

## Nos anciens ustensiles à confire

Robert-Lionel Séguin

Volume 24, numéro 3, décembre 1970

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/302990ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/302990ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Institut d'histoire de l'Amérique française

ISSN

0035-2357 (imprimé)

1492-1383 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cette note

Séguin, R.-L. (1970). Nos anciens ustensiles à confire. *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 24(3), 403–406. <https://doi.org/10.7202/302990ar>

## NOTES DE RECHERCHE

### I

#### NOS ANCIENS USTENSILES À CONFIRE

ROBERT-LIONEL SÉGUIN

En Nouvelle-France, on s'est toujours montré friand des fruits domestiques et sauvages qui poussent souvent à proximité de la maison. Importés de la Métropole, pruniers et pommiers sont plantés à Québec et à Montréal dès la première partie du XVII<sup>e</sup> siècle. Parlant de l'établissement de Louis Hébert, Sagard précise, vers 1636, qu'il s'y trouve "un ieune pommier, qui auoit esté apporté de Normandie, chargé de fort belles pommes".<sup>1</sup> A mesure que passent les ans, les écrits sont de plus en plus fertiles en mentions de pruniers et de pommiers. Si bien qu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, nombre de fermes montréalaises ont un verger. Transplantés en terre québécoise, les pommiers normands ne donnent plus la *Calville* et la *Rainette*, mais plutôt la *Grise* et la *Fameuse*.

Les fruits sauvages sont non moins succulents. Fraises et framboises font vite les délices des gourmets. Vers 1636, il y a déjà "quantité de framboisiers"<sup>2</sup> devant la maison des Récollets à Québec. Selon le naturaliste Kalm, les myrtilles, communément appelées *bleuets*, sont particulièrement recherchées vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Toutes ces "bonnes choses" sont malheureusement de courte durée. Il est vrai que les pommes se conservent bien durant la froide saison. Passe encore pour les prunes qu'on fait sécher. Mais fraises et framboises doivent être confites si l'on veut en faire les délices de la table, l'année durant. Voilà qui explique la vogue des confitures dès les premières décennies du peuplement.

Nombre de ménagères disposeront d'ustensiles nécessaires à la cuisson des fruits. Vers 1673, Jeanne Mance a "Une poisle

<sup>1</sup> Gabriel Théodat Sagard, recollet, *Histoire/ Du/ Canada/ et/ Voyages que les Frères/ Mineurs Recollects y ont faicts pour/ la couersion des Infidelles'/*. A Paris,/ Chez Claude Sonuis, ruë S. Iacques,/ à l'Escu de/ Basle, & au Compas d'or./ (M. DC. XXXVI), 1: 162.

<sup>2</sup> *Ibid.*, 1: 166.

a Confiture de Cuivre rouge”.<sup>3</sup> Quelques années plus tard, une “bassine à faire Confitures”<sup>4</sup> se trouve en la maison de Brucy, rue Saint-Paul, à Montréal.

La bassine est ordinairement affectée à deux usages. Placée sur le buffet, elle est un récipient dans lequel on se lave les mains. Mais la bassine sert le plus souvent de vase à confitures. L’ustensile est alors fait de cuivre, de laiton ou d’étain. Il y a de telles bassines de cuivre chez le sieur de Belestre en 1684.<sup>5</sup> La bassine d’étain apparaît vers le même temps. Un habitant du haut de l’île de Montréal, Jean Desroches, a un pareil récipient quelques mois plus tôt.<sup>6</sup> La bassine de laiton serait plus récente. Ce n’est qu’en 1713 qu’on trouve “une petite bassine de Cuivre Jaune (laiton)” à Montréal.<sup>7</sup> L’ustensile, prisé à trois livres, appartient à Urbain Gervaise qui habite un logis ayant pignon sur la rue Saint-Joseph. Restent les “Deux Bassines à Confitures”<sup>8</sup> du montréalais Dudevoir, lesquelles sont inventoriées par Adhémar durant l’été de 1690.

Le poêlon est destiné aux mêmes usages. A la mi-janvier 1692, les héritiers du sieur de Châteauguay reçoivent “ung poislon de Cuivre a deux Ance a Confiture de Cuivre”.<sup>9</sup> L’ustensile devient bientôt d’usage courant. A la fin de septembre 1732, la cabaretière Françoise Levasseur dispose d’“Ung poislon de Cuivre à deux Anse”<sup>10</sup> dans lequel sont cuites gelées et confitures.

<sup>3</sup> Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance vivante administratrice de L’hospital de Montréal. 19 juin 1673. Archives judiciaires de Montréal (AJM), greffe Bénigne Basset, no 927.

<sup>4</sup> Inventaire des Biens de Monsieur de Brucy. 15<sup>e</sup> X<sup>bre</sup> 1684. AJM, greffe Bénigne Basset.

<sup>5</sup> Inventaire des biens de Monsieur de BelEstre. 12<sup>e</sup> X<sup>bre</sup> 1684. AJM, greffe Bénigne Basset, no 1602.

<sup>6</sup> Inventaire de la succession de feu Jean Desroches à la requête de françoise Godé Sa Veuve. Le 9<sup>e</sup> octobre 1684. AJM, greffe Bénigne Basset, no 1583.

<sup>7</sup> Inventaire des biens de la succession de deffunt Le s<sup>r</sup> urbain Gervaise. 14 & 16 Aoust 1713. AJM, greffe Anthoine Adhémar, no 9303.

<sup>8</sup> Societe Entre pacro veuve de Duverny & Dudevoir, Avec Un Inventaire En suite. XI<sup>e</sup> Aoust 1690. AJM, greffe Anthoine Adhémar, no 1732.

<sup>9</sup> Inventaire Des biens meubles des Successions de deffunts Monsieur Et Mlle Le Moyne a la Requete de Monsieur de Maricourt. Du 15<sup>e</sup> Janvier 1692. AJM, greffe Bénigne Basset, no 2133.

<sup>10</sup> Inventaire des biens de Pierre Busson subtil et de Françoise Levasseur, sa femme. 20 septembre 1732. AJM, greffe René C. de Saint-Romain.

Une fois confits, les fruits sauvages sont conservés dans des pots hermétiquement fermés. Bourgeois et gentilshommes ne dédaignent pas les friandises, comme nous allons voir. Les biens de René-Louis Chartier, seigneur de Lotbinière, conseiller du roi et lieutenant-général de la Prévôté de Québec, sont inventoriés le 13 juin 1701. De cette énumération, retenons "Un moyen pot de fayance façon de porcelaine avec son Couvercle a Confiture" et "dix autres moyens et petits (pots) à confiture de fayance de différentes espèces".<sup>11</sup>

Par la suite, la famille de Lotbinière s'assurera toujours une bonne provision de confitures. Des étendues boisées d'érables se trouvent sur certaines concessions de leur seigneurie de Rigaud. De là l'obligation d'acquitter une partie de la rente annuelle en sucre d'érable. C'est le cas d'Antoine Quesnel qui, en 1806, remet onze livres de sucre parce que sa concession<sup>12</sup> comprend "une Sucrerie de 110 Erables".<sup>13</sup> N'allons pas croire que la famille seigneuriale ne tient pas à pareille redevance. A preuve l'article quatrième d'un codicille rédigé à Vaudreuil par le marquis de Lotbinière, en date du 10 février 1809: "Je donne & Lègue à Ma Chere femme,<sup>14</sup> de préciser le testateur, Les rentes En SuCre que L'on retirera Chaque Année des Seigneuries de vaudreuil & Rigaud pour faire Ses Confitures & C<sup>a</sup> tant quelle Sera veuve de Moi."<sup>15</sup> Voilà des dispositions testamentaires auxquelles nous sommes peu habitués de nos jours.

Nous avons vu que plusieurs habitants ont des vergers qui donnent d'abondantes récoltes dès la fin du XVIIe siècle. Enroulées dans le sucre des Iles et cuites au feu lent, les pommes ne tardent pas à devenir une friandise à la mode.

Désormais, la cloche et le pommier vont se trouver dans plusieurs cuisines. La cloche est le plus ancien et le plus utilisé des deux ustensiles précités. Dès 1684, il y a "Une cloche à faire

<sup>11</sup> Inventaire de Monsieur de Lotbiniere, lieutenant général, 13 Juin 1701. AJQ, greffe Chambalon.

<sup>12</sup> Au terrier de la seigneurie, cette terre est désignée sous le no 22, Rivière à la Graisse, sud-est. C'est à peu près l'endroit aujourd'hui occupé par la Coopérative agricole.

<sup>13</sup> Censier de la seigneurie de Rigault &<sup>a</sup>, 1793.

<sup>14</sup> Il s'agit de sa seconde épouse, née Charlotte Munro.

<sup>15</sup> Testament olographe et Codiciles de Michel, Eustache, gaspard, Alain Chartier De Lotbinière Esq<sup>r</sup> & S<sup>r</sup> du 10<sup>me</sup> de février 1809, fait à vaudreuil. Testaments olographes, Archives judiciaires de Montréal.

Cuire des pommes”<sup>16</sup> chez les de Brucy. Au printemps de 1731, autre mention d’“une Cloche de fonte à faire Cuire des pommes”.<sup>17</sup> La pièce est accrochée au mur de la cuisine du sieur de Clérin. L’année suivante, nouvelle présence d’“Une cloche à faire Cuire des pommes”,<sup>18</sup> cette fois chez le cabaretier Busson Subtil.

Quant au pommier, c’est l’ustensile sur lequel on dépose les pommes qu’on veut faire cuire à feu lent. Le pommier, généralement de fer-blanc, compte “un, deux & trois étages”.<sup>19</sup> Vers la mi-février 1732, le pommier de fer-blanc du montréalais André Demers est prisé à la somme d’une livre et demie.<sup>20</sup>

<sup>16</sup> Inventaire Des Biens de Monsieur de Brucy. 15' X<sup>bre</sup> 1684. AJM, greffe Bénigne Basset.

<sup>17</sup> Inventaire des biens de la Communauté qui a esté entre Jeanne Laselle & Denis Estienne S<sup>r</sup> de Clérin son défunt mari. 5 mai 1731. AJM, greffe René C. de Saint-Romain, no 15.

<sup>18</sup> Inventaire des biens de Pierre Busson subtil et de Françoise Levasseur, sa femme. 20 septembre 1732. AJM, greffe René C. de Saint-Romain.

<sup>19</sup> Anthoine Furetière, *Dictionnaire*, etc., 111.

<sup>20</sup> Inventaire d’André Demers. Le 19<sup>e</sup> fev. 1732. AJM, greffe Nicolas Chaumont.