

Petite histoire de la Nouvelle-France
Activités de compréhension de texte / 2^e et 3^e cycles du primaire

Texte



Que de plaisirs nous apportent le temps des fraises et des framboises, le temps des bleuets, le temps des pommes. Ces précieuses douceurs sont là, fraîches, savoureuses et disponibles en quantité. Quel bonheur... si rapidement passé. Heureusement, l'homme a depuis longtemps développé les moyens de préserver un peu du goût de l'été dans de petits pots. Ce savoir est encore bien apprécié, puisque conserves et marinades ont toujours une place de choix sur les tablettes des épiceries et sur la place des marchés publics. Durant l'Antiquité, les hommes utilisent certaines denrées pour leurs propriétés de conservation. La plus connue est sans aucun doute le sel, qui dessèche les aliments en retenant leur eau, les protégeant ainsi de la décomposition bactérienne. En Nouvelle-France, le sel, importé de France, est une marchandise précieuse provoquant des manifestations populaires quand elle vient à manquer. Le sel permet de sauvegarder plusieurs aliments, soit dans une saumure*, soit à sec. Les fines herbes peuvent, par exemple, être conservées de cette manière, tout comme les haricots et le maïs.

Dès l'époque de la Nouvelle-France, on utilise le vinaigre dans les marinades. On choisit pour celles-ci des légumes tels les concombres, les oignons, les betteraves. Dans les inventaires, on constate la présence de pots de grès et de cuillères à pots, grandes spatules d'étain, de fer, de cuivre ou de fonte servant à retirer les légumes marinés.

Un autre excellent agent de conservation est le sucre. Au début de la colonie, le dispendieux sucre des Antilles n'est toutefois accessible qu'aux individus les plus fortunés. Grâce au sucre, les fraises, pommes, poires et citrouilles du pays sont confites* ou transformées en confitures. Les gens de l'élite consomment aussi des fruits confits importés tels le citron et le cédrat*. L'arrivée du sucre d'érable sur les tables au cours du 18^e siècle démocratise l'usage du sucre dans l'alimentation.

Petite histoire de la Nouvelle-France

Activités de compréhension de texte / 2^e et 3^e cycles du primaire

Malheureusement, le sirop d'érable donne de mauvais résultats en ce qui concerne les fruits. Ainsi, une grande partie de la population doit attendre l'ouverture de la première raffinerie de sucre du Québec, vers 1850, avant de pouvoir déguster de bonnes confitures.

Les moyens traditionnels de préservation font un bond de géant vers 1810, alors que le Français Nicolas Appert rend publique une importante découverte: la stérilisation par la chaleur des denrées contenues dans un contenant hermétique assure leur conservation pendant plus d'une année. Ce procédé révolutionnaire est raffiné par la suite. Les Anglais utilisent des boîtes rondes de fer-blanc, moins fragiles et plus faciles à transporter que le verre. Le pot Mason* est inventé par un Américain en 1858.

*** La saumure**

La production de cette eau saturée de sel nécessite environ une livre de sel pour quatre litres d'eau.

*** Confiserie**

Confire un fruit signifie remplacer ses sucs naturels par un sirop de sucre blanc. Pour ce faire, on doit le chauffer plusieurs fois.

***Le cédrat**

Cet agrume est un peu plus gros qu'un citron et sa peau est plus épaisse. On l'utilise beaucoup en confiserie.

*** Pot Mason**

La fermeture hermétique de ce pot en verre est garantie par un couvercle retenu par un ressort métallique. Le couvercle repose sur une rondelle de cuir ou de caoutchouc.

Sources :

AUDET, Bernard. *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*. Sainte-Foy, Les Éditions GID, 2001. 367 p.

MARTIN, Paul-Louis. *Les fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*. Sillery, Éditions du Septentrion, 2002. 219 p.

PROVENCHER, Jean. *C'était l'automne. La vie rurale traditionnelle dans la vallée du Saint-Laurent*. Montréal, Boréal Express, 1984. 236 p.

SAINT-LAURENT, Agnès et al. *L'art de vivre au temps jadis. Tout le savoir-faire de nos grands-parents*. Montréal, Sélection du Reader's Digest, 1981. 384 p.

SÉGUIN, Robert-Lionel. *Les ustensiles en Nouvelle-France*. [Montréal], Leméac, 1972. 143 p.

Petite histoire de la Nouvelle-France
Activités de compréhension de texte / 2^e et 3^e cycles du primaire

Questions

Ton nom : _____ **La date :** _____

À l'aide du texte, réponds aux questions suivantes :

1. Que signifie « Mettre l'été dans des pots »? Coche ta réponse.

- a) Placer une image de l'été dans des pots pour se rappeler de la saison.
- b) Mettre de l'air chaud dans des conserves pour pouvoir se réchauffer durant l'hiver.
- c) Cueillir des fruits et des légumes du jardin pour en faire des conserves.

2. À quelle saison les gens s'empressent-ils de « Mettre l'été dans des pots »? Encerle ta réponse.

Printemps Été Automne Hiver

3. Complète les phrases suivantes à l'aide des mots de l'encadré.

confitures - sucre - colonie - vinaigre - sel - marinades

a) Le _____, le _____ et le _____ sont utilisés au début de la _____.

b) Le vinaigre est employé dans les _____.

c) Le sucre est présent dans les _____.

4. Démêle les lettres pour trouver le mot clé associé à chacun des mots soulignés. Tu trouveras ces mots accompagnés d'un astérisque dans le texte.

a) La saumure se rapporte au _____ (els).

b) La confiserie se rapporte au _____ (csure).

c) Le cédrat est un _____ (muagre).

d) Le pot Mason est un _____ (reacscsoie).

Petite histoire de la Nouvelle-France
Activités de compréhension de texte / 2^e et 3^e cycles du primaire

Ton nom : _____

5. À l'époque de la Nouvelle-France, les légumes sont conservés dans le vinaigre. Coche ceux qui sont mentionnés dans le texte.

- | | | | |
|------------------|--------------------------|---------------|--------------------------|
| - les betteraves | <input type="checkbox"/> | - les oignons | <input type="checkbox"/> |
| - les carottes | <input type="checkbox"/> | - les patates | <input type="checkbox"/> |
| - les concombres | <input type="checkbox"/> | - les radis | <input type="checkbox"/> |

6. Au 17^e siècle, les fruits sont conservés dans le sucre. Coche ceux qui sont mentionnés dans le texte.

- | | | | |
|-------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| - les cerises | <input type="checkbox"/> | - les pommes | <input type="checkbox"/> |
| - les citrouilles | <input type="checkbox"/> | - les poires | <input type="checkbox"/> |
| - les fraises | <input type="checkbox"/> | - les prunes | <input type="checkbox"/> |

7. Démêle les lettres pour retrouver deux légumes que le sel permet de conserver dans une saumure ou à sec.

a) 1) le ISMA : _____

b) 2) les RIHAOTCS : _____

8. Les affirmations suivantes sont-elles vraies ou fausses? Encerle ta réponse.

- | | | |
|---|---|---|
| a) Au début de la colonie, le sel est importé de France | V | F |
| b) Au 17 ^e siècle, le sucre vient des Antilles | V | F |
| c) Le sirop d'érable fait d'excellentes confitures | V | F |
| d) Nicolas Appert a fait une grande découverte en 1850 | V | F |

Petite histoire de la Nouvelle-France
Activités de compréhension de texte / 2^e et 3^e cycles du primaire

9. Quelle a été la grande découverte de Nicolas Appert? Complète la phrase à l'aide du texte.

Il a découvert que la _____ par la _____
des _____ contenues dans un contenant _____
assure la _____ pendant plus d'une _____.

10. Quels contenants les Anglais et les Américains ont-ils inventés pour stériliser leurs aliments?

a) Les Anglais : les _____.

b) Les Américains : les _____ dont les célèbres pots Mason.

11. Chez toi, quels légumes manges-tu en marinade?

12. Chez toi, quels fruits manges-tu en confiture ?

13. Remets les syllabes en ordre pour trouver le nom des boîtes en fer-blanc fermées hermétiquement qu'on retrouve sur les tablettes des supermarchés?

Ser – boî – ve – tes – con – de : _____

Petite histoire de la Nouvelle-France
Activités de compréhension de texte / 2^e et 3^e cycles du primaire

Réponses

Réponses aux questions « Mettre l'été dans des pots ».

1. c) Cueillir des fruits et des légumes du jardin pour en faire des conserves.
2. Automne
3. a) Le **sel**, le **sucre** et le **vinaigre** sont utilisés au début de la colonie
b) Le vinaigre est employé dans les **marinades**
c) Le sucre est indispensable dans les **confitures**
4. a) La saumure se rapporte au **sel**
b) La confiserie se rapporte au **sucre**
c) Le cédrat est un **agrume**
d) Le pot Mason est un **accessoire**
5. Les betteraves, les concombres, les oignons
6. les citrouilles, les fraises, les pommes, les poires
7. a) le maïs; b) les haricots
8. a) V ; b) V ; c) F; d) F
9. Il a découvert que la **stérilisation** par la **chaleur** des **denrées** contenues dans un contenant **hermétique** assure la **conservation** pendant plus d'une **année**.
10. a) Les Anglais : les boîtes rondes de fer-blanc
b) Les Américains : les pots de verre dont les célèbres pots Mason
11. Réponses variées
12. Réponses variées
13. Boîtes de conserve