



## Ah! mon grand-père, comme il buvait!

Gérard Malchelosse

Numéro 8, 1943

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1080210ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1080210ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions La Liberté

ISSN

0575-089X (imprimé)

1920-437X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Malchelosse, G. (1943). Ah! mon grand-père, comme il buvait! *Les Cahiers des Dix*, (8), 141–154. <https://doi.org/10.7202/1080210ar>

# Ah! mon grand-père', comme il buvait! (\*)

Par GÉRARD MALCHELOSSE.

La cession du Canada à l'Angleterre victorieuse de la France s'accomplit en 1763. En mettant fin aux hostilités de la guerre de Sept Ans, le traité de Versailles, signé à Paris le 10 février, scellait le sort des 60,000 Canadiens restés dans la colonie après le départ pour la mère-patrie des troupes françaises, des officiers militaires, des fonctionnaires de l'Etat et de quelques familles nobles. De sujets de Louis XV qu'ils étaient auparavant, nos ancêtres devenaient, du jour au lendemain, des citoyens britanniques. Ce changement d'allégeance ne leur fut pourtant pas aussi pénible que se sont plu à le dire nos premiers historiens. La capitulation de Montréal était à peine signée (8 septembre 1760), que déjà habitants et miliciens désarmés, épuisés par la famine et par la lutte héroïque qu'ils avaient soutenue contre l'armée anglaise, réintégraient leurs foyers et y reprenaient, à la ville comme à la campagne, leur train de vie d'autrefois. Les uns se remirent à leurs travaux des champs, les autres à leurs métiers ou à leurs commerces. Les marchands riches étaient le petit nombre. Privés de leurs chefs naturels, tous se soumirent au nouveau régime sans se soucier tout d'abord de la façon dont ils seraient administrés par les nouveaux maîtres.

Avec les troupes, en 1760, étaient accourus des commerçants anglais, écossais et juifs qui se ruèrent sur la colonie comme une bande de fauves à la curée. Ils s'emparèrent vite du négoce et de l'industrie. En peu d'années, le commerce passa des mains inexpérimentées et appauvries des Canadiens aux mains habiles et secourues des mar-

---

(\*) D'un extrait de *La Grande Duchesse de Gerolstein*, opéra-bouffe d'Offenbach.

chands étrangers. C'est alors que commencèrent à arriver vins et boissons de toutes sortes. Le pays en fut bientôt inondé.

Pourtant, le 5 juin 1762, le général James Murray avait écrit que « les Canadiens ne sont pas adonnés à l'ivrognerie, bien que les hommes et les femmes boivent une certaine quantité de liqueurs fortes, la rigueur du climat ayant probablement été la cause de l'introduction de cette pratique. »<sup>(1)</sup>

Mais quatre ans plus tard (mars 1766), le baron Francis Masères rédigea un mémoire sur l'état du Canada dans lequel il dit qu'il « est importé annuellement dans la province environ 250,000 gallons de spiritueux . . . » « Sous le gouvernement français, ajoutait-il, la principale taxe consistait en un droit sur l'eau-de-vie et les vins importés de la vieille France en grande quantité . . . ; aujourd'hui il ne produit plus rien, parce qu'il n'est pas permis aux habitants de commercer avec la France. Cette suppression des vins français pourrait être compensée par les vins d'Espagne ou du Portugal, mais les Canadiens ne les aiment pas et n'en boiront pas . . . »<sup>(2)</sup>

En supposant cela, Masères se trompait, comme nous le verrons bientôt. Quiconque voudra lire *la Gazette de Québec*, entre les années 1768 et 1800, y verra avec surprise des arrivages de navires anglais venant de France, d'Espagne, du Portugal, des Canaries, des Antilles, chargés de barriques de bordeaux, de bourgogne, de malaga, de madère, de malvoisie, de porto, de ténériffe, de rhum, etc. C'est à n'en plus finir, sans compter les eaux-de-vie, la guildive, la tafia, la bière forte, la bière d'épinette, le marasquin. Les Canadiens voulurent imiter les Anglais. Ils se mirent à boire comme eux.

Voici un tableau qui indique le nombre de navires arrivés à Québec, de 1768 à 1783, et leur cargaison de boisson alcoolique<sup>(3)</sup>.

(1) Sulte, *A History of Québec*, I, 147.

(2) *Documents constitutionnels*, 1759-1791, pp. 157, 158; Sulte, *A History of Québec*, I, 186, 187, 223.

(3) Sulte, *A History of Québec*, I, 269, 270.

<i>années</i>	<i>nombre</i>	<i>gallons rhum</i>	<i>gallons vin</i>	<i>gallons brandy</i>
1768	39	283,734	7,933	
1769	82	268,328	24,555	
1770	48	233,386	21,032	
1771	77	220,087	13,272	
1772	62	283,395	7,928	
1773	87	378,033	33,740	
1774	156	752,442	18,041	
1775	115	7,400	48,720	
1776	49	116,144	13,160	
1777	69	263,911	33,889	
1778	76	378,582	32,728	
1779	69	450,842	31,755	
1780	42	238,007	49,247	27,600
1781	70	344,263	47,355	390,600
1782	72	72,771	28,733	656,144
1783	70	108,345	32,299	181,841

En consultant ce tableau l'on sera étonné des chiffres pour les années 1774 et 1775. Le nombre des bateaux s'explique par l'afflux des navires anglais qui ne pouvaient plus aborder aux ports des Etats-Unis en révolte. D'autre part le rhum ne vient plus de la Jamaïque, les navires étant réquisitionnés pour le transport des troupes; de plus, les Américains, qui se privent de thé, courent la mer pour saisir les cargaisons de rhum destinées à l'Angleterre et au Canada. A défaut de la liqueur favorite, les Canadiens se rabattent sur les vins.

La population totale de la province, en 1768, était de 75,347 âmes. En prenant pour point de départ l'entrée, la même année, de 283,734 gallons de rhum seul, cela donne 3.76 gallons pour chaque personne, hommes, femmes, enfants, bébés compris, sans compter les vins importés et les boissons de toutes sortes fabriquées au pays ou passées en contrebande des provinces américaines voisines.

En 1781, l'importation de rhums et brandies s'était accrue à 734,863 gallons et la population à 102,933 âmes, ce qui fait une

moyenne de 7.16 gallons par tête, soit près du double du prorata pour l'année 1768.

Une trentaine d'années plus tard, soit en 1810, on constate qu'il est passé par la douane, venant d'Angleterre, d'Espagne, de France, du Portugal, 20,087 gallons de madère, 296,350 gallons de porto, de ténériffe, de malaga, 29,944 gallons de brandy et de gin de Hollande, et 726,534 gallons de rhum de la Jamaïque<sup>(4)</sup>.

L'année suivante (1811), il arrive 22,604 gallons de madère; 113,804 gallons de porto, de ténériffe, de malaga et d'autres vins; 810,971 gallons de rhum de la Jamaïque; 1,089 gallons de brandy et 1,828 gallons de genièvre, d'Angleterre; puis, des Etats-Unis, 6,799 gallons d'eau-de-vie, 4,656 gallons de genièvre, 128 gallons de vin et 853 quarts de cidre.

D'année en année, les importations de boissons augmentent.

En 1813, 188,474 gallons de vin, 58,568 gallons de brandy, 809,781 gallons de rhum.

En 1814, 448,309 gallons de vin, 110,811 gallons de brandy, 110,859 gallons de whiskey, 1,555,641 gallons de rhum.

Enfin, en 1828: du Royaume-Uni; des Antilles; d'Europe.

Vin de Madère .....	19,817 gla.		
Vin de Porto .....	48,698 "	2,683 gla.	3,855 gla.
Vin d'Espagne .....	21,768 "		7,410 "
Vin de Ténériffe .....	93,533 "		12,920 "
Vin de Sicile .....	2,626 "		
Vin d'Italie .....	1,021 "		
Vin de Chérès (Malvoisie) .....	5,125 "		
Vin de Fayal (Açores) .....	20,792 "	478 "	
Vin blanc Hock .....			206 "
Vins français .....	13,464 "	36 "	6,363 "
Shrub .....	213 "		
Rhums de la Jamaïque .....	4.194 "		

(4) Abbé Caron, *La Colonisation de la P. de Q., Cantons de l'Est*, p. 249.

Rhum des Iles sous le Vent .....	13,130 "	613,370 "	
Rhum des Indes Occidentales ....		202,633 "	
Rhum des Iles d'Amérique .....		2,200 "	
Eau-de-vie, brandy .....	126,371 "	286 "	2,758 "
Genièvre .....	71,980 "	1,067 "	17,494 "
Whiskey .....	3,322 "		
Cordiaux .....			129 "

Soit un total de 260,795 gallons de vins; 835,527 gallons de rhum; 129,628 gallons de brandy; 90,541 gallons de genièvre; 3,322 gallons de whiskey; 129 gallons de cocktail.<sup>(4a)</sup>

Le rhum passait encore, à cette époque, pour un produit essentiellement indispensable dans la colonie. Dès 1769, une distillerie avait été construite à Québec afin d'utiliser les mélasses des Antilles.

En 1787, il y en avait quatre dans la province, trois à Québec (dont deux appartenait à Wm. Grant) et une à Montréal, avec une capacité de production annuelle de 420,000 gallons.<sup>(4b)</sup>

Vers 1820, à Montréal, tous les marchands, petits et gros, faisaient leurs factures sur des bouts de papiers de différentes dimensions et pas toujours carrés. Seul le marchand de vins, Thomas Torrance, avait un papier d'affaires avec un en-tête imprimé, ou mieux gravé. Même les imprimeurs et les fabricants de papier ne se permettaient pas cette distinction; ils n'avaient pas évidemment la prospérité de celui qui distribuait les liqueurs fortes à toutes les caves cossues des actionnaires de la Compagnie du Nord-Ouest et de la Compagnie de la Baie d'Hudson et d'autres assoiffés.

Rien d'étonnant que nos grands-pères, il y a cent ans et plus, dans les demeures un peu bien « montées », aient possédé dans leurs caves des rangées de bons flacons, outre le baril de rhum tradition-

(4a) *Journaux de la Chambre d'Assemblée pour le Bas-Canada.*

(4b) Le Jeune, *Tableaux synoptiques de l'histoire du Canada*, pp. 213, 216; A. L. Burt, *The Old Province of Quebec*, pp. 455-458, 529; *Canada and its Provinces*, IV, 528, 539, 540; Sulte, *Mélanges Historiques*, vol. I, p. 77.

nel<sup>(5)</sup> ; c'est qu'on prenait un coup en entrant, deux ou trois coups en causant, un coup en partant, et finalement chacun était ivre. L'hiver, surtout, à cause du grand froid, tout le monde se pompait, ingurgitait plus que de raison.

Un jour l'abbé Albert Tessier nous fit voir les livres de comptes de Aaron Hart et de ses fils Moses et Ezékiel, légués au séminaire des Trois-Rivières par Napoléon Bureau.

Il y a là des détails qu'il serait curieux de faire connaître et très propres à étayer nos affirmations que le goût des boissons alcooliques était général dans les familles. Les annonces de *la Gazette de Québec* ne nous surprennent plus devant les items des livres de comptes des Hart. A l'aide de ces cahiers révélateurs bien des contemporains pourraient se renseigner sur les préférences de leurs ancêtres; les uns réclament le malvoisie, le ténériffe ou le madère coûteux; d'autres le bordeaux ou le bourgogne moins chers; beaucoup raffolent de rhum, de brandy; beaucoup encore s'en tiennent à la bière forte ou à l'eau-de-vie. On pourrait dresser la liste des Québécois, des Montréalais, des Trifluviens et d'autres habitants prospères, en faisant suivre leurs noms de leur boisson préférée; on pourrait même établir leur dépense habituelle, bon an, mal an, au chapitre du boire. Ne soyons pas indiscrets! Laissons les fils curieux d'enquêter sur les tares familiales recourir eux-mêmes aux sources de renseignements. S'ils rougissent ou pâlissent à la lecture nous n'en serons pas la cause.

La table de la « bonne compagnie », de 1775 à 1825, aussi bien que les réunions d'invités ou même les rencontres fortuites, nous font connaître des habitudes qui sont à présent très peu pratiquées, nous voulons dire qu'elles ont été ramenées à de justes et honnêtes proportions, par l'éducation et les campagnes de tempérance.

Les gens de quelques moyens à cette époque, prisait fort le boire et le manger et trop souvent en poussaient la passion hors de toute limite. Les gros habitants vivaient « en fête » tant que duraient

---

(5) Sulte, *Histoire de Champlain*, I, 225.

l'automne et l'hiver. Le pays était prospère et sans dettes. Les seigneurs se ruinèrent pourtant tous comme un seul homme. Les étrangers et les fils des pauvres cultivateurs, ou plutôt ceux de ces fils qui étaient dans le négoce et y faisaient florès, achetèrent les fiefs pour se faire payer, en y ajoutant un morceau de pain au compte du seigneur décavé. « Tout boire et tout manger » était la règle, puis « au bout du fossé la culbute ». Les anciens ont raconté sur les « ribotes » d'autrefois des histoires incroyables.

Chez les gens riches, assez nombreux, on ne « fêtait » point: on faisait des orgies. Avec le passage des troupes allemandes, de 1777 à 1783, et lors de la visite du tout jeune prince William-Henry, en 1787, ce ne fut qu'une suite de « bamboches » et de ripailles indescriptibles. Il fallait bien que le prince ne s'ennuyât point, et quand le roi boit, le peuple l'imité. Puis vint, en 1791, le duc de Kent qui non seulement prolongea le régime, mais l'intensifia. On atteignit l'extrême excès. La jeunesse du temps s'y gâta. Le pays ne s'en ressentit pas trop par la suite, il avait trop de santé, de vigueur, de ressources pour s'affaiblir sous le coup, mais la génération qui traversa cette période resta terrassée, épuisée, fanée avant son heure. Le Dr Brisson, Sulte, David, De Celles, Poirier, d'autres vieillards aussi, nous ont raconté avoir entendu eux-mêmes dans leur jeunesse des anciens leur citer les noms d'hommes de talents extraordinaires qui, comme les Cugnet, les Bédard, les De Bonne, les Vallières de Saint-Réal, s'étaient abîmés dans ce gouffre<sup>(6)</sup>.

Un jour, Joseph Bouchette dit à sa femme qu'il avait des gens de marque à dîner, que le boucher, l'épicier, le boulanger promettaient encore une fois de fournir le nécessaire, mais qu'on manquait de bois pour la cuisine. En un tournemain les chaises et les tables furent démolies. « Bah! dit l'incorrigible viveur, j'ai crédit chez le meublier, allons le voir et nous aurons un mobilier nouveau. »

---

(6) *Les Cahiers des Dix*, vol. I, 1936, pp. 224-226, 229-232; R. G. P., *Ce que j'ai vu*, p. 233.



Ce même Bouchette passant dans la rue avec le gouverneur, le boucher voulut lui faire honte et l'aborda. Tout de suite, avec un sourire empressé, Bouchette se tournant vers le gouverneur lui dit : « Excellence, voici monsieur Un Tel, le meilleur boucher de la ville ». L'Excellence comprit et, gracieusement, dit au boucher de lui fournir dorénavant de la viande. Bouchette était sauvé. Mais l'histoire ne dit pas si le boucher frustré permit encore à Bouchette de faire bonne chère à crédit.

On connaît le mot de madame De Bonne, pas adonnée au vin mais sachant dire dans un état très sobre ce que l'on ne remarque pas trop chez les ivrognes. A peine était-elle entrée dans le château qu'un aide-de-camp lui offrit un verre de vin ; elle le prit et, tournant le dos, se trouva en face du gouverneur qui, lui aussi, lui tendait un autre verre. Alors, pirouettant pour l'éviter, elle lança : « Je ne viens pas ici pour me saouler ». On trouva le mot charmant. Chez des gens comme nous le mot aurait une autre couleur. Madame De Bonne connaissait son monde et sans doute le méprisait.

On croira peut-être que nous avons trop chargé la note en parlant de l'intempérance d'autrefois. Non ! Etudions l'époque en question. Voyons ce qui se passait à Québec, à Sorel, à Montréal et aux Trois-Rivières. Le pays entier dansait sur la même musique. A Québec, il y avait l'aristocratie anglaise ; il y avait aussi les nababs de la construction des navires, les hauts fonctionnaires, payés d'une manière exorbitante, la plupart ayant d'ailleurs des revenus de famille. A Montréal, la Compagnie du Nord-Ouest et le Beaver Club, c'est tout dire. Aux Trois-Rivières, Mathew Bell qui a son histoire, lui aussi, avec les Forges Saint-Maurice. A Québec, à Sorel, à Chambly, aux Trois-Rivières et ailleurs, il y avait les officiers des troupes, en très grand nombre, — tous des garçons riches, — à cause de la guerre américaine.

L'hiver et l'été, bals, promenades, banquets, pique-niques, « lampée sur lampée », sans arrêt. Les lettres du temps sont remplies d'allusions à ces fêtes. On en a conservé la mémoire dans un dicton populaire : les bonnes années. Et que dire des rassemblements de fa-

milles et de voisins au temps des fêtes de Noël, du Jour de l'An, des Rois, et « des jours gras », de même que des noces qui duraient souvent trois ou quatre jours! Les Canadiens aimaient à vivre en société et, comme chaque maison avait sa provision de rhum de la Jamaïque, l'on ne se faisait pas faute d'en user largement<sup>(7)</sup>.

Nous n'exagérons rien. Le souvenir de ces ébats n'est pas tout à fait perdu parmi nous, nous le tenons de nos pères et de nos grands-pères; ils ont connu, en 1850-1860, les témoins oculaires qui leur ont raconté ces choses ou ceux qui les tenaient de première main. Ce qui a manqué en ce temps-là, c'est une presse publique libre et avertie pour censurer, comme à présent, ces bacchanales.

Cela est difficile, sans doute, mais il faut quand même savoir peindre les époques telles qu'elles étaient et ne pas s'imaginer que tout le passé ressemble au présent, encore moins devons-nous le voir avec nos yeux actuels, le juger par nos conceptions et nos usages. Il faut bien se rendre au témoignage des documents publics, des témoins désintéressés de l'époque. Trop d'histoires sont des photographies d'artistes retoucheurs si bien travaillées que le sujet ne s'y reconnaît plus. La laideron, sous leur burin patient, devient une beauté.

« La plaie de l'intempérance, note de son côté l'abbé Ivanhoé Caron, semblait inguérissable. Ce vice exerçait ses ravages dans toute la population. Le rhum des Antilles, les brandies anglais ont remplacé les vins français d'autrefois. Ils arrivent par grosses cargaisons à Québec. Sans doute, la plus grande partie (?) de ces spiritueux était destinée aux troupes et aux Indiens (?); il s'en faisait tout de même une distribution assez considérable dans les campagnes. L'évêque gémissait sur les ravages causés par cette malheureuse passion de l'ivrognerie. De concert avec le gouverneur, il travailla à en atténuer, autant que possible, les funestes effets. C'est à sa demande que Carleton, le 22 février 1768, diminua le nombre des cabarets dans les paroisses et fit

---

(7) Abbé Caron, *La Colonisation de la P. de Q., Cantons de l'Est*, pp. 298, 299; Victor Morin, *La Chanson canadienne*, p. 36; E.-Z. Massicotte, *Une noce populaire il y a cinquante ans*.

décréter qu'il n'accorderait de permis pour vendre des spiritueux « qu'à celui qui produirait un certificat signé, pour le moins, de quatre chefs de famille, de bonne réputation et d'une fortune aisée, de la paroisse d'où il est, faisant mention que pareille personne est d'une bonne réputation, d'une vie sobre et d'une conversation honnête. »<sup>(8)</sup>

Au cours des années 1766, 1767 et 1768, 208 licences d'aubergistes et de cabaretiers furent émises dans la province: une en 1766, 4 en 1767 et 203 en 1768. Sur ce nombre total, 94 sont attribuées à la ville de Québec, 27 à Montréal, 4 aux Trois-Rivières et 83 à divers villages<sup>(8a)</sup>.

Afin d'empêcher les aubergistes et les cabaretiers de vendre des alcools à crédit, Carleton décréta, l'année suivante (30 mai 1769), que « toutes conventions expresses ou tacites entre un cabaretier et une autre personne pour la vente des boissons enivrantes ne serait, à l'avenir, bonnes et admises en justice que pour la somme d'une demie piastre d'Espagne (cinquante sous ) »<sup>(9)</sup>. En 1787, une nouvelle ordonnance déclara « qu'après le 5 avril nul n'obtiendrait de licence pour vendre des liqueurs dans les paroisses des campagnes sans s'être auparavant muni de l'attestation du curé du lieu et du capitaine de milice. »<sup>(10)</sup>

Malgré ces ordonnances et malgré les lois sévères que la législature vota par la suite, notamment celle de 1805, à l'effet d'empêcher la vente des vins, rhums et autres liqueurs fortes, au moins le dimanche, dans les « cités et villes et plus particulièrement les campagnes, »<sup>(11)</sup> l'intempérance continuait d'exercer ses ravages.

(8) Abbé Caron, *La Colonisation de la P. de Q., Débuts du régime anglais*, p. 231; *Rapport des Archives publiques pour 1914 et 1915*. Appendice C., p. 4; *Mandements des évêques de Québec*, II, 141, 213; R.G.P., *Ce que j'ai vu*, p. 176.

(8a) E.-Z. Massicotte, *Hôtelleries, clubs et cafés à Montréal de 1760 à 1850*, dans *M.S.R.C.*, 1928, p. 39. Voir aussi, du même auteur, *Auberges et cabarets d'autrefois*, *M.S.R.C.*, 1927.

(9) Abbé Caron, p. 231; *Rapport*, p. 20.

(10) Abbé Caron, p. 231; *Rapport*, p. 216; *Mandements des évêques de Québec*, II, 326; R.G.P., *Ce que j'ai vu*, p. 176.

(11) Abbé Caron, *La Colonisation de la P. de Q., Cantons de l'Est*, p. 30c.

John Lambert, qui visita la province en 1808, écrit que les Canadiens aiment passionnément le rhum et qu'ils en boivent beaucoup. « C'est le baume, dit-il, qui est censé adoucir tous les maux, et ils en usent largement, surtout les habitants, qui sont aussi de grands buveurs de thé, de café et de chocolat. » Lambert ajoute que les cultivateurs qui viennent vendre leurs produits agricoles en ville s'en retournent rarement en parfait état de sobriété. Ils perdent tout contrôle sur eux-mêmes, et l'hiver, lorsque les chemins sont remplis de neige, ils ne se gênent pas de lancer leurs chevaux à la course et de renverser les gens qu'ils rencontrent »<sup>(12)</sup>. L'habitude s'est conservée longtemps parmi les cultivateurs, et dure encore chez plusieurs, de rentrer du marché avec sous le siège la cruche de whiskey et dans l'estomac une bonne charge « d'esprit ».

La prospérité étant générale, les petits et les grands s'en donnaient à coeur-joie. Voilà la situation vers 1810.

La guerre de 1812 n'arrêta pas tout à fait ce mode de vivre. Elle le restreignit. Il reprit vigueur après 1814 et 1815 avec les régiments qui étaient accourus au secours de la colonie, mais la génération de 1780 était déjà loin en arrière ou morte et ce ne fut ni comme autrefois ni comme à présent, parce que chaque chose a son temps et qu'il n'est pas possible qu'on vive toujours de la même manière.

La paix étant revenue, Chambly fut un lieu de repos pour les régiments du duc de Wellington qui avaient fait la guerre d'Espagne. Beaucoup de militaires, mais point ou peu de travail. Ce furent des années de plaisir.

L.-O. David nous dit qu'on s'amusait et qu'on buvait ferme sur la rivière Richelieu, qu'on appelait le grenier du Bas-Canada et où vivaient alors les familles les plus remarquables de la province par leur origine ou leurs talents. La libéralité de leurs manières, la gaieté de leurs fêtes continuelles, l'abondance de leurs festins où l'on chantait, dansait et riait avec un entrain admirable, sont restées gravées

---

(12) *Travels*, I, 156, 157, cité par l'abbé Caron, pp. 249, 300.

dans la mémoire des anciens et se sont transmises jusqu'à nous. On dînait chez l'un, on soupait chez l'autre, on veillait chez un troisième. Ah! quelle vie joyeuse! Et on recommençait le lendemain. Ces réjouissances pantagruéliques et coûteuses menèrent beaucoup de Canadiens à la gêne, puis à la banqueroute, comme y avait été conduite la génération des seigneurs précédents<sup>(13)</sup>.

Outre deux brasseries à Québec, il y avait dans la vallée du Richelieu la brasserie historique des Nelson, aux Trois-Rivières la brasserie des Hart, et à Montréal plusieurs brasseries devenues centenaires: Molson, Dow, Dawes, etc.

Et que dire des indigestions! Car, selon Sulte, « les anciens Canadiens étaient des mangeurs incorrigibles. Tout l'automne et tout l'hiver « en fêtes », ils consommaient ce qui est le plus chargeant pour l'estomac, ayant chez eux en abondance de quoi faire godaille, et ils y allaient en maîtres goinfres. Un bon tour de voiture, après cela, ne facilitait pas toujours la digestion et le rhum n'y parvenait pas toujours non plus. Alors, en avant la « médecine royale », composée de ce qu'il y a de plus répulsif et de plus mauvais à boire! Le patient rendait tout, ne gardait que l'âme . . . M. de Gaspé nous cite des anecdotes qui font rire . . . parce qu'il n'est plus temps de pleurer. »<sup>(14)</sup>.

Qu'on lise les mandements des évêques contre les fêtes de paroisses et les célébrations des corps ouvriers, un état de choses qui n'existe plus mais que l'on mit quarante ans à faire disparaître<sup>(15)</sup>.

Il y avait à Québec, en septembre 1836, 213 auberges, buvettes et débits de boisson. Sur la seule rue Champlain, on y comptait 50 licenciés pour la vente au verre. Au dire de M. Pierre-Georges Roy, il devait y avoir une auberge à tous les cinquante pieds. L'ancienne capitale regorgeait alors de soldats et de matelots, surtout en été, à cause de la présence dans la citadelle de trois régiments et des nombreux

---

(13) Sulte et Malchelosse, *Le Fort de Chambly*, p. 41; Sulte, *Histoire de Champlain*, I, 445.

(14) *Histoire de Champlain*, I, 445; R.G.P., *Ce que j'ai vu*, p. 233.

(15) *Mandements des évêques de Québec*, II, 412, 438; III, 37, 40, 41, 55.

navires à voile qui fréquentaient le port, et ces gens buvaient beaucoup<sup>(16)</sup>.

On a eu raison, certes, d'entreprendre une grande croisade contre la boisson vers 1840<sup>(17)</sup>. Elle était encore en pleine activité en 1860. C'est alors que les anciens racontaient ce qu'avait été le règne de la dive bouteille<sup>(18)</sup>.

La Société de Tempérance du diocèse de Montréal a été établie le 5 janvier 1841 par Mgr l'évêque de Nancy: elle compta plusieurs sections paroissiales<sup>(19)</sup>. C'est vers cette époque que Chiniquy, alors l'abbé puis le Révérend Père, publiait son *Manuel de Tempérance* (1844). Pendant plusieurs années le Père Chiniquy remporta dans nos paroisses des triomphes remarquables et les maisons s'ornèrent de la croix noire dite de Tempérance<sup>(20)</sup>. Mais tout le monde n'était pas tempérant.

Quelle ne fut pas l'édification des reporters, en 1864, lorsque ceux-ci<sup>(21)</sup> se trouvèrent aux grandes conférences de Québec qui préparaient la Confédération! Dans les bureaux-chefs on buvait ferme. Chaque haut fonctionnaire avait sa cave, espèce de petit coffret, bien placée en vue, qui s'ouvrait aisément et qui restait ouverte sans scan-

(16) R.G.P., *Ce que j'ai vu*, p. 228.

(17) Sulte, *La Saint-Jean-Baptiste*, vol. 15 des *Mélanges historiques*, pp. 51, 52. Les grands apôtres de la tempérance d'alors furent Mgr de Forbin-Janson, évêque de Nancy, qui fonda, le 26 septembre 1840, la Société de Tempérance de Québec; l'abbé (par après Mgr) Charles-François Baillargeon, curé, qui en fut le premier président; les abbés Edouard Quertier et Alexis Mailloux; et le fameux Chiniquy qui, dès 1835, avait établi à Beauport la première société de tempérance qui fut fondée en Canada. N.-E. Dionne, *Mgr de Forbin-Janson*, pp. 19, 24, 68-71, 97; abbé Chas. Chiniquy, *Manuel de Tempérance*, 3e éd. 1849.

(18) Dans la riche collection de plusieurs milliers de chansons du terroir de M. E.-Z. Massicotte, la section des chansons bachiques est de beaucoup la plus considérable.

(19) *Annuaire de Ville-Marie*, 1864, pp. 190, 191. La Société d'abstinence totale de Saint-Patrice, en 1864, comptait 8,346 membres.

(20) R. P. Le Jeune, *Dictionnaire général du Canada*, I, 385, 386; R.G.P., *Ce que j'ai vu*, p. 99.

(21) Sulte et Kirby y étaient, m'a dit M. Sulte.

dale. Cela marchait comme sur des roulettes. Un employé malin et pas bête n'a-t-il pas dit d'un ton solennel, pour faire rire: « La Confédération a été consentie et bien mouillée ».

Disons, en passant, qu'il y avait sur la table du conseil législatif, sur la table de l'assemblée législative et sur les tables des grands bureaux, des tabatières larges comme des chapeaux d'enfants où, à tout instant, quelqu'un allait cueillir une prise et s'en retournait avec un air de sénateur romain, les doigts dans le nez, humant le tabac aromatisé. C'était le temps des chiquenaudes savantes pour enlever des habits, des noeuds de cravates flottantes et des jabots (on portait encore de ces fanfreluches), les grains de la précieuse plante qui n'avaient pu se loger dans les narines.

Les reporters qui virent cela s'imaginèrent — étant jeunes et naïfs sans doute — que c'était chose exceptionnelle. Non pas! En 1867, à Ottawa, première session parlementaire, nous avons revu caves et tabatières en commun, toujours dans le grand style et très considérées. L'abolition de ces coutumes n'eut lieu que plusieurs années après . . . avec lenteur<sup>(22)</sup>.

Pour tout dire en un mot, les Anglais ont découvert le Canada en 1770. A partir de cette date jusqu'en 1812 ils y ont tenu un branle-bas général de fêtes. Mais, longtemps plus tard, le calme s'est rétabli, et nous nous sommes encore conformés à leur programme.

*Gérard Malchelosse*

---

(22) La tabatière historique du Sénat, qui trôna à Toronto, à Québec, puis à Ottawa, disparut au début de janvier 1905. Achetée à Toronto, en 1859, pour le Conseil législatif quand le parlement siégeait en cette ville, cette tabatière était vaste, en noyer noir cerclé de cuivre, et restait en permanence sur la table de la chambre. (E.-Z. Massicotte, dans *B.R.H.*, janv. 1943, pp. 10-13).