

6 livres $\frac{1}{2}$ cervelas ordinaire à 1 fr. 20, 7 fr. 50. — (Peu de succès, $\frac{3}{4}$ de reste).

6 volailles à bouillir à 3 fr. 50, 21 francs — évidemment on ne les trouverait plus à ce prix aujourd'hui dans les restaurants de Lyon ou même sur les marchés. (Reste 1 entière et des morceaux).

1 pâté froid, 20 francs. (Reste les $\frac{3}{4}$).

3 vacherins à 5 cordons à 5 francs, 15 francs. — (Reste 1 entier).

DESSERT

2 livres $\frac{1}{4}$ fromage bleu, 2 fr. 30. — (Reste la moitié).

5 livres fromage chèvre, 1 fr. 95. — (Reste 3).

Il n'en fut pris sans doute que par les parents et les musiciens, les danseurs, avec raison, durent s'en abstenir. C'est ce qui explique ce déchet de 50⁰ / 0.

1 livre confiture (à peu près 2 pots), 2 francs.

1 livre patiences, 2 francs. — (Reste $\frac{1}{4}$).

1 livre maspins noisette, 2 fr. 40. — (Reste moitié au moins).

1 livre $\frac{1}{4}$ biscuits, 3 francs. — (Reste peu).

Pommes cuites, 1 franc. — (Nous ignorons s'il en est resté).

2 livres pruneaux, 2 francs. — (Reste rien).

Ce détail n'est pas sans intérêt.

18 oranges découpées à 0 fr. 10, 1 fr. 80. — (Reste rien).

Pommes crues, 0 fr. 90.

3 livres raisins frais, 1 franc.

1 livre $\frac{1}{2}$ bonbons soufflés divers, 6 francs. — (Reste moitié).

Des fruits à l'eau-de-vie.

Fruits secs confits.

1 livre rochers amandes, 3 francs. — (Reste $\frac{1}{4}$).

33 livres pain en 5 couronnes à 0 fr. 20, 4 francs. — (Reste 2 couronnes, 12 livres).

30 bouteilles vin à 0 fr. 40, 12 francs.

Suivi de cette annotation :

« On peut bien supprimer du dessert et même mettre moins de pièces pour le souper, il y a en général eût beaucoup de restes ».

Le coût total de la soirée s'éleva à 276 fr. 50 (y compris 8 francs donnés à un homme qui a aidé à servir et « dont on peut se passer »). C'était tout de même une somme en 1833, et il serait facile de la comparer avec celle que coûteraient les mêmes dépenses actuellement (sans doute six à sept fois plus).

— Nous voilà donc bien renseignés. L'amphytrion ne fit-il, comme Monsieur Chouffleury, circuler les plats et les bouteilles que pour la forme, sans laisser aux invités le temps de se servir ? Je ne le crois pas, d'après les détails qu'il donne et qui témoignent d'un certain désir de plaire à ses hôtes. On peut raisonnablement conclure que