

en sa qualité d'apothicaire, herboriste et curieux de mettre toutes les plantes à l'épreuve, a bien pu manipuler cette boisson qui est d'ailleurs, un excellent antiscorbutique—et nous savons que le scorbut régnait parmi les hivernants du Canada.

Quatre vingt dix ans avant Hébert, les hommes de Cartier avaient été guéris du scorbut par ce remède que les sauvages employaient tant bien que mal, car ils ne connaissaient pas la fermentation. Cependant, leur manière d'apprêter les branches d'épinette avait du bon.

Nous savons que, sur mer, la maladie en question était la terreur des matelots. En Canada, on l'appelait le mal de terre". Son origine était la même. On la verra reparaître partout, parmi les gens qui ne mangent que de la viande, et encore plus si c'est de la viande salée. Hébert a dû s'occuper d'une substance dont le double usage, boisson et remède, se recommandait à son attention.

Il ne faut pas oublier le "bouillon", fort appréciée à cette époque. En Picardie et dans la haute Normandie, le peuple se composait avec de la pâte crue, mais levée et fermentée dans une eau épicée, un breuvage appelé bouillon qui valait mieux que de l'eau lorsque celle-ci n'était pas bonne à boire. La pratique s'en établit en Canada, bien que l'eau de ce pays soit supérieure à toutes les sources et rivières de l'Europe. L'habitude de faire du bouillon de ce genre existait encore dans la colonie vers 1670, même on en vendait.

Le dictionnaire de Trévoux dit que ce mélange était assez semblable au "chousset des Turcs, lequel est fait de pâte crue levée, cuite dans l'eau, et après cela rassise et séchée. On en jette la grosseur d'un œuf dans un pot d'eau à boire.

C'est alors (1663) que Pierre Boucher, répondant à des questions qui lui avaient été posées en France, dit Boucher ne demande pas que l'on encourage la