

Cuire et conserver les aliments La révolution technologique au XIX^e siècle

Yves Bergeron

Number 24, Winter 1991

Mon pays c'est l'hiver

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/7753ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Bergeron, Y. (1991). Cuire et conserver les aliments : la révolution technologique au XIX^e siècle. *Cap-aux-Diamants*, (24), 26–28.



CUIRE ET CONSERVER LES ALIMENTS

LA RÉVOLUTION TECHNOLOGIQUE AU XIX^E SIÈCLE

par Yves Bergeron*

DÉPUIS LES DIX DERNIÈRES ANNÉES, LES HABITUDES alimentaires connaissent d'importants changements. En y regardant de plus près, on constate que ces modifications tiennent en grande partie à des innovations technologiques qui bouleversent notre façon de consommer: par exemple le four à micro-ondes et les nouvelles techniques de conservation qui permettent aujourd'hui de mieux conserver la nourriture. L'irradiation des aliments est sur le point de changer considérablement le marché de l'agro-alimentaire et nos habitudes de consommation.

Mais ces changements technologiques apparaissent mineurs si on les compare à ceux qui bouleversèrent les habitudes de vie des Québécois au milieu du siècle dernier. Entre 1830 et 1850, ceux-ci assistent à une véritable révolution de leurs habitudes alimentaires: l'apparition de la cuisinière donne lieu à de nouvelles techniques de cuisson et à l'introduction de nouveaux ustensiles de cuisine; de plus, l'industrie de la glace permet de conserver les aliments tout en favorisant l'importance et l'exportation des produits alimentaires.

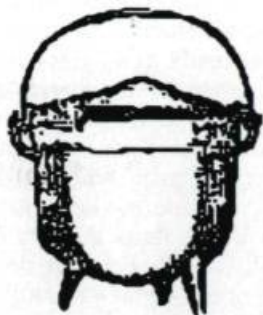
Du poêle à la cuisinière

Si les feux des foyers à âtre ont pris une large part de la vie domestique, le poêle s'impose dès le XVIII^e siècle dans les intérieurs. Celui-ci se révèle en effet plus efficace comme moyen de chauffage et plus facile d'utilisation pour la cuisson des aliments. Au début, les gens les craignent car ils les croient responsables de nombreux maux: maux de tête, saignements de nez, problèmes pulmonaires, consommation. Qu'importe, les poêles s'imposent rapidement pour le chauffage et la cuisson des aliments.

Si l'avènement du poêle bouleverse considérablement les habitudes de vie par le cloisonnement de l'espace dans la maison et par l'apparition de nouveaux modes de cuisson, il en va de même de la venue de la cuisinière. La cuisinière en fonte, à bois ou à charbon, constitue une innovation notoire. Le temps des chaudières de cuisine et des chaudrons tripodes que l'on dépose dans les braises pour la cuisson des aliments est révolu. Entre 1830 et 1880, l'usage de la cuisinière en fonte se généralise.

Cette vue d'une cuisine américaine, vers 1865, montre bien comment les habitudes de consommation se sont transformées. La cuisinière trône désormais au milieu de la pièce. Les ustensiles se sont multipliés. Enfin l'eau courante, qui apparaît dans les intérieurs domestiques, marque un progrès considérable dans l'histoire du confort et de l'hygiène. (Harold L. Peterson, American Interiors from Colonial Times to the Late Victorian, New York, Charles Scribner, 1980).

Dès les années 1820-1830, les nouveautés américaines traversent la frontière par la rivière Richelieu ou par les lacs Ontario et Érié. Il s'agit de poêles à la mode, de cuisinières et de nouveaux ustensiles de cuisine. En raison du développement urbain, le bois devient plus rare et de nouveaux combustibles le remplacent. Ce sont les



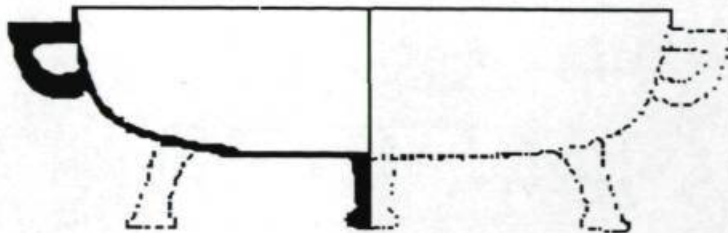
Chaudron tripode avec son couvercle aussi appelé «Dutch Kettle». Ce dessin a été réalisé à partir d'un artefact retrouvé lors de fouilles archéologiques à Côteau-du-lac. (Canadian Collector, march/april 1982, p. 56).

Anglais qui importent au pays les premiers foyers et cuisinières au charbon. Quant au gaz, il ne s'imposera pour la cuisson des aliments que dans la seconde moitié du XIX^e siècle. L'Angleterre contribue particulièrement à l'utilisation du gaz. Mais si le public opte tout de suite pour ce combustible en matière d'éclairage, il tarde à s'y intéresser pour des fins culinaires. Jusqu'en 1910, par exemple, les catalogues présentent des cuisinières mixtes au gaz et au charbon. Cette lente évolution nuit considérablement à la popularité de la cuisinière à gaz, qui se voit supplantée par la cuisinière électrique au moment où ses preuves étaient faites. Néanmoins, le gaz permettra à la recherche d'atteindre un point culminant en ce qui a trait à la concentration de chaleur. D'ailleurs, l'industrie du gaz fut la première à s'intéresser à l'organisation spatiale et rationnelle de la cuisine.

Spécialisation et standardisation des ustensiles

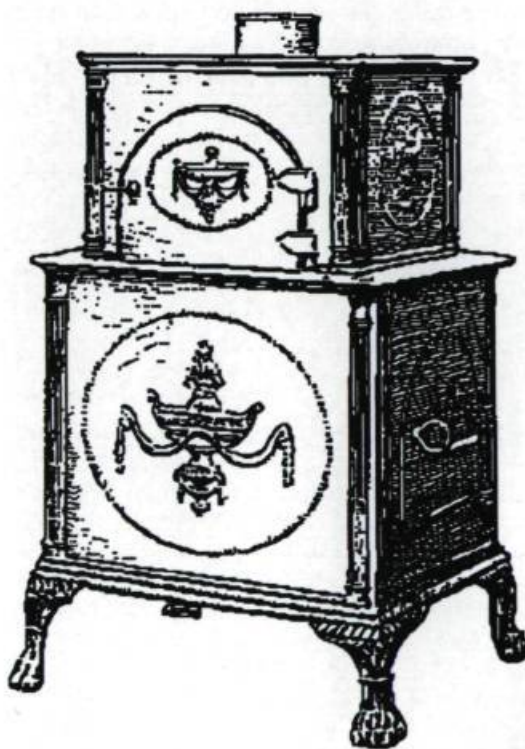
De tout temps, la cuisine québécoise a été bien pourvue d'ustensiles. Ceux nécessaires à la cuisson des aliments étaient bien sûr adaptés au mode de cuisson à l'âtre. L'exemple de la tourtière, un ustensile fort populaire aux XVIII^e et XIX^e siècles, illustre bien ce phénomène d'adaptation. Cet ustensile servait entre autres à la cuisson à l'étouffée de tourtes, de tartes et de gâteaux. La tourtière reposait directement sur les braises; son couvercle incurvé permettait de recevoir les braises de sorte que les plats cuisaient comme dans un four. Au début du XIX^e siècle, en pleine révolution industrielle, l'avènement du poêle surmonté d'un four oblige à redessiner la tourtière. Les pattes disparaissent et les contenants de fonte à fond plat changent par la même occasion de nom. Désormais, on parle de «cul-plat» plutôt que de tourtière. Cette transformation d'un simple ustensile constitue une impor-

tante révolution dans l'histoire de la cuisine traditionnelle. Ce changement technologique est encore plus important à l'époque que l'apparition du four à micro-ondes dans la seconde moitié du XX^e siècle. En fait, ces tourtières témoignent du passage de la cuisson à l'âtre à la cuisson au four.



Reconstitution d'une tourtière tripode coulée aux Forges du Saint-Maurice à la fin du XVIII^e siècle. (Dessin de Louis La-voie, Services canadiens des parcs).

Par ailleurs, l'apparition des cuisinières entraîne la disparition d'ustensiles jugés désuets ou inadaptés. Pensons aux contenants de fonte sur pattes (chaudron, marmite, coquemar), aux trépieds, aux poêles à long manche. Cet avènement apporte en contrepartie de nouveaux ustensiles comme les chaudrons en fonte et en tôle émaillée, les moules à gâteaux et les casseroles à tartes. Ainsi, les ustensiles de cuisine ne cessent de s'adapter aux exigences des techniques de cuisson. D'ailleurs, au milieu du XIX^e siècle, les premiers livres de cuisine destinés au grand public voient le jour. Les recettes y sont standardisées et adaptées aux nouveaux modes de cuisson.



Les poêles qui servent à chauffer et à cuire les aliments font leur apparition vers la fin du XVIII^e siècle. Le modèle le plus ancien se nomme «le poêle double du Canada». Ce type présente une décoration à motifs d'inspiration classique et il est surmonté d'un four plus petit s'ouvrant par une porte latérale. (Marcel Mousette, Le chauffage domestique au Canada des origines à l'industrialisation, Québec, P.U.L. 1983, pp. 135-136).



«La récolte de la glace à Montréal». En 1882, cette activité est déjà une industrie importante. Il faut à cette époque couper et entreposer 60 000 tonnes de glace pour satisfaire les besoins des citoyens de Montréal. (Canadian Illustrated News, 1882).

La glace: approvisionnement de l'hiver

La conservation des aliments par le froid constitue l'un des premiers modes d'adaptation de l'homme avec son milieu. Durant longtemps, la viande et les légumes se conservaient dans la neige. Ainsi, écrivait Jérémie Noël dans les *Relations du détroit de la Baie de Hudson*: «on fait des provisions pour l'hiver, que l'on met dans la neige aussi-bien que la viande que l'on veut confenser. Lorsqu'ils font gelez, il ne fe gâtent plus jusqu'à ce qu'il degéle». Des témoignages du XVII^e siècle parlent également de conservation des aliments dans la glace. En fait, les Canadiens apprennent tôt à tirer parti du froid et de l'hiver.

Bien que l'on connaissait depuis fort longtemps les avantages du gel pour conserver les aliments, l'usage de la glace ne fit son apparition qu'au

milieu du XIX^e siècle, soit au moment où le Québec connaissait une première phase d'industrialisation.

Conséquemment, l'urbanisation soudaine des grandes villes comme Québec et Montréal nécessite une rationalisation du mode de vie des citoyens. En 1850, on parle encore du «luxe de la glace». Mais ce luxe nouveau s'impose rapidement grâce à la technologie américaine qui permet l'émergence de l'industrie de la glace. Par exemple, en 1859, les premiers marchands de glace montréalais offrent le service de livraison à leurs clients. *The Illustrated London News* relate ce fait dans son édition du 16 avril 1859 dans un court reportage sur la coupe de la glace sur le fleuve. Cet article, illustré de deux dessins de James Duncan – L'entaillage et le coupage de la glace sur le Saint-Laurent et La glacière de l'île des Sœurs à Montréal – constitue un document exceptionnel. Sur le premier dessin, on peut voir les étapes successives de l'exploitation de la glace.

Au milieu du siècle dernier, un chroniqueur remarquait qu'au Bas Canada où l'été est torride, la glace est une nécessité absolue, non seulement pour rafraîchir les boissons, mais aussi pour conserver les vivres. À cette époque à Montréal, beaucoup de citoyens possèdent une glacière attenante à leur maison, tandis que les autres plus nombreux encore, se fournissent chez MM. Lamplough & Campbell, les seuls marchands de glace de la ville. Il en coûtait alors moins de deux pences par jour, soit environ six dollars par an, pour recevoir à domicile, de mai à octobre, un morceau de cinq, dix, ou quinze kilogrammes.

Cette nouvelle industrie entraîna des modifications importantes dans les habitudes de consommation. Les citoyens pouvaient ainsi conserver dans leurs glacières domestiques les aliments achetés au marché et se dispenser de s'approvisionner au jour le jour. C'est tout le rythme de la consommation qui subissait alors une modification importante.

À compter du milieu du XIX^e siècle, le confort s'installe dans la maison. La cuisine se modernise. Les ménagères préparent maintenant les aliments dans des cuisinières adaptées à la préparation des denrées dans des contenants fabriqués en série. Les victuailles peuvent être adéquatement conservés dans des glacières. Seule l'eau courante manque pour compléter la cuisine et assurer l'hygiène. Dans la seconde moitié du siècle dernier, on est déjà loin de ces cuisines enfumées où la ménagère s'éreinte de longues heures devant l'âtre pour préparer les repas. Entre 1830 et 1850, c'est tout un monde qui disparaît pour faire place aux innovations technologiques et au confort. ♦

YOUR MONEY WILL BE IMMEDIATELY RETURNED TO YOU FOR ANY GOODS NOT PERFECTLY SATISFACTORY.

4⁴⁵ REFRIGERATORS AND ICE CHESTS '29⁴⁵

ODORLESS, SANITARY, CLEANABLE AND DURABLE. THE COLDEST REFRIGERATORS MADE AND EVERY DEGREE OF COLDNESS UTILIZED IN THE PERFECT PRESERVATION OF THE FOOD.

OUR REFRIGERATORS:

- THE MATERIALS
- THE WOOD
- THE CONSTRUCTION
- THE ICE CHAMBER
- THE FOOD CHAMBER
- THE COLD DRY AIR
- THE SAVING OF ICE
- THE ICE CAPACITY
- THE PRICES

15 THIS MAGNIFICENT PURITAN WHITE REFRIGERATOR

THE LEADER OF OUR REFRIGERATOR LINE, OUR PATENT SPRING-DOOR AND A CAPACIOUS ICE AND FOOD CHAMBERS.

THIS SPLENDID HIGH GRADE REFRIGERATOR

THE OUTSIDE CASE

THE LOCKS

THE INTERIOR

THE LINING

THE PRICE

HOW WE ARE ABLE TO MAKE QUICK DELIVERY TO OUR CUSTOMERS IN THE WEST AND NORTHWEST ON REFRIGERATOR No. 15232

OUR SALES IN THE WEST

ISSUED BY THE WESTERN REFRIGERATOR CO. OF CHICAGO

Glacière domestique offerte dans le catalogue du magasin Sears Roebuck de 1895. (Catalogue Sears Roebuck, 1895, p. 382).

* Conservateur, Environnement Canada, Service des parcs