Document generated on 07/15/2025 6:16 p.m.

Histoire Québec

De la coupe à glace au réfrigérateur

André Laniel

Volume 23, Number 1, 2017

Montréal, ville d'histoires...

URI: https://id.erudit.org/iderudit/85554ac

See table of contents

Publisher(s)

Les Éditions Histoire Québec
La Fédération Histoire Québec

ISSN

1201-4710 (print)
1923-2101 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Laniel, A. (2017). De la coupe à glace au réfrigérateur. *Histoire Québec*, *23*(1), 20–22.

Tous droits réservés © Les Éditions Histoire Québec, 2017

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

De la coupe à glace au réfrigérateur

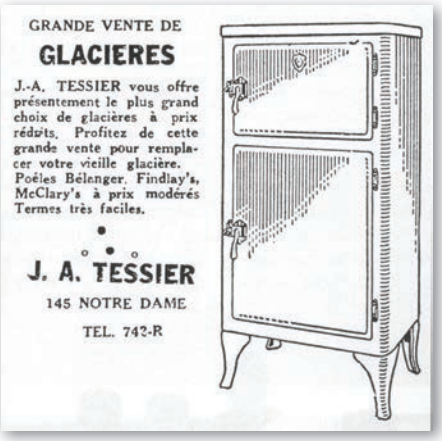
par André Laniel

André Laniel a pratiqué le journalisme durant une quarantaine d'années au sein de la presse locale tout en exploitant une entreprise. Ses parents, issus de familles souches de la côte Sainte-Geneviève, ont tissé sa toile de fond de connaissances sur son patelin. Il se voue à plein temps à l'histoire depuis qu'il est à la retraite. En 2016, il a suivi avec succès le cours « Introduction à l'histoire politique du Québec » offert par l'Université TÉLUQ et donné par l'historien Éric Bédard. Depuis quelques années, il incarne le « conteux du village ». En sa compagnie, l'histoire, les personnalités et les anecdotes prennent une tout autre allure.

De nos jours, il s'agit d'ouvrir la porte du réfrigérateur pour se prendre un petit boire ou pour choisir les denrées nécessaires pour la préparation d'un succulent repas. Et peut-être d'ouvrir le compartiment du congélateur pour prendre un glaçon afin de rafraichir sa limonade préférée. Et de surcroit, il y a des appareils qui fabriquent automatiquement de ces glaçons lorsque nous présentons notre contenant. C'est donc merveilleux.

Mais au début du siècle dernier, c'était une toute autre histoire, surtout pour les ménagères, de pouvoir conserver les denrées au frais. Les appareils étaient modestes et singuliers. La glacière domestique était un meuble de bois placé de préférence près de la porte donnant sur la galerie arrière. Le livreur avait moins de pas à franchir dans la cuisine avec ses grosses bottes sales.

Je vous invite un instant à reculer dans le temps...



La petite histoire de Lachine, hiver 1991-1992.

Un marché à exploiter

En Europe, le goût pour les boissons froides et les friandises glacées incite la population à se procurer de la neige et de la glace dans les régions nordiques. Mais il faut trouver des manières de faire pour transporter et conserver ces matériaux frileux devant la chaleur. Avec le temps, des entrepreneurs découvrent qu'il y a là une bonne affaire.

C'est un dénommé Frédéric Tudor, un Américain, qui se lance dans l'aventure de ce commerce au début du XIXe siècle. Il développe sa clientèle dans l'élite de l'Europe, la Martinique, Cuba, l'Inde, l'Australie et le sud des États-Unis. Avec le temps, il construit des glacières géantes dans les pays et les régions où il s'implante. Ses bateaux à vapeur transportent à chacun des voyages de retour des fruits et légumes exotiques. Les Américains ont alors accès à de nouvelles denrées.

Une première glacière

En Nouvelle-France, une première glacière est construite au château Saint-Louis sous le gouverneur général Louis Buade, comte de Frontenac. La glace sert essentiellement à rafraichir les boissons des convives lors des grandes réceptions mondaines. Au long des années, les habitants de la colonie découvrent les bienfaits du froid pour la conservation des aliments. Alors, nos braves ancêtres s'aventurent sur les rivières, les lacs et le fleuve pour y extraire de beaux blocs de glace.

La coupe de la glace s'effectue quelques jours après la fête des Rois et jusqu'à la fin mars pour autant que la surface des cours d'eau atteigne au moins l'épaisseur de 20 pouces (50 cm). La surface glacée doit supporter au moins le poids des chevaux, la charge des traîneaux et des hommes.

La coupe

Un des hommes du village prend la tâche de déterminer le secteur de la coupe sur l'étendue d'eau. Durant les semaines précédentes, on fait l'entretien de cet espace balisé de sapins ou de piquets afin de sécuriser les lieux. Pour épaissir la glace et en améliorer la qualité, la surface est déneigée à l'aide d'une gratte tirée par les chevaux et on y creuse des trous à quelques endroits pour faire monter l'eau à la surface. On enlève la neige parce que c'est un isolant. En faisant monter l'eau à la surface, ça permet d'égaliser la glace et de lui donner de la consistance.

Un ancien âgé de plus de 90 ans, monsieur Latour, raconte : « Un bon matin que le fret a ben fait son travail, on s'amène avec les chevaux et nos outils. Il faut s'habiller ben chaudement, à savoir un gros capot, des chandails, des chaussons de laine, de bonnes mitaines en cuir doublées en laine, eh ben oui, un casque avec des oreilles. Un fret de -30° et des fois de -40° ne doit pas nous empêcher de travailler, et surtout avec les grands vents du nord. Aujourd'hui, vous dites l'effet éolien. Le travail commençait à la barre de la journée pour se terminer à la brunante. Le midi, on arrêtait un moment pour manger et surtout pour boire quelque chose de chaud. »

Tout au long de la journée, les hommes utilisent de longues scies pour couper des blocs d'environ 4 pieds (120 cm) de long par 2 pieds (60 cm) de large et d'autant en épaisseur. Dans une journée, un bon scieur sort en moyenne 300 blocs. Il y a toujours un petit concours pour déterminer le meilleur coupeur de la journée. Ce qui met un peu d'ambiance.

Une fois coupé, on déplace, à l'aide d'une gaffe, le bloc dans le canal déjà dépecé pour l'amener au bord de la rive, pour finalement l'embarquer sur la sleigh ou traîneau en le glissant sur la rampe qui est à la bonne hauteur. Ou bien on fait les manœuvres directement sur l'étang afin de sauver du temps. Un bloc peut peser entre 300 et 400 livres (135 à 180 kg), du temps que les opérations sont faites manuellement à l'aide de grosses pinces. La mécanisation des opérations permettra plus tard d'augmenter le poids des blocs à la satisfaction des bouchers, des laitiers et des industries en général.

Règlementation à Montréal

À Montréal, la première compagnie à s'aventurer dans le domaine est la Lamplough & Campbell, en 1859. Les gens en ville ont besoin que l'entreprise de la coupe et de la distribution de la glace soit organisée étant donné que les hommes sont occupés dans les usines.

En 1889, la Ville de Montréal a adopté la loi nº 176 sous l'appellation « Règlement concernant la coupe ou prise de la glace pour l'usage de la cité de Montréal ». L'inspecteur détermine l'emplacement de la coupe où l'hygiène n'est pas mise en cause. Par cette règlementation, seule la glace coupée sur le fleuve par un détenteur d'un permis délivré par la Ville peut faire l'objet de commerce sur le territoire. Une amende de 40 $ ou à défaut, le contrevenant est passible d'un emprisonnement maximum de deux mois.

Les entrepreneurs logent les blocs dans des bâtiments dont les murs à double paroi sont isolés de bran de scie (sciure de bois). On met aussi du bran de scie entre les blocs et sur le dessus afin de pouvoir les conserver jusqu'à la prochaine saison.

La « run » de glace

Sur le territoire de Montréal, les glacières sont réparties à plusieurs endroits. Ce qui écourte la distance entre le dépôt et les « runs » de livraison. De cette manière, il y a moins de perte de volume du bloc de glace durant la période chaude.

Le livreur effectue son travail avec de grosses pinces et un pic à glace. Le pic sert à tailler le bloc au format désiré par la cliente. Protéger d'un long tablier de cuir, il porte le bloc sur son épaule recouverte d'une vieille poche en jute. Il le dépose dans le compartiment du haut de la glacière domestique. La pinte de lait le côtoie pour une meilleure conservation. Des clientes préfèrent que le livreur laisse le bloc dans la cuvette placée sur la galerie pour qu'un homme de la maison exécute la manœuvre avec soin pour ne pas salir le plancher.

« On va vous le montrer que nous sommes capables. » (Photo : Richard St-Pierre)

Carte indiquant la grosseur du bloc de glace. (Photo : Gabriel Deschambault)

Le samedi, la ménagère entreprend le lavage et le cirage de son plancher de cuisine après la livraison. À l'époque, on respecte le jour du Seigneur. Donc il n'y a pas de livraison le dimanche.

Le livreur sait la grosseur du bloc qu'il doit livrer par l'affiche installée dans la fenêtre ou sur un poteau de la galerie. Les deux formats sont le 25 lb et le 50 lb. Durant les années 1940, le prix d'un 25 lb est de 0,15 $ et celui d'un 50 lb est de 0,25 $. Le gouvernement fédéral parle de légiférer les prix. Ce qui devrait atténuer l'ambition des commerçants qui profitent de la période chaude pour augmenter d'un gros 0,05 $.

Un vol

Je me souviens de la petite Lucie qui courait à l'arrière de la grosse voiture pour « voler » un petit morceau de glace qu'elle se mettait à sucer en riant. Pour elle, c'était un bon moment. Aujourd'hui, celle qui dépasse les 70 ans m'en parle encore. Elle me mentionne que le bon livreur du Faubourg à m'lasse lui faisait toujours de mauvais yeux pour l'apeurer durant un instant, mais il la laissait partir avec un petit sourire en coin.

L'électrification de la ville de Montréal a favorisé l'introduction graduelle des réfrigérateurs dans les foyers. Mais ce gros appareil a gagné la faveur des ménages surtout après la Deuxième Guerre mondiale. Les conditions économiques sont favorables et les prix sont plus abordables. Généralement, c'est le premier appareil que les familles se procurent une fois qu'elles sont branchées au réseau électrique.

Les familles Legault, Bélanger, Carignan, Richer, Gendron, Rousse, Boire, Paquette, Laurin, Brunelle, Hébert et Thibault, entre autres, « ont fait de la glace » durant plusieurs années sur l'île de Montréal. Les dires de ces « gences » nourrissent encore nos souvenances sur le sujet.

Sources

Archives municipalité de Montréal

BEAUDET, Pierre (dir.). *Les Dessous de la terrasse à Québec*, Septentrion, 1990.

BIZIER, Hélène-Andrée. *À chacun son métier*, Fides, 2010.

FOURNIER, Martin. *Jardins et potagers en Nouvelle-France*, Septentrion, 2004.

« Le commerce de la glace », *Magazine Harper's Weekly*, 30 août 1884.

GAËTANE BRETON - chanteuse, comédienne et auteure

SPECTACLES, ATELIERS ET CONFÉRENCES HISTORIQUES
EN SOLO AVEC BANDE SONORE, EN DUO OU EN TRIO
COSTUMES, DÉCOR ET PARTICIPATION DU PUBLIC

Pour la famille et le grand public

CHANSONS ET CONTES TRADITIONNELS DU QUÉBEC
***Les aventures de Samuel de Champlain, 1603-1635**, et livre-cd*
http://www.gaetanebreton.com/aventuresdechamplain/
***La périlleuse fondation de Ville-Marie, 1642-1701**, et livre-cd*
http://www.gaetanebreton.com/maisonneuve/Maisonneuve_2012/Extraits.html
https://vimeo.com/99883936
Noël, de la Nouvelle-France à 1950

www.gaetanebreton.com – mgervais@lesprosmg.com