

Le cidre en Canada.

I. GÉNÉRALITÉS.

Le rapport général sur le Commerce et la Navigation pour l'année fiscale 1877-78 donne comme chiffre des importations du cidre en Canada la quantité totale de 66,260 gallons, ayant une valeur de \$7,525, soit pour la province de Québec seulement, 15,787 gallons valant \$1,890. Sur la quantité totale, les États-Unis ont fourni 65,035 gallons, ou pour la province de Québec, 15,049. Le reste est venu de l'Angleterre.

D'un autre côté, le recensement général de 1870-1871 indique pour la quantité de cidre fabriqué en Canada une valeur de \$43,306, (\$42,606 pour Ontario et \$700 pour la Nouvelle-Ecosse) ce qui représenterait, d'après le prix attribué au cidre, 5 à 600,000 gallons. Le recensement ne donne aucun chiffre pour la province de Québec ni pour le Nouveau-Brunswick où la fabrication du cidre était par conséquent nulle. (1) Depuis je ne pourrais dire si la quantité de cidre de pommes fabriqué en Canada a été en augmentant, mais ce que je sais, c'est que la plus grande partie du cidre consommé n'est qu'un cidre artificiel, ne contenant pas la moindre petite partie de *jus de pommes*. C'est généralement une eau sucrée à laquelle on donne une teinte ambrée avec du caramel (sucre brûlé) et du safran, et une espèce de goût de pomme plus ou moins approché avec de l'essence d'ananas ou autre.

La fermentation du sucre dans la bouteille produit un certain dégagement d'acide carbonique qui fait mousser le liquide quand on débouche la bouteille, ou même la mousse est produite par la réaction d'une petite quantité d'acide tartrique sur un peu de bicarbonate de soude que l'on incorpore au liquide immédiatement avant de boucher la bouteille. Du reste, fabriqué de cette manière, la liqueur n'a rien de malsaisant. Mais tous ceux qui ont eu occasion de boire du cidre bien fabriqué avec de bonnes pommes ne se trompent pas sur le compte de cette liqueur factice sans corps que l'on affuble pompeusement du nom de *cidre mousseux* et qu'on loge fastueusement dans de belles bouteilles à champagne bien ficelées et bien étiquetées. On dit que le français émigré regrette surtout le *vin de France*; mais partout où il va, le normand aime à parler du bon *cidre de Normandie*, qu'il regrette partout parcequ'il ne le retrouve nulle part. Son cidre qu'il aime, par lequel il jure, qui fait sa joie, son bonheur, auprès de son foyer, entouré de sa famille et de ses amis, c'est son vin à lui, et en dégustant sa cruche de cidre pétillant, piquant, généreux, il ne songe pas à envier la liqueur plus délicate que des climats plus doux donnent à ses compatriotes du Midi.

Pour se faire une idée de l'importance de la fabrication du cidre dans les régions où elle est en vogue en France, c'est-à-dire dans le Nord-Ouest, il suffira de relever quelques chiffres authentiques.

La Normandie est réellement le pays classique du cidre, et du bon cidre. A elle seule elle en produit annuellement pour la somme énorme de \$8,000,000. La production totale de la France acquiert une valeur de \$13,000,000, si nous nous en rapportons aux quantités produites nous trouvons pour la Normandie 150 millions de gallons et pour toute la France, environ 260 millions.

Il ne sera pas sans intérêt de noter en passant que la fabrication de la bière dans toute la France n'est que les trois quarts de celle du cidre (environ 200 millions de gallons). D'autre part, la quantité de vin produit dans le même pays est environ huit fois plus forte que celle du cidre, ou dix fois celle de la bière (deux milliards de gallons).

(1) Depuis que ces lignes ont été écrites, j'ai reçu des informations tendant à établir que la fabrication du vrai cidre serait beaucoup plus étendue dans la province que ne le fait supposer le recensement de 1870-71.

Dans la province de Québec, toujours d'après le recensement de 1870-71, la valeur de la bière fabriquée annuellement est de \$816,930, soit environ trois millions de gallons de bière fabriqués et pas un gallon de cidre de pomme (je ne compte pas le cidre artificiel). D'autre part, l'importation en vins de la même province (entrée en consommation) se chiffre par 247,298 gallons en fûts et 140,256 bouteilles, d'après le rapport du Commerce et de la Navigation pour 1877-78 déjà cité.

En Normandie on boit peu de vin et pas de bière (ou à peu près); on boit du bon cidre que l'on fabrique soi-même avec de belles et bonnes pommes que l'on récolte dans son verger, et l'on s'en trouve parfaitement bien.

On serait en droit de s'étonner que dans un pays tel que celui-ci, dont la plupart des terrains sont si favorables à la culture des pommiers de toutes sortes, et dont la population primitive tire généralement son origine des contrées au bon cidre, la Normandie, la Bretagne, l'Ile de France, la fabrication du cidre ne se soit pas généralisée, ou, si elle s'y est établie à une certaine époque, qu'elle ait si complètement disparu, qu'un recensement aussi minutieux que celui de 1870-71 n'en fasse pas même mention. Pourtant, cette boisson délicieuse et généreuse aurait été du plus grand avantage par les jouissances domestiques que la classe agricole en aurait retirées et par les profits que cette même classe aurait réalisés en fournissant aux habitants des villes un breuvage pur, sain, agréable, le *vin de pommes*, le *vin indigène*, qui lui aurait évité de devoir se rafraîchir avec des boissons qui n'ont de cidre que le nom. La consommation du bon cidre se généralisant, il n'y a aucun doute que son emploi fût devenu ce qu'il est en Normandie, et qu'il se serait substitué au moins en grande partie à la bière et au vin. Pour ma part, j'ai plus d'une fois dégusté un cruchon de bon vieux cidre que je n'aurais pas échangé contre la bouteille du meilleur champagne, et j'ai bu du cidre en fût, bien fait que je n'aurais pas donné pour la bière la mieux fabriquée.

Mais il y a plus, la culture des pommes pour le cidre aurait marché de pair avec la culture des pommes pour la table et pour le commerce, et cette culture elle-même aurait concouru à rendre la vie du cultivateur plus agréable, plus attrayante en l'entourant d'une foule de jouissances perdues par sa propre négligence. Il aurait planté un verger qu'il aurait entretenu avec soin et dans la culture duquel il aurait trouvé matière à développer son goût du beau, de l'utile; en maints endroits improductifs, il aurait pu planter des arbres fruitiers là où ils ne pouvaient gêner aucune chose et où, chaque année, ils auraient rapporté de larges profits qui seraient venus augmenter la valeur des produits de la ferme.

C'est ainsi que fait le cultivateur de la Normandie, de ce pays fortuné par ses bonnes pommes et par son bon cidre. Non seulement son verger est rempli de pommiers vigoureux, mais vous trouvez encore des arbres s'élevant partout, sur les bordures des champs, le long des routes. Si vous traversez cette contrée au printemps, votre vue sera agréablement réjouie par l'aspect d'une masse non interrompue de fleurs au milieu desquelles les abeilles vigilantes et infatigables bourdonnent et butinent. En été, lorsqu'en d'autres lieux le voyageur est accablé par l'ardeur des rayons du soleil, vous serez heureux de cheminer rafraîchi par l'ombre bienfaisante d'un feuillage touffu qui surplombe le chemin que vous parcourrez. Si, fatigué d'une longue course, vous vous arrêtez près d'une maison pour vous reposer sur le banc de pierre à côté de la porte, une figure bienveillante et réjouie se montrera bientôt à vous et viendra vous offrir un breuvage pour vous désaltérer, et ce breuvage, ce sera une chopine d'excellent cidre frais tiré de la cave. Enfin lorsque vous reviendrez en automne, tous les arbres que vous avez vus si