

D'où vient-il ? Et quelle est sa fin ?
S'il meurt, où sera-t-il demain ?
Voilà le terrible problème
Qu'il roule toujours en lui-même,
Et qui le glace de terreur.
Mais pour moi, je Vous vois, Seigneur,
Je vois, je crois, j'espère et j'aime,
Et mon seul bonheur, c'est Vous-même !
De plus en plus ravissez-moi !
Augmentez sans cesse ma foi !

F.-X. BRUNER, Ptre.

Fort Kent, Maine, juillet 1892.

LES GLACES.

En lisant une lettre du baron de La Montan, écrite de Québec, l'été de 1684, je trouve ce gentilhomme fort scandalisé de voir les Jésuites boire du vin à la glace et de l'eau glacée. Il regarde cela comme une volupté inouïe, et, sans tenir compte que le Canada manufacture de la glace gratuitement ; de plus, que les Jésuites avaient eu la bonté de l'inviter à leur table, La Montan s'élève contre ce qu'il prend pour un sybaritisme signalé.

Je ne pouvais concevoir son étonnement et, dans l'un de mes ouvrages, je me suis borné à le tourner en ridicule, mais voici que je découvre dans un coin de la bibliothèque fédérale une foule de renseignements concernant l'usage de la glace dans la boisson et les mets au temps jadis,—ce qui me donne à réfléchir.

À l'époque en question, les glaciers n'existaient pas en France. Un Italien du nom de Procope possédait le secret de fabriquer de la glace, qu'il servait sous la forme d'une vitre cassée par morceaux irréguliers, comme par suite d'un accident. Il mêlait cette glace pilée avec des confitures et parfois dans le vin de bouche. La cour et quelques grands seigneurs utilisaient ce produit de l'intelligence italienne.

En 1676, je lis dans les statuts des limonadiers de Paris, les expressions : “ vendre des glaces. eaux de gelées ”, ce qui montre que l'on employait ou de la neige ou de la glace à frapper les breuvages, et que l'on faisait cette glace au fur et à mesure de la consommation, ou encore que l'on connaissait les glaciers—mais cela n'affectait pas du tout la population du royaume ; à peine une certaine classe de Parisiens s'en occupait-elle.

Le secret de Procope finit par être divulgué. En 1690, La Quintynie écrivait : “ Le sel ordinaire appliqué autour d'un vase rempli de liqueur, a la propriété de congeler cette liqueur. ” Ce n'est pas très clairement expliqué, mais enfin le principe était compris.