



Les chênes et les vignes du monastère des Augustines de l'Hôpital Général de Québec

Oak trees and vineyards at the Augustine Sisters' Monastery and Quebec's General Hospital

Denys Delâge

Number 64, 2010

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/045794ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/045794ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions La Liberté

ISSN

0575-089X (print)

1920-437X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Delâge, D. (2010). Les chênes et les vignes du monastère des Augustines de l'Hôpital Général de Québec. *Les Cahiers des dix*, (64), 291–310. <https://doi.org/10.7202/045794ar>

Article abstract

Little is known about the neglected area of the horticultural heritage of French Canada's religious orders. At Quebec's General Hospital founded in 1692, we have helped identify two white oak trees (*Quercus Alba L.*) and one vine, likely the August Giant cultivar. Two other cultivars, Amber Queen and Pocklington, may also have been grown there. But there are no traces of vine-growing at the General Hospital before 1894. The Augustine Sisters' garden fed the hospital year-round with the monastery producing all the fruits and vegetables that could be grown under Quebec's climate including tobacco, an ersatz coffee (broad beans, *Vicia faba major*) and honey. The nuns' horticultural practices benefitted from the best agricultural science of the nineteenth century.

Les chênes et les vignes du monastère des Augustines de l'Hôpital Général de Québec

PAR DENYS DELÂGE

Le patrimoine que nous lèguent les communautés religieuses est immense et d'une richesse inouïe. Quatre siècles d'histoire, de mémoire, de générosité et de savoir-faire, d'art et d'architecture, d'institutions d'éducation, de santé et de services sociaux. Par contre, dans notre société, fréquemment jugé suranné, obsolète et dysfonctionnel tant sur le plan des valeurs que des institutions, il est souvent négligé, voire dénigré. Joyau de ce patrimoine, l'Hôpital Général de Québec et le monastère Notre-Dame-des-Angeles des Augustines de la miséricorde. Fondé en 1693, cet hôpital des pauvres a accueilli au cours des siècles femmes et hommes, prostituées, vieillards, malades mentaux, militaires blessés des grandes batailles de Québec, itinérants, mais pour l'essentiel, des malades¹.

Nous nous sommes intéressé au patrimoine horticole de cette institution. Les communautés religieuses, particulièrement les Hospitalières, ont toujours recherché l'autosubsistance pour nourrir leurs malades et elles ont depuis les débuts entretenu de grands jardins et des vergers, fait l'élevage d'animaux, sans oublier la production de plantes médicinales. À Québec, celles-ci étaient cultivées, en haute ville, à l'Hôtel Dieu. Les jardins et vergers entourant l'Hôpital Général

1. GUY-MARIE OURY, *Monseigneur de Saint-Vallier et ses pauvres 1653-1727*, Québec, Les Éditions La Liberté, 1993, p. 153.

de même que le domaine agricole des religieuses à Saint-Vallier ont assuré la sécurité alimentaire des malades et des religieuses, les surplus étant vendus au marché. Les produits des terres de Saint-Vallier étaient transportés par voilier, qui remontant la Saint-Charles, les débarquait directement à l'Hôpital. Dans ces jardins séculaires des communautés religieuses se trouvent des végétaux anciens à valeur patrimoniale historique et génétique : arbres et arbustes ornementaux et fruitiers, semences etc. Nous nous intéressons dans cet article aux deux chênes centenaires et aux vignes de l'Hôpital Général.

Le monastère des Augustines compte en effet deux vieux chênes, l'un à l'intérieur des murs et le second, à l'extérieur du monastère, à côté de l'entrée du presbytère. Le monastère des Augustines compte également plusieurs vieux cep de vignes, les plus anciens seraient ceux attachés à la clôture nord, tandis que des rejets des premiers auraient été plantés récemment à proximité de l'infirmierie.

Notre recherche visait à identifier et à dater ces chênes et ces vignes à partir des archives des religieuses Augustines de l'Hôpital Général de Québec. Sœur Juliette Cloutier, archiviste, nous a indiqué les sources pertinentes² et nous a guidé dans le dépouillement. Nous l'en remercions chaleureusement.

2. Nous avons consulté les sources suivantes :

Annales du Monastère de Notre-Dame des Anges, Hôpital Général de Québec, 1693-1743 (Sœur Ursule Lafrance dite St-Vallier a rédigé les *Annales* de 1729 à 1780 au moyen de notes manuscrites. Elle-même est née en 1802 et est décédée en 1854). (Cote 13.14.2.1/1.9.2)

Annales du Monastère de Notre-Dame des Anges, Hôpital Général de Québec, 1743 -1793. (Cote 13.14.2.2/1.9.2)

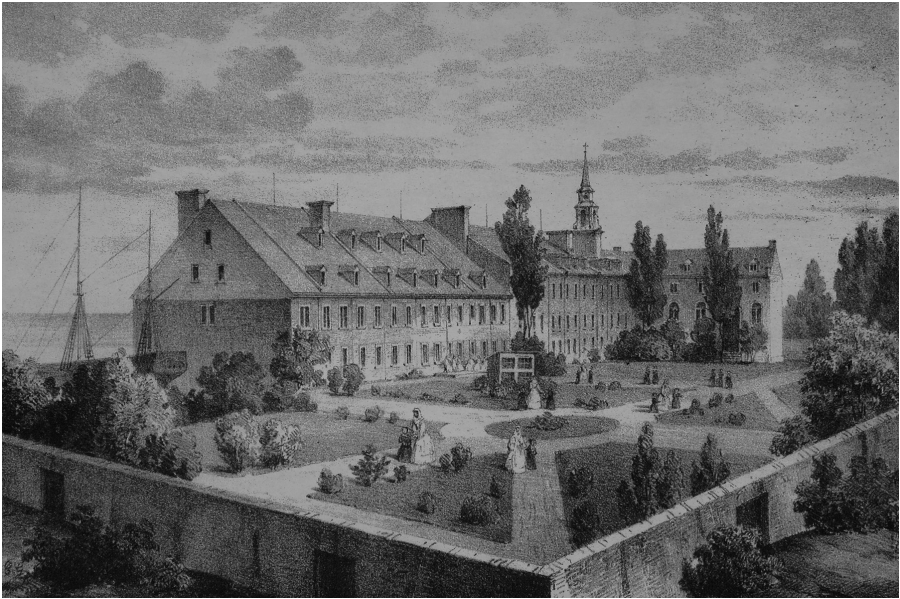
Annales du Monastère de Notre-Dame des Anges, Hôpital Général de Québec, 1794 -1843. (Cote 13.14.2.3 /1.9.3)

Note sur l'érection primitive du Monastère de Notre-Dame-des-Anges établi à l'Hôpital Général de Québec

Livre des comptes (1693 – 1726) Le Premier Livre des Comptes de l'hôpital general Etably prez de Quebec par Monseig^r de La Croix de S Valier second Eveque de cette ville et administre par les Religieuses hospitalières de la Misericorde de Jésus Commence le 1^{er} avril 1693 fin le 2^{ème} de mai 1726 (Cote 22.1.2.1.1 / 1.4.1)

Archives Hôpital Général – *Monastère Recettes et Dépenses du jardin de 1849 à 1930 précédés de recettes culinaires, sirop, etc. Recette du jardin de 1921 à 1946.* [Non paginé, ordre chronologique] Cote : 23.2.2.2 / 1.5.7

Le Journal d'Agriculture illustré, vol. XII, n° 1, Montréal, janvier 1890.



Vue ancienne du monastère des Augustines de l'Hôpital Général de Québec.

Les deux chênes

Quelle est l'origine des deux vieux et majestueux chênes du jardin et de l'entrée du monastère ? De quelle variété s'agit-il ? L'on a pu croire qu'il s'agissait d'un arbre provenant de France. Dans l'espoir de trouver une note à cet égard quelque part dans les *Annales* de la Communauté³, nous les avons parcourues rapidement depuis 1693 jusqu'en 1843 ; nous n'y avons trouvé aucune information sur ce chêne. Notre lecture n'ayant pas été systématique, il est possible qu'une ou des informations nous aient échappé. Il est facile de passer à côté d'une brève notice. L'absence de notices relatives à un chêne ne met pas en cause son ancienneté, puisque la plantation d'un tel arbre n'a probablement pas constitué un fait marquant à inscrire dans les *Annales* de la vie de la communauté religieuse. La

-
3. *Annales* du Monastère de Notre-Dame-des-Anges, Hôpital Général de Québec, 1693-1743 (Sœur Ursule Lafrance dite St-Vallier a rédigé les *Annales* de 1729 à 1780 au moyen de notes manuscrites. Elle-même est née en 1802 et est décédée en 1854). (Cote 13.14.2.1/1.9.2)
Annales du Monastère de Notre-Dame des Angés, Hôpital Général de Québec, 1743 -1793. (Cote 13.14.2.2/1.9.2)
Annales du Monastère de Notre-Dame des Angés, Hôpital Général de Québec, 1794 -1843. (Cote 13.14.2.3 /1.9.3).

plantation de cet arbre n'a pas impliqué une dépense qui aurait été inscrite dans le *Livre des Comptes*⁴. Il ne s'agissait pas non plus d'une ressource alimentaire dont nous aurions informé les archives du jardin. Une lecture attentive de la courte monographie de Guy-Marie Oury sur Monseigneur de Saint-Vallier et l'Hôpital Général n'a rien livré de plus⁵ ; rien non plus, sur le même sujet, dans la longue monographie, particulièrement bien documentée, produite par de l'ordre des Augustines de cet hôpital en 1882⁶. Ce travail qui reprend de larges extraits des *Annales* du Monastère de Notre-Dame-des-Anges, Hôpital Général de Québec, traite à l'occasion du terrain, des bâtiments et des jardins⁷.

Selon monsieur Louis Parrot, professeur retraité de la Faculté de Foresterie de l'Université Laval, qui nous a transmis toute l'information qui suit, il s'agit d'un chêne blanc (*Quercus alba* L.). Il ne s'agirait certainement pas du chêne à gros fruits (*Quercus macrocarpa* Michx.) avec lequel la distinction n'est pas toujours faite, d'autant qu'il existe des hybrides naturels. Les deux espèces s'identifient à leurs feuilles, à leurs rameaux et particulièrement à leurs glands et cupules (chapeaux des glands).

Traits distinctifs du *Quercus alba* L et du *Quercus macrocarpa* Michx⁸

	<i>Quercus alba</i> L	<i>Quercus macrocarpa</i> Michx.
Feuilles	longueur maximale : 10-20 cm.	longueur maximale : 15-30cm.
Rameaux	non subéreux plutôt glabres	subéreux légèrement pubescents
Glands	12-20 mm. cupule enserrant ¼ du gland cupule non frangé	20-30 mm. cupule enserrant au moins ½ du gland cupule fortement frangé

4. *Livre des comptes (1693 – 1726) Le Premier Livre des Comptes de l'hôpital general ... op. cit.*
5. GUY-MARIE OURY, *Monseigneur de Saint-Vallier et ses pauvres... op. cit.* De même, aucune mention dans les deux ouvrages suivants : AMÉDÉE GOSSELIN, *M^{gr} De Saint-Vallier et son temps*, Évreux, Imprimerie de l'Eure, 1898 ; UNE URSULINE DES TROIS-RIVIÈRES, *Mgr de Saint-Vallier sa vie abrégée*, Trois Rivières, P. R. Dupont, 1924.
6. ORDRE DES AUGUSTINES DE L'HÔPITAL GÉNÉRAL DE QUÉBEC, *Monseigneur de Saint-Vallier et l'Hôpital Général de Québec*, Québec, C. Darveau, Imprimeur, 1882.
7. *Ibid.*, p. 84, 87, 89, 91, 94, 95, 99, 110, 211, 253, 286, 303.
8. JOHN LAIRD FARRAR, *Les arbres du Canada*, Montréal, Fides et Service canadien des forêts, 2006, p. 256-258 ; LOUIS PARROT, communication personnelle.

Ce chêne étant indigène, il est donc très peu probable qu'il ait été introduit au monastère en provenance de la France. La forêt de feuillus de Montréal constitue la limite septentrionale du *Quercus alba* et son aire principale de dispersion s'inscrit dans le territoire actuel des États-Unis. Ce chêne ne pousse habituellement pas dans la région de Québec, ni de nos jours ni autrefois puisque le botaniste suédois Pehr Kalm qui en a identifié plusieurs lors de son périple de 1749 depuis la colonie de New York jusqu'à Montréal⁹, écrit ceci, le 18 août, au moment de s'embarquer à Québec à destination de Baie Saint-Paul :

Près de la rive où nous devons embarquer, se trouvent de nombreux chênes blancs [= *Quercus alba* L., notamment], amenés là pour la construction de navires destinés au Roi. Ils ne poussent pas aux environs de Québec, mais viennent d'une région située plus à l'intérieur du pays. [...] Un des troncs de ces chênes blancs possède, à sa plus large extrémité, 251 couches annuelles¹⁰.

Québec est donc situé au delà de la limite septentrionale de l'aire de d'occupation du chêne blanc, ce qui n'empêche toutefois pas qu'il puisse s'en trouver des individus isolés dans des microclimats. En effet, alors qu'il herborisait quatre jours plus tôt entre Québec et Lorette avec un Huron, Pehr Kalm fit cette observation :

Quercus alba. J'en trouve en un endroit de la forêt ; c'est d'ailleurs ici un arbre rare ; notre compagnon de route nous raconte qu'une fois il tirait à la cible, à l'endroit même où poussent ces chênes, sur un arbre dur et gelé, en plein hiver, lorsque la balle fut renvoyée par l'arbre et atteignit un Sauvage d'Amérique qui l'accompagnait et se tenait à une certaine distance de l'arbre. Un autre Sauvage qui se trouvait avec eux prit un morceau de l'écorce de ce chêne blanc / : il me montre le chêne d'où l'écorce a été prise : / la fit bouillir longtemps, la réduisit en tout petits morceaux, fit bouillir à nouveau, prit cette décoction pour laver la blessure et en donna à boire au blessé ; il trempa également une plume dans ce liquide et la mit ainsi dans la plaie ; on continua de la sorte à laver la blessure avec ce liquide et à en donner à boire au blessé lorsqu'il souffrait. Il fut guéri en l'espace de douze jours¹¹.

Nous en concluons comme Kalm qu'il s'agit d'un arbre rare puisque situé hors de sa zone de croissance, mais néanmoins assez répandu pour qu'il s'en trouvent rassemblés quelques individus et pour qu'un Amérindien en connaisse les propriétés médicinales. Ces deux raisons peuvent expliquer la présence du *Quercus alba* à l'Hôpital Général. De même, à la suite de Champlain qui avait observé

-
9. PEHR KALM, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, Jacques Rousseau et Guy Béthune éditeurs et traducteurs, Montréal, Pierre Tisseyre, 1977, p. 682, 782, 870, 930, 955, 958.
 10. *Ibid.*, p. 782.
 11. *Ibid.*, p. 739..



Un des chênes centenaires de l'Hôpital Général de Québec (photo Denys Delâge).

que la pointe de Québec était « remplie de noyers¹² », Pehr Kalm en observe-t-il la présence. Qui plus est, les Hospitalières de l'Hôpital Général qui l'accueillent et le « fêtent à titre d'étranger » le 11 août 1749 lui servent, entre autres mets, à la fin d'un grand repas des « *nuces longuae canadensis* [*Juglans cinerea* L., au Canada fr. « noix longues »] confits dans le sucre¹³ ». Les religieuses ont, au XX^e siècle, décapé de nombreuses couches de peintures sur les boiseries de leur chapelle pour retrouver le bois qui est du noyer cendré (*Juglans cinerea* L.)¹⁴. Cette essence affectionne les sites humides, à nappe phréatique peu profonde ce qui correspond au delta de la rivière Saint-Charles. Sa limite septentrionale de distribution dans la vallée du Saint-Laurent se situe aux alentours de Baie Saint-Paul¹⁵.

Sans que l'on puisse écarter que les deux chênes du monastère proviennent de Montréal ou des Pays d'en Haut, ils sont plus probablement d'origine locale, ce qui serait conforme avec les habitudes de cette communauté religieuse responsable d'un hôpital pour les pauvres, de tirer parti des ressources de son environnement, comme elle l'a fait pour le noyer tendre dont le bois est particulièrement approprié pour l'ébénisterie et la décoration intérieure¹⁶.

Pour connaître avec précision l'âge de ces deux chênes, il faudrait en tirer un fin bâtonnet de sondage de quelque 5mm de diamètre avec une tarière de Pressler, assez longue pour atteindre le centre de l'arbre ce qui ne représente pas de danger¹⁷.

Les vignes

Chacun sait à voir la taille des ceps de vignes du monastère qu'ils sont très vieux. Ces vignes auraient-elles été introduites par les Récollets peu après leur arrivée en 1615 ?

Le vin n'est-il pas indispensable au rituel de la messe ? Les récollets furent effectivement les premiers à s'établir parmi les Amérindiens sur les rives de la

12. SAMUEL DE CHAMPLAIN, *Œuvres*, présenté par Georges-Émile Giguère, Réimpression de l'édition de 1870, Montréal, Éditions du Jour, 1973, 3 volumes, pagination continue, vol. 1, p. 296.

13. PEHR KALM, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, *op. cit.*, f° 722, 766.

14. LOUIS PARROT, communication personnelle.

15. JOHN LAIRD FARRAR, *Les arbres du Canada*, *op. cit.*, p. 198.

16. MARIE VICTORIN, *Flore laurentienne*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1995 [1935], p. 158.

17. LOUIS PARROT, communication personnelle.

rivière Cabircoubat rebaptisée Saint-Charles en l'honneur de « leur bienfaiteur M. Charles des Boues, grand vicaire de Pontoise¹⁸ ». La première pierre de leur couvent de Notre-Dame-des-Anges fut posée en juin 1620¹⁹. Deux ans plus tard, au dire de père Chrestien Le Clercq il y avait une petite maison, « les terres et les jardins étaient en bon état²⁰ ». À la même époque, le frère Sagard écrit : « Nostre jardin et verger est aussi très beau²¹ ». Aucune précision ne vise les cultures, mais le frère Sagard rendit visite, en haute ville, à la famille de feu Louis Hébert décédé en janvier 1627 où il vit « quantité de bétail », « un grand desert joignant leur maison, auquel ils font tous les ans quantité de bled d'Inde & des pois » et ajouta-t-il : « Je vis un jeune pommier, qui avoit esté apporté de Normandie, chargé de fort belles pommes, & jeunes plantes de vignes qui estoient tres-belles, & tout plein d'autres petites choses, qui tesmoignoient la bonté de la terre²² ». Il est donc plausible que les récollets aient apporté de France des arbres fruitiers et des vignes. Si le frère Sagard distinguait jardin et verger à Notre-Dame-des-Anges, c'est qu'il devait bien y avoir des arbres fruitiers. Et des vignes ? On ne sait pas et, dans la négative, le frère eut-il voulu en importer de France qu'il ne le put, les frères Kirke prenant la colonie en 1629, les Récollets la quittant sans possibilité d'y revenir avant 1670. Ils reconstruisent alors sur le même lieu couvent et église²³. Du jardin et du verger, quatre décennies plus tard, nous pouvons supposer qu'il n'en resta rien, la forêt ayant repris ses droits. Ils défrichèrent certainement pour faire un nouveau jardin puisqu'en 1692, lors de la vente des 106 arpents et bâtiments de Notre-Dame-des-Anges à M^{sr} de Saint-Vallier en vue de la fondation de l'Hôpital Général, ils voulurent, sans succès, en conserver « au moins quatre arpents pour un jardin dont ils auraient tiré les légumes et les racines nécessaires à leur subsistance²⁴ »

-
18. ORDRE DES AUGUSTINES DE L'HÔPITAL GÉNÉRAL DE QUÉBEC, *Monseigneur de Saint-Vallier et l'Hôpital Général de Québec*, p. 87 ; Gabriel SAGARD, *Histoire du Canada et voyages que les frères mineurs y ont faits pour la conversion des infidèles depuis l'an 1625 avec un dictionnaire de la langue huronne*, Paris, Librairie Tross, 1866 [1636], 4 livres, pagination continue, p.67, 159.
 19. GABRIEL SAGARD, *Histoire du Canada... op. cit.*, p.66-67.
 20. ORDRE DES AUGUSTINES DE L'HÔPITAL GÉNÉRAL DE QUÉBEC, *Monseigneur de Saint-Vallier et l'Hôpital Général...op. cit.*, p. 89.
 21. Cité dans *Ibid.*, p.89-90.
 22. GABRIEL SAGARD, *Histoire du Canada... op. cit.*, p. 158-159 ; voir également Gabriel SAGARD, *Le grand voyage du pays des Hurons*, Montréal, Hurtubise HMH, 1976 [1632], p. 37.
 23. ORDRE DES AUGUSTINES DE L'HÔPITAL GÉNÉRAL DE QUÉBEC, *Monseigneur de Saint-Vallier et l'Hôpital Général... op. cit.*, p.92-96.
 24. *Ibid.*, p. 99-100.

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, le vin était importé de France, mais aurait-on cherché à en produire rapidement sur place ? Dans ce cas, pour les Augustines, quand auraient-elles débuté la culture de la vigne et à quelles fins ? Production de raisins à des fins alimentaires ou médicinales ? Production de vin pour la messe ou bien pour marquer d'importantes célébrations ?

Nous avons consulté toutes les archives pertinentes à la recherche du raisin et du vin en notant bien si l'un et l'autre étaient achetés ou bien produits sur place. Les vignes actuelles produisent toujours du raisin et sœur Juliette Cloutier se souvient que les religieuses ont déjà produit elles-mêmes du vin.

Les *Annales*²⁵ de la Communauté depuis 1693 jusqu'en 1843 ne traitent pas plus de raisins et de vin que de la présence d'un chêne, ce qui n'implique pas leur absence puisque ces *Annales* concernent les événements annuels marquants de la vie de la Communauté. Qui plus est, nous avons déjà souligné n'en avoir pas fait une lecture systématique.

Nous nous sommes ensuite attaché aux années 1693 et 1694 du premier *Livre des comptes (1693 – 1726)*²⁶, c'est-à-dire aux deux premières années de l'implantation des religieuses. Celles-ci possèdent alors 10 à 12 « menues volailles » qu'elles augmentent à 24. Elles achètent des poules d'Inde, 4 cochons, 2 vaches. Plus tard, une veuve se retire chez elles et y apporte 2 bœufs et un cheval²⁷. Aucune autre information sur les ressources horticoles n'est livrée, donc rien sur la présence de vignes sur ce site.

Nous relevons une première mention, en 1694-1695, d'un achat de ½ barrique d'eau de vie, mais ceci est sans rapport avec la vigne. Rappelons le caractère indispensable de l'eau de vie pour l'hôpital, pour les amputations particulièrement. Une première mention du vin (rouge et blanc) apparaît en 1698-1699 avec l'achat, de ce qui suit, comptabilisé en livres tournois, (1 livre tournois = 20 sols ; 1 sol = 12 deniers ; la forme abrégée s'écrivant : Lt, s, d)²⁸ :

25. *Annales* du Monastère de Notre-Dame des Anges, Hôpital Général de Québec, 1693-1743 (Cote 13.14.2.1/1.9.2)

Annales du Monastère de Notre-Dame des Anges, Hôpital Général...1743 -1793. (Cote 13.14.2.2/1.9.2)

Annales du Monastère de Notre-Dame des Anges, Hôpital Général..., 1794 -1843. (Cote 13.14.2.3 /1.9.3)

26. *Livre des comptes (1693 – 1726) Le Premier Livre des Comptes de l'hôpital general... op. cit.*

27. *Ibid.* p. 54

28. À titre d'exemple : la somme de 9Lt, 19s, 11 d. à laquelle nous ajoutons 1 denier donne la somme de 10Lt.

De la somme de deux cent quarante livres pour deux barriques de vin rouge240Lt

De la somme de soixante livres pour une demy Barrique de vin blanc pour la Ste Messe, ou autres besoins des malades, cy 60Lt

Une première mention raisin apparaît en 1698-1699 avec l'achat de :

De la somme de six livres pour douze livres de raisins à dix sols la livre cy.....6Lt

L'achat de vin apparaît ensuite régulièrement et, pour le raisin, deux fois.

1699-1700

1 barrique vin rouge.....120 Lt

½ barrique vinaigre

½ barrique eau de vie

De la somme de six livres pour douze livres de raisins à dix sols la livre cy..... 6 Lt

1700-1701

Dépenses

De la somme de sept livres dix sols pour quinze livres de Raisins a dix sols la livre cy 7Lt, 10s

[...]

De la somme de deux cent quarante Livres pour l'achat de deux Barriques de vin rouge cy240Lt

De la somme de soixante Livres pour une demy Barrique de vin Blanc pour la Sainte Messe et autres besoins cy.....60Lt

1701-1702

Dépenses

Remèdes147Lt

2½ barriques de vin275Lt

Eau de vie.....35Lt

En 1710-1711, les comptes regroupent toute la nourriture en un seul item, il n'y est plus possible d'identifier les composantes.

Dans les *Livres des comptes (1696 – 1726)*²⁹, et dans ceux des *Recettes et Dépenses du jardin de 1849 à 1961*³⁰, il n'est jamais question de production de raisin avant 1894. C'est en effet, en cette année-là que le raisin apparaît pour la première fois dans la liste des produits du jardin. Pour la somme de \$2.00 ce qui représente 50 livres (poids) si nous retenons pour référence, le prix de 4¢ la livre en 1899-1900. Il en est fait ensuite régulièrement mention bien que non pas à toutes les années et les quantités produites varient beaucoup : pour une valeur de

29. *Ibid.*

30. Archives Hôpital Général – *Monastère Recettes et Dépenses du jardin de 1849 à 1930 précédés de recettes culinaires, sirop, etc.*

\$4.00 en 1895-1896 ce qui représenterait 100 livres, 120 livres en 1899-1900 ; 20 livres en 1900-1901 ; 22 paniers en 1914-1915, aucune mention en 1915 et 1916 ; 60 paniers en 1934-1935, mais 26 l'année suivante et 9 en 1944-1945 ; en 1952 le jardin fournit 19 paniers de raisin bleu et un panier de raisin rouge. Il devait donc y avoir plus de vignes à raisin bleu qu'à raisin rouge. De 1955 à 1958, le jardin ne fournit aucun panier. En 1961, la dernière année d'enregistrement, le jardin fournissait 45 paniers de raisin.

Nous n'avons relevé dans ces archives aucune mention de la production locale de vin avec les raisins du jardin. Cependant, comme nous l'avons déjà souligné, sœur Juliette Cloutier se souvient de cette pratique au monastère.

En conclusion, nous n'avons trouvé aucune trace de la présence de vignes au monastère avant la fin du XIX^e siècle.

Un document intitulé *Culture des plantes*³¹ (voir annexe), contient la traduction manuscrite de l'anglais vers le français de quelques pages du catalogue de plantes de « Stone et Wellington, Toronto ». Le catalogue prévoit l'offre de certaines plantes à l'automne 1881. Il devrait donc probablement dater de 1880 ou 1881. Une section a pour titre « Direction pour transplanter » suivie de la note manuscrite : « traduit de l'anglais ». L'original anglais ne fait pas partie du dossier des archives. Il s'agit bien d'un catalogue d'un détaillant en horticulture puisqu'on peut lire : « Nous avons donné ordre à nos agents de visiter » les meilleurs centres de production et « Nous garantissons livrer le stock en bonne condition ». Le catalogue offre des cultivars de vigne et en donne des conseils détaillés de culture. Dans ce document traduit, deux variétés sont mentionnées avec détail et une troisième par une référence seulement. Il s'agit de **1**) August Giant (Géant du mois d'août), raisin bleu, et **2**) Amber Queen (La reine Amber) couleur ambre puis pourpre à maturité, et **3**) « Pocklington » (grappes blanches-verdâtres). Aucun document ne fait le lien entre ces variétés et les vignes actuelles du monastère qui produisent du raisin bleu. Cependant, si l'on a pris la peine de traduire et de conserver un passage de ce catalogue, il est plausible d'affirmer que les vignes du monastère correspondent probablement aux deux premières variétés ci-dessus. Dans ce cas, il est certain qu'elles seraient postérieures à 1881 et antérieures à 1894. Le raisin bleu produit au monastère serait alors du « August Giant » et le raisin rouge produit autrefois au Monastère aurait été de l'« Amber Queen ». Il est possible de vérifier cela parce que ces cultivars existent toujours

Nous pouvons en effet documenter ces cultivars anciens de vignes à partir de plusieurs sources sur internet. La première démarche consiste à consulter le

31. Archives Hôpital Général – Monastère Non paginé,] Cote : 23.2.2.4 / 1.5.7

registre étatsunien des fruits et noix de la *National Clonal Germplasm Repository for Fruit and Nut Crops*³², à Davis en Californie. Il s'agit d'une réserve ou d'une « banque » de la diversité génétique des fruits et des noix. L'organisme qui relève du service de la recherche du département étatsunien de l'agriculture (*United States Department of Agriculture (USDA), Agricultural Research Service (ARS)*), recueille, préserve, évalue et distribue les ressources génétiques des plantes (semences, plants) avec pour objectif premier, la préservation de la diversité génétique. Il est donc possible d'acquérir des semences ou des plants tirés des collections de cet organisme. L'August Giant, l'Amber Queen, le Pocklington sont tous trois inscrits dans le répertoire³³ de cette grande réserve. Le *National Clonal Germplasm Repository for Fruit and Nut Crops* maintient en outre un registre national distinct pour les vignes des États-Unis : le *National Grape Registry, (NGR)* ; nous y obtenons les caractéristiques de ces trois cultivars :

Caractéristiques de 3 cultivars de vigne³⁴

	AUGUST GIANT ³⁵	AMBER QUEEN ³⁶	POCKLINGTON ³⁷
Pays d'origine	États-Unis	États-Unis	États-Unis
Espèce	hybride labrusca, vinifera	hybride vinifera, labrusca, riparia	labrusca
Créateur	N. B. White	N. B. White	J. Pocklington
Année de création	1861	1870	1880
Pedigree	Black Hamburg, Marion	Marion, Black Hamburg	Concord OP
Couleur du fruit	noir	rouge	blanc
Utilisation	vin, raisin de table	vin	raisin de table

Nous voyons au tableau ci-haut qu'il s'agit, dans les trois cas, de vignes originaires des États-Unis. À l'origine de ces trois cultivars, se trouvent l'un ou l'autre ou encore un combiné de trois *vitis* : vinifera du groupe euro-asiatique et,

32. http://www.ars.usda.gov/main/site_main.htm?modecode=53-06-20-00

33. <http://www.ars.usda.gov/Main/docs.htm?docid=13380>

34. <http://ngr.ucdavis.edu/varietyview.cfm?varietynum=2784>

35. *Ibid.*

36. <http://ngr.ucdavis.edu/varietyview.cfm?varietynum=2775>

37. <http://ngr.ucdavis.edu/varietyview.cfm?varietynum=3207>

du groupe américain, *riparia* et *labrusca*. Comme nous le savons, le meilleur vin provient de « *vinifera* », mais sa vulnérabilité au phylloxera a obligé à le greffer à des racines américaines. Les cultivars August Giant et Amber Queen sont des hybrides alors que Pocklington est, comme le cultivar « *concorde* », un *labrusca*, c'est-à-dire dérivé d'une vigne indigène du nord-est de l'Amérique du Nord.

Sauf pour le cultivar « August Queen », nous n'avons pas trouvé sur Internet de pépiniéristes spécialisés en cultivars rustiques ou à valeur patrimoniale³⁸ offrant les variétés « Amber Queen » et « Pocklington ». Il n'existe pas non plus de publications récentes à leur égard, mais il y en eut à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e pour en faire la promotion ou la critique. Ainsi, J. L. Budd décrit-il ainsi, en 1902, les cultivars Amber Queen et August Giant dans *American Horticultural Manual*³⁹ : pour le premier, de gros fruits ronds de couleur ambre, mais pourpre à maturité, ayant une valeur commerciale dans les États du Sud-Est ; pour le second : vigne robuste à gros fruits à chair juteuse et savoureuse adaptée au Sud et qui réussit relativement bien dans les États du Michigan et de New York. Par contre, en 1889, *The Cultivator & country gentleman*, jugeait l'Amber Queen, d'une qualité abominable⁴⁰, et l'August Giant de misérable producteur⁴¹ ! L'on a cru, lors de sa création en 1880 que le cultivar Pocklington serait le « meilleur et le plus typiquement américain pour les quelques années à venir⁴² ». Le court laps de temps associé à ce jugement était sage. En effet de nouveaux cultivars améliorés ont continué d'apparaître et tous ces cultivars développés à partir de vignes *labrusca* et *riparia* avaient un potentiel limité par comparaison avec l'espèce *vinifera* sauf en région nordique où leur rusticité constitue un avantage sur la *vinifera* qui ne supporte pas les grands froids.

38. Pour « August Giant » : http://www.bunchgrapes.com/august_giant_grapes.html

39. <http://chestofbooks.com/gardening-horticulture/American-Horticultural-Manual-Vol2/Native-Varieties-Of-The-Grape-And-Their-Hybrids-A.html> **Amber Queen** : Bunch medium to large, shouldered ; berry large, round, or roundish oblong, amber-colored, but when mature purple. Flesh tender, rich, very good ; a good keeper. Commercial in the Southeastern States. *Labrusca*. **August Giant** : Bunch very large, very long ; stem strong, often with short double shoulder ; berry very large, oval or oblong. Flesh juicy, high-flavored, vinous, half tender. Season, first of September. A hybrid with *vinifera* that does well over a large part of the South and fairly well in Michigan. New York.

40. *The Cultivator & country gentleman*, vol. 54, Janvier 1889, p. 48 : « bearing qualities : defective, quality abominable ». Disponible sur le site <http://books.google.ca>

41. *Ibid* : « poor bearer ».

42. *Gardener's Monthly on Horticulture*, vol. 3, avril 1881, p. 123 : « I do think it will prove to be the best and most purely American grape we may have for some years. » Disponible sur le site <http://books.google.ca>

Autres productions du jardin

Notre travail n'a pas porté sur les autres productions horticoles. Il y aurait une histoire à écrire, d'autant qu'il est tout à fait exceptionnel de pouvoir documenter un jardin sur une aussi longue période. En voici, à grands traits, les principales caractéristiques. Les années d'implantation furent celles où les dépenses l'emportaient sur les recettes. Ainsi, 1693-1694, les religieuses ont « reçu » du jardinage pour 162 Lt et 60 Lt de la vente de volaille et cochon, mais il a fallu payer pour :

230 minots bled.....	184 Lt
10 minots bled d'Inde.....	65 Lt
Ajetté un cent de foin 40Lt.....	40 Lt
Ajetté une vache a let	60 Lt
Payes au Jardiniez pour ces gages.....	120 Lt
Ajette deux bariques d'anguille	60 Lt
70 pere de Sabaux de diverses grandeurs à 8fr [?] pere.....	16 Lt
Ajette pour quarante livres de prunes pour ceux qui ont esté malades	40 Lt
Donné pour 8 père de souliers sovages a	40 Lt

Nous ne prenons pas en compte ici l'achat de bois de chauffage et de matériaux de construction. Soulignons ici les emprunts aux Amérindiens : blé d'Inde, mocassins et possiblement l'acquisition des anguilles. Ensuite, remarquons le port de sabots pour travailler et le témoignage de ces documents sur la langue de l'époque : « Ajetté une vache a let⁴³ ».

En 1698-1699, le jardin produit en légumes, salades et herbages pour une valeur de 145Lt, 5s, la ménagerie pour 965Lt, 15s, la ferme des Islets (Saint-Vallier) pour 1663 Lt. Il faut encore dépenser 143 Lt en « Avoine pr chevaux menagerie basse cour⁴⁴ », pour l'achat de prunes aussi et bien sûr, pour tout ce que le jardin ne peut pas produire : cassonade, huile d'olive, vin. Déjà, toutefois, jardin, ménagerie et terre du bas du fleuve assurent, à longueur d'année, l'essentiel de l'alimentation du monastère et de l'hôpital. La situation s'améliore avec le remplacement, grâce à une importante contribution de M^{gr} de Saint-Vallier, d'un moulin mal approvisionné en eau par un autre à vent⁴⁵. Ce moulin se dresse toujours sur le boulevard Langelier. Voyons le tableau d'un budget équilibré des recettes de dépenses du monastère et de l'Hôpital en 1710-1711⁴⁶ :

43. *Livre des comptes (1693 – 1726) Le Premier Livre des Comptes de l'hôpital general... op. cit.*,

44. *Ibid.*

45. ORDRE DES AUGUSTINES DE L'HÔPITAL GÉNÉRAL DE QUÉBEC, *Monseigneur de Saint-Vallier et l'Hôpital Général...op. cit.*, p. 211-212.

46. *Ibid.*

[...]

Recettes

Moulin a eau	1526Lt
Moulin a vent	549Lt
Menagerie.....	1176Lt 17s
Jardin.....	77Lt 10s
Terre des Ilets.....	1717Lt

Dépenses

Pour la nourriture et Entretien de tous : employes, sœurs, pensionnaires et reparation de batiments.....	2764Lt
De la somme de 225 payée a des Bucheurs pour façon de 225 cordes de bois	225Lt
Mercier, serrurier, tonnellier	
Somme des dépenses.....	10 313Lt 8s 10d
Somme des recettes.....	10 772Lt 2s 4d
Reste.....	458Lt 13s 6d

Grâce au document *Recettes et Dépenses du jardin*⁴⁷, nous pouvons suivre l'évolution des cultures de 1849 à 1946. Retenons d'abord, à titre illustratif, pour l'année 1868, cette liste de « Légumes et fruits récoltés pour les provisions d'hiver » : 30 minots oignons, 11 de fèves, 22 de choux de Siam, 20 de carottes, 10 de betteraves, 2½ de blé d'Inde, 2 de patates, 1 de noix, 100 pieds de céleri, « 200 cents de choux », 4300 poireaux, 1 quart d'herbes salées, 1 tinette de fèves, 2 tinettes de cornichons, 1 jarre de tomates, 50 lbs de miel, 30 lbs de cire. La production se diversifie ensuite pour inclure la rhubarbe en 1872, citrouilles et melons en 1873, « café » (probablement des fèves gourganes à rôtir pour un ersatz de café) et « peppermint » (breuvage à la menthe ?) (15 gallons) en 1876, 240 lbs de tabac en 1894, les asperges et les fleurs en 1899-1900. La production de miel et de cire s'accroît grâce à de nombreuses ruches. En 1924-1925, on met en cave 34 ruches dont on a tiré 700 livres de miel, quatre ans plus tard on en compte 45 pour 1000 livres de miel.

Outre le raisin dont la production, à partir de 1894, est marginale, l'on aura noté la production de noix. Pour les fruits, la liste est longue : fraises et framboises, groseilles, gadelles rouges et noires (existantes jusqu'en 2002) (il n'est pas fait mention des blanches), pommes, prunes bleues, rouges et blanches, pêches en 1933-1934, cerises à grappe et « cerises de France » (en réalité des griottes),

47. Archives Hôpital Général – Monastère *Recettes et Dépenses du jardin de 1849 à 1930* précédés de recettes culinaires, sirop, etc. [Non paginé, ordre chronologique] Cote : 23.2.2.1 / 1.5.7 ; *Recette du jardin de 1921 à 1946*. [Non paginé, ordre chronologique] Cote : 23.2.2.2 / 1.5.7

pimbina. Il n'est pas fait mention de poires. Cependant, lors de sa visite à leur convent en 1749, les religieuses lui ayant servi au dessert des « poires au sirop de sucre », Kalm écrit cette observation : « on dit ici que les poires viennent assez bien à Montréal, mais qu'à Québec elles ne vont pas vite parce que l'arbre est pris ordinairement par la gelée⁴⁸ ». On peut donc déduire que les religieuses n'ont pas conservé de poiriers. Quant aux pêches, la mention est ambiguë dans le compte rendu des *Recettes et Dépenses du jardin* : « 36 Pêches vignes...10c.....\$3.60⁴⁹ ». S'agit-il d'un essai qui aurait certainement échoué à cause de la rigueur du climat ou bien d'une appellation locale pour une variété de raisin, ou encore, plus probablement d'une erreur d'écriture ?

En 1862, l'on constata que les arbres fruitiers ne produisaient presque plus et l'on embaucha un jardinier irlandais. Il est donc possible que l'on ait alors remplacé les arbres anciens par des nouveaux puisqu'il s'ensuivit une décennie de nombreuses plantations :

En 1862, plantation de 15 pommiers, de 12 pruniers et d'un carré de fraises.

En 1863, plantation d'un nouveau carré de fraises, de 28 pruniers, 17 pommiers, de 3 cerisiers à grappe et de framboises blanches. L'on précise dans le cahier du jardin que : « Il n'y a qu'un seul pommier d'otez du jardin qui était entierement desseché », ce qui nous informe de la présence d'autres pommiers anciens⁵⁰.

En 1865, plantation de 2 carrés de fraisiers, 88 plants de groseilles, 4 pruniers, 6 cerisiers de France.

En 1866, plantation de 15 pruniers.

En 1868 : plantation de 15 pruniers, deux rangées de cerises de France. « Au mois de juin a été faite la grande allée pavée qui traverse le jardin de l'est à l'ouest c'est à dire à partir de la porte de l'avant chœur jusqu'à l'extrémité ouest du jardin ou se trouve un petit oratoire dédié à Notre-Dame du Sacré Cœur, qui fut aussi construit cette année⁵¹ ».

En 1872, plantation de 50 cerisiers.

48. PEHR KALM, *Voyage de Pebr Kalm au Canada en 1749, op. cit.*, p, 721.

49. *Recette du jardin de 1921 à 1946*. [Non paginé, ordre chronologique] Cote : 23.2.2.2 / 1.5.7, 1933-1934.

50. *Ibid.*, 1863.

51. *Ibid.*, 1868.

Le jardin des plantes médicinales étant situé à l'Hôtel Dieu de Québec, celui de l'Hôpital général était réservé à des fins principalement alimentaires.

Le Journal d'Agriculture illustré

Les Augustines de l'Hôpital Général ont été abonnées durant plusieurs décennies au *Journal d'Agriculture illustré*⁵² qui diffusait au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle l'information scientifique d'avant-garde dans le domaine de l'agriculture. La collection de ce *Journal* dont le titre a varié quelque peu au cours de son existence fait partie des archives de la communauté. Nous pouvons supposer que ce *Journal* a influencé les pratiques horticoles des religieuses et qu'il a inspiré leurs choix de semences et de cultivars de même que leurs méthodes de production avec engrais et de conservation. Retenons entre autres, cet article reproduisant une conférence sur les « Arbres et plantes pour les régions froides du nord » de Jean-Charles Chapais devant la « convention des cultivateurs de fruits de la Puissance du Canada tenue à Ottawa, les 19, 20, et 21 février, 1890⁵³ ». L'auteur, résident de Saint-Denis de Kamouraska et ardent promoteur de l'amélioration des pratiques agricoles, dresse la liste des variétés d'arbres et de plantes adaptés à notre climat rigoureux pour les pommiers, les poiriers, pruniers, cerisiers, groseilliers, gadelliers, framboisiers, vignes, fraisiers et canneberges.

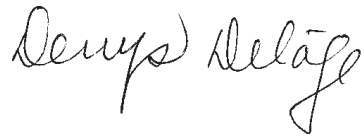
Une gestion responsable et moderne

Les Hospitalières de l'Hôpital Général de Québec ont géré leurs jardins, leurs vergers et leurs terres de manière à assurer l'autosuffisance alimentaire des malades et du personnel de leur Hôpital de même que des religieuses du monastère. Elles l'ont fait en tirant parti des ressources de leur milieu, en diversifiant les cultures et, à tout le moins aux XIX^e et XX^e siècles, probablement parce qu'elles étaient instruites, en demeurant informées des pratiques d'horticulture et d'élevage les plus avancées de leur temps comme en fait foi leur abonnement au *Journal d'Agriculture illustré*. Les deux vieux chênes originaires sont très probablement de la région immédiate de l'estuaire de la Saint-Charles dont le delta avant son remblaiement au XX^e siècle devait favoriser plus que maintenant, la présence d'un microclimat. La production de noix en 1860 témoigne de la présence d'au moins un noyer, là aussi une espèce locale dont Champlain et Kalm avaient observé la présence dans la région de Québec. Pour la vigne, nous n'avons trouvé aucune

52. *Le Journal d'Agriculture illustré* fut publié à partir de 1877 par le ministère de l'Agriculture de la province de Québec.

53. *Le Journal d'Agriculture illustré*, avril 1890, p. 62-63.

trace d'une transmission par les Récollets, ni non plus de sa culture pour le raisin de table ou pour le vin avant l'indication d'une première production de raisin en 1894. La plantation des vignes remonterait alors aux années 1880 et tout indique qu'elles ont été obtenues du pépiniériste Stone et Wellington à Toronto et qu'il s'agit pour le cultivar encore présent au monastère et à l'Hôpital Général de l'August Giant (raisin bleu). L'on a probablement cultivé, au moins jusqu'en 1952, de l'Amber Queen (raisin rouge) et peut-être du Pocklington (blanc-verdâtre).

A handwritten signature in black ink, reading "Denys Delâge". The script is cursive and fluid, with the first name "Denys" and the last name "Delâge" written in a single continuous line.

ANNEXE

« Culture des plantes »

Un document intitulé *Culture des plantes* [Archives Hôpital Général – Monastère Non paginé,] Cote : 23.2.2.4 / 1.5.7] contient la traduction manuscrite de l'anglais vers le français de quelques pages du catalogue de plantes de « Stone et Wellington, Toronto » (1880 ou 1881).

Nous retenons ici le passage relatif à la vigne :

La vigne requiert un sol sec, bien égoutté, bien creusé et très riche, dans une exposition au soleil ardent. En les plantant, donner aux racines une [sic] large espace ; Étendre les racines à pas plus de six pouces sous la surface la terre fermement autour. La savonnure, l'eau d'égout et l'urine sont excellents pour fertiliser ; rien de mieux que les feuilles et frisons des vignes enterrés autour des racines.

Élaguer et tailler

La vigne posée, il faut couper en descendant jusqu'à ne laisser que trois ou quatre boutons vers la racine. En novembre, ou de bonne heure le printemps, avant que la sève coule, elle doit être taillée libéralement. Aux vignes tendres il faut laisser plus de bois qu'est nécessaire pour suppléer, si quelques uns périssent, puis finir de tailler au printemps aussitôt que les feuilles commencent à se développer, lorsqu'on voit que la vigne a de la vie.

En été, permettez une bonne croissance au-delà du fruit, et au milieu de l'été, ôtez les extrémités des branches pour les arrêter, et coupez les branches latérales (de côté) qui sont faibles et celles qui n'ont pas de fruit ; alors il restera beaucoup de feuillage pour absorber les substances et préparer l'alimentation, puis en arrêtant la croissance des bois, la vigne sera appropriée pour perfectionner son fruit. N'ôtez [sic] pas le feuillage. Les feuilles et non les fruits doivent être exposées au soleil. Nous citons ceci, comme des milliers de personnes s'y trompent et que les grappes sont mal gouvernées. Les deux grandes erreurs sont de négliger de couper les bois inutiles dans le printemps ou l'automne, et en privant la plante du feuillage nécessaire en coupant les feuilles contigües en été. Pour prévenir la profusion, réduisez les vignes en les taillant assidument pour empêcher les boutons de naître. S'il y en a trop, diminuez les à temps, afin que le jus des vignes ne soit pas perdu avec ce que vous lui ôtez [sic]. (Voyez à la fin de ce cahier, sur une feuille en anglais, une vigne avec ses grappes, taillée et montée de la manière qui amène le meilleur résultat [sic]. [Ce document manque]

Grappes ou Raisins nouveaux

Amber Queen – August Giant

Nous sommes assurés de la propriété de ce raisin originaire de N.B. White, écuyer de Norwood, Mass.

Par l'observation que nous avons faite pendant deux années consécutifs [sic] de leurs habitudes dans la croissance, la qualité du fruit et leur grande fécondité, nous sommes parfaitement convaincus de leur mérite. Avec le désir sincère de procurer et d'être l'instrument pour présenter au public la meilleure, la plus qualifiée de l'espèce vignoble, nous avons fait choix des deux précédentes parmi une foule de variétés nouvelles offertes comme de positives et réelles acquisitions. – Nous n'en aurons que peu de chaque sorte à disposer l'automne prochain – 1881.

August Giant

Géant du mois d'août

Une croix [un croisement] entre Hamburg noire et Marion, native de climat glacé. Grappes très large [sic] avec tiges longues et fortes. Parvenues à maturité les épaulées sont toujours courtes et toujours très-doubles. Raisin très gros un peu oblong (plus long que large) mesurant souvent 1 1/8 pouce de diamètre. Placé dans une corbeille à côté le [sic] Black Hamburg, le Géant d'août peut-être à peine distingué. Le fruit bien mûr, a la saveur, l'odeur du Hamburg : très tendre au centre, très fin et riche au goût. La feuille forte et épaisse, toute la vigne une énorme grosseur, production abondante. Le fruit est toujours mûr dans le mois d'août. Cette espèce est entièrement notre propriété.

Amber Queen – La reine Amber

Elle est forte de bonne heure, et produit beaucoup ; feuille forte et épaisse, un peu velue d'un côté (l'envers) ; fruit bon à manger dans le mois d'août, couleur ambre, mais devient plus foncé, plus riche jusqu'au 15 septembre, quand par son épanouissement pesant et lourd, il devient pourpre. Tendre au centre et petits grains. La grappe large et épaulée, semblable au Hamburg, raisins large [sic], très souvent oblongs et tiennent fortement à la grappe, on ne peut l'arracher sans briser la peau, et avec les soins nécessaires peuvent être conservés tout l'hiver. Cette plante est un mélange scientifique, entre le Marion qui est une grappe sauvage et glaciale, et le Noir Hamburg.

Nous désirons demander une attention spéciale sur la nouvelle vigne (grappes blanches) « Pocklington » qui a remporté le premier prix partout où elle a été exhibée, et dont toute la provision sous notre contrôle. [sic]

Nous nous en sommes occupés depuis deux [sic], toujours plus satisfaits. Pour la force, la fermeté production et qualité elle n'a pas son égale dans le [sic] vigne (raisins blancs [sic]. Nos importations d'Europe, cette année renferment un stock choisi de Clematis perpetuel, Rosiers, Azaleas et Rhododendrons et autres variétés de choix. Nos agents les offriront en vente cette année.

Stone et Wellington
Jardiner
Toronto