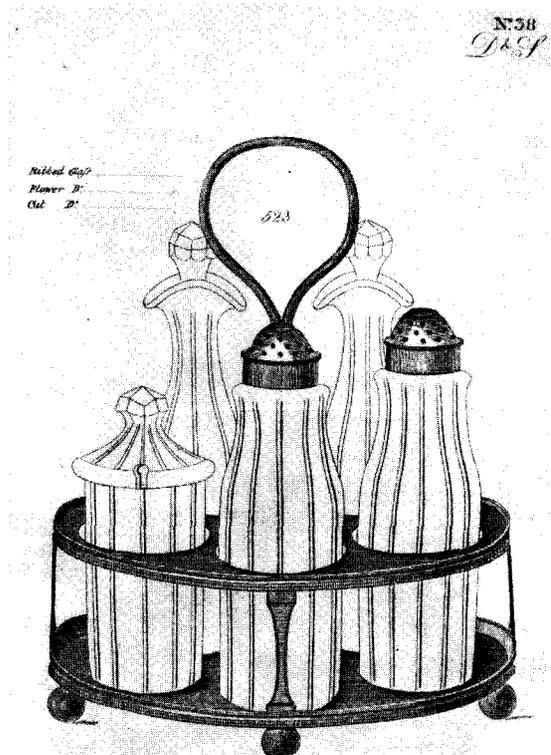
**Figure 88.** Sur cette estampe de 1792 figurent deux burettes, probablement pour l'huile et le vinaigre, une salière, un coquetier et un bol à salade. Les bols à salade étaient généralement en céramique, mais il y en avait aussi en verre d'une capacité d'une chopine et d'une pinte. Il existe des objets archéologiques et des documents écrits concernant l'utilisation de bols à salade en céramique par les militaires. (James Gillray, *The Works of James Gillray...*, Londres; Henry G. Bohn, 1847, vol. 1, pl. 86. Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa. Photo: R. Chan)



**Figure 89.** Un ensemble de burettes en verre au plomb à montures d'argent et dont le support et les capuchons des saupoudreuses portent le cachet de contrôle "London 1787-1788". Mais la monture des burettes porte le cachet de contrôle "London 1813-1814", ce qui indique qu'un service comme celui-ci pouvait être utilisé pendant longtemps et que les pièces cassées ou égarées devaient être remplacées. À remarquer le dépolissage sur la surface extérieure de la lèvre des saupoudreuses. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



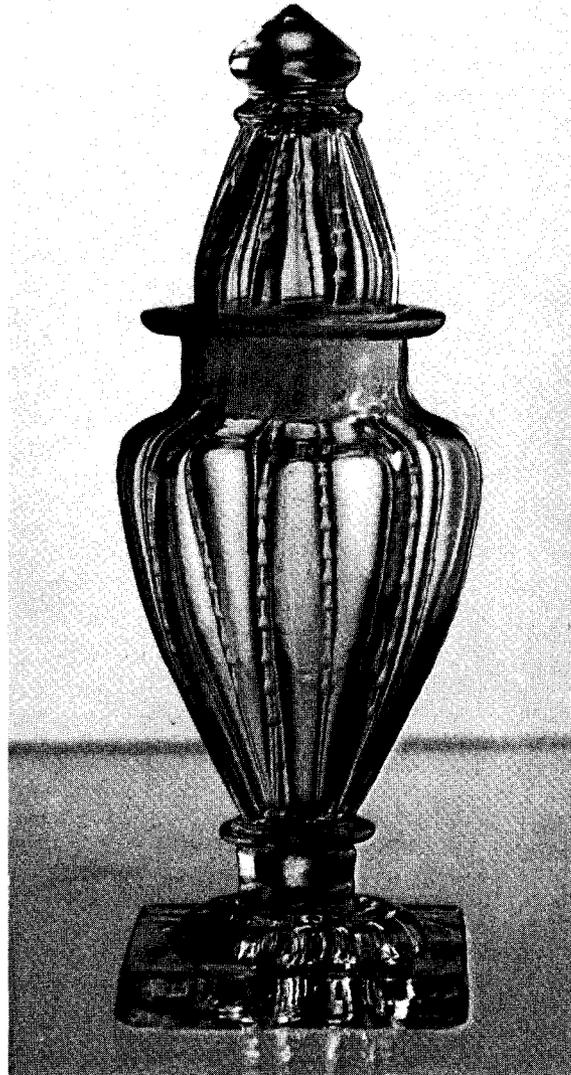
**Figure 90.** Les saupoudreuses de ce service ressemblent à une saupoudreuse trouvée au fort Beauséjour/Cumberland où le motif à baril étant exécuté par l'intersection de côtes verticales soufflées au moule-ébauche à motif et de fines cannelures horizontales taillées plutôt que par la taille de l'ensemble, comme on peut le voir sur cette illustration. Ce style remonte aux environs de 1800. (Courtoisie Essex Institute, Salem, Mass.)



**Figure 91.** Cet ensemble se compose de deux saupoudreuses, deux burettes à bec verseur et un pot à couvercle avec une ouverture pour la cuillère. La forme des saupoudreuses ressemble à celle de l'exemplaire provenant du fort Beauséjour/Cumberland; celles-ci sont également décorées de côtes au moule-ébauche à motif mais sans lignes horizontales taillées. Il s'agit d'un papier à filigrane Dixon & Smith de 1811. (Courtoisie Essex Institute, Salem, Mass.)



**Figure 92.** Le corps de ces objets est décoré d'un motif populaire gravé et taillé pendant la période de 1800 environ – sous une rangée de fleurs stylisées, de fines facettes verticales imitant des feuilles. Un fragment portant ce motif a été découvert sur un site des années 1820 ou d'une époque ultérieure, au fort Beauséjour/Cumberland. Sur le col et l'épaule des objets illustrés, on voit des pans taillés dont la ligne de jonction est rompue par des encoches. Les verres à tige avec des facettes taillées à la verticale (fig. 47) peuvent aussi présenter ces encoches. Deux salières en métal plaqué figurent également sur cette illustration. Le catalogue a été publié sur du papier filigrané de 1802. (Courtoisie Essex Institute, Salem, Mass.)



**Figure 93.** Ce moutardier, décoré de côtes soufflées au moule-ébauche à motif avec des encoches taillées, présente un pied en presse-citron qui n'a pas été taillé et poli, un collet au sommet de la tige rudimentaire, tandis qu'une partie de l'ouverture et du couvercle sont dépolis. Le couvercle surélevé donne l'espace voulue pour le manche d'une cuillère. Le style de ce pot date d'à partir de 1780 environ. Aucun exemple archéologique n'a pu être identifié. Hauteur, couvercle compris: 148 mm; capacité jusqu'au bord du col: 83 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)

## Desserts

Les desserts se composaient de noix, de fruits séchés et frais, de fromage, de beurre et de biscuits, et d'entremets sucrés comme les gelées, les flans et les glaces. Les fruits confits séchés et les entremets sucrés étaient fréquemment disposés comme milieu de table pendant le repas. Il semble qu'ils étaient parfois consommés en même temps que les plats de viande et de légumes.

Deuxième service: pigeons et asperges. Un filet de veau accompagné de champignons et d'une sauce relevée, des ris braisés, du homard chaud, une tarte aux abricots et, au milieu, une pyramide de sabayons et de gelées. À la fin du dîner, nous avons mangé des fruits comme dessert et bu du madère, du porto blanc et rouge comme vin.<sup>48</sup> [Traduction]

Après les plats de viande et de légumes, la table était entièrement débarrassée et des fruits frais, du fromage, du beurre et des biscuits y étaient disposés avec des verres à boire, des carafes et des bouteilles (fig. 100; voir "Le boire"). Ce service était appelé dessert.

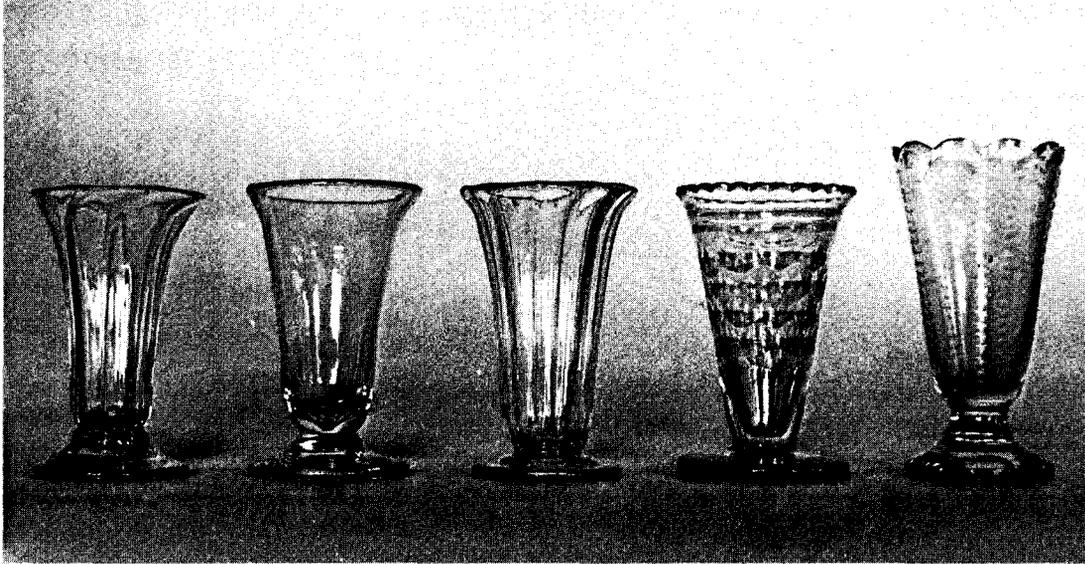
La verrerie associée au dessert comprend les coupes à gelée et à flan, les plateaux et les rafraîchissoirs à beurre. Les coupes à gelée et à flan contenaient une portion individuelle et pouvaient être placées sur un plateau (fig. 99) comme décoration, souvent en forme de pyramide.

Au bal de Trafalgar à Québec en 1806, la table du souper dressée par M. Holmes de l'hôtel Union était couverte de tous les produits que le pays et la saison pouvaient offrir et décorée de plateaux, de surtouts, de fleurs, de guirlandes, de dessins et de nombreux pavillons blancs couronnés de feuilles de chêne et de laurier. Ces pavillons portaient des inscriptions bleu marine décrivant différentes victoires navales de la guerre actuelle et des guerres antérieures. Deux cent cinquante invités participèrent à ce souper<sup>49</sup>. Il est probable qu'au cours de cette période, les décorations élaborées, les surtouts et les desserts en forme de pyramide aient été réservés aux grandes occasions et fournis spécialement pour la circonstance. Seuls les militaires de haut grade pouvaient être en mesure de donner ce genre de banquet et de posséder ces récipients spéciaux.

La preuve archéologique militaire sur la verrerie à dessert se compose de coupes à gelée et à flan. Le brigadier général Bouquet possédait 19 coupes à gelée et, en 1778, le colonel Guy Johnson acheta une demi-douzaine de coupes à gelée, tandis que le major général Brock et Sir Frederick Robinson possédaient une douzaine de coupes à flan<sup>50</sup>.



**Figure 94.** Le personnage central, vraisemblablement le capitaine Burch des *Royal Household Troops*, est attablé chez un fruitier renommé de St. Jame's Street à Londres. La serveuse porte un plateau sur lequel reposent des verres à tige pour les gelées (fig. 95) et des coupes basses à côtes, probablement pour le flan (fig. 97). Cette gravure fut publiée pour la première fois en 1797. (James Gillray, *The Works of James Gillray...*, Londres, Henry G. Bohn, 1847, vol. 1, pl. 434. Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa. Photo: R. Chan)



**Figure 95.** Les verres à gelée ont une coupe haute placée soit directement sur le pied soit sur une tige rudimentaire. La coupe était souvent décorée de motifs au moule-ébauche à motif et, sur certains exemples ultérieurs, de motifs taillés. Le bord du pied et de la coupe peut également être décoré au moyen de la taille. Il est difficile de dater ces objets. Un fragment de verre semblable à celui figurant à l'extrême gauche a été découvert sur un site des années 1760 au fort Chambly. Hauteurs: 97 – 117 mm; capacités à ras bord: 64 – 114 ml. (Collection privée, Ottawa. Photo: O. Jones)



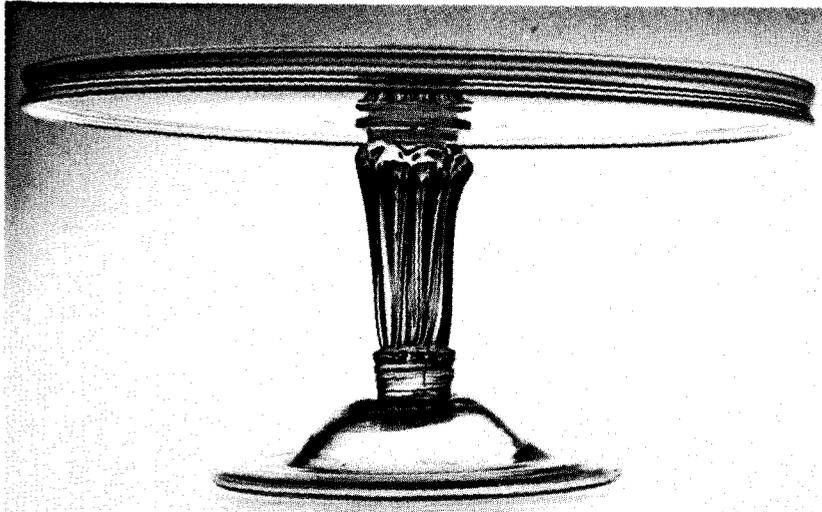
**Figure 96.** Verres à dessert de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, décorés de côtes au moule-ébauche à motif et portant une anse rapportée. Dans les documents relatifs aux collections, la forme de la coupe à droite est associée aux coupes à sabayon. (À gauche) hauteur: 105 mm, capacité: 71 ml; (à droite) hauteur: 118 mm, capacité: 90 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 97.** Deux petites coupes à pied sans anse ressemblant aux exemplaires posés sur un plateau, à la figure 94. Les coupes à flan pouvaient être munies ou non d'une anse (fig. 61). (À gauche) hauteur: 56 mm, capacité: 70 ml; (à droite) hauteur: 52 mm, capacité: 60 ml. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)



**Figure 98.** Deux petites coupes à anse de dimensions et de forme appropriées pour le flan. Elles sont décorées de pans coupés taillés, à gauche, en forme d'arc, à droite, plats sur le dessus, ce dernier style ayant fait son apparition au début du XIX<sup>e</sup> siècle. (À gauche) hauteur: 69 mm, capacité à ras bord: 60 ml; (à droite) hauteur: 78 mm, capacité à ras bord: 70 ml. (Nova Scotia Museum, Halifax)



**Figure 99.** Les plateaux ou assiettes à tige étaient utilisés pour présenter et servir les desserts et, apparemment aussi, les boissons. Des plateaux de diamètre décroissant étaient souvent disposés l'un par-dessus l'autre pour former une pyramide à dessert. Les verres, paniers et vases à dessert étaient placés sur les différents niveaux. Un fragment de plateau probable a été mis au jour sur un site militaire d'environ 1758-1768, à Louisbourg. Le plateau illustré est caractéristique du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Hauteur: 179 mm; diamètre du plateau: 330 mm. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Photo: R. Chan)



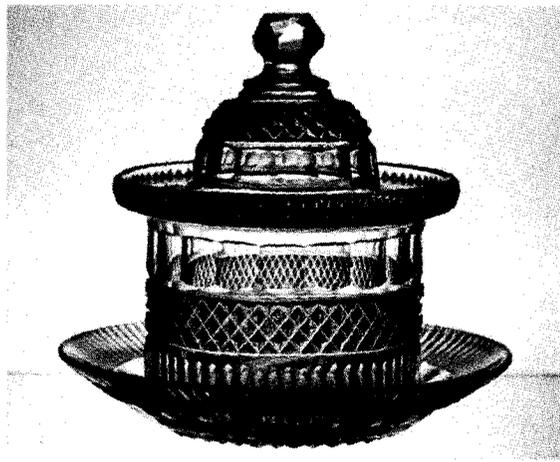
**Figure 100.** Le tableau *The Dinner Party* de Henry Sargent, 1821 environ, représente un groupe de gentlemen de Boston en train de déguster un dessert, qui consiste apparemment de fruits et d'au moins un plat préparé. Des bouteilles de vin et des carafes sont disposées sur la table. (Don de M<sup>me</sup> Horatio A. Lamb en mémoire de M. et M<sup>me</sup> Winthrop Sargent. Courtoisie Museum of Fine Arts, Boston)

## Récipients de service divers

### Oeufrier

Cet ustensile était probablement utilisé au petit déjeuner. Landmann décrit le petit déjeuner auquel on se livrait, par exemple lors d'excursions champêtres à Stoneham, près de Québec:

Le matin avant le petit déjeuner, nous avions besoin de bois [...] il fallait faire fondre de la neige, cuire une cinquantaine d'oeufs à la coque, trancher vingt-cinq livres de bacon ou un gros jambon pour le faire griller, ou peut-être trancher des steaks dans une culotte de

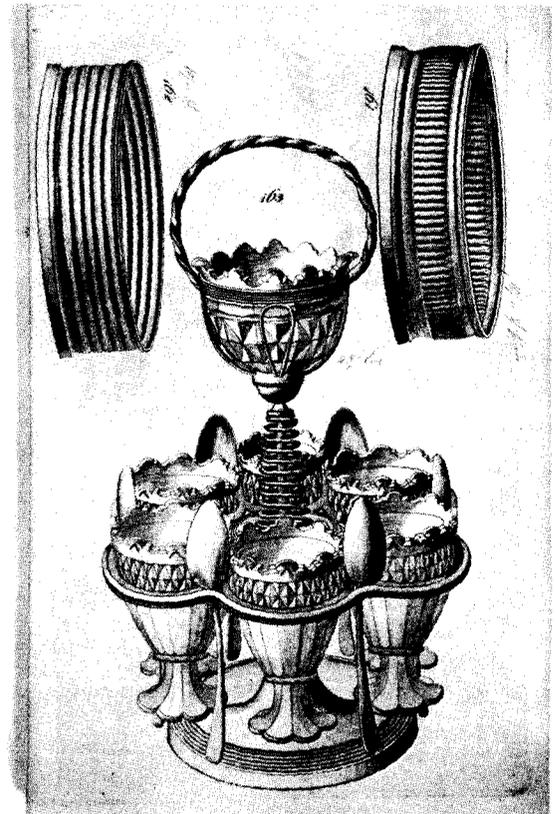


**Figure 101.** Ce rafraîchissoir à beurre comprenant un couvercle, un bol et une assiette est décoré de motifs taillés caractéristiques du style anglo-irlandais. Le major-général Brock possédait un rafraîchissoir à beurre et deux beurriers. M<sup>me</sup> Simcoe rapportait qu'au Canada, la glace était utilisée pour rafraîchir les alcools et le beurre plutôt que pour confectionner des glaces pour le dessert. En 1784, La Rochefoucauld notait qu'en Angleterre, le beurre et les biscuits faisaient couramment partie du dessert pour stimuler la soif. Hauteur: 158 mm. (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada)

boeuf, préparer toutes les boissons comme le thé, le café et le chocolat; faire dégeler le lait, dont nous avions apporté de nombreux bidons dans des mannes et des sacs; amollir le beurre et le pain devant le feu; bref, nous nous acharnions de 8 heures à 11 heures du matin à dévorer nos provisions et à boire avec une telle ardeur qu'on aurait pu croire qu'il s'agissait d'une gageure.<sup>51</sup>

[Traduction]

Les oeufriers illustrés dans les catalogues du début du XIX<sup>e</sup> siècle se composaient d'une salière sur le dessus, de six coquetiers et de supports pour six cuillères (fig. 102). Le major général Brock possédait un oeufrier, incomplet<sup>52</sup>.

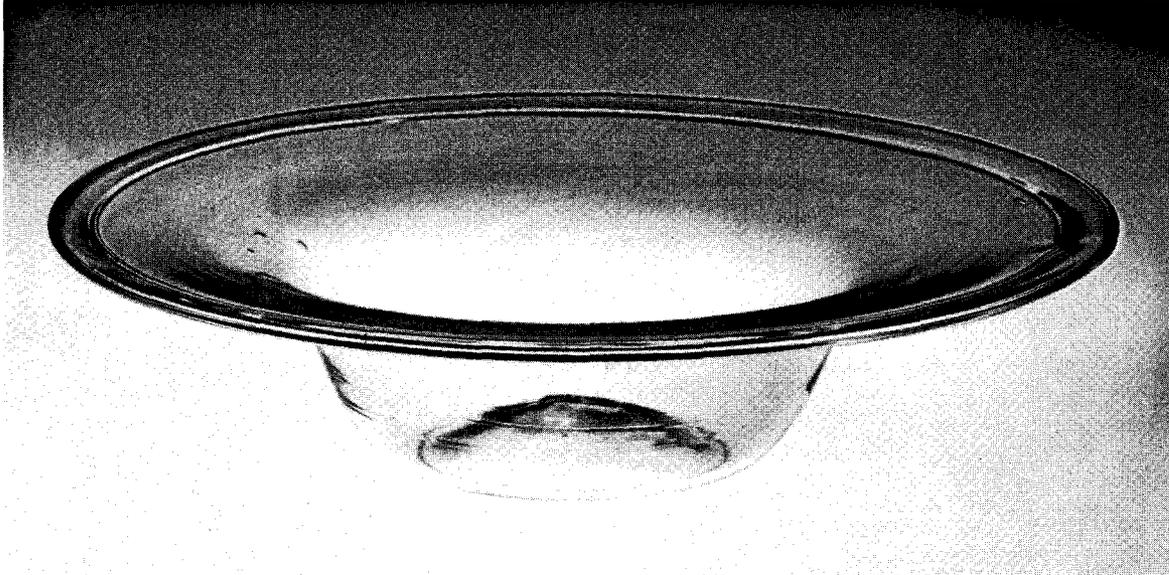


**Figure 102.** Ce support plaqué contenant six coquetiers et une salière en verre taillé était illustré dans un catalogue imprimé sur papier filigrané de 1801 et 1804. Figurent également deux supports à bouteille plaqués. (Courtoisie Essex Institute, Salem, Mass.)

## Bols

Au cours de cette période, il y avait des bols d'une capacité d'une chopine et d'une pinte et leur fonction était parfois spécifiée, par exemple pour le punch ou la salade. Les preuves d'utilisation de bols en verre par les militaires sont rares; aucun spécimen archéo-

logique n'a été identifié, mais nous savons, d'après les livres de comptes de Rhineland, qu'il en avait à vendre, quoiqu'ils ne semblent pas avoir été très populaires<sup>53</sup>. D'après la tradition familiale, deux bols appartenant à la collection du Musée national de l'Homme seraient de provenance militaire britannique (fig. 63 et 103).



**Figure 103.** Ce grand bol est censé avoir été apporté dans le comté de Prince Edward, en Ontario, par la famille Henry Young, après la guerre d'Indépendance américaine. Young appartenait au régiment loyaliste des *King's Royal Rangers* et il reçut, au cours des années 1780, une concession en reconnaissance de ses services militaires. De verre vert clair, le bol soufflé à l'air libre et empontillé présente un bord à repli. Sa fonction reste inconnue. Hauteur: environ 109 mm; diamètre du bord: 396 mm. (Musée national de l'Homme, Ottawa. Photo: R. Chan)



## CANTINES

Quillet définit la cantine comme un "coffre à compartiments pour emporter des bouteilles, des fioles, du matériel de cuisine, des couverts et autres articles de service dans un camp ou une expédition".

Pendant la guerre d'Espagne, la cantine de fortune des officiers se composait:

de thé, de sucre et de brandy, une bouilloire en fer blanc qui pouvait également faire office de théière, deux tasses et soucoupes pour les invités, deux cuillères, deux fourchettes, deux assiettes du même métal et une petite soupière qui ne servait jamais à cet usage mais, au moment propice, se transformait en bol à punch.<sup>1</sup> [Traduction]

La cantine que Landmann remit au chef des Albacoch, près du fort Saint-Joseph, et qu'il considérait de peu de valeur, contenait le nécessaire pour le petit déjeuner, quelques plats et assiettes de fer blanc, des couteaux, des fourchettes, des bougeoirs, des mouchettes, deux belles bouteilles carrées de verre blanc (l'une contenant du rhum et l'autre du *shrub*), des boîtes de fer blanc contenant du thé et des morceaux de sucre, des tasses à thé et au moins un gobelet. À une autre occasion, alors qu'il vivait sous la tente près de Cedars, Landmann mentionne que sa cantine servait tous les jours<sup>2</sup>.

En 1805, un autre officier faisait passer l'annonce suivante:

À vendre: une superbe cantine de camp ou de caserne, fabriquée à Londres l'hiver dernier, et n'ayant jamais servi; à l'heure actuelle, son propriétaire n'a aucune occasion de s'en servir. La cantine contient un vaste assortiment d'assiettes, d'ustensiles pour le petit déjeuner, le dîner, la cuisine, et bien d'autres articles, des bouteilles carrées, un pot à thé à double parois en bois satiné, du linge de table, etc.<sup>3</sup> [Traduction]

La cantine mise en vente par Sir Robert Hall, ancien commandant de la marine sur les Grands Lacs, contenait un élégant service de table pour 24 personnes et un service à déjeuner. Elle avait coûté 500 guinées à Londres,

en 1816<sup>4</sup>. Sir Frederick Robinson avait deux cantines à vendre, entièrement garnies de céramique, de cuillères, de couteaux, de fourchettes, etc. en plaqué<sup>5</sup>.

Certaines cantines étaient manifestement faites sur commande, mais nul doute qu'il existait aussi des modèles standard. Les pièces de verre contenues dans ces cantines variaient considérablement, toutefois les bouteilles ou carafes carrées, probablement de verre au plomb incolore (fig. 24), et les verres à boire semblent en avoir régulièrement fait partie.

### FOR SALE.

**A** MILITARY CANTINE, or PORTABLE KITCHEN, well adapted to sportsmen and others in the habit of visiting *Lock Lomond* and other places of fashionable resort:—it contains among other articles the following—

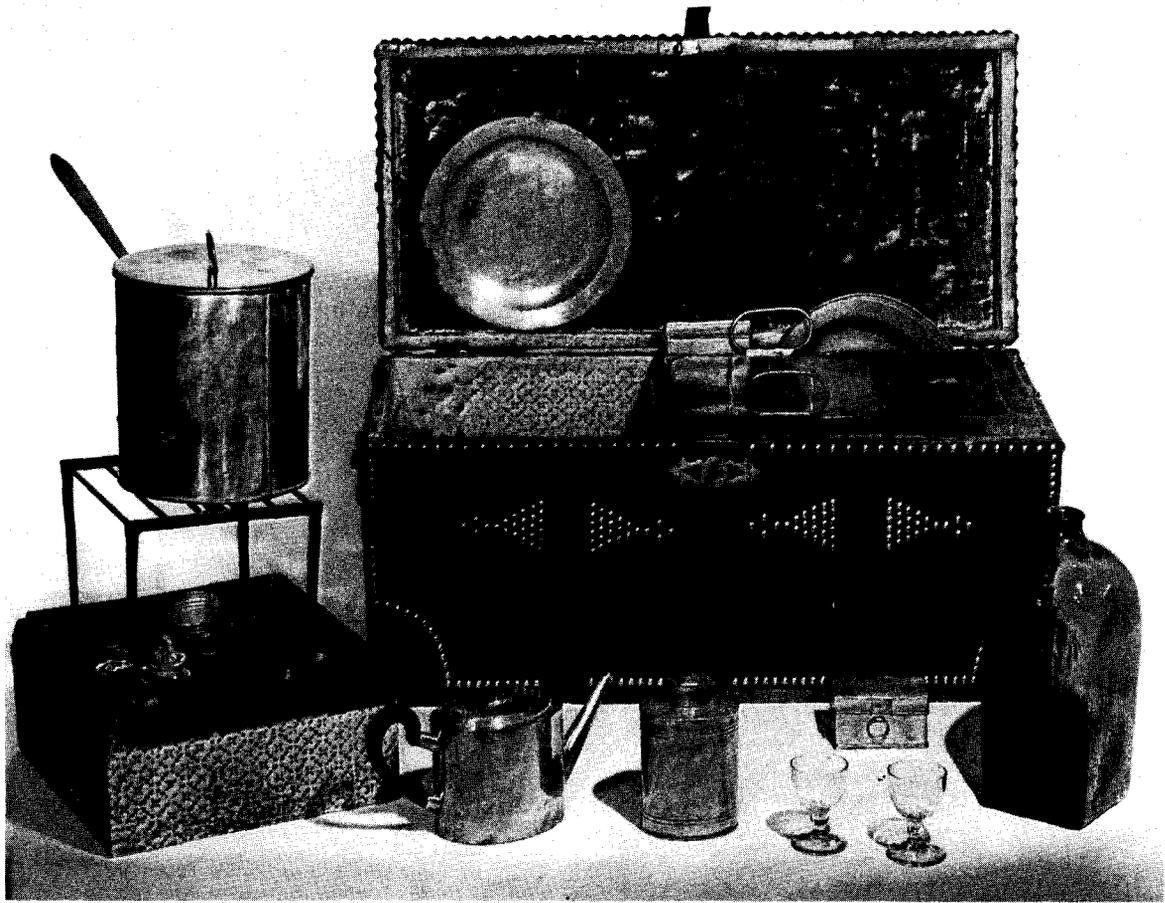
- 1 Table Knife and Fork,
- 1 Do. Do.
- 1 Pair of Brass Candlesticks, with extinguisher and snuffers.
- 1 Tinder-Box, &c.
- Sugar Canister,
- Butter Boat,
- 1 Porter Cup; 3 Dram Glasses, Funnel and Nutmeg grater,
- 1 Table Spoon; 1 Tea ditto,
- 1 Dish and 3 Plates—pewter,
- Tea-pot with bowls and saucers,
- A Cruet Stand,
- Camp Kettle, Sauce Pan, Frying Pan, Tea Caddies,
- Gridiron—2 quart bottles, &c.

The whole contained in a strong iron-bound trunk, about 18 inches by 12, and may be seen by applying at this Office.—To save any unnecessary trouble, the price is £10.

### ALSO,

**A** Mahogany LIQUOR CASE, containing 6 quart bottles—and 6 smaller ditto.  
Nov. 26, 1816.

Figure 104. Une publicité parue dans le *New Brunswick Courier*, le 30 novembre 1816, décrit le contenu d'une cantine. La verrerie comprenait probablement les trois verres d'un *dram*, les bouteilles de la burette, les deux bouteilles d'une pinte et probablement les deux gobelets à bière porter et l'entonnoir. (Bibliothèque nationale du Canada, Division des journaux)



**Figure 105.** Cantine ayant appartenu au général George Washington. (Henry Ford Museum, The Edison Institute)

## L'HYGIÈNE ET LES SOINS PERSONNELS

Le 25 – Je me suis rendu au fort Lawrence parce que je me sentais très grippé et fiévreux.

Le 26 – Rien de particulier à signaler, mais mon état ne s'étant pas amélioré, j'ai pris des médicaments qui devraient m'aider à guérir.<sup>1</sup> [Traduction]

La maladie fit plus de ravages dans l'armée que les combats. L'absence d'hygiène, les soins médicaux de l'époque, le mauvais régime alimentaire, la rigueur des éléments et l'épuisement contribuèrent à tour de rôle au développement de maladies débilitantes et souvent fatales. L'armée déployait des efforts constants pour garder ses troupes dans le meilleur état de santé possible et les soigner, si elles étaient malades ou blessées. Toutefois, ces soins médicaux n'étaient pas gratuits, mais payés par des déductions prélevées sur une solde déjà maigre<sup>2</sup>.

Au Canada, le scorbut représentait un problème majeur à cause d'une alimentation salée qui revenait périodiquement, surtout pendant les mois d'hiver. La rareté des légumes, de la viande et des fruits frais était compensée par des rations de sapinette, soit une décoction d'épinette et de mélasse dans de l'eau, qui pouvait être bue sur le champ ou embouteillée en vue d'un usage ultérieur<sup>3</sup>.

Les hommes avaient l'air en forme et en bonne santé, le camp sec et en bon état. D'abondantes rations de sapinette doivent les maintenir en santé. Dans ce pays, rien ne contribue davantage à la santé d'un soldat que cette boisson et l'*eserick* qui annulent les effets dommageables d'une alimentation salée.<sup>4</sup> [Traduction]

Les hommes devaient boire de grandes quantités de cette bière à longueur d'année, notamment pendant la guerre de Sept Ans. Au fort Cumberland, à l'automne de 1757, la ration d'un soldat s'élevait à 5 chopines par jour ou 4 gallons et 3 chopines par semaine pour un coût d'environ 9d<sup>5</sup>. Au cours de cette guerre, l'armée acheta d'importantes cargaisons de mélasse, en particulier pour la fabrication de sapinette. On relate un incident

survenu au fort Beauséjour/Cumberland où les troupes coloniales utilisèrent leur ration de mélasse à d'autres fins. Au lieu de l'employer à la fabrication de la sapinette, ils préféraient la manger telle quelle. Les officiers reçurent instruction "d'user de toute leur autorité pour que la mélasse distribuée aux troupes soit utilisée à la fabrication de la bière, tel que prévu – les soldats, qui, en dépit de toutes les précautions, persistent à la manger, et ce, au détriment de leur santé, doivent en assumer toutes les conséquences"<sup>6</sup>.

Même si cette boisson vivement préconisée par les chefs était destinée à des fins médicales, certaines indications montrent qu'elle était consommée simplement comme boisson. Dans son journal, Knox mentionne "notre boisson courante [...], que nous appelions sapinette". En 1783, l'armée cessa de distribuer la sapinette, alors que sa consommation était toujours abondante au cours de la guerre d'Indépendance américaine<sup>7</sup>.

Bien que produite dans des fûts, la sapinette semble avoir été stockée tout aussi bien dans ces contenants que dans des bouteilles. Il est probable que celles-ci étaient les bouteilles "à vin" anglaises (fig. 5-7). Elle devait être bue dans les récipients d'usage courant comme les tasses de fer blanc ou les gobelets.

Le rhum, le vin et la bière étaient également distribués pour des raisons de santé, tant à titre préventif que curatif<sup>8</sup>.

Les soins dispensés dans les hôpitaux généraux des grands centres étaient également assurés par le personnel médical de chaque régiment, dans les petits hôpitaux de caserne ou de garnison. Ceux-ci disposaient de médicaments et leurs contenants, de coffres à pharmacie garnis, de fournitures et d'instruments chirurgicaux<sup>9</sup>. Les plus fortunés pouvaient compléter les soins et les médicaments offerts par l'armée en prenant des dispositions particulières. En plus des médicaments, les produits relatifs à l'hygiène et aux soins personnels comprenaient les produits d'hygiène et de soins de beauté (poudres, pommades, eaux de toilette, miroirs), pour parfaire une mise soignée et élégante.



**Figure 106.** Ces deux gravures publiées respectivement en 1800 et en 1804 représentent des fioles à médicaments portant une étiquette et des ustensiles domestiques d'usage courant, comme des tasses à thé et gobelets pour avaler les médicaments. (James Gillray, *The Works of James Gillray...*, Londres, Henry G. Bohn, 1847, vol. 1, pl. 481 et 482. (Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa. Photo: R. Chan)

### Coffres à pharmacie

La dimension des coffres à pharmacie militaires pouvait varier, les coffres utilisés en campagne étant plus petits que ceux en usage dans les hôpitaux<sup>10</sup>. En 1806, le dépôt de l'Hôpital général à Québec possédait trois coffres de voyage, quatre coffres de régiment et deux coffres de campagne, aucun d'eux n'ayant été ouvert. Ils contenaient une grande variété d'articles. En 1808, la liste d'un coffre de régiment, pour une troupe de 250 hommes, comprenait 67 médicaments et un assortiment de produits pour faire des bandages, des pilules et des préparations médicamenteuses, y compris des petits pots (probablement en céramique), 3 douzaines de fioles "de toutes

sortes", 1 grosse de bouchons de liège, une mesure en verre gradué, quelques seringues et le matériel nécessaire pour les saignées<sup>11</sup>. La verrerie du coffre à pharmacie du 4<sup>e</sup> bataillon de Pennsylvanie (guerre d'Indépendance) se composait d'un mortier et pilon de verre, 6 douzaines de fioles assorties, 15 bouteilles carrées d'une livre, 5 bouteilles carrées de 8 onces, 9 bouteilles carrées de 4 onces, trois fioles de tailles différentes et 2 bouteilles de verre noir ordinaire (probablement bouteilles "à vin" anglaises). Griffenhagen a fait remarquer que les coffres à pharmacie de l'armée de la guerre d'Indépendance américaine n'étaient guère différents de ceux utilisés ultérieurement au cours de ce siècle<sup>12</sup>.

À l'occasion, des membres de l'armée possédaient leur propre coffre à pharmacie.

Ainsi, Sir Frederick Robinson avait un "petit coffre à pharmacie" à vendre<sup>13</sup>. Le contenu des coffres à pharmacie utilisés dans les foyers au début du XIX<sup>e</sup> siècle était un reflet des pratiques médicales de l'époque et il se composait habituellement de 40 à 60 articles ainsi que d'un guide pour la préparation et l'administration des médicaments. Les médicaments brevetés, sauf quelques-uns d'utilisation courante, figuraient rarement dans les coffres à pharmacie<sup>14</sup>. En général, leur usage couvraient une longue période et des articles y étaient ajoutés ou remplacés au fur et à mesure des besoins, de sorte que le contenu originel des spécimens conservés dans les collections privées ou les musées est rarement intact.

D'après l'examen de plusieurs coffres non datés, à l'Academy of Medicine de Toronto, il semble qu'un coffre pouvait contenir un cer-

tain nombre de flacons de tailles différentes. Les flacons, dont l'ouverture pouvait être large ou étroite, étaient généralement carrés ou rectangulaires, en coupe horizontale, avec une ouverture de goulot et un bouchon dépolis (fig. 108). Les autres objets de verre de ces coffres comprenaient des fioles cylindriques, un récipient en forme de gobelet ouvert (pour les onguents) avec un couvercle de fer blanc, un petit pot de verre, des mortiers et des pilons, un doseur et un entonnoir. Toute la verrerie était en verre au plomb incolore.

Les médicaments liquides devaient être conservés dans des bouteilles et des fioles, les onguents dans des petits pots ou flacons à ouverture large et les poudres dans des papiers, quoique, dans certaines conditions, celles-ci devaient être mises dans des contenants de verre ou de céramique. Le cas échéant, les fioles étaient également utilisés pour administrer les médicaments.

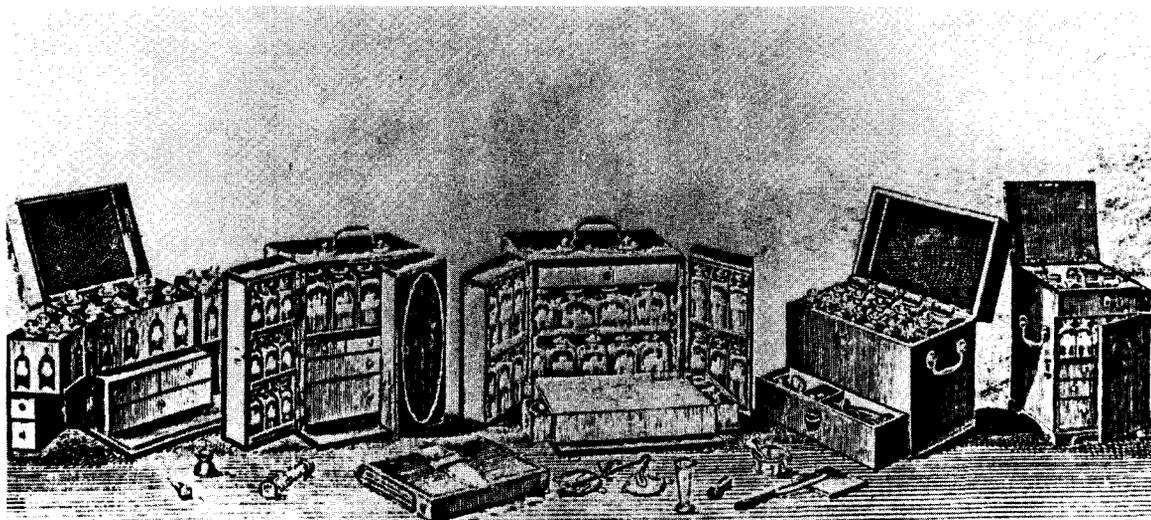
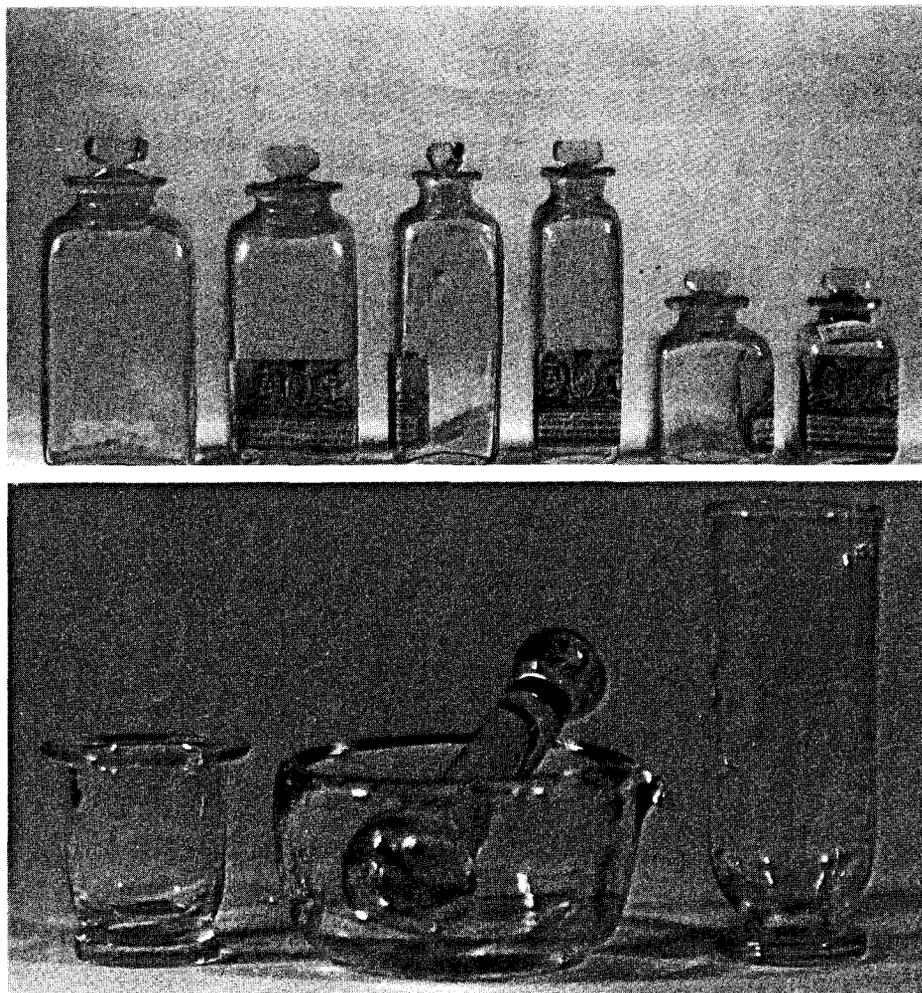
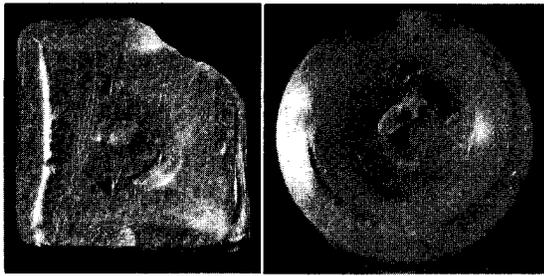


Figure 107. Groupe des coffres à pharmacie destinés à un usage familial. Il semble que les coffres à pharmacie soient devenus plus grands et plus complexes au cours de la période de 1755 à 1820, quoique les bouteilles carrées soient demeurées une constante. "Un grand coffre à pharmacie garni de bouteilles carrées, grandes et petites" était annoncé à New York, en 1759. (Daniel Cox, *New Medical Compendium...*, Gloucester, Angleterre, Longman, Hurst, Rees and Ormes, 1808; pl. 1. Pharmaceutical Society of Great Britain, Londres. Photo: R. Chan)



**Figure 108.** (*En haut*) groupe de bouteilles provenant d'un coffre à pharmacie en bois et illustrant les différentes tailles de flacons utilisés dans un même coffre. Sur les étiquettes, on peut lire des mentions comme "Prepared at the Laboratory of MANDER, WEAVER & MANDER, CHEMISTS, WOLVERHAMPTON". Créée dès 1773, la société prit le nom de Mander, Weaver and Mander en 1818 et poursuivit ses activités sous cette raison sociale jusqu'en 1833. Hauteur des grandes bouteilles: 93 mm, dimensions à la base: 41 mm x 49 mm; hauteur des bouteilles moyennes: 96 mm, dimensions à la base: 27 mm x 34 mm; hauteur des petites bouteilles: 54 mm, dimensions à la base: 19 mm x 32 mm. (*En bas*) dans le même coffre se trouvaient un mortier et un pilon, un doseur et un pot à onguent en verre. Le mortier en forme de coupe, muni d'un bec verseur, a une base taillée et polie; le bout de la poignée du pilon est aussi taillé et poli. Ces deux objets présentent des marques d'usure considérable sur leur surface de pilage. Le doseur et le pot à onguent ont un pied rapporté et une base polie; en outre, le pot présente une lèvre à rebord large permettant d'y fixer un couvercle. Hauteur du mortier: 38 mm, longueur du pilon: 80 mm, hauteur du doseur: 88 mm. (The Museum of the History of Medicine, Academy of Medicine, Toronto. Photo: O. Jones)



**Figure 109.** Plusieurs bouteilles et fioles des coffres à pharmacie examinés avaient une base sommairement dépolie, mais non polie. Ce procédé avait sans doute pour but de produire une surface plate sur un flacon instable et de camoufler une marque de pontil trop saillante. Quelques petites bouteilles portant cette caractéristique ont été découvertes sur des sites militaires et peuvent avoir fait partie des coffres à pharmacie de l'armée ou de particuliers. (A gauche), dimensions à la base: 50 mm x 50 mm; (à droite), diamètre à la base 30 mm. 5G35A4-18. 9G1B23-43. (Photos: R. Chan)

### Contenants à médicaments

La preuve archéologique la plus abondante relative à l'emploi de médicaments par les militaires comporte des fioles unies de verre vert commun, de verre au plomb incolore et de verre vert clair avec une certaine teneur en plomb (désigné ci-après verre au plomb). Les listes de prix<sup>15</sup> de la fin du XVIII<sup>e</sup> et du début du XIX<sup>e</sup> siècle font mention de fioles de verre blanc ou vert d'une capacité d'un à quatre drams, de 1/2, 1, 1 1/2, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12 et 16 onces, avec une ouverture large ou étroite. Les verriers offraient aussi des récipients pharmaceutiques de stockage comme les ronds avec bouchon (de 1/2, 2, 3 onces et plus) et les carrés en verre blanc ou vert de 1/2, 1, 2, 3, 4, 6, 8 et 16 onces, avec ou sans bouchon. En plus des fioles, on a trouvé d'autres bouteilles plus grandes, qui ont probablement été utilisées par les militaires au Canada. Elles sont de couleur vert foncé et leurs dimensions indiquent qu'elles servaient au stockage (fig. 114).

La taille des contenants pharmaceutiques peut constituer un indice de leur usage. Les médicaments administrés en gouttes étaient

contenus dans des fioles d'une once ou moins. Les potions étaient mises dans des fioles de 1 1/2 à 3 onces et elles venaient habituellement en série de 6 flacons, chacun d'eux contenant une dose unique. Les potions et les gouttes étaient généralement ajoutées à un excipient comme de l'eau aromatisée ou de l'alcool. Les mélanges étaient mis dans des fioles de 4, 6 et 8 onces et les juleps dans des fioles de plus de 8 onces. Dans les deux cas, l'excipient était partie intégrante du médicament de sorte que de petites doses pouvaient être prélevées sur la bouteille. Les flacons à large ouverture servaient généralement pour les poudres. Lorsque le médicament était remis au patient, la fiole était bouchée d'un liège et l'étiquette était soit fixée sur celui-ci, soit autour du col (fig. 106)<sup>16</sup>. Ces contenants munis d'ouvertures de goulot et de bouchons dépolis étaient en général destinés à un usage fréquent et à long terme, ce type de bouchon dans ce cas convenant mieux qu'un liège. Ces contenants supposent l'existence d'un coffre à pharmacie ou celle d'un pharmacien ou d'un apothicaire en exercice. Les bouteilles de verre foncé devaient être utilisées pour les substances sensibles à la lumière. Les bouteilles de plus de 16 onces, probablement de verre vert foncé, servaient au stockage.

Les fioles pouvaient être utilisées pour des produits autres que les médicaments traditionnels, c'est-à-dire la conservation des couleurs en poudre pour les peintures et les encres, les épices et probablement quelques produits de toilette. Il est certain que les fioles étaient utilisées pour la conservation des nombreux médicaments brevetés, certaines se distinguant par leur emballage, d'autres par leur forme particulière et d'autres encore par les lettres imprimées en relief dans le verre (fig. 115 et 116). Aucun document n'indique que les médicaments brevetés, sauf les poudres contre la fièvre du Dr James, faisaient partie de l'approvisionnement régulier de l'armée<sup>17</sup>. Les médicaments brevetés semblent avoir été achetés seulement à titre personnel. En 1779-1780, les bouteilles d'amers Stoughton, achetées par les officiers, coûtaient 1s 3d à Halifax, 12s (la bouteille d'une chopine) et £1 4s à New York<sup>18</sup>. Il semble qu'il existait tout un assortiment de tailles. L'un des premiers amers, du nom de Stoughton, remonte au début du XVIII<sup>e</sup> siècle et aurait été vendu dans une bouteille de forme caractéristique, ainsi que le confirme la mention "Stoughton's green" sur les listes de prix de

1794, 1803 et 1815. En 1777, le lieutenant Thymmersley acheta deux bouteilles de gouttes de Maredents<sup>19</sup>. Il n'a pas été possible d'identifier les bouteilles contenant ce produit. Une bouteille cylindrique de tabac à priser contre les céphalées, portant en relief la mention "BY THE/KINGS/PATENT/TRUE/ CEPHALIC/SNUFF" a été mise au jour au fort Saint-Joseph sur un site associé à une cuisine (?) militaire (1804-1814)<sup>20</sup>. Les gouttes de

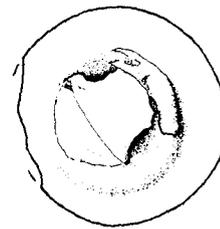
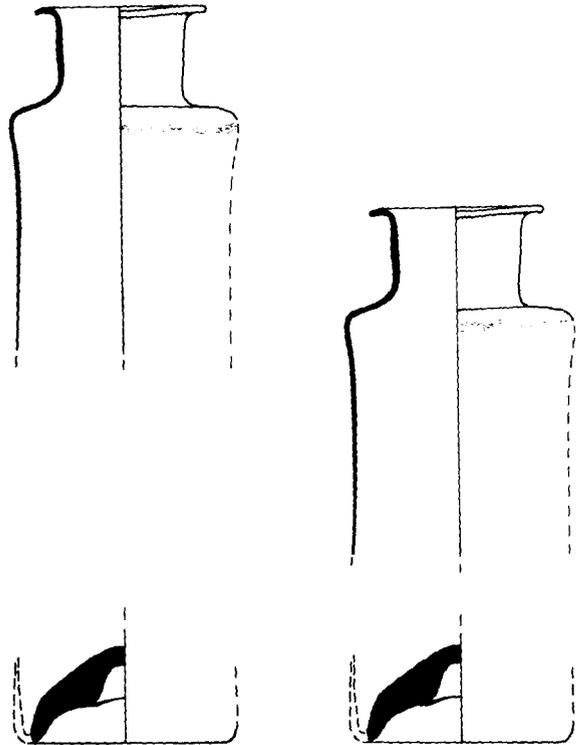
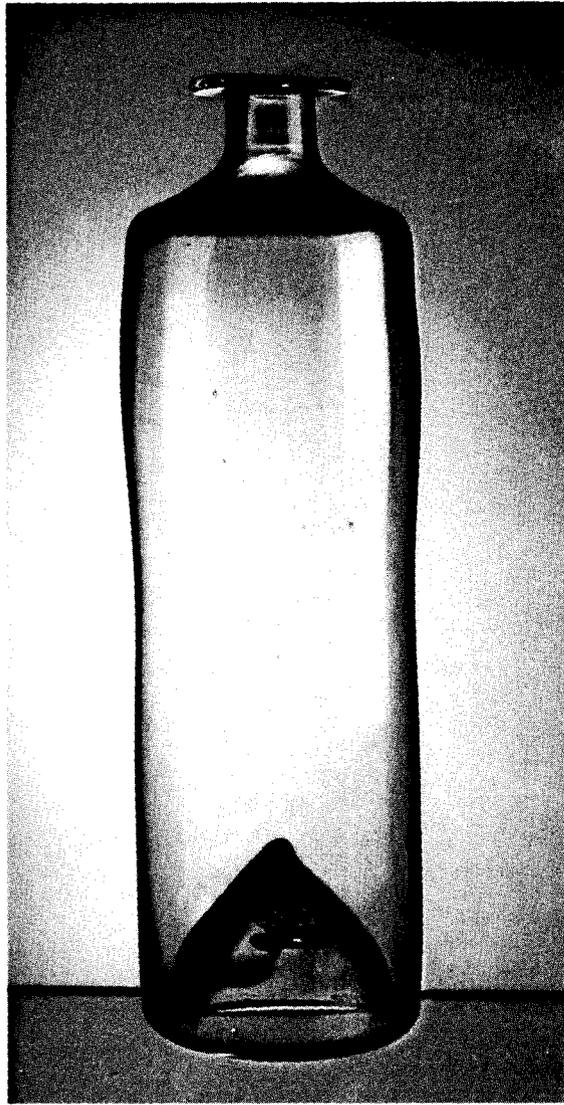
Maredents et le tabac à priser contre les céphalées étaient tous deux des médicaments brevetés, l'un depuis 1764 et l'autre depuis 1773<sup>21</sup>. Le capitaine Andrew Bradt acheta en 1804, lors de son passage à Amherstburg, deux bouteilles d'essence de menthe poivrée, et deux autres en 1805 pour 4s chacune<sup>22</sup>. Plusieurs fioles d'essence de menthe poivrée (fig. 116) ont été trouvées sur des sites militaires remontant à l'époque des années 1790<sup>23</sup>.



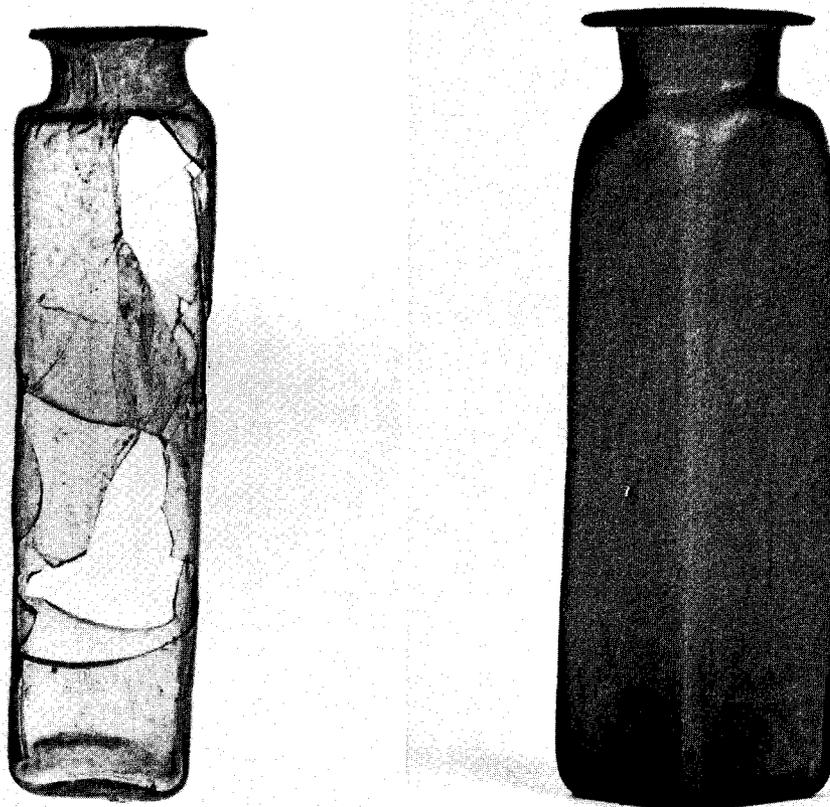
**Figure 110.** Trousse médicale qui aurait été utilisée par le Dr Solomon Drowne, membre de l'armée américaine pendant la guerre d'Indépendance. Les fioles de verre sont caractéristiques de cette période. (Courtoisie Armed Forces Medical Museum, Armed Forces Institute of Pathology, Washington, D.C., n° de négatif 47389)



**Figure 111.** Les fioles cylindriques soufflées à l'air libre présentent un corps irrégulier, un col court et étroit et une lèvre à rebord large. La forme de le cul a évolué avec le temps. Le diamètre de la base n'est pas un indice de capacité, étant donné que la taille peut varier soit par l'élargissement soit par l'allongement du corps. (A gauche) les flacons de verre vert commun avec un cul conique ont été produits au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle et sont caractéristiques de la période de la guerre de Sept Ans. Hauteur: 103 mm, diamètre à la base: 29 mm, capacité à ras bord: 57 ml (env. 2 onces, mesure à vin). 18G1N60-2. (Au centre) les fioles de verre vert (à plomb et sans plomb), avec une base épaisse mais un cul peu profond, presque plat, ont fait leur apparition pendant la période de la guerre d'Indépendance américaine et ont persisté pendant tout le XIX<sup>e</sup> siècle. Ces objets en verre à plomb incolore étaient produits pendant la période de la guerre de 1812. Hauteur: 88 mm, diamètre à la base: 17,5 mm, capacité à ras bord: 14 ml (env. 1/2 once, mesure à vin). (Collection privée) (A droite) les fioles de verre vert ou incolore avec un cul de forme sphérique étaient en usage pendant le premier quart du XIX<sup>e</sup> siècle. Hauteur: 125 mm, diamètre à la base: 40 mm, capacité à ras bord: 119 ml (env. 4 onces, mesure à vin). 6G1A16-4. (Photo: R. Chan)



**Figure 112.** (A gauche), cette fiole de capacité supérieure à celle de la plupart des spécimens archéologiques a un cul en forme de mamelon, caractéristique des fioles en usage pendant la guerre de Sept Ans et particulièrement pendant la guerre d'Indépendance américaine. Elles existent en verre à plomb incolore et vert et en verre vert ordinaire et peuvent avoir une ouverture étroite ou large. Hauteur: 199 mm, diamètre à la base: 60 mm; capacité jusqu'à la base du col: 455 ml (env. 15 onces, mesure à vin). (Courtoisie Royal Ontario Museum, Toronto, Canada). (A droite) les marques d'usure sur l'épaule de cette fiole laissent présumer qu'elle a dû être gardée dans un coffre. La hauteur a été estimée en fonction d'une capacité de 177 ml et de 118 ml (6 et 8 onces, mesure à vin). Hauteur: 152 mm, 110 mm; diamètre à la base: 46 mm. 17L23G7-11. (Dessin: D. Kappler)



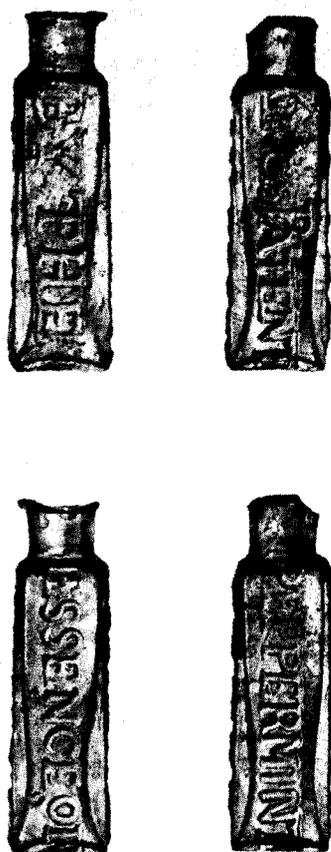
**Figure 113.** Une base à faible enfoncement, un corps allongé, une grande ouverture et une lèvre à rebord large, telles sont les caractéristiques des fioles carrées, soufflées au moule en creux. Elles ont été fabriquées, semble-t-il, pendant toute la période de 1755 à 1820 tant en verre au plomb incolore et vert qu'en verre commun vert et ambre. Des fioles semblables, façonnées dans un moule en deux parties avec une marque de moule en diagonale à la base, ont également été produites pendant toute cette période, mais en plus petite quantité. (A gauche) verre au plomb incolore. Hauteur: 163 mm, dimensions à la base: 41 mm x 41 mm, capacité estimée: 177 ml (6 onces, mesure à vin). 17L23G7-10. (Photo: R. Chan) (A droite) verre bleu-vert. Hauteur: 147 mm; dimensions à la base: 38 mm x 38 mm; capacité à ras bord: 162 ml (approximativement 5 onces 1/2, mesure à vin). (Ministère des Affaires culturelles, Direction régionale de Québec, secteur Place-Royale)



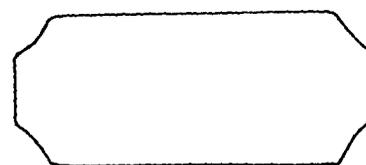
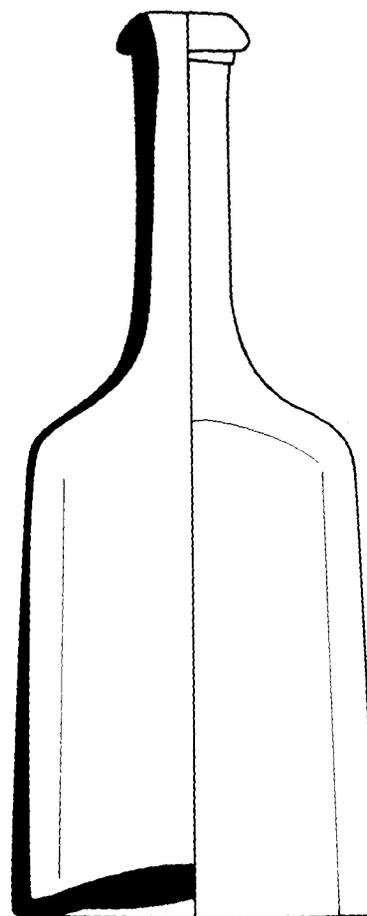
**Figure 114.** (A gauche) cette grosse bouteille de verre vert foncé ressemble à une jarre pour stocker des produits pharmaceutiques, et c'est probablement à cet usage qu'elle servait dans l'armée. Les spécimens mis au jour jusqu'à maintenant et pouvant être restaurés ont une extrémité de bouteille "à vin", qui permet de les dater, une base à faible enfoncement et un cachet portant les initiales GR. Ils remontent à la fin du XVIII<sup>e</sup> et au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Hauteur: 275 mm; diamètre à la base: 111 mm; capacité estimée: 2010 ml (approximativement 2 pintes, mesure à vin ou à bière). Un exemple de taille plus trapue (253 mm) au Nova Scotia Museum d'Halifax contient 1858 ml. 6GIL22-10. (Photo: R. Chan) (A droite) les lettres GR inscrites sur ces sceaux sont parfois accompagnées d'une grosse flèche ou couronne. Les marques de ce genre, que l'on retrouve sur les articles militaires comme les pièces d'artillerie, les armes à feu et les boutons, indiquent la propriété officielle de l'armée britannique. Étant donné que les médicaments représentent à peu près la seule sorte de produits fournis par l'armée et pouvant être stockés dans des contenants de verre de cette taille, il y a tout lieu de conclure que ces bouteilles étaient probablement utilisées à cette fin. 9G9G1-47. (Nova Scotia Museum, Halifax. Photo: G. Lupien)



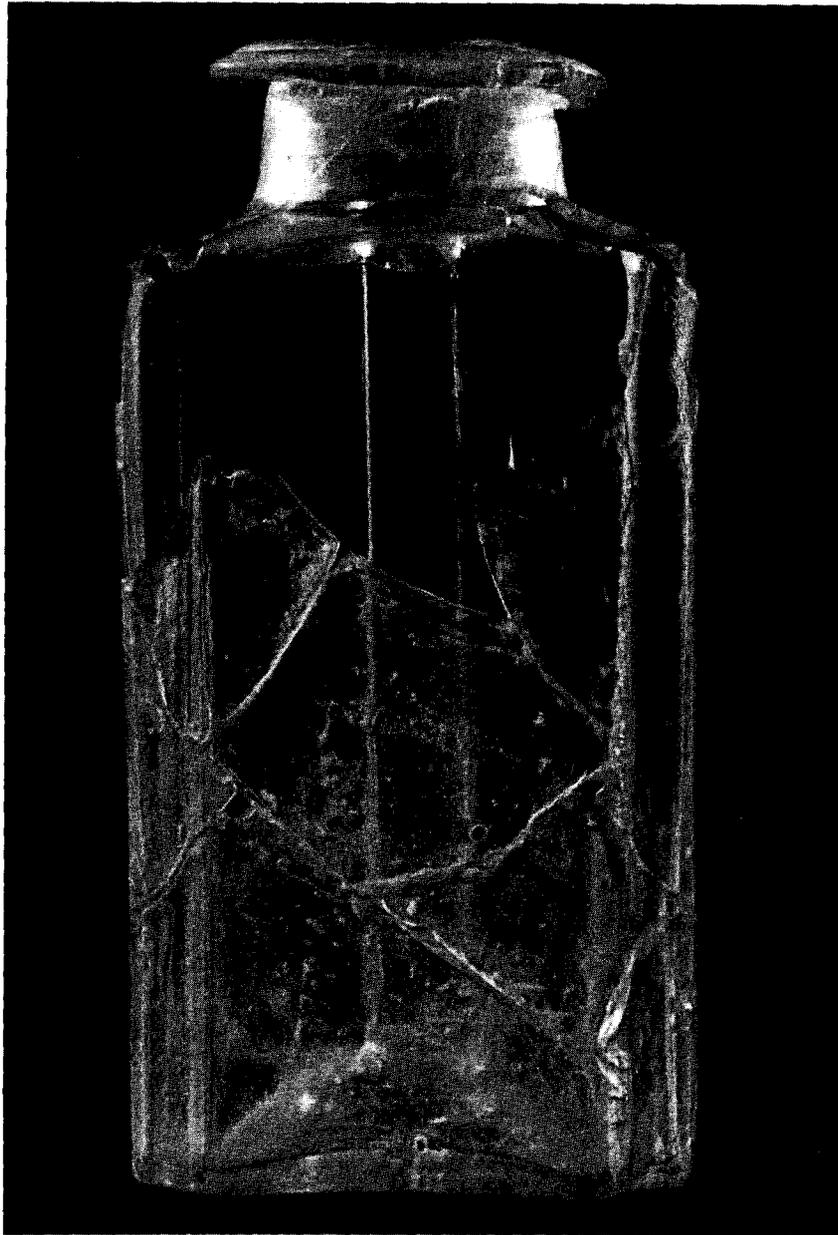
**Figure 115.** Robert Turlington inventa son élixir de longue vie (*Balsam of Life*) en 1744 et, après plusieurs tentatives pour vendre son produit dans une bouteille de forme particulière, il arrêta son choix en 1754 sur ce type de flacon. Ce modèle de base, mises à part quelques modifications, était encore produit au XX<sup>e</sup> siècle. Les spécimens datant d'avant 1820 sont de verre au plomb incolore soufflé dans un moule en deux parties et ils portent une lèvre à rebord large, uni et replié vers l'intérieur (après 1800) et une marque de pontil. Vers 1850, la forme du corps est plus nettement définie, la mention rédigée plus simplement et le verre d'un vert plus clair. Ces deux exemplaires particuliers provenant de Rocky Mountain House en Alberta datent de la fin du XVIII<sup>e</sup> et du début du XIX<sup>e</sup> siècles. Des fragments de bouteilles de *Balsam of Life* de Turlington ont été trouvés aux forts Lennox et Saint-Joseph. Aucun exemplaire datant de la période de la guerre de Sept Ans n'a été découvert sur les sites militaires. Hauteur approximative: 63 mm. 16R3F3-5. (Photos: R. Chan)



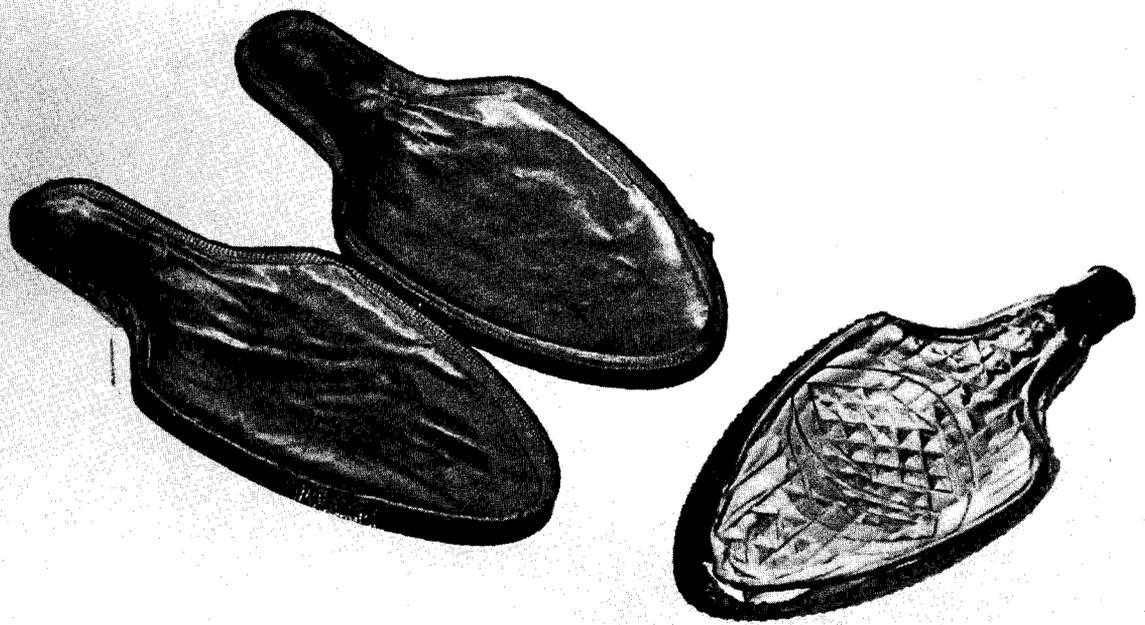
**Figure 116.** L'essence de menthe poivrée a été brevetée par John Juniper en 1762. Cette fiole particulière (dont les quatre faces sont illustrées) était produite au moins dès 1790 et continua de l'être jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les spécimens datant de la période de la guerre de 1812 sont de verre au plomb incolore soufflé dans un moule en deux parties; ils ont une lèvre à rebord large, uni ou replié à l'intérieur, et des marques de pontil. L'essence de menthe poivrée servait à soulager les gaz intestinaux et, tout comme le *Balsam of Life* de Turlington, elle était un remède en vogue non seulement auprès des marchands de fourrures mais aussi des militaires et des civils – ces deux produits représentent des achats effectués par les militaires à titre personnel. Hauteur: 73,5 mm; capacité: 16 ml. (Photo: G. Vandervlugt)



**Figure 117.** Ce type de bouteille conviendrait pour de l'eau parfumée. Un spécimen portant la mention imprimée en relief WARREN PERFUMER MARYBONN STREET LONDON remonte aux environs de 1763 à 1790. Une bouteille semblable provenant d'un site de 1760 à 1770 au fort Michillimakinac contient de 3 à 3 onces 1/2. Cette forme semble avoir persisté au moins jusqu'à la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. (Dessin: D. Kappler)



**Figure 118.** Bouteille rectangulaire en verre au plomb vert pâle ou jaune avec des coins concaves chanfreinés, une lèvre à rebord large, replié vers l'intérieur et une grande ouverture. De nombreux exemplaires de ce type de bouteille ont été récupérés au fort Beauséjour/Cumberland et au fort Ligonier. Apparemment, elles auraient contenu des substances sèches en poudre, comme des épices, des médicaments ou des produits de toilette (fig. 74). Cet exemple provient d'un site de 1780-1785 au parc de l'Artillerie à Québec. Hauteur estimée: 118 mm; dimensions à la base: 62 mm x 49 mm. 18G1N58-2. (Photo: R. Chan)



**Figure 119.** Les flacons de sels volatils achetés par le capitaine McDonald, le colonel Johnson et le capitaine Naires à Halifax, en 1778-1780 peuvent avoir ressemblé à cette petite bouteille en forme de flasque en verre taillé. "D'élégants flacons de sels volatils avec étuis" étaient annoncés à Halifax, en 1784. Dans certains cas, il est difficile d'établir une distinction entre les bouteilles destinées aux sels volatils et celles destinées simplement aux parfums. Aucun spécimen archéologique de bouteilles autant décorées n'a encore été repéré. Certains fragments de cols de petites bouteilles à sels volatils, décorés par incision, moulage et application de couleurs, ont été découverts au fort Beauséjour/Cumberland, au parc de l'Artillerie et à Signal Hill. La bouteille de verre taillé porte un capuchon d'argent. L'étui est de cuir rouge, doublé de satin de teinte ivoire. Dimensions maximales: 125 mm x 55 mm. (Northampton Museums and Art Gallery)

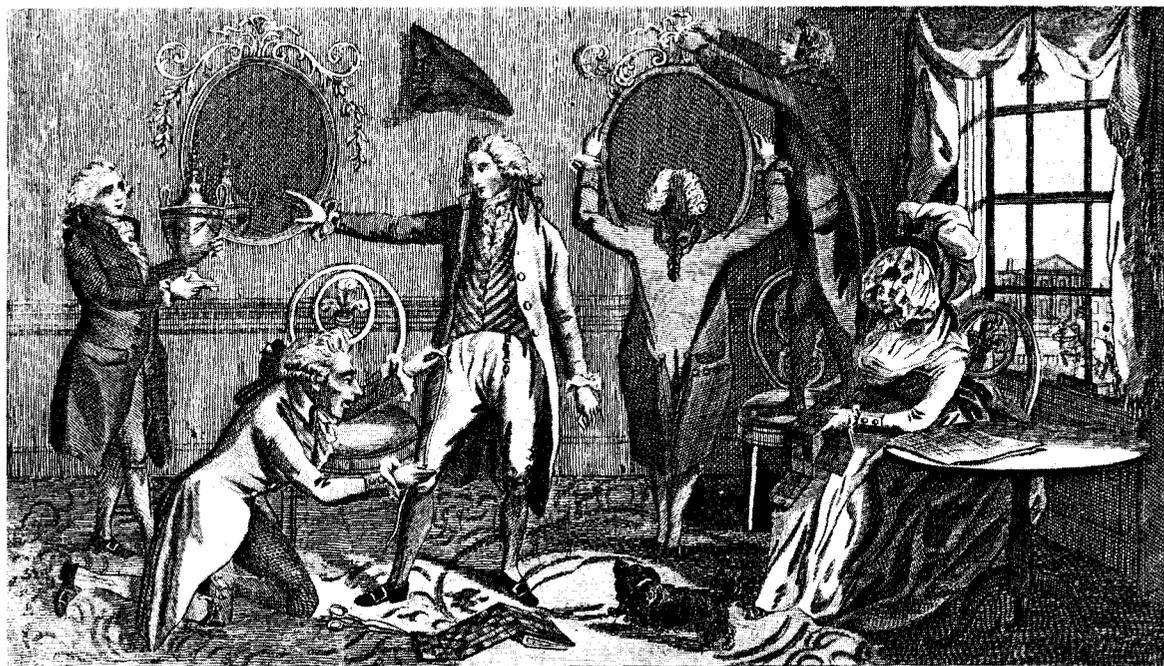
## Contenants pour produits de toilette

Parmi les produits pour l'hygiène et les soins personnels figuraient également les eaux parfumées, les sels anglais ainsi que les poudres pour les cheveux et les dents. Les eaux parfumées servaient à soigner, rafraîchir la peau, parfumer l'air et l'haleine. L'essence de bergamote et la lavande étaient les deux parfums préférés de l'époque. Les sels anglais étaient une substance volatile aromatique irritante, généralement à base d'ammonium, utilisée dans les cas d'évanouissement et de maux de tête<sup>24</sup>. Le lieutenant Wallace du *Raleigh* acheta 21 livres de poudre pour les cheveux, un bâton de pommade, une bouteille de poudre à dent, une bouteille d'essence de lavande et une boule de savon. Le major Batt acheta, en juin 1780, à Halifax, une bouteille d'essence de bergamote<sup>25</sup>. La bouteille d'eau de fleur d'oranger du major général Brock peut aussi bien avoir été utilisée comme parfum de toilette que comme aromate dans les boissons (voir "Le Boire").

## Miroirs

Perdu hier matin, à la caserne du général Mathews, ou à proximité, un petit miroir ovale à deux faces, dans un étui en peau de chagrin noir.<sup>26</sup> [Traduction]

Le miroir est un article de toilette indispensable. Il en existait probablement quatre types: la psyché, (grande glace mobile montée sur un châssis à pivots grâce auxquels on peut l'incliner à volonté et se regarder en pied), le miroir adaptable à la coiffeuse, le miroir fixé au mur et le miroir à main (fig. 120-123). Le cadre s'harmonisait avec le style des meubles de la période et il se simplifia dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle. De nombreux documents citent le cas d'officiers ayant acheté et vendu des miroirs pendant leur séjour au Canada. Le brigadier général Bouquet possédait, au moment de sa mort en 1765, un coffre muni de deux miroirs. Saumarez acheta, entre 1776 et 1783, cinq miroirs dont le prix allait de 2s pour un petit miroir à £1 4s, pour un miroir entouré d'un cadre doré. En 1816, Sir Frederick Robinson vendait quatre miroirs adaptables à une table de toilette<sup>27</sup>.

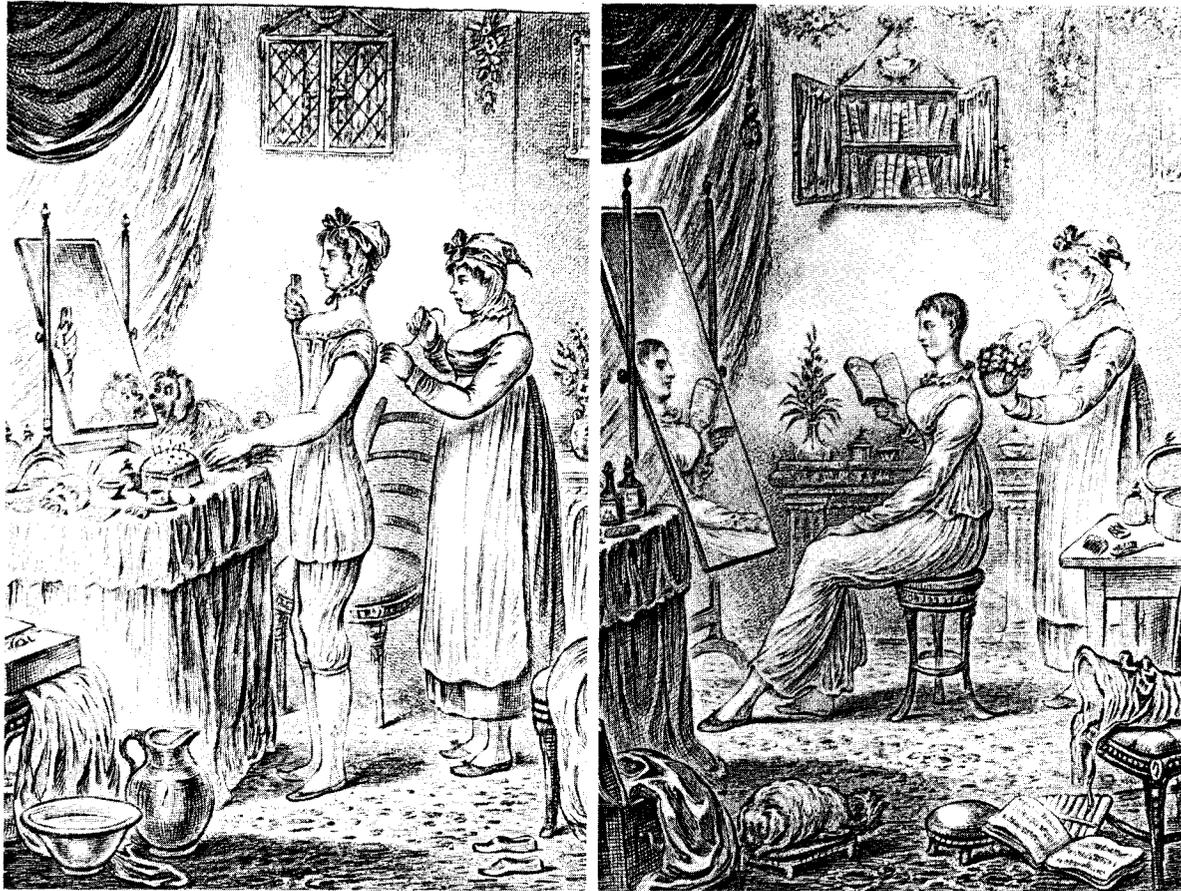


*FREDERICK elegantly furnishing a large House.*

**Figure 120.** Gravure de 1786 environ illustrant deux miroirs ovales fixés à un mur. (Courtoisie Print Collection, Lewis Walpole Library, Yale University)



**Figure 121.** George Cruikshank a représenté des dandys en train de se parer devant des miroirs à main et des miroirs de table de toilette dans *Dandies Dressing*, publié en 1818. À remarquer les deux tiroirs sous le miroir de la table. (Trustees of the British Museum)



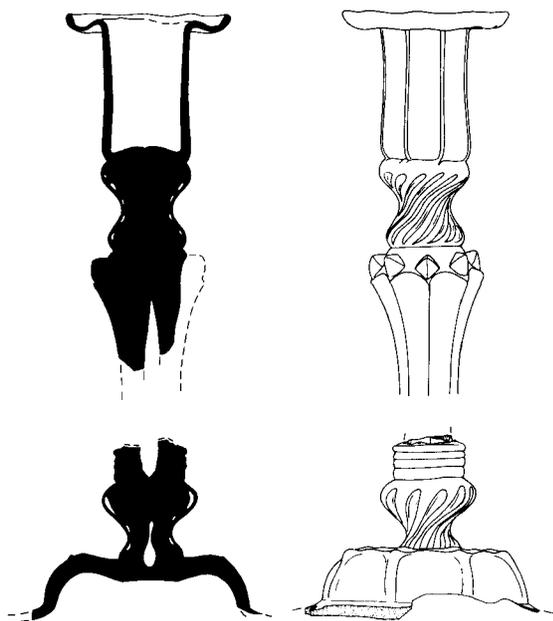
**Figure 122.** La série de gravures de James Gillray intitulée *Progress of the Toilet* (1810) montre un miroir de table de toilette (à gauche) et une psyché (à droite) du même style. (James Gillray, *The Works of James Gillray...*, Londres, Henry G. Bohn 1847, pl. 570 et 571. (Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa. Photos: R. Chan)



Figure 123. Sur cette gravure (1802) un dandy se pare devant un miroir de table de toilette tapissée. (James Gillray, *The Works of James Gillray...*, Londres, Henry G. Bohn, 1847, pl. 512. (Musée des beaux-arts du Canada, Ottawa. Photo: R. Chan)

## L'ÉCLAIRAGE

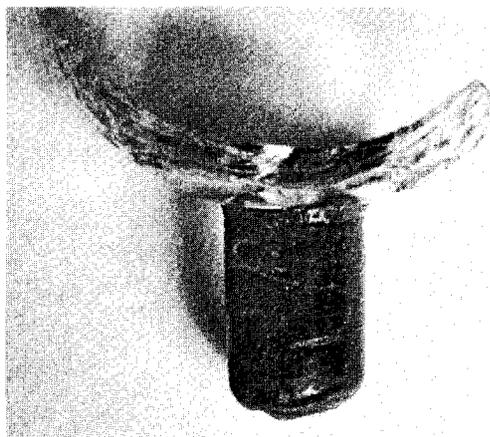
Il n'existe pratiquement pas d'artefacts et guère plus de documents pour confirmer l'emploi d'articles d'éclairage par le personnel militaire. L'armée fournissait des chandeliers et des chandelles pour les casernes des soldats et des officiers ainsi que pour la salle des gardes. Nul doute que ces supports étaient en métal. Les officiers pouvaient compléter ces fournitures en achetant des chandelles et des chandeliers supplémentaires ou de meilleure qualité, ou en achetant des lampes à combustible<sup>1</sup>.



**Figure 124.** La tige des chandeliers de verre au plomb reflète le style et la décoration de l'époque. Le style de cet exemplaire, mis au jour à la forteresse de Louisbourg, remonte à environ 1735-1750 avec son pied en forme de dôme, sa tige moulée en forme de piédestal, ses boutons et ses collets. Le pied et le socle sont décorés de côtes soufflées au moule-ébauche à motif, les boutons de fils d'air torsadés. Hauteur estimée: 215 mm. 2L18D2-3. (Dessin: D. Kappler)

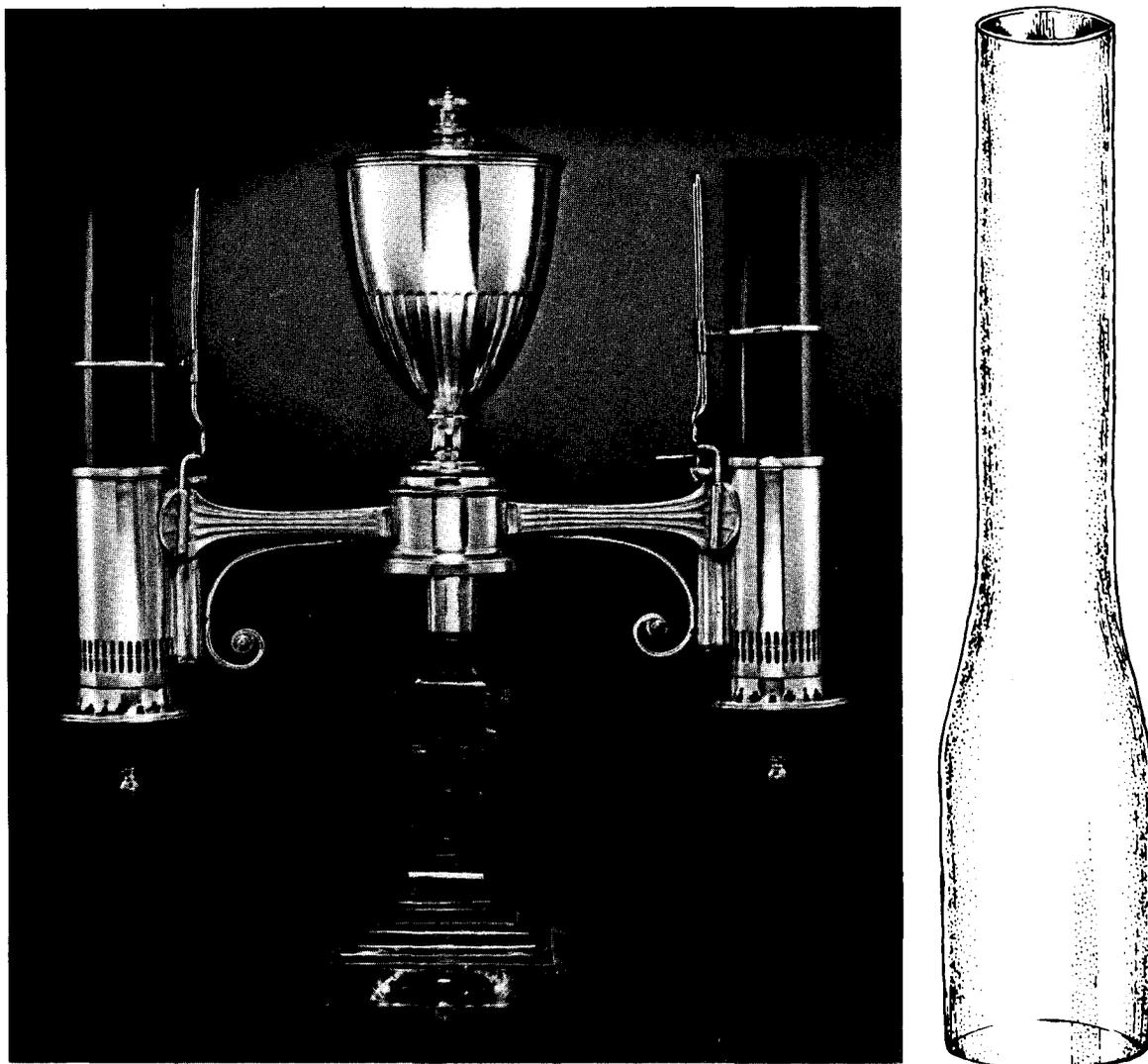
Les chandelles étaient généralement placées dans des supports comme les bougeoirs, les candélabres (fig. 124), les appliques et les lanternes dont la plupart étaient de métal; toutefois, il en existait aussi en verre et en céramique<sup>2</sup>. Pour protéger la flamme, on plaçait des globes de verre (fig. 127).

Pendant toute cette période, on a utilisé des lampes fonctionnant au combustible solide ou liquide. Les seules lampes de verre étaient des lampes à mèche verticale qui brûlaient un combustible liquide comme l'huile de baleine. Elles comportaient un réservoir à combustible fermé et une ouverture sur le dessus pour un brûleur. Elles pouvaient être couvertes d'un abat-jour, d'une cheminée ou capuchon de verre pour protéger la flamme<sup>3</sup>. Au moins deux fragments de réservoir de lampes à patte (fig. 125) ont été découverts au fort Beauséjour/Cumberland. Le major général Balfour

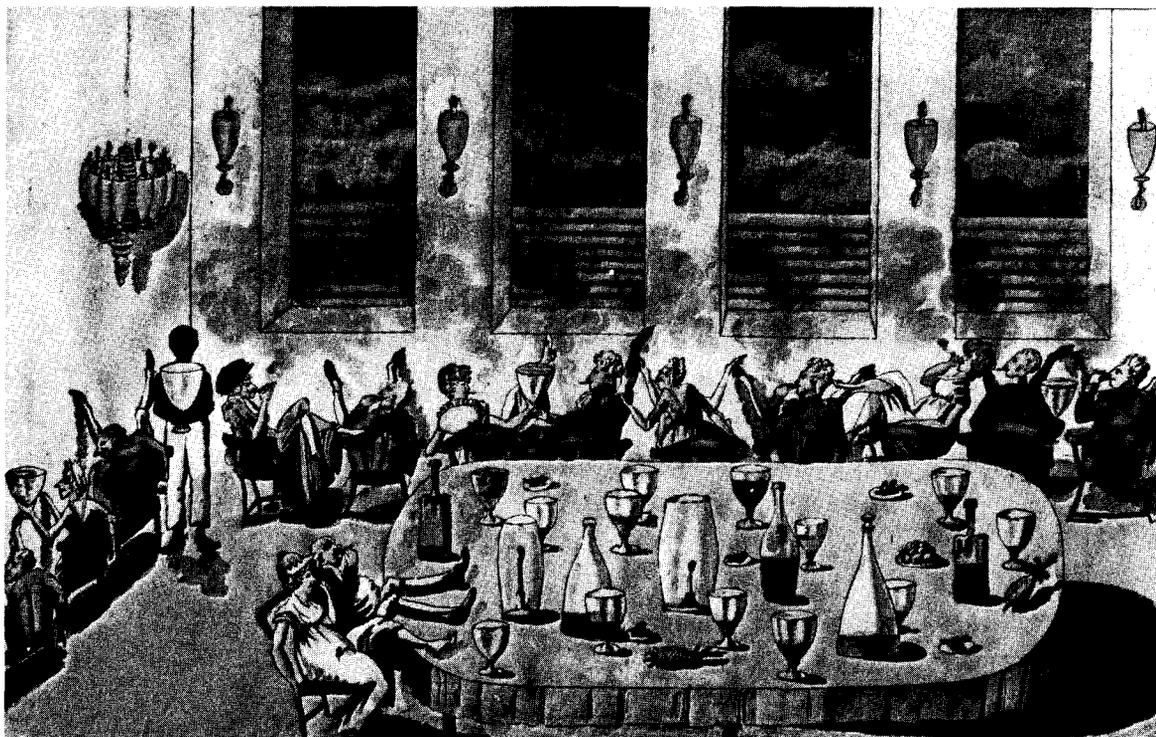


**Figure 125.** La lampe de verre à patte se compose d'un réservoir et, à la base, d'un prolongement ou d'une patte qui nécessite un support, comme un chandelier. Ces lampes ont probablement servi à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le réservoir de cet exemplaire était probablement globulaire; il est décoré de losanges selon le procédé du moule-ébauche à motif. 3L11E2. (Photo: A. Smith)

possédait un quinquet double et des cheminées de verre de rechange<sup>4</sup>. Une partie intégrante de ce type de lampe, breveté en Angleterre en 1784, était une cheminée de verre. Au début, celui-ci avait l'aspect d'un cylindre droit, mais avec l'évolution du style, la cheminée se resserra partiellement vers le haut (fig. 126)<sup>5</sup>.



**Figure 126.** (À gauche), quinquet double en argent ayant appartenu à George Washington et remontant à 1792; le quinquet a une base en verre et des cheminées cylindriques de verre bleu (Smithsonian Institution, photo n° 81-525); (à droite) cheminée de verre d'un quinquet de forme cintrée (Dessin: S. Laurie-Bourque)



**Figure 127.** La gravure *Segar Smoking Society in Jamaica* de l'enseigne Abraham James, 1802, montre les abat-jour des chandeliers placés sur la table ou ceux des appliques murales qui étaient utilisés à l'époque. (Barbados Museum and Historical Society)



**Figure 128.** Les bouteilles de tabac à priser (fig. 129) se caractérisent en général par une lèvre à rebord large, un col rudimentaire, des épaules tombantes et un corps carré. La majorité des exemplaires illustrés dans les documents relatifs aux collections de bouteilles datent du XIX<sup>e</sup> siècle. Toutefois, certaines bouteilles remontant à la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle sont d'une confection qui se rapproche beaucoup des derniers exemplaires et nous présumons qu'elles étaient des bouteilles de tabac à priser. Des spécimens de verre commun vert et bleu-vert ont été mis au jour sur des sites de la guerre de Sept Ans, à Louisbourg. Celui-ci, de verre vert, provient d'un site civil d'environ 1755-1810 à la Place Royale de Québec. Hauteur: 121 mm; dimension à la base: 55 mm x 55 mm; capacité à ras bord: 265 ml. (Ministère des Affaires culturelles, Direction régionale de Québec, secteur Place-Royale)



**Figure 129.** Bouteille de verre vert foncé pour le tabac à priser, remontant à la fin du XVIII<sup>e</sup> ou au début du XIX<sup>e</sup> siècle, et provenant du parc de l'Artillerie à Québec. Hauteur: 130 mm; dimensions à la base: 69 mm x 69 mm; capacité à ras bord: 410 ml. 18G1A57-5. (Photo: G. Lupien)

## ACTIVITÉS DIVERSES

En plus du boire, du manger et de l'entretien personnel, il existait plusieurs autres activités auxquelles sont reliés les artefacts de verre; elles consistaient à priser, écrire et mesurer le temps, d'où l'existence de tabatières, d'encriers, de breloques et de sabliers.

### Tabatières

Le tabac à priser est fait de feuilles de tabac râpées ou broyées, souvent parfumées et aromatisées de parfums, d'huiles, d'épices et d'herbes. Pendant le XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les hommes et les femmes du "beau monde" avaient l'habitude de prendre une pincée de tabac à priser soit pour le simple plaisir, soit pour des raisons médicales. Il y avait sur le marché une variété considérable de préparations commerciales de tabac à priser, vendues à la livre ou au flacon<sup>1</sup>. En 1781-1782, près de Newcastle sur le Tyne, une manufacture fabriquait des flacons carrés de tabac à priser de 7 et 14 onces, et de 8 et 16 onces, ce qui laisse croire que l'on avait adopté pour ces produits une forme spéciale de bouteille correspondant soit à celle illustrée à la figure 129 soit peut-être à la bouteille vert foncé en forme d'octogone aplati et à large ouverture, illustrée à la figure 69. En 1758, le tabac à priser écossais coûtait de 2s 6d à 3s la livre à Annapolis Royal, tandis que l'année suivante, à Montmorency, il coûtait de 2s à 3s la bouteille d'une livre<sup>3</sup>.

### Encriers et breloques

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'encre se vendait en poudre pour être mélangée avec de l'eau. L'encre embouteillée dans le commerce, à l'état sec ou liquide, peut avoir été introduite sur le marché avant la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>4</sup>, mais les contenants n'ont pas été identifiés. Il est possible que l'encre ait été mise dans des

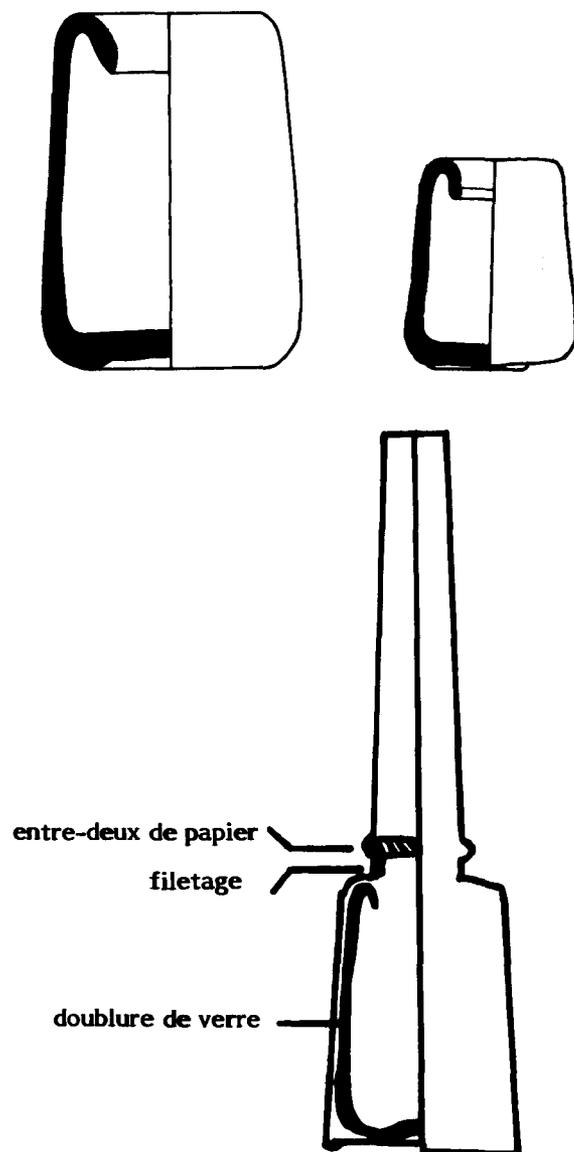
fioles (fig. 110-113). Les encriers fabriqués de matières diverses – bois, cuivre, cuir, étain, écaille, céramique et verre – servaient de contenants aux préparations d'encre liquide. À l'occasion, ce genre de récipient est mis au jour sur les sites militaires.

Il est rare que les annales militaires fassent mention d'objets de verre pour écrire. Lors d'une demande de rançon en 1757, pour la prise en otage d'un maître charpentier, "une demande rédigée en français et en anglais fut déposée dans une boîte de fer blanc avec deux plumes et un encrier"<sup>5</sup>. En janvier 1758, Thomas Hancock avait inclus dans son envoi au fort Cumberland les fournitures suivantes: "2 rames de bon papier, 6 grands encriers avec pose-plume, 1 livre de cire à cacheter, une boîte de pain à cacheter, 1 douzaine d'enveloppes d'encre en poudre"<sup>6</sup>. En 1779, à Halifax, le major Boyd acheta un canif et un encrier pour la somme de 4s 6d et le général Maclean acheta une bouteille d'encre pour 1s 6d. En 1780, Saumarez acheta un encrier<sup>7</sup>.

### Sabliers

Le sablier qui servait à mesurer le temps était constitué de deux ampoules de verre en forme de larme, abouchées verticalement, l'ampoule supérieure étant remplie de sable qui coule doucement dans l'ampoule inférieure. Le sablier était posé à la verticale sur un support généralement en bois (fig. 133). Une membrane perforée était placée entre les ampoules et le point de jonction scellé avec une cire ou un enduit était retenu par une attache. À partir de 1725 environ, une boule de cuivre perforée fut introduite entre les cols, les deux lèvres de verre étant réunies par fusion. Aucun spécimen archéologique ne porte de traces de ce procédé de fusion. À la fin du siècle, le sablier était soufflé tout d'une pièce<sup>8</sup>.

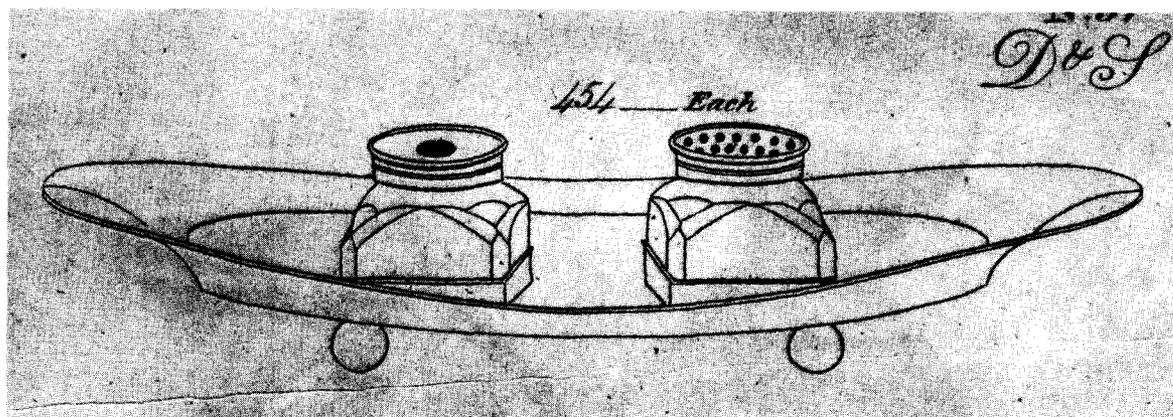
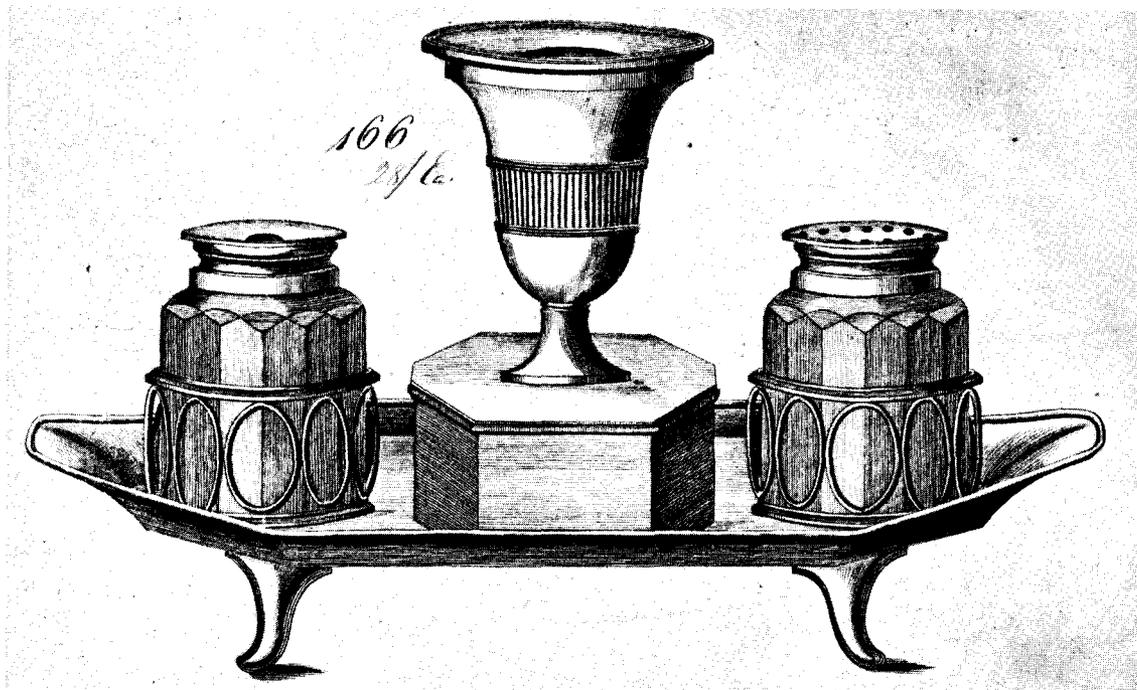
Les sabliers étaient de tailles différentes et servaient à mesurer différents laps de temps. Ainsi, une réclame parue dans un



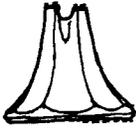
**Figure 130.** (*En haut*), la lèvre renversée caractérise les encriers, sans aucun doute pour empêcher le contenu de se répandre. Cet exemplaire en verre à bouteille, avec un corps soufflé à l'air libre et de forme amincie, servait de doublure à l'intérieur d'un encrier portatif. Hauteurs: 48 mm, 28 mm. 18G1G18-4; 2E19D5-34. (Dessins: D. Kappler et J. Moussette). (*En bas*), un exemplaire "encastré dans un manchon de cuivre avec, sur le dessus, une ouverture fileté a été trouvé au fort Stanwix, N.Y. (1758-1781). Un cylindre de cuivre était vissé sur le manchon, et il y avait un entre-deux de papier épais ou de carton dans un anneau de scellement juste au-dessus du col pour que l'ouverture soit bien fermée. [...] À l'intérieur se trouvaient une broche de cuivre et un goujon en bois partiellement creux qui peut avoir servi d'étui à broches ou de bouchon." (U.S. National Park Service)

journal de Boston, en 1760, annonce des sabliers en verre d'une heure, d'une demi-heure, d'une minute et d'un quart de minute<sup>9</sup>. Toutefois, la durée d'écoulement du sable ne dépend pas de la taille réelle du sablier, mais

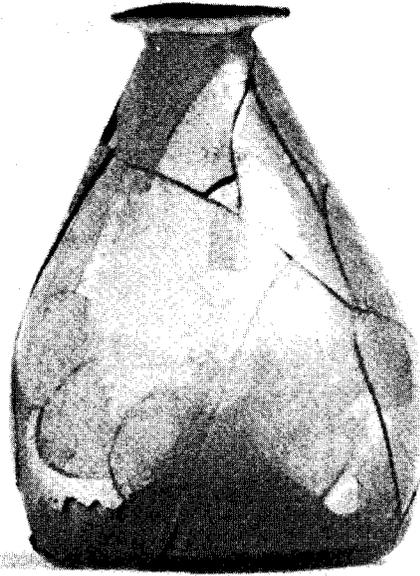
de la dimension de l'orifice entre les ampoules et de celle des grains de sable<sup>10</sup>. Bien que le sablier ait probablement été un article courant, seuls quelques spécimens ont pu être mis au jour sur les sites militaires du XVIII<sup>e</sup> siècle.



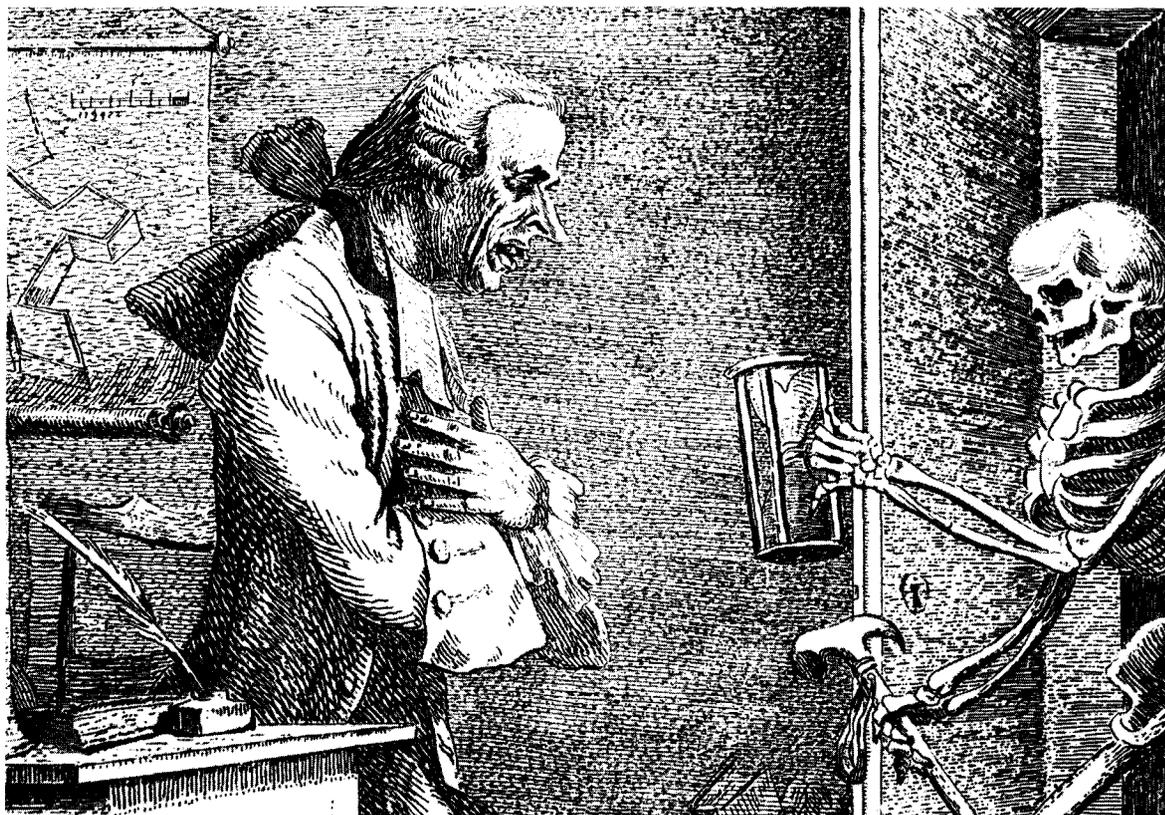
**Figure 131.** En 1763, les journaux de Boston annonçaient "des plateaux à encriers de verre de forme ronde et carrée pour le même usage". Ces illustrations d'un catalogue du début du XIX<sup>e</sup> siècle présentent des plateaux garnis de flacons pour l'encre (*en haut*) et le sable (*en bas*). Le verre semble entièrement taillé; le col devait être dépoli pour qu'il soit possible d'y adapter le couvercle de métal. (Courtoisie Essex Institute, Salem, Mass.)



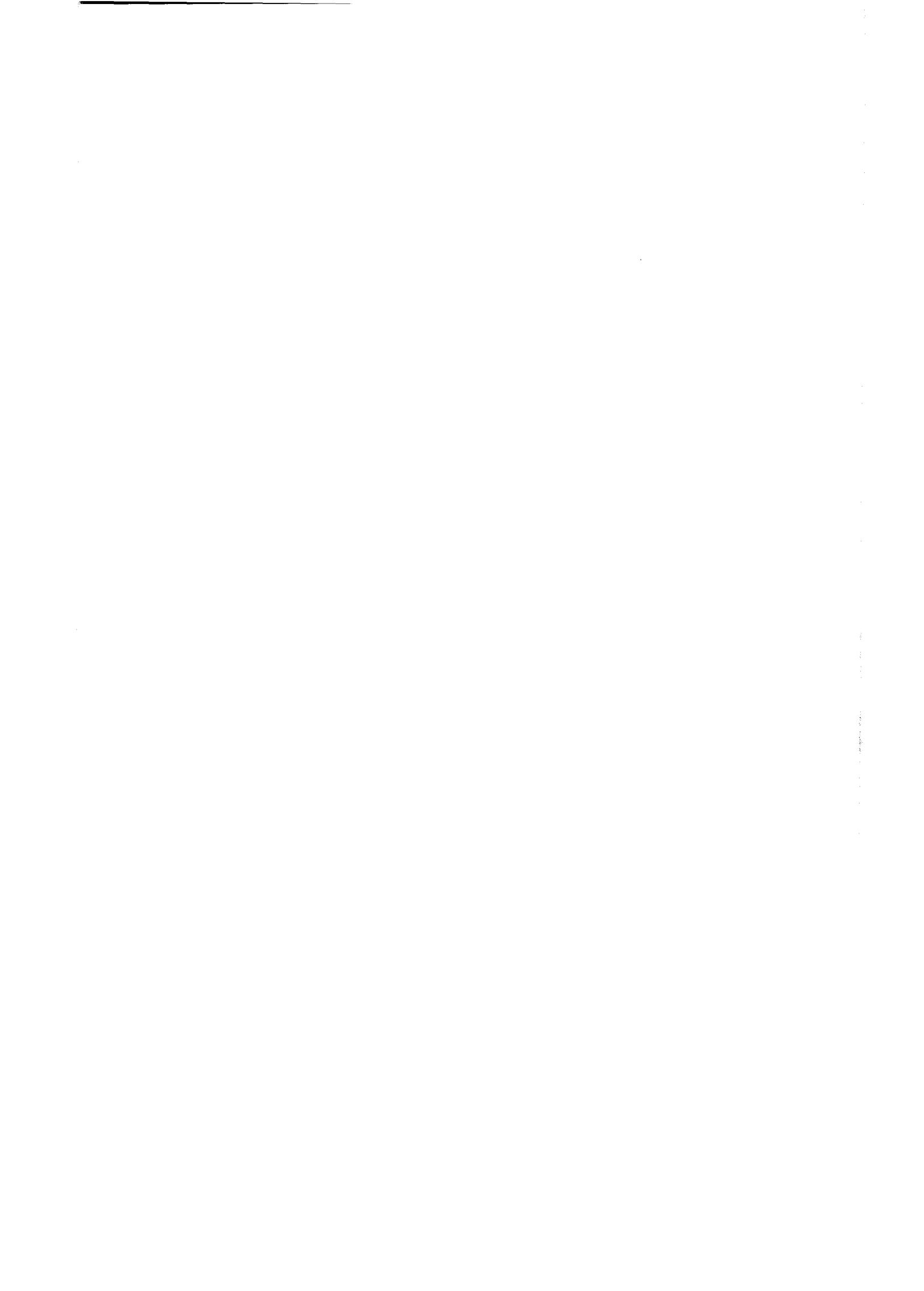
**Figure 132.** Sceau de verre ambré trouvé parmi d'autres objets au fort Coteau-du-Lac. Il était fort à la mode de suspendre à une chaîne de montre un grand nombre de sceaux, de clés et de breloques. Le capitaine Alexander McDonald acheta en 1778 un sceau, et, en 1781, une chaîne et des breloques. Le colonel Bruce égara "une montre en or uni [...] une chaîne de métal commun avec une clé de montre en or ainsi qu'une clé de cantine". Le sceau tout en étant surtout décoratif pouvait également servir à imprimer une marque personnelle sur la cire à cacheter des lettres. 9G5B3-59. (Dessin: J. Moussette)



**Figure 133.** Partie d'un sablier trouvé sur un site de 1758-1768, à Louisbourg. Le verre soufflé à l'air libre et de teinte vert clair présente un cul conique et une lèvre à rebord large. L'absence d'épaule est caractéristique. Hauteur: 76 mm. 4L56B3-1. (Photo: O. Jones)



**Figure 134.** Détail de la gravure *Sterne and Death* de Thomas Patch, 1768. Un encrier de forme carrée avec une plume d'oie est posé sur la table. Le squelette, qui représente la mort, tient à la main un sablier. (George Paston, *Social Caricature in the Eighteenth Century*, New York, Benjamin Blom, 1968, détail de la pl. 94. Photo: R. Chan)



## LA VERRERIE UTILISÉE PAR L'ARMÉE BRITANNIQUE

### Propriétaires

Dans certains cas, la verrerie appartenait manifestement à l'armée britannique, dans d'autres, au mess des officiers, et dans d'autres encore, à des particuliers. Celle qui appartenait à l'armée se rangeait en général dans la catégorie des soins d'hygiène – fioles, doseurs, grandes bouteilles vert foncé portant les initiales GR et, probablement, certaines bouteilles "à vin".

Le mess "qui peut accueillir convenablement et agréablement les officiers, sans distinction de grade"<sup>1</sup> était considéré non seulement comme une commodité, mais aussi un moyen de resserrer les liens entre les officiers pour en faire un groupe uni. Cette pratique visait à maintenir les normes et à rehausser le statut des participants, notamment lorsqu'ils étaient en service à l'extérieur de la Grande-Bretagne. Au Canada, le mess des officiers représentait un centre social pour hommes où manger, boire, converser et rigoler constituaient les principales activités<sup>2</sup>. Le mess était particulièrement utile pour les officiers vivant à la caserne ou dans des chambres louées. En l'absence de mess, ces officiers devaient compter sur des établissements commerciaux, des cantiniers et des invitations dans les maisons privées. Les officiers mariés, logés (de gré à gré ou selon d'autres conditions) avec leurs familles, étaient membres du mess<sup>3</sup>, mais ils ne le fréquentaient pas aussi souvent que les célibataires. Les invités, tout en étant les bienvenus, étaient pris en charge par tout le mess et représentaient, parfois, un lourd fardeau pour les membres moins fortunés. Les officiers des autres régiments étaient invités, lorsqu'ils étaient de passage, à se joindre aux membres du mess local<sup>4</sup>.

Les mess peuvent avoir été organisés dès le début des années 1750, mais ils furent définitivement établis au cours des années 1770 et 1780. John Knox, exposant les mérites du gibier local en 1759, fait mention d'un raton laveur qu'ils ont préparé pour le mess<sup>5</sup>. Il raconte ailleurs, à propos d'un repas collectif:

"Pour la première fois, on servit à tous les officiers, ce jour-là, des aliments frais"<sup>6</sup>. Au fort Beauséjour/Cumberland, l'existence d'une cuisine construite en 1757 à proximité des casernes des officiers, laisse entendre que les repas étaient préparés et pris en commun entre officiers<sup>7</sup>. James Boswell écrivait à Londres en 1763: "J'ai dîné avec Webster, qui m'a traité comme un invité au mess de Tilt Yard [...] J'ai eu, aujourd'hui, le plaisir de prendre un très bon dîner, agréablement servi dans une pièce élégante et en excellente compagnie"<sup>8</sup>. À la fin des années 1770, durant son séjour à Détroit, l'enseigne Saumarez paya régulièrement sa note du mess à un dénommé Edward Pollard<sup>9</sup>. William Dyott relate dans son journal, en 1787, les faits suivants après son arrivée à Halifax:

Nous avons ouvert notre mess. Étant donné le coût élevé des aliments (le boeuf à 8d et le mouton à 6d la livre) nous étions obligés de payer très cher pour manger. Deux dollars par semaine et, pour nos rations, l'équivalent de 3s et 6d de plus. Le porto coûtait de 15 à 20d la bouteille; le sherry, à peu près le même prix.<sup>10</sup> [Traduction]

Pendant leur séjour au Navy Hall en 1793, les Simcoe dînaient au mess parce qu'ils n'avaient pratiquement aucun serviteur avec eux. Mme Simcoe se retirait discrètement après avoir terminé son repas<sup>11</sup>.

Les mess achetaient leur verrerie de table pour leurs besoins personnels. Dans une commande de la fin de 1778, Rhinelander vendit au régiment Queen's Rangers des récipients à condiments, des assiettes, des plats de service en céramique, des bols à punch, des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des carafes, des verres à boire et des casseroles en fer pour la somme de £38 3s 3d. La quantité et la variété des articles indiquent qu'il s'agissait là, peut-être, d'une tablee de 36 convives. D'autre part, l'achat pour une somme de £5 19s par les officiers du 54<sup>e</sup> régiment montre le remplace-

ment des récipients perdus ou cassés<sup>12</sup>. Après le naufrage au large de l'île d'Anticosti du navire transportant son matériel, le mess du 1<sup>er</sup> régiment d'infanterie réclama comme étant sa part de biens, des gobelets, des verres "à vin", des carafes, deux services de burettes, des bouteilles de vin et de porter ainsi que des plats, du linge de table, de la coutellerie et des ustensiles de cuisine. Auparavant, au cours de la marche à partir de Lubeck jusqu'en Hollande, le même régiment avait perdu des plats et objets de valeur appartenant au mess<sup>13</sup>. Le 13<sup>e</sup> régiment d'infanterie possédait deux tailles différentes de verres à tige à bouton central et à coupe en forme de seau portant ses armoiries (fig. 135) ainsi que des assiettes de "creamware" de trois tailles différentes<sup>14</sup>. Toutefois, ce n'était pas tous les objets découverts dans le même contexte (fig. 44 et 65) (assiettes, verrerie à tige unie, gobelets ou rafraîchissoir à verres) qui étaient marqués. En 1806, un major Stewart demande au bureau de l'accise à Londres, au nom du 3<sup>e</sup> régiment d'infanterie, de laisser passer la verrerie du mess par Londres, en franchise:

Par suite de l'embarquement précipité, en novembre dernier, du régiment en partance d'Irlande vers le continent, une caisse de verrerie appartenant au mess fut laissée dans ce pays avec l'intention de la faire suivre à destination de Londres immédiatement après, cet endroit étant le plus commode d'où elle pourrait être expédiée une fois que le régiment sera stationné, ladite caisse contenait des articles difficiles à écouler, étant donné que le nom et la devise du régiment y sont gravés.

Elle est maintenant parvenue sur le navire *Hiram*, du capitaine Bogie de Dublin, et les officiers sont impatients de la recevoir; ils ont perdu une bonne partie des ustensiles du mess lors de leur dernière expédition à Hanovre.

Toutefois, ayant appris que cet article est sujet à une taxe d'importation élevée, et la réserve monétaire réduite par le coût de remplacement des ustensiles égarés ne permettant pas au régiment d'acquitter les droits, les autorités ont demandé à votre représentant de soumettre le cas à l'attention de votre Seigneurie et espèrent humblement que vous ordonnerez gracieusement l'exemption des droits habituels pour cet article.<sup>15</sup> Traduction

Ces messieurs de l'accise accédèrent à la requête. En 1816, le mess du 16<sup>e</sup> régiment passa une commande à la verrerie de Waterford pour une valeur de £ 44 0s 10d<sup>16</sup>. Rien ne permet de penser que cette verrerie était différente de celle utilisée par le public en général, à l'exception de certaines marques distinctives. Les artefacts découverts sur les sites militaires au Canada indiquent que les styles étaient de leur époque et les objets généralement unis ou décorés simplement.

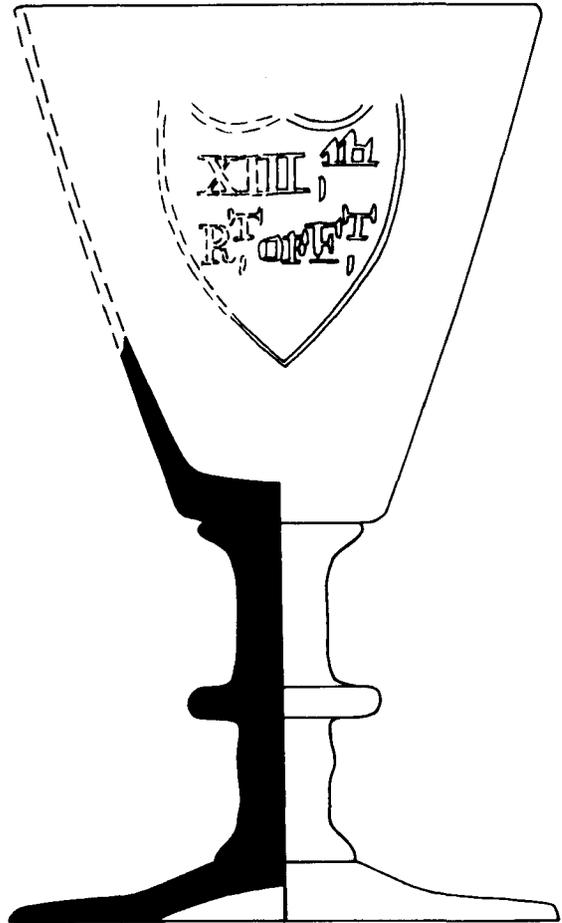


Figure 135. Plusieurs exemplaires de verres à tige gravés, de deux tailles, ont été mis au jour dans un contexte fermé au fort Lennox. Ils portent l'emblème du 13<sup>e</sup> Régiment d'Infanterie qui était au Canada du 28 juin 1813 au 15 juillet 1815. 5G35J7-27. (Dessin composite: D. Kappler)

Le mess était chargé non seulement de l'achat de la verrerie de table, mais aussi de celui des vins et autres boissons alcoolisées et, par conséquent, une grande partie des bouteilles "à vin" vert foncé mises au jour sur les sites militaires appartenaient aux mess. Le mess achetait également les condiments et les sauces en bouteilles sur le marché<sup>17</sup>.

Les achats effectués par les officiers à titre privé dépendaient de nombreux facteurs comme leurs goûts et leurs moyens personnels, leur grade, la quantité de bagages officiellement permise, leur logement et leur lieu d'affectation<sup>18</sup>. Plus le grade était élevé, plus les obligations sociales étaient nombreuses. Ainsi, il semble qu'un général devait dépenser, outre ses frais personnels, plus de 2 000 livres sterling par année pour entretenir son personnel et toutes sortes d'invités<sup>19</sup>. La variété d'objets vendus par le major général Sir Frederick Robinson, le lieutenant-colonel Harvey et la succession du brigadier général Bouquet, des majors généraux Brock et Balfour laisse présumer que des officiers de leur grade avaient des obligations sociales et domestiques considérables<sup>20</sup>. Abijah Willard écrivait en 1756:

Cette nuit, plusieurs officiers ont fait une telle noce chez le colonel Scots que toute sa verrerie et sa céramique qui étaient d'une valeur d'environ 10 livres sterling ont été cassées.<sup>21</sup> [Traduction]

Au contraire, le lieutenant Landmann, un officier célibataire souvent muté d'un lieu à un autre, semble s'être débrouillé avec ses invités en les emmenant dîner au mess local, dont il était membre temporaire, et à sa propre cantine<sup>22</sup>. Le lieutenant Dixon du 100<sup>e</sup> régiment d'infanterie et le lieutenant Edward Prendergast des Voltigeurs canadiens ne possédaient, semble-t-il, aucune verrerie<sup>23</sup>. Nul doute que les préférences personnelles en matière de verrerie de table, de boissons alcoolisées, de condiments, de médicaments, de miroirs, de tabatières et de cantines ont en grande partie guidé les achats de chacun. À l'occasion, des artefacts de verre portant des noms, des initiales ou des marques d'égrotignure (fig. 136) ont été découverts sur les sites militaires. À notre avis, il s'agit d'effets personnels qui, parfois, étaient partagés en commun.

Une très petite quantité de verrerie mise au jour sur les sites militaires peut probablement avoir appartenu aux simples soldats. Étant donné leur maigre solde, le peu d'économies qu'ils avaient servaient à acheter les

aliments, mais avant tout de l'alcool. Une partie des bouteilles "à vin" de verre vert foncé mises au jour dans les fouilles peuvent avoir été utilisées par la troupe. En 1755, les soldats britanniques incendièrent les propriétés acadiennes, y compris les magasins contenant le rhum, la mélasse, la vaisselle en fer, le sucre et le vin. Ils reçurent l'ordre "de ramener autant de rhum qu'ils avaient de bouteilles pour le transporter"<sup>24</sup>. En 1777, Saumarez paya son serviteur avec une pinte de rhum. En 1804, Richard Pollard régala un soldat d'une pinte de rhum<sup>25</sup>.

L'armée distribuait avec les fournitures de la caserne des ustensiles en bois, en métal et parfois en céramique pour faire la cuisine, manger et boire<sup>26</sup>. Les hommes prenaient leurs repas par petits groupes, préparant et mangeant leur nourriture en commun<sup>27</sup>. La verrerie de table, coûteuse et superflue, restait incompatible avec leur mode de vie. Néanmoins, les soldats casernés au même endroit pendant de longues périodes peuvent avoir accumulé une certaine quantité de verrerie; il est probable que les soldats en campagne ne possédaient pas de verrerie, car ils devaient porter eux-mêmes tout leur matériel et leurs bagages.



Figure 136. Dessous d'un gobelet de même type que celui de la figure 56 (a) et (c), trouvé à Signal Hill et portant des initiales gravées au nom du propriétaire. Des bouteilles "à vin", des gobelets, des plats et des bols en céramique portant ce genre d'identification ont également été trouvés. 1A20R2-3. (Photo: R. Chan)

## Sources d'approvisionnement

Les sources d'approvisionnement en verrerie et en provisions ne manquaient pas. L'approvisionnement officiel en nourriture et en alcool était assuré par des pourvoyeurs en Grande-Bretagne et en Amérique du Nord<sup>28</sup>. Les cantiniers, moyennant un permis de l'armée, fournissaient les marchandises et les services immédiats. Ils suivaient les troupes et installaient leurs boutiques à proximité du fort. Décivant l'installation au fort Beauséjour/Cumberland en 1757, John Knox écrivait:

pour l'instant, il n'y a pas de ville si ce n'est une rangée de vingt à trente maisons quelconques de brique, occupées par de petites gens, anciens sergents et soldats ayant obtenu leur permis de cantiniers, qui ont acquis un pécule suffisant pour se lancer dans le commerce et, par conséquent, se rendent utiles en approvisionnant les troupes en vêtements, meubles, articles de mercerie, alcools et denrées européens qu'ils importent de Boston, New York et, parfois, directement d'Angleterre via Halifax.<sup>29</sup>

[Traduction]

Les cantines semblent avoir été exploitées comme des établissements commerciaux où les officiers et les soldats pouvaient aller boire et manger. Dans certains cas, les cantiniers de régiments étaient officiellement chargés de nourrir les officiers<sup>30</sup>.

Les mess d'officiers achetaient les aliments et parfois la verrerie aux commerçants nord-américains. Toutefois, il est probable que la majorité de la verrerie était achetée en Grande-Bretagne par les régiments ou par leurs représentants. Il en allait de même pour les achats individuels sans parler des objets reçus d'êtres chers au foyer et obtenus dans les ventes de succession.

## La verrerie

À l'exception des objets marqués, la verrerie utilisée par l'armée britannique ne se distingue pas de celle employée par les civils de l'époque, quoique les modes d'utilisation aient pu être différents. Sussman est arrivé à des conclusions analogues au sujet des objets de céramique en provenance des sites militaires<sup>31</sup>. La verrerie récupérée sur les sites

archéologiques n'a pas été étudiée d'une façon uniforme; toutefois, nous avons l'impression que l'emplacement d'un fort ne devait pas avoir de répercussions sur la variété des formes de la verrerie qui pouvait être présente sur les sites. Les petits forts plus éloignés comme le fort Beauséjour/Cumberland et le fort Coteau-du-Lac semblent posséder une variété aussi abondante que les centres urbains comme Louisbourg et Québec, quoique en quantité moindre.

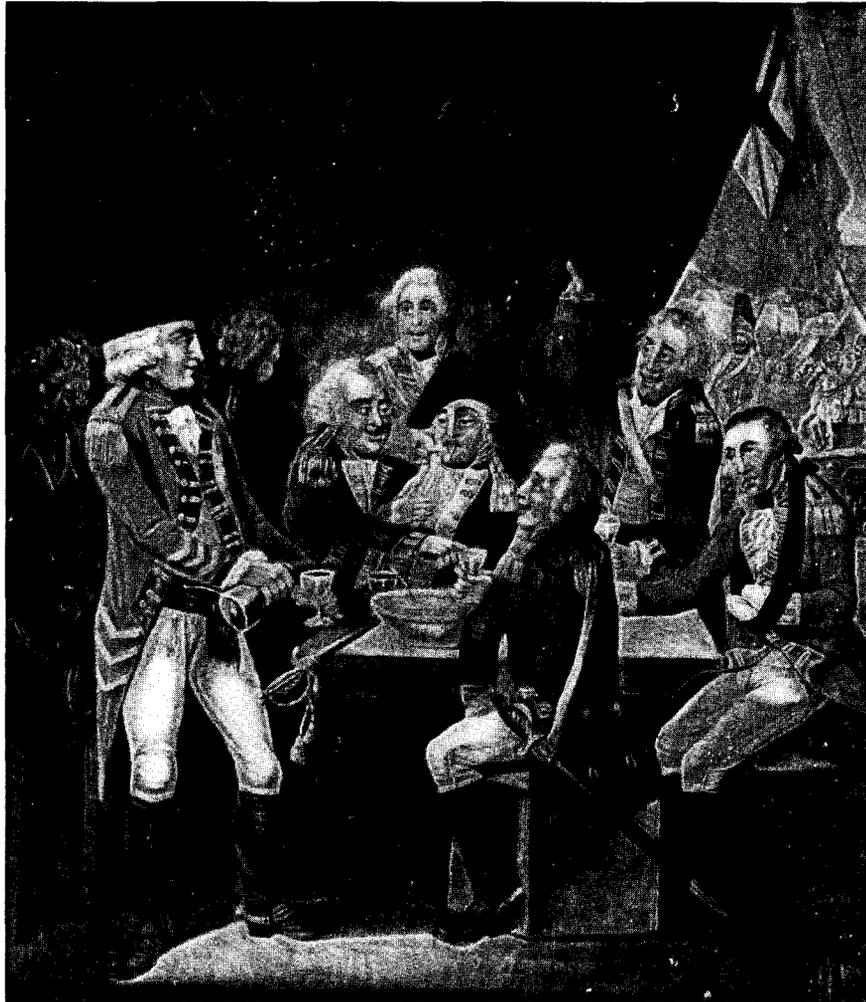
Sur les sites militaires, la majorité de la verrerie mise au jour dans les fouilles se compose de contenants. Les contenants de verre d'une capacité inférieure à un gallon rivalisaient avec les contenants de céramique, notamment pour conserver les aliments et les produits de toilette, mais ils remportaient généralement la faveur pour les boissons alcoolisées et la plupart des médicaments, à l'exception des onguents. Pour les contenants d'une capacité supérieure à un gallon, l'usage des barils en bois s'est généralisé. Parmi les contenants de verre, c'est la bouteille "à vin" anglaise qui surpasse nettement en nombre tous les autres. Bien qu'elle ait d'abord et avant tout été utilisée pour l'alcool, la bouteille "à vin" pouvait également contenir toute une variété de substances parce qu'elle avait une bonne capacité et était facile à trouver. Les contenants spéciaux pour un produit donné étaient moins communs à cette époque qu'à partir des années 1850. Néanmoins, nous avons pu identifier certaines formes de flacons réservés aux condiments et au tabac à priser. Les produits contenus dans d'autres sortes de récipients ne peuvent être identifiés avec certitude en raison du manque de documentation écrite et iconographique. Le style de certains contenants n'a guère varié de 1755 à 1820. En revanche, d'autres modifications, apportées principalement à l'ouverture des bouteilles "à vin" et au cul des fioles, peuvent faciliter la datation.

Tout comme pour les contenants, la majorité de la verrerie de table découverte sur les sites militaires peut être associée à la boisson. Une petite quantité est liée à la nourriture. En général, la verrerie de table reflète les modes de l'époque tant dans ses formes que dans sa décoration. La tendance générale était la simplicité, un seul mode de décoration figurant sur un objet. La datation de la verrerie est effectuée d'après les changements de style, les méthodes de décoration et les innovations dans les procédés de fabrication.

Presque toutes les formes fonctionnelles utilisées pour le boire, le manger, l'éclairage et d'autres activités exposées dans la présente étude auraient pu être appliquées à d'autres matières comme la céramique, le métal et le bois. Le verre — matière transparente et stable — se prêtait particulièrement bien à certains usages. Les carafes, verres "à vin" et coupes à dessert de verre au plomb incolore faisaient ressortir les teintes de leur contenu. Les solides bouteilles de verre vert foncé constituaient un contenant hermétique idéal pour les substances volatiles et acides. À l'exception de la verrerie utilisée en médecine,

le verre n'est pas une matière qui reflète les activités de l'armée au Canada. Ces objets illustrent plutôt les pratiques commerciales ainsi que les activités sociales et les normes esthétiques de la classe des officiers, activités et normes qui étaient maintenues même en temps de guerre et dans les postes éloignés.

Les officiers des deux corps marchaient avec lui, et en route nous avons trinqué avant de nous séparer et nous avons fait nos adieux en souhaitant des jours meilleurs. P.S. Pas mieux en fait, car nous avons vécu sous la tente.<sup>32</sup> [Traduction]



**Figure 137.** *British Soldiers Drowning Care*, oeuvre de 1794. (Parcs Canada, Ottawa. Photo: C. Lefebvre)



## NOTES

### Introduction

- 1 Des sites militaires appropriés ont été identifiés par Andrée Crépeau, grâce à Donald A. Harris "A Summary of the Archaeology of the Town Site of Louisbourg, 1959-1979", manuscrit classé, forteresse de Louisbourg, N.-É., 1982.
- 2 Archives publiques Canada. Division des manuscrits (ci-après APC), MG23, B23, documents relatifs au King's Royal Regiment, New York, 1779-1980, "Things in the Mess", ff; New York Historical Society, documents de Frederick Rhinelande (ci-après NYHS Rhinelande), Order and Memo Book 1775-1781, p. 856, 914, 960; NYHS Rhinelande, Blotter 1777-1778, p. 19, 28, 33, 37, 41, 43; NYHS Rhinelande, Ledger 1777-1803, p. 14, 16, 25, 26.
- 3 Elizabeth Vincent, "The Use of Window Glass in Military Sites in British North America 1800-1850", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1983.

### Le boire

- 1 Lewis Winstock, Songs & Music of the Redcoats: A History of the War Music of the British Army 1642-1902, Londres, Leo Cooper, 1970, p. 65. Avant-dernier vers du "10th Regiment Song", pour célébrer le voyage de l'Irlande à Québec en 1767.
- 2 Commandes du camp de Montmorency, 3 août 1759, citées par John Knox, An Historical Journal of the Campaigns in North America For the Years 1757, 1758, 1759, and 1760, Arthur G. Doughty éd., Toronto, The Champlain Society, 1914, vol. 2, p. 81.
- 3 Abijah Willard, Journal of Abijah Willard, 1755, réimprimé à partir de Collections of New Brunswick Historical Society, n° 13 (s.l., s. éd., s.p.), p. 28.
- 4 Commandes du camp de l'île d'Orléans, 5 juillet 1759, citées par John Knox, op. cit., vol. 1, p. 400-401.
- 5 William Dyott, Dyott's Diary 1781-1845.

A Selection from the Journal of William Dyott, sometime General in the British Army and Aide-de-camp to His Majesty King George III, Reginald W. Jeffrey éd., London, Archibald Constable, 1907, vol. 1, p. 38.

- 6 Ibid., p. 52.
- 7 George Thomas Landmann, Adventures and Recollections of Colonel Landmann, Late of the Corps of Royal Engineers, Londres, Colburn, 1852 (ci-après Adventures), vol. 1, p. 234.
- 8 Stanley McCrory Pargellis, Lord Loudoun in North America, New Haven, Conn., Yale University Press, 1933, p. 167-168.
- 9 William Dyott, op. cit., vol. 1, p. 46.
- 10 William Younger, Gods, Men, and Wine, Cleveland, The Wine and Food Society in association with World Publishing Company, 1966, p. 378-382.
- 11 Boston, Massachusetts Historical Society (ci-après cité MHS), Hancock Papers, Box 10, Folder 2, liste des objets au fort Cumberland, 9 janv. 1758.
- 12 New York Historical Society, Charles Nicoll and Willet Taylor (ci-après NYHS Nicoll and Taylor), Account Book 1777-1778, vins et spiritueux.
- 13 Detroit Public Library, Burton Historical Collection (ci-après DPL), ZS 667 L4, Account Book, 1802-1805.
- 14 Metropolitan Toronto Library, Canadian History Department, "William Allan Papers", "Inventory of Furniture belonging to the estate of the late Major General Brock, purchased by Major General Sheaffe and others, November 1812" (ci-après cité MTL Inventory).
- 15 Quebec Mercury, 11 juillet 1815.
- 16 Ibid., Supplément, 3 mai 1822.
- 17 NYHS Nicoll and Taylor, Account Book, 28 août-oct. 1780 (Blotter), Captain Lanning, 28 août 1780; DPL, ZS 667 L4, Account Book, 1802-1805, s.p. et 1805-1808, p. 193.
- 18 Catherine Sullivan, comp., "Glass, Ceramics and Other Product Advertisements from The Nova Scotia Gazette and the Weekly Chronicle, 1775-85", (ci-

- après N.S. Gazette), manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1982, 9 mars 1779 et 29 juin 1784; Catherine Sullivan, comp., "Glass, Ceramics and Other Product Advertisements from The Quebec Gazette 1775-85" (ci-après Québec Gazette), manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1982, 8 août 1782 et 31 oct. 1784; Quebec Mercury, 16 sept. 1811.
- 19 Quebec Gazette, Supplément, 7 sept. 1797.
- 20 NYHS Nicoll and Taylor, Day Book, mai 1777-sept. 1779, Sir William Erskine, 28 juin 1779.
- 21 Boston, MHS.
- 22 Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette; ibid., Quebec Gazette; NYHS Nicoll and Taylor, Account Book, 1777-1778.
- 23 William Dyott, op. cit., vol. 1, p. 68.
- 24 Catherine Sullivan, comp., Quebec Gazette, 11 oct. 1781 et 12 juin 1783; APC, MG23, K10, Saumarez Papers, vol. 2, p. 65.
- 25 Journal du Chevalier de Tourville cité in John Knox, op. cit., vol. 1, p. 230, n. 1.
- 26 William Dyott, op. cit., vol. 1, p. 54.
- 27 MTL Inventory.
- 28 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 19.
- 29 George Thomas Landman, Adventures, vol. 1, p. 250.
- 30 Ibid., vol. 2, p. 181.
- 31 APC, RG8, I, vol. 824, 1<sup>er</sup> régiment, 1797-1818, p. 73-74.
- 32 Carol M. Whitfield, "Tommy Atkins: the British Soldier in Canada, 1759-1870", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n<sup>o</sup> 56 (1981), p. 43-44; Henry Bouquet, The Papers of Henry Bouquet, Harrisburg, Pennsylvania Historical and Museum Commission, 1951-1978), vol. 1, p. 326, 328, 330.
- 33 John Knox, op. cit., vol. I, p. 349.
- 34 Jeffery Amherst, The Journal of Jeffery Amherst: Recording the Military Career of General Amherst in America from 1758 to 1763, Clarence Webster éd., Toronto, Ryerson Press, 1931, p. 200.
- 35 Carol M. Whitfield, op. cit., p. 44.
- 36 Catherine Sullivan, comp., Quebec Gazette.
- 37 John Knox, op. cit., vol. 2, p. 19.
- 38 APC, MG23, K10, vol. 2, p. 189.
- 39 DPL, ZS 667 L4, Account Book, 1805-1808, p. 223.
- 40 Henry Bouquet, op. cit., vol. I, p. 55.
- 41 Carol M. Whitfield, op. cit., p. 43-44.
- 42 Ibid., p. 44.
- 43 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 49-50.
- 44 J.C. Drummond et Anne Wilbraham, The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet, édition revue et corrigée, Londres Readers Union and Jonathan Cape, 1959, p. 197-198.
- 45 Boston, MHS.
- 46 Catherine Sullivan, comp., Quebec Gazette, 11 oct. 1781, 12 déc. 1782.
- 47 Merrill Denison, The Barley and the Stream; The Molson Story, Toronto, McClelland and Stewart, 1955, p. 121-122.
- 48 Antony Pacey, comp., "Military Advertisements, Kingston Gazette, 18 May 1814-28 Dec. 1816", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1981 (ci-après Kingston Gazette), 18 mai 1814.
- 49 Olive R. Jones, "The Cylindrical Dark Green Glass English "Wine" Bottle, ca. 1740-1850", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1984 (ci-après "English "Wine" Bottle").
- 50 Henry Bouquet, op. cit., vol. 2, p. 353.
- 51 DPL, ZS 667 L4, Account Book, 1805-1808, p. 176.
- 52 Catherine Sullivan, comp., Quebec Gazette, 9 juin 1785; Kingston Gazette, 25 nov. 1817; Quebec Gazette, 6 juin 1811; Quebec Mercury, 11 juin 1816.
- 53 Catherine Sullivan, comp., Quebec Gazette, 11 janv. 1781.
- 54 Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette, 3 fév. 1784.
- 55 MHS; John Knox, op. cit., vol. 2, p. 19.
- 56 Edward E. Curtis, The Organization of the British Army in the American Revolution, East Ardsley, Yorkshire, E.P. Publishing, 1972, p. 88-89.
- 57 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 293.
- 58 Henry Bouquet, op. cit., vol. 2, p. 352.
- 59 William Dyott, op. cit., vol. 1, p. 32.
- 60 DPL, ZS 667 L4, Account Book, 1802-1805, p. 226, 236; MTL Inventory.
- 61 Boston, MHS; NYHS Rhinelander, Order and Memo Book, 1775-1781, p. 856.
- 62 MTL Inventory.
- 63 Dictionary of Medical and Surgical Knowledge and Complete Practical

- Notes, 15 (1955), p. 19.
- 122 François de la Rochefoucauld op. cit., p. 60.
- 123 Rita S. Gottesman, comp., Arts and Crafts in N.Y. 1726-1776, p. 97.
- 124 NYHS Rhinelander, Letter and Order Book 1774-1783.
- 125 Archives publiques Canada. Division de l'iconographie, C-1414, Belle Vue House, Halifax, N.-É., ca 1861-1866.
- 126 MTL Inventory; Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.
- 1808, p. 11, 63; APC, MG23, K10, vol. 2, p. 193.
- 18 Hannah Glasse, Art of Cookery 1796, p. 297.
- 19 George Francis Dow, op. cit., p. 92, 99, 100, 104; Catherine Sullivan, comp., Quebec Gazette, 26 juin, 1777; "Prices" 1794; Prices 1803.
- 20 Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette, 2 mai 1780.
- 21 Ibid., 26 déc. 1780, 14 déc. 1779.
- 22 NYHS Rhinelander, Letter and Order Book 1774-1783, commande de verrerie à Messrs Vigor et Stevens, 20 janv. 1781.
- 23 APC, MG21, Add. MSS. 21660, A30, Inventory-Bouquet, p. 6, 15; PAC, MG23, K10, vol. 2, p. 193, 196.
- 24 MTL Inventory; Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 22 avril 1815.
- 25 Dictionary of Merchandise, and Nomenclature in all Languages; for the Use of Counting-Houses; containing, the History, Places of Growth, Culture, Use, and Marks of Excellency, of Such Natural Productions, as form Articles of Commerce; with their Names in all European Languages, Philadelphie, James Humphreys, 1805 (ci-après Dictionary of Merchandise), p. 30.
- 26 Isabella Beeton, The Book of Household Management, Londres, Jonathan Cape, 1968, p. 243.
- 27 Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette; Catherine Sullivan, comp., Quebec Gazette; APC, MG23, C28, p. 98.
- 28 Dictionary of Merchandise, p. 69.
- 29 Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette, 14 déc. 1779, 2 mai 1780; ibid., Quebec Gazette, 19 mai 1785, 16 sept. 1784.
- 30 NYHS Nicoll and Taylor, Account Book, 28 août 1780-oct. 1780 (Blotter), Gentleman, Gun Room Mess Ship Raleigh, 29 août 1780.
- 31 Lawrence M. Wilson, comp., This Was Montreal in 1814, 1815, 1816 and 1817, Montréal, Château de Ramezay, 1960, p. 142.
- 32 Hannah Glasse, Art of Cookery 1796, p. 175, 370; Arnold James Cooley, op. cit., p. 61.
- 33 APC, MG23, K10, vol. 2, p. 125.
- 34 Isabella Beeton, op. cit., p. 239; APC, MG23, K10, vol. 2, p. 125.
- 35 Helen McKearin et Kenneth M. Wilson, op. cit., p. 413; APC, MG21, Add. MSS. 21660, A30, Inventory-Bouquet, p. 15.

#### Le manger

- 1 George Thomas Landmann, Adventures, vol. 1, p. 327.
- 2 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 232.
- 3 Henry Bouquet, op. cit., vol. 1, p. 55.
- 4 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 294.
- 5 John J. Bigsby, The Shoe and Canoe or Pictures of Travel in the Canadas, New York, Paladin Press, 1969, vol. 2, p. 140-141.
- 6 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 105-106.
- 7 George Thomas Landmann, Recollections of My Military Life, London, Hurst and Blackett, 1854 (ci-après Recollections), vol. 1, p. 250.
- 8 Ibid., p. 251-52.
- 9 Quebec Mercury, 11 juin, 1816.
- 10 Helen McKearin et Kenneth M. Wilson, American Bottles & Flasks and their Ancestry, New York, Crown Publishers, 1978, p. 249, 251, 253.
- 11 George Francis Dow, op. cit., p. 225; PAC, MG21, Add. Mss. 21660, A30, Inventory-Bouquet, p. 2.
- 12 George Francis Dow, op. cit., p. 272.
- 13 Elizabeth Simcoe, Mrs. Simcoe's Diary, Mary Quayle Innis éd., Toronto, Macmillan, 1971, p. 29.
- 14 Olive R. Jones, "London Mustard Bottles", Historical Archaeology, vol. 17, n° 1 (1983), p. 69-84 (ci-après "London Mustard").
- 15 Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette; Catherine Sullivan, comp. Quebec Gazette; Northumberland (Angl.) County Record Office, 2DE Delaval Papers (ci-après NCRO), 11/5 Day Book, 1<sup>er</sup> juillet 1781-30 juin 1782; NCRO, 11/6, Day Book, 26 fév. 1787-19 oct. 1787.
- 16 Olive R. Jones, "London Mustard".
- 17 APC, MG21, Add. MSS. 21660. A30, Inventory-Bouquet, p. 7; MTL Inventory; DPL, ZS667 L4, Account Book, 1805-

- 36 Hannah Glasse, Art of Cookery 1796, p. 174; Hannah Glasse, The Art of Cookery Made Plain and Easy; which far exceeds anything of the kind yet published..., Londres, A. Miller, 1767; Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette, 29 avril 1783.
- 37 Abraham Rees, The Cyclopaedia; or, Universal Dictionary of Arts, Science, and Literature, Londres, Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown, 1819, vol. 37, s.v. "Vinegar."
- 38 Dictionary of Medical and Surgical Knowledge, p. 721.
- 39 APC, MG21, Add. MSS. 21660, A30, Inventory-Bouquet, p. 2; Henry Bouquet, op. cit., vol. 1, p. 330; DPL, ZS 664 L4, Account Book, 1802-1805, p. 215, 272; DPL, ZS 664 L4, Account Book, 1805-1808, p. 11, 63.
- 40 Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette; *ibid.*, Quebec Gazette; George Francis Dow, op. cit., p. 165, 253, 264.
- 41 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 159.
- 42 Boston, MHS; APC, MG23, K10, vol. 2, p. 125; NYHS Nicoll and Taylor, Account Book, 28 août 1870-oct. 1780 (Blotter), Gentlemen Gun Room Mess Ship Raleigh, 29 août 1870.
- 43 APC, RG8, I, vol. 824, 1<sup>er</sup> régiment 1797-1818, p. 73-74; NYHS Rhinelander, Order and Memo Book 1775-1781, p. 856; MTL Inventory.
- 44 Eliza Leslie, The House Book; or, A Manual of Domestic Economy. For town and country, Philadelphie, Carey and Hart, 1845, p. 251-253.
- 45 Servants Companion..., Édimbourg; 1827, p. 16, 19; Honours of the Table, or, Rules for Behaviour during Meals..., Londres, s. éd., 1788, p. 12.
- 46 NYHS Rhinelander, Order and Memo Book 1775-1781, p. 856, 972; MTL Inventory; APC, MG23, C28, p. 87; Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.
- 47 Paul McNally, "La verrerie de table au Canada 1700-1850", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 60 (1982) (ci-après "La verrerie de table au Canada"), p. 85.
- 48 J.C. Drummond et Anne Wilbraham, op. cit., p. 212.
- 49 Quebec Gazette, 23 janv. 1806.
- 50 APC, MG21, Add. MSS. 21660, A30, Inventory-Bouquet, p. 8; NYHS Rhinelander, Blotter 1777-1778, p. 33; MTL Inventory; Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.
- 51 George Thomas Landmann, Adventures, vol. 2, p. 179-180.
- 52 MTL Inventory.
- 53 Arlene Palmer Schwind, "English Glass Imports in New York, 1770-1790", Journal of Glass Studies, vol. 25 (1983), p. 184.

#### Cantines

- 1 Antony Brett-James, op. cit., p. 70-71.
- 2 George Thomas Landmann, Adventures, vol. 2, p. 101-106, 256.
- 3 Quebec Mercury, 8 juin 1805.
- 4 Kingston Gazette, 18 mars 1818.
- 5 Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.

#### Hygiène et soins personnels

- 1 Abijah Willard, op. cit., p. 27.
- 2 Lt. Gen. Sir Neil Cantlie, A History of the Army Medical Department, Édimbourg et Londres, Churchill Livingstone, 1974, vol. 1, p. 104-105, 202-203.
- 3 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 71, 235; Jeffrey Amherst, op. cit., p. 152.
- 4 Jeffrey Amherst, op. cit., p. 272.
- 5 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 71-72.
- 6 New York Historical Society, "Early American Orderly Books, 1748-1817", n° 4, fort Cumberland, Arcadia, 9 mai 1759-12 août 1759, 3 août 1759.
- 7 John Knox, op. cit., vol. 2, p. 375; Carol M. Whitfield, op. cit., p. 43.
- 8 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 412; *ibid.*, vol. 2, p. 365; Edward E. Curtis, op. cit., p. 92; Donald E. Graves, Ft. George Historical Study, Travail inédit n° 353 Ottawa, Parcs Canada, 1979, p. 154-155.
- 9 Lt. Gen. Sir Neil Cantlie, op. cit., p. 112, 116; William Dunlop, Tiger Dunlop's Upper Canada, Toronto, McClelland and Stewart, 1967, p. 17-18; Donald W. Graves, op. cit., p. 105, 116, 150-161.
- 10 George Griffenhagen, "Medicine Chest of 1776", Journal of the American Pharmaceutical Association, vol. 16, n° 3 (mars 1955), p. 153.
- 11 APC, RG8, I, vol. 110, "Return No. 1, Monthly Return of Medicines, Instruments, Materials, & c.", Hôpital général à Québec, 23 oct. 1806; Donald E. Graves, op. cit., p. 150-153.
- 12 G. Griffenhagen, op. cit., p. 152-153.

- 13 Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.
- 14 J.K. Crellin, "Domestic Medicine Chests: Microcosms of 18th and 19th Century Medical Practice", Pharmacy in History, vol. 21, n° 3 (1979), p. 125-126, 128.
- 15 "Prices" 1794 Prices 1803; Prices 1815.
- 16 J.K. Crellin et J.R. Scott, "Pharmaceutical History and its Sources in the Wellcome Collections. III. Fluid Medicines, Prescription Reform and Posology 1700-1900", Medical History, vol. 14, n° 2 (avril 1970), p. 150-151, 153.
- 17 APC, RG8, I, vol. 110, op. cit.
- 18 APC, MG23, C28, p. 133; NYHS Nicoll and Taylor, Account Books, 28 août 1870-oct. 1780 (Blotter) Colonel Gordon of the Guards, 4 sept. 1780; *ibid.*, Captain Mercer, 27 sept. 1780.
- 19 APC, MG23, K10, vol. 2, p. 18.
- 20 Suzanne Plousos, comm. pers., 1982.
- 21 Bennet Woodcroft, Alphabetical Index of Patentees of Inventions, New York, Augustus M. Kelly, 1969, p. 414, 120.
- 22 DPL, ZS 664 L4, Account Book 1802-1805, p. 242; *ibid.*, Account Book, 1805-1808, p. 101.
- 23 Olive R. Jones, "Essence of Peppermint, a History of the Medicine and its Bottle", Historical Archaeology, vol. 15, n° 2 (1981), p. 42.
- 24 Harold Newman, op. cit., p. 287.
- 25 NYHS Nicoll and Taylor, Account Book, 28 août 1780-oct. 1780 (Blotter), Lieutenant Wallace Ship Raleigh, 28 août 1780; APC, MG23, C28, p. 170.
- 26 New York Historical Society, "Early American Orderly Books, 1748-1817", n° 37, British Regiment Footguards, New York et New Jersey, 14 août 1776-28 janv. 1777, 17 sept. 1776.
- 27 APC, MG21, Add. MSS, 21660, A30, Inventory-Bouquet, p. 2; APC, MG23, K10, vol. 2, p. 12, 13, 17, 74, 154; Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.
- 4 Antony Pacey, comp., "Military Advertisements, Royal Gazette and New Brunswick Advertiser, 6 janv. 1812-16 mai 1814", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, (ci-après Royal Gazette), 13 janv. 1812.
- 5 E.I. Woodhead, C. Sullivan et G. Gusset, op. cit.

#### Activités diverses

- 1 F.W. Fairholt, Tobacco: Its History and Associations, Detroit, Michigan Singing Tree Press, 1968, p. 239-273.
- 2 NCRO, 11/5 Day Book, 1<sup>er</sup> juil. 1781-30 juin, 1782.
- 3 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 137; *ibid.*, vol. 2, p. 19.
- 4 Helen McKearin et Kenneth M. Wilson, op. cit., p. 265-266.
- 5 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 130.
- 6 Boston, MHS.
- 7 APC, MG23, C28, p. 119, 173; APC, MG23, K10, vol. 2, p. 65.
- 8 Gerard L'E. Turner, Antique Scientific Instruments, Poole, Dorset, Blandford Press, 1980, p. 15, planche 4.
- 9 George Francis Dow, op. cit., p. 233.
- 10 Gerard L'E. Turner, op. cit., p. 15.

#### La verrerie utilisée par l'armée britannique

- 1 Bennett Cuthbertson, A System for the Complete Interior Management and Economy of a Battalion of Infantry, Londres, s. éd., 1770, p. 23.
- 2 Donald E. Graves, op. cit., p. 93-06; Claudette Lacelle, "La garnison britannique dans la ville de Québec d'après les journaux de 1764 à 1840", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 23 (1979) (ci-après "La garnison britannique"), p. 25.
- 3 Claudette Lacelle, "Propriété militaire à Québec de 1760-1871", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 57 (1982), p. 152; Claudette Lacelle, "La garnison britannique", p. 38.
- 4 Antony Brett-James, op. cit., p. 120; U.S.N.A. Mess Rules; Donald E. Graves, op. cit., p. 66-67.
- 5 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 314.
- 6 *Ibid.*, p. 396.
- 7 Barbara M. Schmeisser, "A Structural and Narrative History of Fort Cumberland, 1755-1768", manuscrit classé, Parcs Canada, Halifax, 1981;

#### L'Éclairage

- 1 Henry Bouquet, op. cit., vol. I, p. 327, 330; Donald E. Graves, op. cit., p. 69-70, 81; APC, MG23, C28, p. 55, 122.
- 2 E.I. Woodhead, C. Sullivan et G. Gusset, Lighting Devices in the National Reference Collection, Parcs Canada, Ottawa, Parcs Canada, 1984.
- 3 *Ibid.*

- Barbara Schmeisser, comm., pers. 1982.
- 8 James Boswell, Boswell's London Journal 1762-1763, Frederick A. Pottle éd., New York, Signet Book, New American Library, 1956, p. 208.
  - 9 APC, MG23, K10, vol. 2, p. 13-18.
  - 10 William Dyott, op. cit., vol. 1, p. 30-31.
  - 11 Elizabeth Simcoe, op. cit., p. 91.
  - 12 NYHS Rhinelander, Order and Memo Book 1775-1781, p. 56, 914.
  - 13 ACP, RG8, I, vol. 825; p. 73-74, 77.
  - 14 Michael J. Ashworth, Fort Lennox-Final Report, 1965 Season, Travail inédit n° 34 Ottawa, Parcs Canada, 1967, p. 46-48.
  - 15 Grande-Bretagne. Public Record Office. Customs 48, vol. 40, p. 793-794.
  - 16 M.S. Dudley Westropp, op. cit., p. 87.
  - 17 George Thomas Landmann, Adventures, vol. II, p. 53-56; APC, RG8, I, vol. 824, p. 73-74; APC, MG23, K10, vol. 2, p. 125.
  - 18 Henry Bouquet, op. cit., vol. I, p. 57-58; Donald E. Graves, op. cit., p. 71-72.
  - 19 Antony Brett-James, op. cit., p. 69-70.
  - 20 Antony Pacey, comp. Kingston Gazette, 6 juil. 1816; *ibid.*, 22 avril, 1815; APC, MG 21, Add. MSS, 21660, A30, Inventory-Bouquet; MTL Inventory; Antony Pacey, comp., Royal Gazette, 13 janv. 1812.
  - 21 Abijah Willard, op. cit., p. 74-75.
  - 22 George Thomas Landmann, Adventures.
  - 23 Donald E. Graves, op. cit., p. 86-87, 148-149.
  - 24 Abijah Willard, op. cit., p. 41.
  - 25 APC, MG23, K10, vol. 2, p. 16; DPL, ZS 667 L4, Account Book 1802-1805, p. 244.
  - 26 Lynne Sussman, op. cit., p. 94; Henry Bouquet, op. cit., vol. 1, p. 327-330.
  - 27 Bennett Cuthbertson, op. cit., p. 19.
  - 28 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 102-103; Edward E. Curtis, op. cit., p. 81-119; Claudette Lacelle, "La garnison britannique", p. 37-39.
  - 29 John Knox, op. cit., vol. 1, p. 84.
  - 30 *Ibid.*, vol. 1, p. 294; Henry Bouquet, op. cit., vol. 2, p. 353; R.F.H. Wallace, "Regimental Routine and Army Administration in North America in 1759: Extracts from Company Order Books of the 42nd Royal Highland Regiment", Journal of the Society for Army Historical Research, vol. 30, n° 121 (printemps 1952), p. 9.
  - 31 Lynne Sussman, op. cit., p. 93.
  - 32 Abijah Willard, op. cit., p. 70.

## SOURCES DE RÉFÉRENCE DES LÉGENDES

- Figure 3. Anna Wells Rutledge, "After the Cloth Was Removed", Winterthur Portfolio, 4 (1968), p. 47-62.
- Figure 12. E. Ann Smith, "Verre datant présumément du premier siège de Louisbourg", History and Archaeology/Histoire et archéologie, 55 (1981), p. 122, 136-138.
- Figure 16. Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 80.
- Figure 17. Margaret Kimball Brown, "Glass from Fort Michilimackinac: A Classification for Eighteenth Century Glass", Michigan Archaeologist, vol. 17, n<sup>os</sup> 3-4 (sept.-déc. 1971), p. 172, fig. 15j.
- Figure 19. NYHS Rhinelander, Letter and Order Book 1774-1783.
- Figure 22. R.F. Atkins, comm., pers. 19 nov. 1982; Paul McNally, "Table Glass in Canada", p. 110-114; Essex Institute, 739.1/S19, Salem, Mass., "Sample Books of candlestick, tea-pots and other tableware of Sheffield plate and Britannia ware" Sheffield, (Angl.), 1794-1819?) (ci-après Essex Institute. Sample Books), vol. 5, Samuel Bailey & Co., Sheffield, Angl., carte n<sup>o</sup> 10477, escompte 20%.
- Figure 24. NYHS Rhinelander, Letter and Order Book 1774-1783; Rita Susswein Gotterman, Arts and Crafts in N.Y. 1777-1799, p. 102-103; Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 127.
- Figure 25. Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 112-113; Londres, Guildhall Library, London Directories, Group II, 1800-1855, Kent's Directory - 1809 à 1817.
- Figure 31. Paul McNally, "Coteau-du-Lac", p. 106.
- Figure 38. Paul McNally, "Verrerie de table mise au jour au fort Amherst dans l'île du Prince-Édouard", Lieux historiques canadiens: Cahiers d'archéologie et d'histoire, n<sup>o</sup> 9 (1974).
- Figure 39. W.A. Thorpe, op. cit., p. 308-309.
- Figure 40. Paul McNally, "Beauséjour", p. 55.
- Figure 45. Alfred Coxe Prime, op. cit., p. 155.
- Figure 46. Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 76.
- Figure 47. Antony Pacey, comp., Royal Gazette, 13 janv. 1812.
- Figure 49. MTL Inventory: Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.
- Figure 50. Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 105.
- Figure 51. MTL Inventory.
- Figure 53. NYHS Rhinelander, Letter and Order Book, 1774-1783, commande de verrerie à Messrs Vigor et Stevens, 20 janv., 1781; *ibid.*, 15 sept. 1780.
- Figure 54. Paul McNally, "La verrerie du Canada", p. 100.
- Figure 56. Antony Pacey, comp., Kingston Gazette, 6 juil. 1816.
- Figure 57. NYHS Rhinelander, Letter and Order Book 1774-1783, commande de verrerie à Messrs Vigor et Stevens, 15 sept. 1780.
- Figure 63. Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 95.
- Figure 65. Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 120.
- Figure 67. Paul Goldman, comm. pers., 14 avril 1983.
- Figure 68. Jane E. Harris, "Bouteilles françaises bleu-vert du XVIII<sup>e</sup> siècle récupérées à la forteresse de Louisbourg, Nouvelle-Écosse," History and Archaeology/Histoire et archéologie, n<sup>o</sup> 29 (1979), p. 97, 104.

- Figure 70. Olive R. Jones, "London Mustard", p. 72-73.
- Figure 71. George Francis Dow, op. cit., p. 92; NCRO, 11/5 Day Book, 1<sup>er</sup> juil. 1781-30 juin 1872.
- Figure 72. Sheenah Smith, "Glass in 18th Century Norwich", The Glass Circle, vol. 2 (1975), p. 55.
- Figure 73. Ivor Noël Hume, Glass in Colonial Williamsburg's Archaeological Collections, Williamsburg, Va., Colonial Williamsburg Foundation, 1969, p. 41.
- Figure 77. John P. Wilson et Linda D. Southwood, "Le fort George sur le Niagara: perspective archéologique", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 9 (1976), p. 64-66.
- Figure 78. Paul McNally, "Beauséjour", p. 290-291.
- Figure 80. Jacob L. Grimm, Archaeological Investigation of Fort Ligonier 1960-1965, Pittsburgh, Pa., Carnegie Museum, 1970, p. 154, planche 6, n° 1; Donald Towner, The Leeds Pottery, Londres, Cory, Adams & Mackay, 1963, p. 56, n° 221.
- Figure 81. W.A. Thorpe, op. cit., p. 329; Prices 1803; Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 86.
- Figure 82. NYHS Rhinelander, Letter and Order Book 1774-1783, commande de verrerie à Messrs Vigor et Stevens 1779.
- Figure 84. Paul McNally, "Beauséjour", p. 240-241.
- Figure 86. Paul McNally, "Coteau-du-Lac", p. 143.
- Figure 87. Essex Institute, cahiers d'échantillons, vol. 1, catalogue d'articles plaqués - 2227, escompte de 15%.
- Figure 88. NYHS Rhinelander, Letter and Order Book 1774-1783, commande de verrerie à Messrs Vigor et Stevens, 15 sept. 1780 et 20 janv. 1781; Lynne Sussman, comm. pers., 1983; NYHS Rhinelander, Order and Memo Book 1775-1781, p. 1042, 1044, 1054.
- Figure 90. Paul McNally, "La verrerie de table au Canada", p. 117, Essex Institute, Sample Books Vol. 7. - la même illustration figure dans le vol. 8 qui est en papier à filigrane de 1800.
- Figure 91. Ibid., vol. 3, cahier n° 106.
- Figure 92. Ibid., vol. 1, catalogue d'articles plaqués - 2227, escompte de 15%.
- Figure 94. Thomas Wright et R.H. Evans, Historical & Descriptive Account of the Caricatures of James Gillray Comprising A Political and Humorous History of the Latter Part of the Reign of George the Third, New York/Londres, Benjamin Blom, 1968, p. 430-431.
- Figure 95. François Miville-Deschênes, comm. pers., 1982.
- Figure 96. G. Bernard Hughes, English, Scottish and Irish Table Glass From the Sixteenth Century to 1820, New York, Bramhall House, 1956, p. 288.
- Figure 99. Ibid., fig. 33.
- Figure 101. MTL Inventory; Elizabeth Simcoe, op. cit., p. 66; François de la Rochefoucauld, op. cit., p. 30.
- Figure 102. Essex Institute, Sample Books, vol. 9, cahier n° 2101, escompte de 5%.
- Figure 103. Judy Tomlin, comm. pers., 31 mars 1983.
- Figure 104. Antony Pacey, comp., New Brunswick Courier, 30 nov. 1816.
- Figure 107. J.K. Crellin, op. cit., p. 125-126; Rita S. Gottesman, comp., Arts and Crafts in N.Y. 1726-1776, p. 316.
- Figure 108. Yvonne Jones, comm. pers., 5 janv. 1983.
- Figure 114. J.K. Crellin et J.R. Scott, Glass and British Pharmacy 1600-1900. A Survey and Guide to the Wellcome Collection of Glass, Londres, Wellcome Institute of the History of Medicine, 1972, p. 29-31; Margaret Ellison, "The Tyne Glasshouses and Beilby and Bewick Workshop," Archaeologia Aeliana,

5<sup>e</sup> série, vol. 3 (1975), p. 175; Doug Bryce, comm. pers., 1983.

Figure 115. Olive R. Jones, "Essence of Peppermint", p. 3.

Figure 116. Ibid., p. 31.

Figure 117. Philippa Glanville, "Glass in London", The London Archaeologist, vol. 1, n° 7 (été 1970), p. 149; Londres. Guildhall Library, annuaires de Londres, Group I, 1677-1799; Margaret Kimball Brown, op. cit., p. 162-163, 199.

Figure 118. Hélène Deslauriers, comm. pers., 1983; Jacob L. Grimm, op. cit., p. 153, pl. 63, n°s 4, 7, 10, 11, 13.

Figure 119. APC, MG23, C28, p. 98, 122, 167; Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette, 9 nov. 1784; Edmund Launert, "Scent Bottles", The Glass Circle, vol. 1 (1972), p. 58.

Figure 120. Joan Hall Sussler, comm. pers., 4 mai 1983.

Figure 125. E.I. Woodhead, C. Sullivan et G. Gusset, op. cit.

Figure 127. Neville Connell, "Colonial Life in the West Indies as depicted in prints", The Magazine Antiques, vol. 99, n° 5 (mai 1971), p. 736.

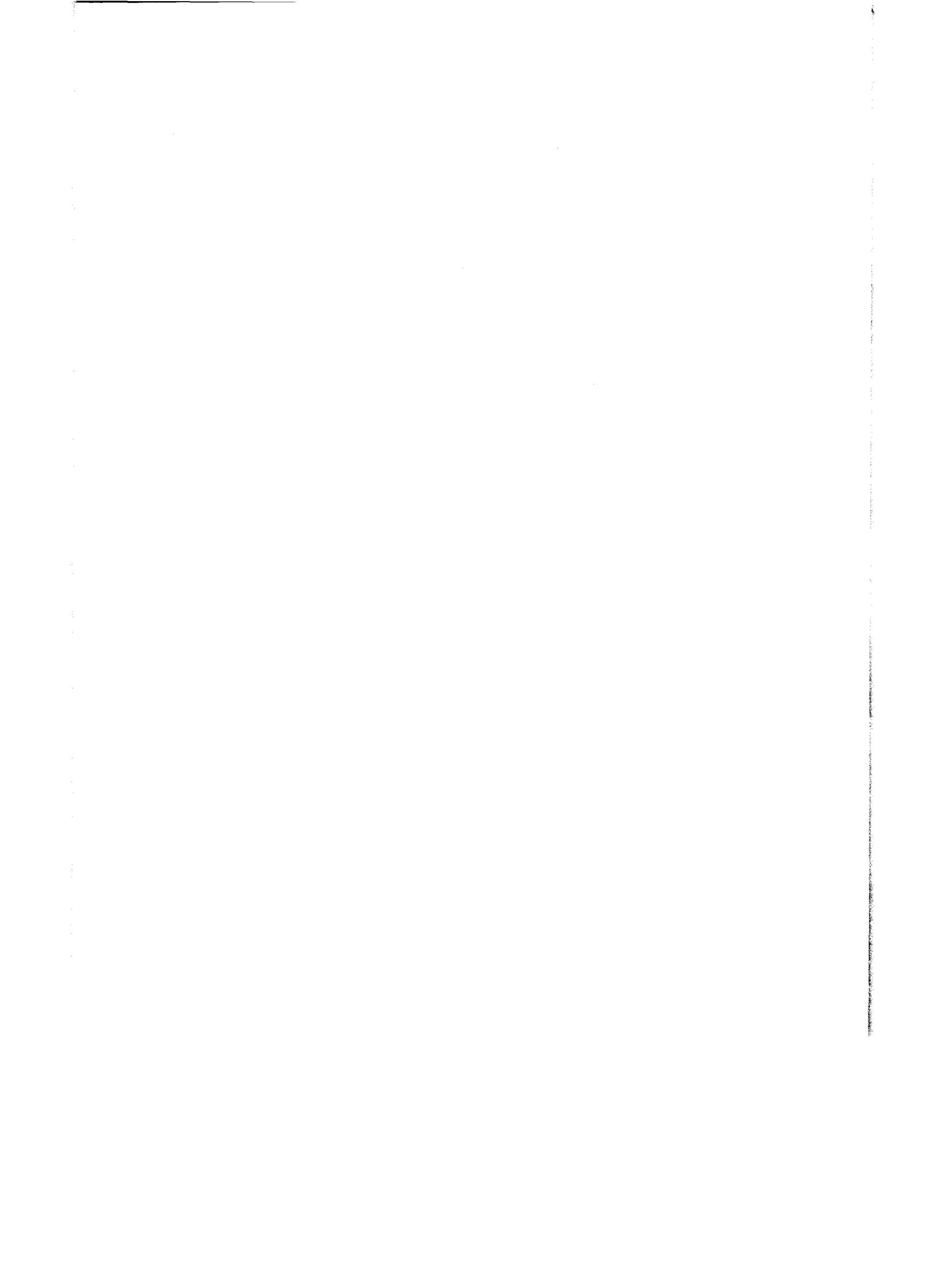
Figure 128. Helen McKearin et Kenneth M. Wilson, op. cit., p. 259-262, 276-277. Une bouteille américaine de tabac à priser de date récente, de même taille et mesure, avec une étiquette indiquant un contenu de 5,58 onces, a une capacité jusqu'au bord de 175 ml.

Figure 130. Lee Hanson et Dick Ping Hsu, Casemates and Cannonballs: Archaeological Investigations at Fort Stanwix, Rome, New York, Washington, U.S. Department of the Interior, National Parks Service, 1975, p. 131.

Figure 131. George Francis Dow, op. cit., p. 282: Essex Institute, Sample Books (a) vol. 3, cahier n° 106 and (b) vol. 9, cahier n° 2101, escompte de 5 %.

Figure 132. APC, MG23, C28, p. 98, 124; Catherine Sullivan, comp., N.S. Gazette, 6 oct. 1778.

Figure 135. Michael J. Ashworth, op. cit., p. 46-48.



## BIBLIOGRAPHIE

### **Amherst, Jeffery**

The Journal of Jeffery Amherst: Recording the Military Career of General Amherst in America from 1758 to 1763. J. Clarence Webster, éd., Toronto, Ryerson Press, 1931.

### **Ashworth, Michael J.**

Fort Lennox - Final Report, 1965 Season. Manuscript Report Series/Travail inédit n° 34, Parcs Canada, Ottawa, 1967.

### **Beeton, Isabella**

The Book of Household Management. Facsimilé de l'édition de 1861, Londres, Jonathan Cape, 1968.

### **Bigsby, John J.**

The Shoe and Canoe. Or Pictures of Travel in the Canadas. Réimpression de l'édition de 1850, New York, Paladin Press, 1969, 2 vol.

### **Boston Gazette 1774**

Introd. de Francis G. Walett, Barre, Mass., The Imprint Society, 1972.

### **Boswell, James**

Boswell's London Journal 1762-1763. Frederick A. Pottle, éd., réimpression de l'édition de 1950, Signet Book, New American Library, 1956.

### **Bouquet, Henry**

The Papers of Henry Bouquet. Différentes éditions, Harrisburg, Pennsylvania Historical and Museum Commission, 1951-1978, 4 vol.

### **Brett-James, Antony**

Life in Wellington's Army. Londres, George Allen & Unwin, 1972.

### **Brown, Margaret Kimball**

"Glass from Fort Michilimackinac: A Classification for Eighteenth Century Glass", Michigan Archaeologist, vol. 17, n°s 3-4 (sept.-déc. 1971), Ann Arbor, Michigan.

### **Canada. Ottawa. Archives publiques Canada, Division des manuscrits**

MG21, Add. Mss. 21660, A30. Inventory of the effects belonging to the late Brigadier General Bouquet Deceas'd →, taken by Order of his Excellency Governor Johnstone at Pensacola 4th Sept. 1765.

MG23, B23, Papers Relating to King's Royal Regiment, New York, 1779-1780.

MG23, C28, Edward O'Donnell, Daybook, Halifax, 1767-1783.

MG23, K10, Saumarez Papers.

RG8, I, archives militaires et navales britanniques, série C., vol. 824, 1<sup>er</sup> régiment, 1797-1818, vol. 110.

### **Canada. Ottawa. Archives publiques Canada, Division de l'iconographie**

C-1414, Belle Vue House, Halifax (N.-É.), ca 1861-1866.

### **Canada. Toronto. Metropolitan Toronto Library. Canadian History Department, "William Allan Papers"**

"Inventory of Furniture belonging to the Estate of the late Major General Brock, purchased by Major General Sheaffe and others, November 1812".

### **Cantlie, Lt. Gen. Sir Neil**

A History of the Army Medical Department. Edimbourg et Londres, Churchill Livingstone, 1974, 2 vol., vol. 1.

### **Connell, Neville**

"Colonial life in the West Indies as depicted in prints", The Magazine Antiques, vol. 99, n° 5 (mai 1971), p. 732-737, New York.

### **Cooley, Arnold James**

A Cyclopaedia of Six Thousand Practical Receipts, and Collateral Information in the Arts, Manufactures, and Trades, including Medicine, Pharmacy, and Domestic Economy..., New York, D. Appleton, 1855.

**Cox, Daniel**  
New Medical Compendium, for the use of families, etc. Considerably enlarged and improved. Gloucester (Angl.), Longman, Hurst, Rees and Orme, 1808.

**Crellin, J.K.**  
"Domestic Medicine Chests: Microcosms of 18th and 19th Century Medical Practice", Pharmacy in History, vol. 21, n° 3 (1979), p. 122-131.

**Crellin, J.K. et J.R. Scott**  
Glass and British Pharmacy 1600-1900. A Survey and Guide to the Wellcome Collection of British Glass. Londres, Wellcome Institute of the History of Medicine, 1972.

---. "Pharmaceutical History and its Sources in the Wellcome Collections. III. Fluid Medicines, Prescription Reform and Posology 1700-1900", Medical History, vol. 14, n° 2 (avril 1970), p. 132-153.

**Curtis, Edward E.**  
The Organization of the British Army in the American Revolution. Réimpression de l'édition de 1926, East Ardsley (Yorkshire), E.P. Publishing, 1972.

**Cuthberston, Bennett**  
A System for the Complete Interior Management and Oeconomy of a Battalion of Infantry. 2<sup>e</sup> éd., Londres, s. éd., 1779.

**Daiches, David**  
Scotch Whisky — Its Past and Present. Londres, André Deutsch, 1969.

**Denison, Merrill**  
The Barley and the Stream: the Molson Story. Toronto, McClelland and Stewart, 1955.

**Deslauriers, Hélène et Christian Rioux**  
"Les conditions de vie dans la Dauphine de 1760 à 1800", manuscrit classé, Parcs Canada, Québec, 1982.

**Detroit Public Library. Burton Historical Collection**  
ZS 667 L4, George Ironside Papers (microfilm).

**Dictionary of Medical and Surgical Knowledge and Complete Practical Guide in Health and Disease for Families, Emigrants, and Colonists.**  
Londres, Houlston and Wright, 1864.

**The Dictionary of Merchandise, and Nomenclature in all Languages; for the Use of Counting-Houses: containing, the History, Places of Growth, Culture, Use, and Marks of Excellency, of such Natural Productions, as Form Articles of Commerce; with their Names in all European Languages**  
Philadelphie, James Humphreys, 1805.

**Dow, George Francis**  
The Arts & Crafts in New England 1704-1775; Gleanings from Boston Newspapers... Topsfield (Mass.), Wayside Press, 1927.

**Drummond, J.C. et Anne Wilbraham**  
The Englishman's Food: A History of Five Centuries of English Diet. Ed. rev., Londres, Readers Union and Jonathan Cape, 1959.

**Dunlop, William**  
Tiger Dunlop's Upper Canada... Toronto, McClelland and Stewart, 1967, coll. New Canadian Library n° 55.

**Dyott, William**  
Dyott's Diary 1781-1845. A Selection from the Journal of William Dyott, sometime General in the British Army and Aide-de-camp to His Majesty King George III. Reginald W. Jeffery, éd., Londres, Archibald Constable, 1907, 2 vol., vol. 1.

**Ellison, Margaret**  
"The Tyne Glasshouses and Beilby and Bewick Workshop", Archaeology Aeliana, 5<sup>e</sup> série, vol. 3 (1975), p. 143-193, Newcastle upon Tyne.

**États-Unis. Boston. Massachusetts Historical Society**  
Hancock Papers.

**États-Unis. New York. New-York Historical Society**  
Early American Orderly Books, 1748-1817 (microfilm, Research Publications Inc.)  
---. Charles Nicoll et Willet Taylor, Account Book, 1777-1778, Wines and Liquors; Account Book, 28 août 1780-oct. 1780 (Blotter); Day Book, mai 1777-sept. 1779.  
---. Frederick Rhinelander Papers, Blotter, 1777-1778; Ledger, 1777-1803; Letter and Order Book, 1774-1783; Order and Memo Book, 1775-1781.

**États-Unis. Salem, Mass. Essex Institute**  
739.1/S19 "Sample books of candlesticks, tea-pots and other tableware of Sheffield plate and Britannia ware, Sheffield Eng., 1794-1819?", 8 vol. (microfilm).

**États-Unis. Washington, D.C. National Archives**

RG59, Records of the Department of State, War of 1812 Papers, vol. 7, Miscellaneous Intercepted Correspondance, 1789-1814, microfilm 588, bobine 7.

**Fairholt, F.W.**

Tobacco: Its History and Associations. Réimpression de l'édition de 1859, Détroit (Mich.), Singing Tree Press, 1968.

**Farington, Joseph**

The Farington Diary. 2<sup>e</sup> éd., James Greig, éd., Londres, Hutchinson, 1922, vol. 1 (13 juillet 1793-24 août 1802).

**Gillray, James**

The Works of James Gillray from the Original Plates... Londres, Henry G. Bohn, 1847, 2 vol., vol. 1.

**Glanville, Philippa**

"Glass in London", The London Archaeologist, vol. 1, n° 7 (été 1970), p. 147-149, Londres.

**Glasse, Hannah**

The Art of Cookery, Made Plain and Easy; which far exceeds anything of the kind yet published... Londres, nouv. éd. imprimée pour A. Miller, etc., 1767.

---. The Art of Cookery Made Plain and Easy. Réimpression de l'édition de 1796, Hamden (Conn.), Archon Books, 1971.

**Gottesman, Rita S. comp.**

The Arts and Crafts in New York, 1726-1776; Advertisements and News Items from New York City Newspapers. Réimpression de l'édition de 1938, New York, Da Capo Press, 1970, coll. Da Capo Press Series in Architecture and Decorative Art, vol. 35.

**Gottesman, Rita Susswein, comp.**

The Arts and Crafts in New York 1777-1799; Advertisements and News Items from New York City Newspapers. New York, New-York Historical Society, 1954.

**Grande-Bretagne. Londres. Guildhall Library.**  
London Directories, Group I, 1677-1799 (microfilm).

London Directories, Group II, 1800-1855 (microfilm).

**Grande-Bretagne. Londres. Public Record Office**

Customs 48.

**Grande-Bretagne. Northumberland County Record Office.**

2 DE Delaval Papers.

**Graves, Donald E.**

Ft. George Historical Study. Manuscript Report Series/Travail inédit n° 353, Parcs Canada, Ottawa, 1979.

**Griffenhagen, George**

"Medicine Chests of 1776", Journal of the American Pharmaceutical Association, vol. 16, n° 3 (mars 1955), p. 151-153.

**Grimm, Jacob L.**

Archaeological Investigation of Fort Ligonier 1960-1965. Pittsburgh, Carnegie Museum, 1970, coll. Annals of Carnegie Museum, vol. 42.

**Hanson, Lee et Dick Ping Hsu**

Casemates and Cannonballs: Archaeological Investigations at Fort Stanwix, Rome, New York. Washington, U.S. Department of the Interior, National Park Service, 1975, coll. Publications in Archeology 14.

**Harris, Donald A.**

"A Summary of the Archaeology of the Town Site of Louisbourg, 1959-1979", manuscrit classé, Forteresse de Louisbourg, Louisbourg (N.-É.), 1982.

**Harris, Jane E.**

"Eighteenth-Century French Blue-Green Bottles from the Fortress of Louisbourg, Nova Scotia", History and Archaeology/Histoire et archéologie n° 29 p. 83-149, Ottawa, Parcs Canada, 1979.

**Honours of the Table, or, Rules for Behaviour during Meals...**

Londres, s. éd., 1788.

**Hughes, G. Bernard**

English, Scottish and Irish Table Glass From the Sixteenth Century to 1820. New York, Bramhall House, 1956.

**Jones, Olive R.**

"Catalogue of the Glass Bottles and Other Miscellaneous Glassware Excavated at Coteau-du-Lac, Québec", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1975.

---. "The Cylindrical Dark Green Glass English "Wine" Bottle, ca. 1740-1850", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1984. (En préparation, collection Études en archéologie, architecture et histoire.)

---. "Essence of Peppermint, a History of the Medicine and its Bottle", Historical Archaeology, vol. 15, n° 2 (1981), p. 1-57, California (Pa).

---. "London Mustard Bottles", Historical Archaeology, vol. 17, n° 1 (1983), p. 69-84, California (Pa).

**Kingston Gazette**

1817, 1818.

**Knox, John**

An Historical Journal of the Campaigns in North America For the Years 1757, 1758, 1759, and 1760. Arthur G. Doughty, éd., Toronto, The Champlain Society, 1914, 3 vol., vol. 1, 2, coll. The Publications of the Champlain Society, 8, 9.

**La Rochefoucauld, François de**

A Frenchman in England, 1784. Being the "Mélanges sur l'Angleterre" of François de la Rochefoucauld. Jean Marchand, éd., S.C. Roberts, trad., Cambridge, University Press, 1933.

**Lacelle, Claudette**

"The British Garrison in Quebec City as Described in Newspapers from 1764 to 1840", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 23, Ottawa, Parcs Canada, 1979.

---. "Military Property in Québec City 1760-1871", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 57, Ottawa, Parcs Canada, 1982, p. 147-237.

**Landmann, George Thomas**

Adventures and Recollections of Colonel Landmann, Late of the Corps of Royal Engineers. Londres, Colburn, 1852, 2 vol.

---. Recollections of My Military Life. Londres, Hurst and Blackett, 1854, 2 vol.

**Lanmon, Dwight P.**

"The Baltimore Glass Trade, 1780 to 1820", Winterthur Portfolio, 5 (1969), p. 15-48, Charlottesville (Virginie).

**Launert, Edmund**

"Scent Bottles", The Glass Circle, vol. 1 (1972), p. 58-64, Newcastle upon Tyne.

**Leslie, Eliza**

The HouseBook; or, A Manual of Domestic Economy. For town and country. 8<sup>e</sup> éd., Philadelphie, Carey and Hart, 1845.

**McKearin, Helen**

"18th Century Advertisements of Glass Imports into the Colonies and the United States, Part II", Glass Notes, 15 (1955), p. 15-25, Arthur Churchill, Londres.

**McKearin, Helen et Kenneth M. Wilson**

American Bottles & Flasks and Their Ancestry. New York, Crown Publishers, 1978.

**McNally, Paul**

"Table Glass Excavated at Fort Amherst, Prince Edward Island", Canadian Historic Sites: Occasional Papers in Archaeology and History n° 9, Ottawa, Parcs Canada, 1974, p. 109-116.

---. Table Glass Excavated at Fort Beauséjour (2E), New Brunswick, Manuscript Report Series/Travail inédit n° 21, Parcs Canada, Ottawa, 1971.

---. "Table Glass from the Fort at Coteau-du-Lac, Quebec", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 15, Ottawa, Parcs Canada, 1977, p. 89-150.

---. "Table Glass in Canada 1700-1850", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 60, Ottawa, Parcs Canada, 1982.

**Newman, Harold**

An Illustrated Dictionary of Glass. Londres, Thames and Hudson, 1977.

**New York Journal or the General Advertiser**

1775.

**Noël Hume, Ivor**

Glass in Colonial Williamsburg's Archaeological Collections. Colonial Williamsburg Foundation, Williamsburg (Va), 1969, coll. Colonial Williamsburg Archaeological Series, n° 1.

**Pacey, Antony, comp.**

"Military Advertisements, Kingston Gazette, 18 May 1814-28 Dec. 1816", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1981.

---. "Military Advertisements, New Brunswick Courier, January 1812-December 1816", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques, Parcs Canada, Ottawa, 1980.

---. "Military Advertisements, Royal Gazette and New Brunswick Advertiser, 6 Jan. 1812-16 May 1814", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Ottawa, Parcs Canada, 1980.

**Pargellis, Stanley McCrory**

Lord Loudoun in North America. New Haven (Conn.), Yale University Press, 1933, coll. Yale Historical Publications Studies 7.

**Paston, George**

Social Caricature in the Eighteenth Century. Réimpression de l'édition de 1905, New York, Benjamin Blom, 1968.

**Penzer, N.M.**

The Books of the Wine-Label. Première édition en 1947, Londres, White Lion Publishers, 1974.

**Pottery Gazette and Glass Trades Review**

"Prices of Flint Glass, by Tho. and Geo. Hawkes, at their Manufactory, Dudley, Worcestershire. 1794", (1<sup>er</sup> mai 1895), p. 366-367.

**Price, Karen**

"Glimpses of Soldiering at Coteau-du-Lac, Quebec, 1780 to 1856", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 15, Ottawa, Parcs Canada, 1977, p. 3-63.

**Prices of Flint Glass, for Exportation. April 12th, 1815**

S.l., s. éd.

**Prices of Glass Goods, Sold by the different Manufacturers, in England: February 15th, 1803**

Stourbridge, s. éd.

**Prime, Alfred Coxe**

The Arts & Crafts in Philadelphia, Maryland and South Carolina 1721-1785; Gleanings from Newspapers. Topsfield, Mass., The Walpole Society, 1929.

**Quebec Gazette**

1770, 1797, 1806, 1811.

**Quebec Mercury**

1805, 1811, 1815, 1816, 1822 (supplément).

**Rees, Abraham**

The Cyclopaedia; or, Universal Dictionary of Arts, Science, and Literature. Londres, Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown, 1819, vol. 37.

**Rutledge, Anna Wells**

"After the Cloth Was Removed", Winterthur Portfolio, 4 (1968), p. 47-62, Charlottesville (Va).

**Schmeisser, Barbara M.**

"A Structural and Narrative History of Fort Cumberland, 1755-1768", manuscrit classé, Parcs Canada, Halifax, 1981.

**Schwind, Arlene Palmer**

"English Glass Imports in New York, 1770-1790", Journal of Glass Studies, vol. 25 (1983), p. 179-185, Corning (N.Y.)

**Servants Companion...**

Édimbourg, s. éd., 1827.

**Simcoe, Elizabeth**

Mrs. Simcoe's Diary. Mary Quayle Innis, éd., réimpression de l'édition de 1965, Toronto, Macmillan, 1971.

**Simon, André**

Bottlescrew Days. Boston, Small Maynard, 1927.

**Smith, E. Ann**

"Glassware from a Reputed 1745 Siege Debris Context at the Fortress of Louisbourg", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n° 55, Ottawa, Parcs Canada, 1981, p. 75-255.

**Smith, Sheenah**

"Glass in 18th Century Norwich", The Glass Circle, vol. 2 (1975), p. 49-64, Old Woking, Surrey.

**Sullivan, Catherine, comp.**

"Glass, Ceramics and Other Product Advertisements from The Nova-Scotia Gazette and the Weekly Chronicle, 1775-85", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1982.

---. "Glass, Ceramics and Other Product Advertisements from The Quebec Gazette, 1775-85", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1982.

**Sussman, Lynne**

"British Military Tableware, 1760-1830", Historical Archaeology, vol. 12 (1978), p. 93-104, California (Pa).

**The Thirty-Fourth Regiment, Fort Malden, Amherstburg, Ontario Regiment Cook Book ca. 1839**

Windsor, Ont., The University of Windsor Press, 1972.

**Thorpe, W.A.**

A History of English and Irish Glass. Facsimilé de l'édition de 1924, s. l., Holland Press, 1969.

**Towner, Donald**

The Leeds Pottery. Londres, Corey, Adams & Mackay, 1963.

**Turner, Gerald L'E.**

Antique Scientific Instruments. Poole, Dorset, Blandford Press, 1980.

**Vincent, Elizabeth**

"The Use of Window Glass in Military Sites in British North America 1800-1850", manuscrit classé, Direction des parcs et lieux historiques nationaux, Parcs Canada, Ottawa, 1983.

**Wakefield, Hugh**

"Early Victorian styles in glassware", Studies in Glass History and Design, communication lue lors des séances du Comité B au XVIII<sup>e</sup> Congrès international du verre tenu à Londres du 1<sup>er</sup> au 6 juil. 1968, p. 50-54.

**Wallace, R.F.H.**

"Regimental Routine and Army Administration in North America in 1759: Extracts from Company Order Books of the 42nd Royal Highland Regiment", Journal of the Society for Army Historical Research, vol. 30, n<sup>o</sup> 121 (printemps 1952), p. 8-19.

**Warren, Phelps**

Irish Glass, The Age of Exuberance. Londres, Faber and Faber, 1970.

**Westropp, M.S. Dudley**

Irish Glass: A History of Glass-making in Ireland from the Sixteenth Century. Éd. rev., Mary Boydell, éd., Dublin, Allen Figgis, 1978.

**Whitfield, Carol M.**

"Tommy Atkins: The British Soldier in Canada, 1759-1870", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n<sup>o</sup> 56, Ottawa, Parcs Canada, 1981.

**Willard, Abijah**

Journal of Abijah Willard, 1755. Réimpression des Collections de la New Brunswick Historical Society, n<sup>o</sup> 13, s. l., s. éd., s. d.

**Wilson, John P. et Linda D. Southwood**

"Fort George on the Niagara: An Archaeological Perspective", History and Archaeology/Histoire et archéologie, n<sup>o</sup> 9, Ottawa, Parcs Canada, 1976.

**Wilson, Lawrence M., comp.**

This Was Montreal in 1814, 1815, 1816 and 1817. Montréal, Le Château de Ramezay, 1960.

**Winstock, Lewis**

Songs & Music of the Redcoats: A History of the War Music of the British Army 1642-1902. Londres, Leo Cooper, 1970.

**Woodcroft, Bennet**

Alphabetical Index of Patentees of Inventions. Première édition en 1854, New York, Augustus M. Kelley, 1969.

**Woodhead, W.I., C. Sullivan et G. Gusset**

Lighting Devices in the National Reference Collection, Parks Canada, Parcs Canada, Ottawa, 1984, coll. Études en archéologie, architecture et histoire.

**Wright, Thomas et R.H. Evans**

Historical & Descriptive Account of the Caricatures of James Gillray Comprising a Political and Humorous History of the Latter Part of the Reign of George the Third. Première édition en 1851, New York, Benjamin Blom, 1968.

**Younger, William**  
Gods, Men and Wine. Cleveland, The Wine and  
Food Society en collaboration avec World  
Publishing Company, 1966.

