

LE MONDE ILLUSTRÉ

MONTREAL, 23 JUILLET 1892

SOMMAIRE

TEXTE.—Causerie : Ce que l'on buvait, par Benjamin Sulte.—Carnet du *Monde Illustré*, par J. S. E.—Prime : du mois de juin : Liste des réclamants.—Poésie : Les Nymphes, par Miss E. Ehrstone : Nouvelle canadienne : La terre paternelle (suite), par Joseph-Patrice Lacombe.—A travers le Canada : Le royaume du Nord, par Jules Saint-Elm.—Le grand-duc Constantin.—Poésie : Choisis, par E. Z. Massicotte.—M. Schowb, ex-vice-consul de France.—M. A. Girard, vice-consul de France à Montréal, par Rolland.—Etudes historiques : Le château Saint-Louis et le Vieux-Château, par Ernest Gagnon.—Notes et faits.—Carne : de la cuisinière.—Feuilletons : La belle ténébreuse et Mlle de Kerven.—Problèmes d'Échecs et de Dames.

GRAVURES.—Portrait de S.A.I. le Grand-Duc Constantin, de Russie.—A travers le Canada : Le chemin de fer de "Montréal et Occidental" : Le train d'excursion en gare à Sainte-Agathe ; Groupe des ministres, directeurs de la compagnie ingénieurs et journalistes ; La nouvelle gare de Sainte-Agathe décorée pour la circonstance.—Québec : Le château Haldimand (Ecole Normale-Laval).—Portraits du nouveau et de l'ancien vice-consul de France à Montréal, MM. Girard et Schowb.—Gravure du feuilleton.

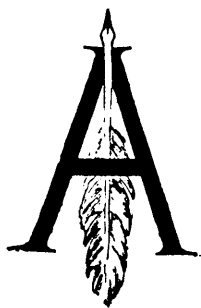
PRIMES MENSUELLES DU "MONDE ILLUSTRÉ"

1re Prime	50
2me "	25
3me "	15
4me "	10
5me "	5
6me "	4
7me "	3
8me "	2
86 Primes, à \$1	86
94 Primes	\$200

Le tirage se fait chaque mois, dans une salle publique, par trois personnes choisies par l'assemblée. Aucune prime ne sera payée après les 30 jours qui suivront le tirage de chaque mois.



CE QU'ILS BUVAIENT



VOCAT, commencez au déluge. —Qu'il plaise à la cour—l'écluse immense et célèbre à laquelle Votre Honneur fait allusion n'a servi qu'à diminuer sensiblement la population du globe et à prouver que les méchants sont buveurs d'eau, comme dit la chanson. Je vais me rapprocher des temps modernes, où l'on fait mieux les choses. Disons un mot à la louange de Probus,

par exemple, "cet empereur dont la mémoire est chère à tous les bons Français" pour avoir introduit dans les Gaules la culture de la vigne. Ce prince, qui régnait en 270 de notre ère, avait fait la réflexion que là où les ceps sauvages existaient et subsistaient sans le secours de l'homme, le sol est propice aux vignes civilisées. Ayant trouvé des raisins indigènes dans les provinces gauloises il mit son idée en pratique et s'en trouva bien. C'est alors que, sur les côtes de la Bour-

gogne, de Suresnes et d'Argenteuil, l'on commença à chanter ce refrain qui fut bientôt populaire :

Buvons à la morale,
A la garde nationale.

Il est bien probable que Jacques Cartier faisait la même réflexion que Probus, lorsqu'il se plaisait à parler de l'abondance des vignes sauvages qui recouvraient les rives du fleuve Saint-Laurent, mais comme il eut l'imprévoyance de laisser le pays découvert, il est à présumer que ces pauvres arbustes ont pris des engelures et n'ont jamais pu prospérer.

Si vous ne voyez pas clairement où je veux en venir, c'est le moment de m'expliquer. En France et en Canada, que buvaient nos pères ? Une question aussi nettement posée appelle une réponse catégorique. La voici :

* * Tacite, deux siècles avant Probus, nous raconte que les Germains fabriquaient de la bière en quantité et la buvaient avec délices. J'ai la recette de cette bière, encore connue sous le nom de cervoise. Les Gaulois en raffolaient, mais il paraît que sur la rive droite du Rhin la manipulation de ce produit était supérieure à toutes les autres. Un écrivain, très au fait des mœurs et coutumes de nos ancêtres, Le Grand d'Aussy, fait remonter à l'industrielle ville de Troie l'origine de la bière allemande. Selon lui, les Troyens ne se bornaient pas à vendre autour d'eux et dans toute l'Asie mineure, mais ils exploitaient aussi la Grèce malgré l'antipathie que les Hellènes éprouvaient à l'égard des Pélages. Après l'équipée de la femme de Ménélas qui amena le siège, la prise et la destruction de Troie, quelques détachements de fuyards se dirigèrent du côté de l'Europe centrale et d'autres jusqu'à la Scandinavie. La recette de la cervoise voyagea avec eux ; mille ans plus tard, les Romains de César la retrouvèrent dans le pays de Bade, tout le long du Rhin et jusqu'au cœur de la Belgique.

Puisque nous parlons d'histoire, autant vous dire ici que les savants sont assez perplexes au sujet des origines de la bière, car nous savons que les anciens Egyptiens en faisaient usage. Étaient-ils brasseurs eux-mêmes, ou se procuraient-ils le breuvage mousseux des brasseries de Troie ? Une récompense honnête sera donnée à celui ou à celle qui retirera la lumière de dessous le boisseau.

De toutes les boissons usitées en Europe, la plus vieille par sa date de création et celle qui a été de tout temps la plus répandue—c'est la bière. Aujourd'hui encore, elle y dépasse en nombre de gallons annuellement consommés, tout autre breuvage.

A mesure que les vignes plantées par Probus se multipliaient dans les Gaules, c'est-à-dire dans le midi, la consommation de la bière diminuait en proportion, mais il ne faut pas s'imaginer que le vin était populaire. Sous Julien l'Apostat (360) Paris ne buvait que de la bière—et ce régime dura encore huit cents ans. Le vin ne semble pas avoir dépassé Lyon, dans sa marche du sud au nord, du moins jusqu'aux environs de l'an 1000.

La Hollande, la Belgique et tout le nord-est de la France à la droite de l'embouchure de la Seine ne connurent que la cervoise jusque vers l'an 1300, où le cidre fabriqué, depuis longtemps dans la basse Normandie, commença à franchir le fleuve et même fit de grandes conquêtes en Angleterre.

Chose curieuse, Charlemagne, tout Allemand qu'il était, encouragea hardiment la fabrication du cidre, mais sans bon résultat.

De l'an 1000 à 1250, petit à petit, le vin se glissa dans Paris, probablement sous l'égide des croisés qui avaient connu en Italie et en Grèce ce goût nouveau. Durant un siècle, la bière se trouva négligée par les Parisiens ; elle reparut dans toute sa puissance première au commencement de la guerre de Cent Ans, vers 1340, et conserva son empire jusque vers 1500. Toutefois, au temps de Jeanne d'Arc (1430), on buvait du vin en Lorraine, à Orléans et à Paris.

Les chroniques racontent que des Parisiens notables, habitués à la bière et au vin, se crurent

empoisonnés lorsque l'évêque de Lisieux, basse Normandie, leur eut fait boire du cidre et de la poiré. Cela se passait au quatorzième siècle.

En 1200, 1300, 1400, le cidre gagna tellement du terrain qu'il devint sujet à la dime de l'Eglise et aux tailles ou taxes de l'Etat. Vers 1500 il faisait son entrée triomphale à Paris. Cette ville jouissait enfin des trois breuvages qui se partageaient la France.

La lutte du vin contre la bière, de la bière contre le cidre, du cidre contre le vin, du vin contre les deux autres ensemble, n'a pas cessé depuis l'époque de François I, ou si vous aimez mieux Jacques Cartier. Elle se continue actuellement avec des alternatives de succès et de défaites de part et d'autre, selon que la matière première se présente plus ou moins abondante, ou riche ou pauvre en substance. La bière reste la plus forte des trois, car non seulement elle plaît au goût mais elle est bon marché et à peu près certaine de ne pas manquer de matière première, tandis que le phylloxera dévore la vigne et que les pommiers vont par série de mauvaises années qui ruinent le commerce du cidre. "Pour une année où il n'y a pas de pommes, il y a assez de pommes," disent les gens de Normandie. Ou encore : "Pour une année où il y a beaucoup de pommes, il n'y a pas beaucoup de pommes."

Les premiers Canadiens étant sortis du nord, du nord-ouest et de l'ouest de Paris, étaient gens du cidre et de la bière, mais pas du tout du vin. Voilà où je voulais en venir avant que de leur faire traverser l'Atlantique.

Vive le cidre de Normandie !
Rien ne fait sauter comme ça.

* * Dès les trois premières années de Québec, M. de Monts y envoya de Normandie des pommiers que l'on signale, vingt-cinq ans plus tard, en parfait état de prospérité !

Je pense que, entre 1608 et 1630, à peu près, trois breuvages étaient en faveur parmi les cinquante ou quatre-vingts personnes qui hivernaient à Québec : le cidre de pomme, la bière d'épinette et le bouillon de pâte.

En toute confiance, j'attribue à Louis Hébert la première manipulation de bière d'épinette ou de pruche. En France, le procédé était connu. Ici les sauvages l'employaient pour se guérir du scorbut et du *black legs*, comme nous disons. Hébert, en sa qualité d'apothicaire, herborisait à Québec comme il avait fait en Acadie ; il a dû s'occuper d'une substance dont le double usage, boisson et remède, devait être fort apprécié de ses compagnons. Cet homme si utile, au dire de Champlain et de Lescarbot, avait, sans doute, la bonne recette et dépassa bientôt les Algonquins dans l'art de préparer les éléments nécessaires et d'en surveiller la fermentation.

En Picardie, le peuple se composait avec de la pâte crue mais levée que l'on faisait fermenter dans l'eau mélangée d'épices, un breuvage appelé *bouillon* qui valait mieux que de l'eau lorsqu'elle n'est pas bonne à boire. La pratique s'en établit en Canada, bien que l'eau de ce pays soit supérieure à presque toutes celles qui se rencontrent sur le globe, mais l'habitude n'est-elle pas une seconde nature ? Les commerçants du Canada en vendaient puisque je vois dans des inventaires de 1650 figurer des barils de bouillon.

Le dictionnaire de Trévoux explique ce qu'était le bouillon, assez semblable au chousset des Turcs, lequel est fait de pâte crue et levée, cuite dans l'eau ; ensuite étant rassise et séchée elle est bonne à être utilisée : on en jette la grosseur d'un œuf dans un pot d'eau à boire.

Le cidre, le bouillon, la bière d'épinette avaient donc accompagné les premiers Normands et Picards qui se fixèrent sur le Saint-Laurent.

En 1663, Pierre Boucher écrivait du Canada, en réponse à des questions qui lui avaient été posées en France : "Quelle boisson boit-on à l'ordinaire ? Du vin dans les meilleures maisons ; de la bière dans d'autres ; un autre breuvage que l'on appelle du bouillon, qui se boit communément dans toutes les maisons ; les plus pauvres boivent