PAR MONTS ET RIVIÈRE

Mars 2018, volume 21, no 3

REVUE DE LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DES QUATRE LIEUX

SAINT-CÉSAIRE, ANGE-GARDIEN, SAINT-PAUL-D'ABBOTSFORD, ROUGEMONT

Sommaire

4 **« Il faut traverser la mer » La traversée de nos ancêtres (2)**
Par : *Gilles Bachand*

9 **Le Septuor Blaquière de Saint-Jean-Baptiste de Rouville et le domaine « Le Rossignolet » au mont Rougemont en 1947**
Par : *Gilles Bachand*

11 **Le Canada a-t-il eu 150 ans ?**
Par : *Georges-H. Rivard*

12 **Mon ancêtre Louis-Cyrille Beaumont de Saint-Charles-sur Richelieu à Waterloo**
Par : *Claudette Chartier*

Chroniques

Coordonnées de la Société	**2**
Mot du président	**3**
Pêle-Mêle en histoire… généalogie…patrimoine	**13**
Nouveaux membres	**13**
Prochaines rencontres	**13**
Activités de la SHGQL	**14**
Nouveautés à la bibliothèque	**14**
Nouvelles publications	**15**
Nos activités en images	**15**
Le temps des sucres…	**16**
Merci à nos commanditaires	**19**

Partie de sucre chez John Manson Fisk
au mont Yamaska en 1878
Collection photos SHGQL

La Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux a été fondée en 1980. C'est un organisme à but non lucratif, qui a pour mandat de faire connaître et valoriser par des écrits et des conférences, l'histoire et le patrimoine des municipalités suivantes : Saint-Césaire, Saint-Paul-d'Abbotsford, Ange-Gardien et Rougemont. Elle conserve des archives historiques et favorise aussi l'entraide mutuelle des membres et la recherche généalogique.

38 ans de présence dans les Quatre Lieux

La Société est membre de :
La Fédération Histoire Québec
La Fédération québécoise des sociétés de généalogie

COORDONNÉES DE LA SOCIÉTÉ

Adresse postale : 1291, rang Double Rougemont (Québec) J0L 1M0 Tél. 450-469-2409	**Adresse de la Maison de la mémoire des Quatre Lieux :** Édifice de la Caisse Populaire 1, rue Codaire Saint-Paul-d'Abbotsford Tél. 450-948-0778	**Site Internet :** www.quatrelieux.qc.ca **Courriels :** lucettelevesque@sympatico.ca shgql@videotron.ca

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
www.facebook.com/quatrelieux

Cotisation pour devenir membre : La cotisation couvre la période de janvier à décembre de chaque année. 30,00$ membre régulier. 40,00$ pour le couple.	**Horaire de la Maison de la mémoire des Quatre Lieux :** Mercredi : 9 h à 16 h 30 h Semaine : sur rendez-vous. Période estivale : sur rendez-vous.

La revue ***Par Monts et Rivière***, est publiée neuf fois par année.
La rédaction se réserve le droit d'adapter les textes pour leur publication. Toute correspondance concernant cette revue doit être adressée au rédacteur en chef :
Gilles Bachand tél. : 450-379-5016.

La direction laisse aux auteurs l'entière responsabilité de leurs textes. Toute reproduction, même partielle des articles et des photos parues dans ***Par Monts et Rivière*** est interdite sans l'autorisation de l'auteur et du directeur de la revue. Les numéros déjà publiés sont en vente au prix de 2,00$ chacun.

Dépôt légal : 2018
Bibliothèque et Archives nationales du Québec **ISSN : 1495-7582**
Bibliothèque et Archives Canada

Tirage : 200 exemplaires par mois
© Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux

Un peuple sans histoire est un peuple sans avenir

Bonjour vous tous.

Dans ce numéro, nous continuons la traversée de l'océan par nos ancêtres, puis c'est un rendez-vous avec un groupe folklorique habitant la montagne de Rougemont en 1947. Cette famille est en quelque sorte, une émule de la famille Von Trapp, par leur façon de vivre et aussi de diffuser la musique et le chant lors de concerts au Québec, dans les Maritimes et même en Nouvelle-Angleterre. Notre confrère Georges-H. Rivard s'interroge sur le 150e anniversaire du Canada ? Puis Claudette Chartier nous fait connaître toutes les pérégrinations de l'un de ses ancêtres et enfin les activités à une cabane à sucre autrefois.

C'est le temps de notre rendez-vous annuel. Venez déguster un excellent repas comme seul le *Chalet de l'érable* peut offrir aux gens des Quatre Lieux. **Surtout ne pas oublier d'amener vos parents ou amis(es)**. Votre participation à cette activité-bénéfice traditionnelle, nous aide monétairement. Cette rencontre permet aussi de nous connaître davantage et d'échanger de l'information concernant nos passe-temps favoris : la généalogie et l'histoire.
Voir l'annonce à la page 18, pour les coordonnées de l'événement.

Les bénévoles du mercredi continuent le travail de classement de notre documentation écrite. Nous en profitons aussi, grâce à notre confrère Fernand Houde, pour transférer des vidéos VHS, sur des cédéroms ainsi que des photos et les enregistrements de nos conférences. Nous savons tous, que le cédérom va devenir un jour obsolète, cependant c'est aujourd'hui le moyen de sauvegarde que nous préconisons en lien avec notre budget de fonctionnement. Les techniques informatiques changent si rapidement. Nous enregistrons aussi beaucoup d'informations dans les *nuages*. Annuellement, cette information est transférée aussi sur des cédéroms.

Ces moyens informatiques courants, nous permettent tout de même de remplir notre mandat qui est de sauvegarder nos archives pour les générations futures.

Salutations cordiales et bonne lecture !

Gilles Bachand Historien

Conseil d'administration 2018
Président et archiviste : Gilles Bachand
Vice-président : Jean-Pierre Benoit
Secrétaire-trésorière : Lucette Lévesque
Administrateurs (trices) : Lucien Riendeau, Jeanne Granger-Viens, Madeleine Phaneuf, Cécile Choinière, Jean-Pierre Desnoyers, Fernand Houde et Gilles Laperle
Webmestre : Michel St-Louis **Agente de communication :** Françoise Imbeault

« Il faut traverser la mer » La traversée de nos ancêtres (2)

La navigation

La navigation, à l'époque, était très simple. Les cartes marines existaient mais étaient des plus imprécises. On avait la boussole qui indiquait le nord mais le louvoiement obligatoire de la navigation à voile rendait très difficile de garder un cap. On ne connaissait pas les déviations du Nord magnétique, mais on connaissait l'étoile polaire. On savait à l'époque qu'au nord de l'équateur, en plus d'indiquer le Nord vrai, la hauteur de l'Étoile Polaire en degré au-dessus de l'horizon correspondait à la latitude du lieu. Mais pour trouver la longitude ou le méridien et pour faire le point sur la mer, c'est-à-dire trouver le point de rencontre de la latitude et de la longitude, on n'avait aucune horloge précise pour faire la différence entre le méridien zéro de Paris et le méridien du lieu. On avait recours au sablier que l'on devait retourner à toutes les heures. Un sablier pour plus de deux heures devenait trop lourd à manipuler. Or, après quelques semaines, il manquait toujours quelques tours de sablier parce que le préposé s'était endormi ou l'avait oublié. Le point n'était qu'approximatif. On comptait les jours et les nuits. On n'était pas à une journée près. Il y avait de plus les dangers de la mer : les tempêtes, les ouragans, les icebergs.

La route du sud, i.e. par Madère et les Açores, pour remonter ensuite vers Terre-Neuve, présentait des vents plus favorables et une température plus chaude. Mais le trajet était un peu plus long et surtout le risque de rencontrer des corsaires et des pirates était beaucoup plus grand. Si l'on passait par l'Atlantique Nord, la mer était plus grosse, les vents plus violents et plus froids, mais il n'y avait alors aucun risque de faire de mauvaises rencontres et de perdre navire et équipage par combat. La route du sud était celle des galions espagnols et des bateaux anglais, dont on fuyait les rencontres.

La vie quotidienne paraît bien étrange pour nous du 21^{è} siècle. La journée est divisée en six quarts de quatre heures. Pour l'équipage, ceci signifie qu'on ne dormait jamais plus de trois heures et demie à la fois. Pour les passagers qui n'ont pas de corvée, ils sont continuellement dérangés par ces changements de quart. Il est interdit de se dévêtir et l'on dort tout habillé dans son branle ou hamac. Après le coucher du soleil, c'est le silence absolu pour tous, sauf pour ceux qui donnent les commandes de manœuvres. Il est interdit également pour quiconque de se déplacer.

Le matin, vers quatre heures, c'est le réveil, puis le lavage, entendu " lavage du navire " à l'eau de mer. Personne n'a le goût de se laver personnellement à l'eau de mer glacée. Et l'eau douce, denrée rare, n'est jamais utilisée pour se laver. Le linge est lavé à l'eau de mer ou pas du tout. On laisse pousser les cheveux et la barbe pour les mêmes raisons. Ce lavage terminé, on dit la prière du matin, encore à jeun. L'aumônier sur le gaillard du château arrière, tourné vers tout le monde assemblé et agenouillé sur les ponts, entonne le " Veni Creator ", les " Litanies de la Vierge et de Tous les Saints ", avant le " Domine ", " Salvum Fac Regem " et trois " Gloria ". Il fait encore un sermon français et finalement tous crient " Vive le Roi " !

Il est six heures et demie du matin après la prière. C'est le temps du déjeuner composé de biscuit pris à même la ration quotidienne d'une livre par jour. Ce biscuit français est une galette blanche très nourrissante qu'on amollit dans l'eau. La ration d'eau douce est très précieuse, mais elle devient malheureusement vite dégoûtante. Elle est conservée dans des barils de bois dont elle prend goût et couleur. Ce goût est astringent et l'eau corrompue, infestée de vers ou larves. Malgré tout, l'eau d'époque était vitale et gardée sous clé,

par la surveillance de l'officier en second, quelque soit son apparence. Beaucoup ramollissaient leur biscuit à l'eau de mer.

La matinée se passe en travail et sur une flûte, vers dix heures, vient le dîner. Tout le monde mange le même menu en même temps. C'est le repas principal et il n'y a généralement qu'un seul feu où tout est bouilli dans deux grandes marmites. Pour les viandes, à chacun sa ration. Un marqueur est attaché au morceau de chacun pour qu'il puisse le retrouver dans la marmite. Lorsqu'un morceau s'était détaché pour tomber au fond du chaudron, on accusait souvent le cuisinier de " voleur de ration ". Ce n'est que sur les très gros navires qu'on trouvait un four à pain. Tout était cuit à l'eau qu'il fallait ménager, mais l'on dessalait lard et morue à l'eau de mer.

On faisait sur le navire un potage de " gru " (semoule d'avoine ou de maïs), de fèves et de pois auxquels on ajoutait de la graisse ou de l'huile d'olive. Imaginer la consistance du plat qu'on appelait du " mortier " !

Voici une recette du temps : " On fait mettre plus d'eau qu'il ne faut pour les fèves, on ajoute de la farine de maïs à la dernière minute, pour corriger ce que les fèves peuvent avoir d'âcre. Dans chaque chaudière, deux gamelles en plus de maïs ; à défaut de maïs, un peu de riz. Il faut une demi-heure au riz pour gonfler (sic). "

Pour le voyage au Canada, la ration de fèves et de pois était pour le voyage et par homme : un boisseau (environ trois gallons), soit cinq à six onces par jour ; le biscuit français était compté à une livre par jour ; le potage est complété par de la chair (du lard ou du bœuf salé), ou encore par de la morue, arrosée de vinaigre, peut-être aussi d'huile. On recommande d'avoir plus de lard que de bœuf et plus de gras que de maigre. Les jours maigres, la chair est remplacée par du fromage et de la morue. Pour boire, en plus de l'eau corrompue, on dispose d'une ration de vin ou de cidre de soixante et quinze centilitres par jour (une bouteille actuelle de vin de trois quart de litre). On mange assis à terre, avec ses doigts. Chacun possède sa cuiller de bois pour le potage. Évidemment, les denrées fraîches contenant la vitamine C (contre le scorbut) sont inexistantes. Ces rations sont distribuées en temps d'abondance. Par temps de disette ou par vent contraire, tout devient rationné.

Sur les grands navires, le capitaine et les passagers de marque ont des quartiers à eux et un menu spécial, mais sur les petites flûtes, tous ont le même menu. Voici un repas principal servi au capitaine d'un vaisseau du Roy (flotte de guerre) pour le premier janvier 1680 (Jour de l'An), pour douze personnes : " C'était un pâté de dinde farcie, de poulets désossés, appuyé de six pigeonneaux et d'autant de poulets, avec des ris de vaches entre deux ; le tout couvert d'huîtres marinées et de lard par-dessus, et une croûte très fine et très délicate en surtout. "

Après dîner, le travail et la routine reprennent. On soupe vers les quatre ou cinq heures. Et l'on ne mangera rien d'autre jusqu'à la prière du lendemain matin. La longue traversée vers l'Amérique se fait au printemps et les jours sont longs dans l'Atlantique Nord, aussi c'est le temps où l'on cause, danse et joue ; on fait des concours, on lutte pour le plaisir. Les jeux d'argent sont interdits. On chante.

Quelque soit la durée de la lumière du jour, le silence se fait à dix heures du soir. À partir de ce moment, c'est le silence absolu et il est interdit de circuler. On fait la prière du soir avant le signal de la nuit. Il n'y a qu'un ou deux gardes sur les points les plus élevés du tillac. Celui qui n'est pas dans son hamac risque d'être mis aux fers durant quatre jours et " au pain et à l'eau " (sic).

En cas de nécessité, on ne peut guère aller plus loin que sous son branle, mais il faut se rappeler qu'à cause des quarts, on n'est jamais couché plus de quatre heures à la fois.

Les odeurs doivent être remarquables. Il y a entassés dans un espace logeable d'environ soixante pieds de long et de moins de trente pieds de largeur sur deux étages, en pratique environ trois cent cinquante mètres carrés (moins de trois mètres carrés par personne), souvent plus de cent cinquante personnes qui ne se déshabillent jamais et qui ne se lavent pas pendant des mois. Les latrines sont rudimentaires en attendant que ce soit jeté à la mer. Il y a aussi, déjà mentionné, des animaux : bœufs, porcs, moutons, volailles ; sans

ignorer la vermine : rats, souris, poux, puces. S'il y a deux ponts fermés, les animaux seront logés au pont inférieur car les planches des ponts ne sont pas étanches.

Mentionnons encore l'existence de la sainte-barbe, mot rencontré dans les vieux textes. C'était la soute aux poudres, Barbe était la patronne des canonniers. On plaçait la sainte-barbe très profondément près de la cale afin que les poudres soient moins exposées aux boulets de l'ennemi dans les combats. C'était, le plus souvent, sous le château avant, ou château arrière. Les prisonniers récalcitrants allaient parfois faire des séjours dans la sainte-barbe en guise de cachot. On donna plus tard aussi le nom de sainte-barbe à l'étage le plus inférieur du château arrière, où l'on gardait à la main une petite quantité de poudre et de munitions en cas d'alerte, et où pouvaient loger quelques personnages dits privilégiés.

Les maladies frappaient équipages et passagers sans discernement. On a beaucoup parlé de scorbut et pour cause. Aujourd'hui, nous connaissons bien la maladie, mais au 17è siècle, c'était un mal des plus mystérieux auquel on n'avait trouvé aucune cause, ni remède. Après deux mois et demi en mer, les premiers malades voyaient leurs tissus enfler, ils saignaient des muqueuses (gencives, entre autres muqueuses), ils avaient les membres (os longs) hypersensibles et ils finissaient par mourir à plus ou moins court terme.

La maladie est produite par le manque de vitamine C, acide ascorbique. Cet acide se trouve dans les plantes et viandes crues et est détruit rapidement par oxydation et la chaleur de cuisson. L'homme en a absolument besoin quoiqu'en quantité infime. La vitamine C est essentielle pour le maintien de la solidité des parois vasculaires et des capillaires. En absence de vitamine C, les capillaires sanguins deviennent fragiles ; ils éclatent et des hémorragies internes se produisent dans tous les organes. Les hémorragies des gencives sont les plus visibles. Le fait de manger des fruits, légumes ou viande crus fait disparaître la maladie rapidement en quelques jours.

Jacques Cartier vit son équipage décimé par le scorbut lors de son hiver à Stadaconé en 1535, mais les survivants guérirent rapidement lorsque les Indiens leur enseignèrent leur remède que le texte de Cartier nomme " Anneda ", et qu'il dit qu'on avait préparé en faisant bouillir une infusion d'une certaine plante non identifiée. La recette est incomplète ou fautive puisqu'on avait certainement détruit l'acide ascorbique en faisant bouillir le tout, tel que décrit pour la préparation. Il est très probable qu'il y avait quelque chose en plus qui est passé inaperçu à Cartier à cause de sa simplicité. Il est possible qu'à l'époque on avait dû prendre en même temps que l'anneda un autre produit comme, par exemple, en mâchant à l'état cru des aiguilles d'épinette, ou toute autre plante très active pendant l'hiver canadien. Le botaniste Jacques Rousseau croit que l'anneda avait été préparé avec du cèdre blanc (thuya), mais il semble ne pas tenir compte de la destruction de l'acide ascorbique par la chaleur de l'ébullition telle que décrite dans la recette du texte de Jacques Cartier.

Durant les longues traversées, tous étaient frappés de scorbut, faute d'une source d'acide ascorbique à bord.

Le mal de mer par contre, comme aujourd'hui, n'attirait guère de sympathie. On savait par expérience que le mal n'était pas dangereux et pouvait disparaître à la première accalmie. Si l'on était sujet au mal de mer, il valait mieux ne pas naviguer.

La psychiatrie était inconnue à l'époque, mais les maladies du comportement existaient, et l'on rencontrait en cours de route des déprimés, des maniaques, des suicidaires. Ceux qui présentaient de petits troubles du comportement étaient traités par une " bonne volée " administrée, le plus souvent, par des compagnons exaspérés. Les maniaques passaient pour possédés : ils étaient exorcisés, ils étaient mis aux fers, ou recevaient des douches d'eau froide de mer, selon le type ou la manifestation de la manie. Les déprimés faisaient pitié ; ils disparaissaient le plus souvent, sans laisser de trace… Il était si facile de se jeter à la mer !

Les pires calamités étaient sans doute les infections et les épidémies à bord. Tous étaient rapidement malades et les plus faibles toujours succombaient. Après dix jours de traversée, cependant, les grippes et rhumes avaient eu le temps de disparaître et l'on était sauf pour la durée du voyage jusqu'à la première

escale puisqu'il n'y avait plus de contact avec les virus. Par contre, les infections banales (abcès, furoncles, gastro-entérites) étaient très fréquentes à cause de la promiscuité et du manque d'hygiène élémentaire.

Lorsqu'il y avait un décès, on procédait à l'immersion avec plus ou moins de cérémonies selon les circonstances. Ce sera plus long et plus cérémonieux s'il s'agit d'un personnage de marque, si les circonstances avaient été plus ou moins tragiques, ou encore s'il faisait beau et chaud et s'il y avait un aumônier à bord.

S'il faisait gros temps et que le défunt était mort bêtement d'une gastro-entérite, il était tout simplement jeté à la mer, enfermé dans un sac auquel on avait attaché une grosse pierre prise à fond de cale afin que le corps ne reste pas en surface, ce qui aurait été mauvais présage… Les biens du défunt, s'il en avait, étaient conservés pour être remis à la famille au retour (en principe). Les pacotilles sont partagées entre les compagnons et la nourriture... convoitée par tous.

Les règlements devaient être observés et les punitions découlaient de tout manquement. Sur les navires du 17è siècle, on ne se querellait pas et il n'était pas question de mutinerie. Le feu était un danger constant et seul le cuisinier faisait son feu à la cuisine. On ne fumait pas de tabac mais on " chiquait " et on « prisait ».

Une seule lanterne restait allumée au château arrière durant la nuit et ce, sous étroite surveillance. L'eau douce était précieuse, gardée sous clé, et devait être utilisée avec la plus grande économie. On ne devait pas s'enivrer... La religion occupait une grande place et l'on se devait d'en observer toutes les règles, assister à toutes les prières, ne jamais blasphémer, observer toutes les fêtes (c'est le capitaine qui décidait), faire maigre le vendredi, et enfin ne pas jouer à l'argent, ne pas se déplacer entre dix heures du soir et quatre heures du matin car il n'y avait aucun éclairage sans la lanterne de poupe, et ainsi de suite.

Des punitions sévères en découlaient car s'il y avait peu souvent de peine de mort, sauf pour mutinerie, le fouet, le cachot (sainte-barbe) ou encore le bain forcé à la mer, revenaient souvent au code, mais la fréquence d'application dépendait de l'humeur ou du tempérament du capitaine.

Ainsi voyageaient nos ancêtres. L'aller à Québec prenait souvent trois mois, mais se faisait au printemps, avec des journées plus longues et une température plus clémente. France - Canada se faisait entre avril et juillet, tandis que le retour qui prenait trois à cinq semaines, à cause du vent d'ouest dominant, se faisait entre août et septembre, si possible avant la fin d'octobre à cause des vents froids et des journées écourtées. On ne traversait pas en hiver, et chaque fois qu'on le pouvait, on préférait un retour en août plutôt qu'en octobre.

Voici le récit de sa traversée qu'envoyait, dans une lettre, le Père Luc-François Nau, jésuite, à son supérieur, en France, dès son arrivée à Québec. La lettre était adressée au Père Richard, provincial de la Province jésuite de Guyenne, à Bordeaux.

« *Nous nous embarquâmes le 29 mai* [1734] *sur le Ruby commandé par Mr le chevalier de Chaon, et nous restâmes deux jours en rade, pour attendre de bons vents. Ces deux jours suffirent de reste pour nous faire concevoir quel serait l'ennuy de notre navigation. La seule vue de la Ste Barbe où nous devions coucher durant la traversée, nous déconcerta tous, moi le premier. C'est une chambre grande comme la Rhétorique de Bordeaux, où l'on voit suspendu en double rangs des cadres, qui doivent servir de lit aux passagers, aux passagères, aux officiers inférieurs et aux canoniers. Nous étions pressés dans ce lieu obscur et infect comme des sardines dans une barrique. Nous ne pouvions nous rendre à, nos lits sans nous heurter vingt fois la tête et les jambes. La bienséance ne nous permettait pas de nous déshabiller. Nos habits à la longue nous brisaient les reins, (...) autre désagrément, la compagnie que nous aurions jour et nuit. Monseigneur nôtre évesque se rendit à LaRochelle, lorsqu'on ne l'y attendoit plus, et s'embarqua avec nous. Il amena une douzaine d'abbés qu'il avait ramassée sur les pavés de Paris, et sur les parvis des Églises, gens, pour la plupart, ignorants, et sans éducation, qui se croyaient en droit d'insulter tout le monde, qui se querelloient continuellement entre eux, et qui ossoient attaquer jusqu'aux officiers du vaisseau (...). Nous évitions ces gens-là, autant que nous pouvions (...) ; troisième désagrément : la vermine et l'infection.*

Nous avions à bord une centaine de soldats de nouvelle levée, dont chaqu'un avoit avec soy un régiment entier de Picardie. En moins de huit jours ces picards affamés se répandirent partout ; personne ne fut exempt de leurs morsures, pas même l'évêque ni le capitaine. Toutes les fois que nous sortions de l'entrepont, nous nous trouvions couverts de pous. J'en ay trouvé jusques dans mes chaussons ; autre fourmillière de pous, et source d'infection : c'étoient quastre vingt faux sauniers, qui avoient langui pendant un an dans les prisons (...). Ils étoient demi-nuds, couverts d'ulcères, et quelques-uns même rongés tous vifs par les vers (...), nos soins ne les empéchèrent pas de mettre dans le navire, une espèce de peste dont tout le monde a été attaqué, et qui nous a fait mourir vingt hommes à la fois, que les officiers et les passagers qui se portoient bien étoient obligés de faire la manoeuvre à la place des matelots. »

Il est agréable de penser cependant aux joies de ceux qui, à Québec, voyaient arriver un bateau de France, et au bonheur des mariniers et passagers qui venaient de réussir la traversée, tandis qu'au retour, ceux qui revenaient du Canada avaient bien des choses à raconter sur les parents, les amis laissés là-bas, le Saint-Laurent, les Indiens, Québec, la faune et les pelleteries. Et souvent on avait hâte de recommencer l'aventure. Mais il ne faut surtout pas oublier, ceux qui arrivaient malades et se faisaient soigner chez les religieuses mais hélas ! beaucoup mouraient quelques jours après l'arrivée.

Avant de terminer ce texte, j'aimerais vous laisser en conclusion les paroles de l'Abbé Albert Tessier, le grand historien trifluvien.

« Ces pages évoquent un chapitre de la vie de nos pères. Réussissent-elles un peu à donner l'idée des privations, des ennuis, des angoisses qu'imposait cette première étape du noviciat canadien ? Sur ce fond de scène à peine ébauché, plaçons tous ceux qui sont entrés chez nous par la même voie douloureuse; missionnaires, religieuses, soldats, administrateurs, paysans, mères de familles, jeunes filles, enfants, etc. Les phrases banales qui relatent leur venue, ne pourront plus nous laisser indifférents ».

Gilles Bachand
Merci beaucoup à mon ancêtre d'avoir fait la traversée et d'avoir survécu !

Références :

Tessier, Albert. *Ceux qui firent notre pays.*
Merrien, Jean. *La vie quotidienne des marins au temps du roi Soleil*, Paris, Hachette, 1964.
Faribeau, Claude. *La traversée de nos ancêtres vers 1660,* Montréal, Mémoires de la Société généalogique canadienne-française.
Oexmelin, Alexandre-Olivier. *L'histoire des Aventuriers, des Flibustiers et des Boucaniers d'Amérique*.
Père Fournier. *Traité d'Hydrographie.*
Lacoursière, Jacques et Hélène-Andrée Bizier. *Nos racines l'histoire vivante des Québécois*, tome 1.

Pour connaître les navires venus en Nouvelle-France, voici deux sites très intéressants.
Ils nous donnent la liste des navires par année, les occupants, etc.

http://naviresnouvellefrance.net/

http://www.migrations.fr/

Le Septuor Blaquière de Saint-Jean-Baptiste de Rouville et le domaine « Les Rossignolets » au mont Rougemont en 1947

Il faut remonter assez loin au 20e siècle pour connaître cette famille établit à Saint-Jean-Baptiste de Rouville et son amour pour la « Bonne Chanson ». C'est lors d'une recherche dans les journaux de la BAnQ, que j'ai pris connaissance de cette famille par l'entremise de la revue : *Le Passe-Temps*, du mois de janvier 1947. Ce qui m'a intrigué le plus, c'est que cet ensemble de musiciens est en quelque sorte l'émule de la Famille Von Trapp. Bien entendu la famille Blaquière n'a pas eu à quitter son pays à cause des nazis. Par contre, elle demeure elle aussi dans une montagne (Rougemont) et durant l'automne elle parcourt le Québec, les provinces Maritimes et même la Nouvelle-Angleterre pour donner des concerts.

Je vous transmets donc un résumé de l'article que l'on trouve dans la revue *Le Passe-Temps.*

Un conte de fée

Les Rossignolets de la montagne

Une intéressante visite au domaine « Les Rossignolets » à Saint-Jean-Baptiste de Rouville.

« Nous vivons ma femme et moi-même avec nos onze enfants, une vie familiale des plus belles, des plus heureuses et des plus unies. » Cela semble la conclusion d'un conte de fée. Et ce n'est pas autre chose puisque la Fée de la Musique a créé, par enchantement, ce petit royaume de la chanson, du rire, du travail, des joies familiales. C'est une histoire qui mérite d'être racontée. D'autant qu'elle se passe toute entière dans la réalité.

Le Septuor Blaquière

Le Septuor Blaquière a été fondé en 1934 au sein même de la famille de M. Arthur Blaquière, qui compte onze enfants. Il est composé du papa, directeur du groupe de cinq filles : Thérèse, l'aînée et accompagnatrice, Cécile, des jumelles Marthe et Marcelle, Jeanne et d'un garçon André. Au cours des douze années qu'il compte déjà, le Septuor a déjà parcouru plusieurs fois toute la province de Québec, les provinces maritimes et les principaux centres franco-américains de la Nouvelle-Angleterre. Il a donné plus de 1 500 concerts et il possède un répertoire d'environ 300 chansons diverses.

e Petit Septuor de La Bonne Chanson et son directeur Arthur Blaquière et ses enfants en 1939.

Ce groupe familial a eu le plaisir d'être reçu par la célèbre famille Von Trapp dans son domaine de Stowe, dans le Vermont ; il a chanté à deux reprises aux Matinées Symphoniques du Plateau et il a reçu les plus beaux éloges de M. Désiré Defauw, directeur des Concours Symphoniques de Montréal.

Le Septuor Blaquière a aussi chanté devant des auditoires considérables, notamment au grand Festival de Lewiston (Maine), au Festival de la Bonne Chanson au Forum de Montréal, etc. Et maintes fois il fut invité au micro de Radio Canada. La dernière grande tournée du Septuor Blaquière fut celle d'Acadie en octobre 1945, où il a donné 14 concerts dont deux à l'Université Saint-Joseph de Memramcook, un à Moncton, et deux autres à l'Université du Sacré-Cœur à Bathurst.

Le Royaume des Blaquière

Avec le fruit des concerts du groupe, nous dit M. Blaquière, « nous avons acheté sur le flanc de la montagne de Rougemont un emplacement de 110 arpents ».

La famille Blaquière y a construit une jolie maison qui en été se perd dans la verdure et les fleurs. La vie y est patriarcale, toute occupée aux travaux des champs.

Laissons de nouveau la parole au seigneur des lieux : « Durant la belle saison, tous, garçons et filles, travaillent aux champs, s'occupent à bêcher, à sarcler, à casser les fèves, à cueillir les tomates et à préparer les conserves pour les besoins de la famille; entretemps, les garçons et le papa embellissent le domaine ou voient à l'entretien du verger qui compte actuellement 400 pommiers. Durant la saison d'hiver, les hommes s'occupent d'élevage (43 porcs) et des volailles, tandis que les filles et ma femme s'occupent à des travaux d'aiguille : tricots, broderie, etc. ».

« En 1946, nous avons produit dix arpents de fèves jaunes et vertes qui ont rapporté onze tonnes, environ 25 000 pieds de tomates qui ont donné 65 tonnes, dont 36 tonnes envoyées à la Conserverie du village et 29 tonnes mises en paniers et vendues à des intermédiaires et deux arpents et demi en pois verts qui ont rapporté deux tonnes. À part cela, nous avons cultivé nos propres légumes : maïs, carottes, betteraves, etc. pour nos propres conserves ; enfin nous avons eu les fruits de notre verger ».

La vie artistique

Bien entendu à l'automne la troupe reprend les concerts, et, à l'hiver, le travail du nouveau répertoire et la reprise de l'ancien occupent tous nos loisirs. Non seulement le Septuor mais aussi tous les membres de la famille participent aux exercices « inutile de vous dire que nous passons des heures des plus agréables et des plus intéressantes. »

Depuis le début de l'automne, (1947) le Septuor Blaquière a continué ses concerts dans les maisons d'enseignement. Au printemps, il fera une nouvelle tournée en Acadie, et il se propose de parcourir l'Ontario et la Nouvelle-Angleterre, l'automne prochain.

● *Le Septuor Blaquière en costumes des provinces françaises. De gauche à droite : Jeanne, costume de la Bretagne ; Thérèse, costume de la Lorraine ; Cécile, costume de l'Alsace ; Marcelle, costume de la Normandie ; Marthe, costume de la Bourgogne ; André et M. Arthur Blaquière, costumes de la Bretagne.*

● *Au retour de son voyage à Lewiston (Maine), l'an dernier, le Septuor fut accueilli par la famille Von Trapp, à Stowe (Vermont). En plein air, à l'ombre d'un orme trapu, les deux familles, tout à tour, ont chanté les chants de leurs pays. Six membres du Septuor et quatre de la famille Von Trapp figurent dans cette photo.*

Le Septuor habillé avec des vêtements traditionnels de certaines régions de la France
et
En visite chez la famille Von Trapp à Stowe au Vermont

Gilles Bachand
Référence :

La revue *Le Passe Temps*, Montréal, 1947, p. 4 et 5.

Selon le livre de Robert Thérien *L'histoire de l'enregistrement sonore au Québec et dans le monde 1878-1950,* « Arthur Blaquière avait mis sur pied, en 1934, le Septuor Blaquière avec six de ses enfants : André, Jeanne, Marthe, Marcelle, Cécile et Thérèse. Souvent appelé ***Septuor de la Bonne Chanson***, l'ensemble a parcouru le Québec, les provinces maritimes et la Nouvelle-Angleterre jusqu'au début des années 1950 ».

Le Canada a-t-il eu 150 ans ?

Toute l'année 2017, nous avons entendu ce refrain : « Fêtons le 150e anniversaire du Canada ». D'abord, que signifie le mot Canada? Cette expression nous vient des Amérindiens, il signifie, là où il y a plusieurs habitations. Par exemple, chez les Amérindiens, il y avait des maisons longues où vivaient plusieurs familles. À la limite, on pourrait remonter l'existence du Canada à cette époque, mais remontons le temps de quelques siècles et passons à l'arrivée des conquérants anglais et français.

Par évolution, nous sommes passés de français-canadiens jusque vers 1760, puis de canadiens, de canadiens-français et aujourd'hui Québécois. Avec le 150e, on célébrait la naissance de la confédération (1867), une partie de notre histoire. Habituellement, les pays fêtent l'anniversaire de leur Indépendance, c'est le cas de la France, des États-Unis et de plusieurs autres pays. Si on veut fêter notre Indépendance, c'est plutôt en 1931, l'année où l'Angleterre nous a donné une certaine indépendance avec le Traité de Westminster pour nous remercier de notre contribution à la première guerre mondiale. Avant 1867, il y a eu d'autres lois importantes.

L'Acte de Québec en 1774 qui donnait aux seigneurs et au Clergé certains assouplissements au Traité de 1763. En 1791, ce fut l'Acte constitutionnel formant le Haut-Canada (Ontario) et le Bas-Canada (Québec). L'Acte d'Union en 1840, proposé par un certain Durham, mettait fin aux réformistes du Haut-Canada et du Bas-Canada (Rébellion de 1837-38). Ces réformistes demandaient entre autres choses plus de pouvoirs aux députés, leur souhait sera obtenu en 1848 avec la Responsabilité ministérielle.

En conclusion, le Canada n'a pas commencé en 1867, comme le laissait croire toutes les publicités entendues sur nos différents médias. En agissant ainsi, le ROC (Rest Of Canada, en excluant le Québec) veut-il nous faire oublier que le Canada a commencé avec le Québec. Sans les découvertes de Cartier, Champlain et beaucoup d'autres explorateurs francophones qui ont sillonné l'Amérique du nord et une partie des États-Unis (eh, oui, M. Trump), que serait le Canada de 2017? Deux autres exemples de l'apport francophone au Canada. Notre drapeau blanc et rouge avec une feuille d'érable représentant le Québec, et notre hymne national composé par Calixa Lavallée à la musique et Adolphe-Basile Routhier pour les paroles le démontrent très bien.

Georges-Henri Rivard
Membre de la Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux

---

Membres décédés en 2017

Mme Madeleine Lapierre-Bessette, 23 janvier.
Normand Allard, 18 mars.
Louis-Marie Létourneau, 18 mai. M. Létourneau a été administrateur de la Société durant plusieurs années.

Mon ancêtre Louis-Cyrille Beaumont de Saint-Charles à Waterloo

Suite à l'article de Léon Gérin : *L'émigrant déraciné, en bordure à la zone vallonneuse du Sud (Un habitant de Ange-Gardien et sa famille)* qui illustre le cheminement de nos ancêtres, pour une vie meilleure au 19e siècle. Je vous soumets cette recherche qui illustre très bien ce phénomène et nous démontre encore une fois que beaucoup de nos ancêtres de cette époque, se déplaçaient beaucoup, en quête de faire vivre convenablement leur famille. Le défi est de les suivre à la trace ici et aux États-Unis.

BEAUMONT

7e génération

Louis CYRILLE BEAUMONT, majeur		TONNELIER, laboureur, agriculteur et journalier
Bapt : Louis Chelly Couillard	Né :	01.04.1819 **St-Charles**
	bapt	**02.04.1819 St-Mathieu Beloeil**
	Décès:	**14(16).07.1888 Waterloo, Qc– 69 ans**
	Fils de:	Louis Couillard, laboureur et Marguerite Allard de St-Charles
	Parr & Marr :	Louis Morisseau et Josepte Lagarde (belle-sœur)
M-Hortense CÉLESTE Josephte	Née	**St-Mathias, le 19(20) .02.1825**
James dit SANSOUCY, min.	Décès:	INCONNU – avec Léon en 1914 - try : NEW BEDFORD, MASS
dit Catudal, James,Gemme,J'aime		Rech Wloo, Bromont 02.10.06 (inh.1895-1925) : non
	Fille de:	**Charles James dit Sansouci & M-Anne Hines, Ainze, Catudal**
		Mar : St-Mathias 21.09.1812, décédés à St-Paul D'Abb.

ST-PIE DE BAGOT, le 28 octobre 1845

DOMICILES:	1846	St-Pie
	1848	St-Césaire
	R1851	St-Paul d'Abb., cult. 3 enf. Céleste, Adeine, Elmire
	1854	St-Pie
	1857-58	St-Paul
	1861-65	St-Joachim
	1866	CONNECTICUT - Naiss. Léon, à Bridgewater (Fairfield), Nth Grosvenor Dale Hist.Mill Village, CONN.
	1867	NEW YORK, MANSONVILLE, Conn : Cyrille voyage
	1868-88	Waterloo : Fille Adeline épouse Bourbeau en nov. 1868
	1888	Waterloo : Décès de Cyrille
	1889-99	Céleste déclare qu'elle réside soit à NewBedford, Mass chez LÉON et Sheff. Mtn Qc
	R1861	NON INSCRIT – OU SONT-ILS ?
	R1871	Shefford Mtn :Cyrille, Céleste + 6 enf.4a-17a.
	R1881	Non inscrit –
	R1891	Vve Céleste 65a, habite avec son fils LOUIS et fam. à Sheff Mtn, ou New Bedford
	R1901	Vve Céleste 76a, habite avec son fils LÉON et fam. à Sheff Mtn, ou New Bedford
	27.03.1911	Céleste Sansoucy : douanes NEWPORT, VT en route vers NEW BEDFORD, MASS. Purpose : PERMANENT – IMMIGRANTE à NEW BEDFORD, MASS
		MANIFEST (Déclaration) NEWPORT,VT: Veuve, Née 1841 St-Pie, 70ans (vérité) : Céleste, née 1825 St-Mathias, 86ans Départ de Waterloo, Québec avec son fils Cyrille Toussaint, né 1858, (Emérence Beauregard) et famille à Shefford Mountain; Emigre à NEW BEDFORD, MASS, ACUSHNET AVE. Chez son cadet LÉON BEAUMONT (Aglaé Sauvé); Aglaé accouche à 39 ans de Marie-Rose, née 01.1911
	AVRIL 1914	MANIFEST fam. Léon n1866 –Highwater,Qc- **Celeste Sansoucy est Sélina Saucier, 90a**
	R1920	Mass : Rech à faire
	C1911-1923	Céleste Sansoucy: décès inconnu - New Bedford MASS – Sacred Heart Cemetary: NON
	1928	Soulèvement des travailleurs, grève majeure aux filatures de NEW BEDFORD, MASS

Claudette Chartier
Membre de la Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux

Une lecture historique ou généalogique

Lessard, Michel, *Objets anciens du Québec Antiquités du Québec*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1995, 380 p. **Disponible à la bibliothèque de la Maison de la mémoire.**

Nouveaux membres de la Société

Nous vous souhaitons la bienvenue et beaucoup de plaisirs parmi nous
Françoise Labbé,

PROCHAINE RENCONTRE DE LA SHGQL
---À mettre à votre agenda---

Conférence de Monique Montpetit et Robert Cloutier:

« Le fric en Amérique »

Dans le cadre de ses rencontres mensuelles, la Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux invite ses membres et la population à assister à une conférence de Mme Monique Montpetit et M. Robert Cloutier intitulée: ***Le fric en Amérique, la palpitante histoire de notre monnaie, de la Nouvelle-France à nos jours.***

Parallèlement à la pratique du troc, chez nous, circulaient les wampums, aussi appelés la monnaie des sauvages, ainsi qu'une variété de pièces d'or, d'argent et de cuivre. Confrontés à une pénurie continuelle de monnaie, dirigeants et marchands français puis anglais firent preuve d'imagination. On vit alors apparaître des monnaies inusitées: cartes à jouer, billets des marchands, billets de cuir, même des boutons aplatis. Bientôt des banques ouvrirent leurs portes. Plusieurs émirent leurs propres billets, créant un joli chaos. Manque de numéraire, faussaires, débuts hésitants de notre système bancaire, banques fantômes et faillites en rafales ont fait de l'histoire de notre monnaie une aventure originale.
D'une durée d'une heure quinze, cette conférence sera agrémentée de nombreuses diapositives. Les participants pourront également admirer des pièces rares.

La conférence aura lieu mardi le 27 mars 2018 à 19h30 à la Salle touristique, 11 chemin Marieville, Rougemont

Coût: Gratuit pour les membres, 5$ pour les non-membres.

Bienvenue à tous !

Activités de la SHGQL

21 février 2018
Réunion du conseil d'administration. Les principaux sujets abordés : La campagne de financement, les rencontres mensuelles (conférences), le thème du calendrier 2019, le repas de cabane à sucre, et la rencontre avec le représentant de la firme Infoka pour enfin disposer d'un portail de recherche de nos données (archives) sur Internet.

27 février 2018
M. Louis-Philippe Courtois ayant dû se désister à la dernière minute, Gilles Bachand a animé la soirée ayant pour thème : Qui était Lionel Groulx ? Plusieurs personnes présentes sont intervenues pour nous faire connaître davantage ce grand historien.

Nouveautés à la bibliothèque ou aux archives de la SHGQL

Toutes nos nouvelles acquisitions ou dons sont systématiquement exposés dans le présentoir de nouveautés pour une période d'environ un mois, puis placés sur les rayons de notre bibliothèque ou directement dans nos archives.

Acquisitions par la Société

Gendron, Mario et al, *Un passé en héritage la Haute-Yamaska en photos*, Granby, Société d'histoire de la Haute-Yamaska, 2017, 167 p.

Don de Louise Beauvais

30 cartes postales de la parade de la Saint-Jean-Baptiste de Saint-Césaire en 1943.
4 cartes postales de la parade de la Saint-Jean-Baptiste de Saint-Césaire en 1945.

Don de André Duriez

Hamilton, Phyllis *With Hearth and Hands and Voices (Histories of Protestant Churches of Brome, Missisquoi, Shefford and surrounding area,* Montréal, Price-Patterson Ltd., 1996, 318 p. (Voir les pages 31-38 pour *St. Paul's Anglican Church* et *Abbotsford United Church* et 229-233 pour *St. Thomas' Anglican Church.*)

Matthews, Winona Lawrence, *The Story of West Shefford (Bromont) Québec 1792-1986 An Anecdotal History,* Sherbrooke, Progresssive Publications, 1991, 434 p.

Lacoursière, Jacques, *L'Île-des-Soeurs d'hier à aujourd'hui,* Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2005, 259 p.

Don de Danielle Guay

Palardy, Jean, *Les meubles anciens du Canada Français,* Montréal, Pierre Tisseyre, 1963, 409 p.

Lessard, Michel, *Objets anciens du Québec Antiquités du Québec,* Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1995, 380 p.

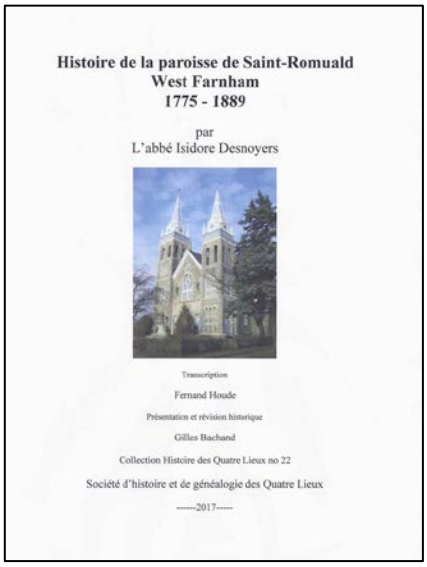
Don de Cécile Choinière

Comité du 125e anniversaire de Saint-Christophe d'Arthabaska, *DVD Messe d'ouverture des Fêtes du 125e de l'église Saint-Christophe d'Arthabaska, 17 mai 1998, M.O.S. Vidéo.*

Don de Stan J. Bachelder

Bachelder, Stan, *Darwin or Adam and Eve Revealing the evidence !* Stan Bachelder, 2015, 177 p.

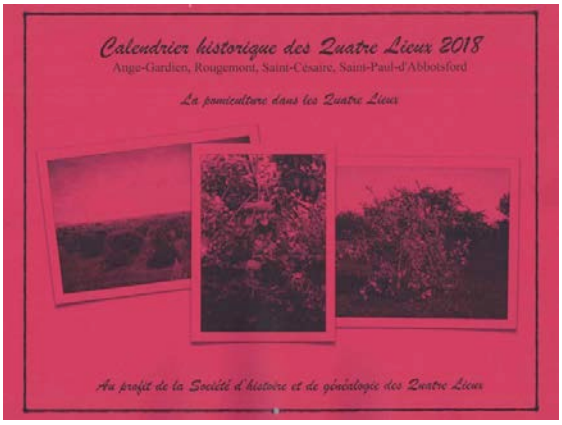
--- Nouvelles publications ---


Histoire de la paroisse de Saint-Romuald
West Farnham
1775 - 1889

par
L'abbé Isidore Desnoyers

Transcription
Fernand Houde
Présentation et révision historique
Gilles Bachand
Collection Histoire des Quatre Lieux no 22
Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux
-----2017-----

Histoire de la paroisse de Saint-Romuald
West Farnham 1775-1889 171 pages 30.00$



Calendrier historique 2018
« La pomiculture »
6 00$

Nos activités en image

Le président Gilles Bachand donnant des explications concernant le thème de la rencontre du 27 février : Qui était l'historien Lionel Groulx ?

L'assistance lors de la rencontre du 27 février à Saint-Paul-d'Abbotsford

Le temps des sucres vers le milieu du 19e siècle au Québec

Je suis tombé en amour avec ce vieux texte écrit par Napoléon Legendre. C'est tiré du récit *Annibal*. L'auteur utilise des vieux termes et expressions de cette époque. Il nous éclaire sur les activités des premiers habitants qui firent les « sucres ».

« Les sucres, voilà une industrie bien canadienne, mais qui n'a peut-être plus aujourd'hui le charme et la poésie qu'elle avait autrefois. La science y est entrée et l'a transformée. C'est pourquoi il est assez à propos de donner ici une courte description de ce qu'elle était dans le « bon vieux temps », et de ce qu'elle est probablement encore dans quelques endroits reculés. Par les sucres, on entend l'ensemble des opérations que comprend la fabrication du sucre d'érable, et par extension, l'époque de l'année où le sucre doit se faire.

Cette époque varie suivant que le printemps est plus ou moins tardif; mais elle s'étend généralement des deux dernières semaines de mars à la première quinzaine d'avril. Aussitôt que le temps favorable est arrivé, on se met à faire les préparatifs nécessaires. On fabrique les goudrelles ou goutterelles, qui sont de petites gouttières en cèdre, fendue à la gouge, de neuf à dix pouces de longueur sur une largeur de deux pouces et d'une épaisseur d'environ deux lignes. Par un bout on les taille en biseau de façon qu'elles puissent entrer exactement dans l'ouverture pratiquée avec le tranchant de la gouge dans l'aubier de l'érable. Ce travail est généralement laissé aux enfants. Que j'en ai fendu et aiguisé de ces bonnes goudrelles, quand j'étais jeune, il y a bien longtemps ! Rien que d'y penser, il me revient comme un âcre parfum de cèdre qui me reporte à quarante ans en arrière et me remet devant les yeux ces beaux jours de l'enfance, à la campagne, où nous prenions nos libres ébats au grand air et sous le soleil !

Quand les goudrelles sont préparées, on chausse les raquettes pour aller visiter et mettre en ordre la cabane à sucre dans laquelle ont été emmagasinés, à la fin de la saison précédente, les baquets, les cassots, les chaudières, les moules, les mouvettes, et autres ustensiles du sucrier. On ouvre la grande porte enfumée et on pénètre avec plaisir dans ce petit réduit où se sont écoulées de si bonnes heures déjà. Les baquets et les cassots sont nettoyés, les grandes chaudières récurées, les barriques, les bidons et les moules rincés, à grande eau. Puis, on prépare la provision de bois; on choisit les arbres secs, érables, merisiers, hêtres, pruches, etc., que l'on débite et que l'on entasse près de la cabane. Tous ces travaux ont absorbé une dizaine de jours. Enfin un matin, le sucrier, après avoir longtemps consulté les nuages et examiné le soleil, déclare que la journée est bonne pour entailler.

On chausse de nouveau les raquettes, et l'on s'élance joyeusement vers la forêt. Il y a eu une gelée blanche pendant la nuit; la croute porte et l'on avance rapidement. Le sucrier a sa hache, sa gouge et son maillet; les enfants voiturent sur des traîneaux de gros paquets de goudrelles; je vous assure que ce n'est pas lourd à tirer. Arrivé dans le bois, on distribue ça et là les goudrelles, puis on va charger sur les traîneaux les cassots et les baquets. On attaque le premier arbre, c'est un moment solennel. On choisit l'endroit favorable, du côté du sud ou du sud-ouest, et l'on pratique diagonalement dans l'écorce et l'aubier, à environ un pied et demi au-dessus du sol, une petite entaille bien nette. Le comble de l'art est de compléter l'opération en deux coups de hache. Au-dessus on pique avec la gouge et le maillet et on fixe la goudrelle, dans la piqûre, en l'inclinant un peu; on établit ensuite le baquet ou le cassot sous l'extrémité inférieure de la goudrelle. C'est à l'érable maintenant de faire son devoir en laissant couler généreusement sa sève sucrée.

Autrefois, lorsqu'on se servait de petites auges, au lieu de baquets ou de cassots, le travail était moins long; il n'y avait pas de voiturage à faire, l'auge étant restée tout l'hiver appuyée sur le pied de l'arbre; il n'y avait qu'à dégager la partie inférieure qui était encore sous la neige. Cette auge était creusée au moyen d'un outil que l'on nommait « tille » ou « quille » (l'herminette-gouge) et qui est presque entièrement disparue de nos campagnes.

Lorsque tous les arbres sont entaillés, on bat les chemins pour faire la « tournée » c'est-à-dire recueillir l'eau d'érable. Quand on a amassé une provision suffisante, on commence à faire bouillir. On a maintenant presque partout des fourneaux bien installés dans une véritable maison, avec des ustensiles dispendieux. Mais j'aime mieux la cabane d'autrefois. Cette cabane est faite en troncs d'arbres superposés, avec un toit à pente unique qui forme, à la façade, au–dessus de la grande porte, un auvent de six ou sept pieds. C'est sous cet auvent que se place le foyer; deux pieux fourchus bien fixés en terre, une grande barre transversale pourvue de crochets de bois auxquels on suspend les chaudières, voilà l'installation.

Quand les chaudières sont mises en place et emplies d'eau d'érable, on allume le feu par-dessous, et il n'y a plus qu'à entretenir le brasier et à remplir à mesure que l'évaporation se produit. Lorsque la sève a acquis une belle couleur brune et une consistance un peu moindre que celle du sirop ordinaire, elle forme ce qu'on appelle du « réduit ». Ce réduit, après avoir été coulé à travers une épaisse flanelle, est mis dans de grands bidons ou des « quartauts » puis, lorsqu'on en a une quantité suffisante, on met de nouveau sur le feu, cette fois sans ajouter d'eau, pour faire du sirop ou un « brassin ». C'est l'opération la plus délicate de la fabrication du sucre; ici les enfants ne sont plus admis à surveiller, il faut un homme expert, un véritable sucrier. Le foyer flambe nuit et jour, et les uns veillent tandis que les autres se reposent. On écume, on agite, on empêche de gonfler. Si l'on veut faire du sirop, on ôte la chaudière du feu lorsque le liquide file, c'est-à-dire lorsqu'il tombe de la « mouvette » sans former de gouttelettes. Pour le sucre, cela dure plus longtemps. On a d'abord la tire, qui n'est qu'un sirop épaissi, et qui devient cassante lorsqu'on la laisse refroidir sur la neige.

C'est à ce moment qu'elle est bonne à manger et que les enfants s'en barbouillent à bouche à bouche que veux-tu. Encore une demi-heure ou trois-quarts d'heure, et le continu de la chaudière offre des bouillonnements aux reflets d'or sombre, semblables aux éruptions que l'on remarque à la surface du soleil; on voit que la tire devient granuleuse. On n'a d'ailleurs qu'à plonger la mouvette dans le liquide, et si on souffle ensuite par le trou pratiqué à son extrémité, on produit une petite bulle bien claire et bien cassante, le sucre est à peu près cuit; au bout de quelques temps, on le retire du feu. Quand il s'est un peu refroidi, et qu'on voit une légère croûte se former à la surface, on se hâte de le mettre dans des moules en bois qu'on a humectés avec de l'eau d'érable, il n'y a plus qu'à laisser cristalliser et prendre en pains. Les cinq cents érables ont donné environ cinq cents livres de sucre et plusieurs gallons de sirop.

On était rarement seul à la cabane. Chaque jour arrivaient de joyeux compagnons qui venaient manger la trempette, du sucre chaud, ou des œufs cuits dans le sirop. Le soir même, il y avait des veillées avec leurs bonnes histoires; et les éclats de rire montaient joyeux dans le silence solennel des grands arbres. »

Napoléon Legendre

Référence : *Le temps des sucres* Radio-Canada.

Edmond-Joseph Massicotte, 1918

Notre dîner de cabane à sucre annuel

Chalet de l'érable

On vous attend en grand nombre à cette activité-bénéfice

Mardi le 10 avril à 11 h 30 au 20 rue de la Citadelle
à Saint-Paul-d'Abbotsford

Le coût est de 20.00$ s.v.p. CONFIRMEZ VOTRE PRÉSENCE auprès de Mme Lucette Lévesque 450-469-2409 ou à un membre du conseil d'administration.
Au plaisir de vous voir pour ce repas traditionnel toujours excellent !

Le conseil d'administration de votre Société.

Merci à nos commanditaires

COTEAU ROUGEMONT

T. : 450 469-3090
info@coteaurougemont.ca

POUR VOS ÉVÉNEMENTS
T. : 514 467-2519
marie-eve.molloy@coteaurougemont.ca

VIGNOBLE ET CIDRERIE
COTEAU ROUGEMONT
1105, Petite Caroline
Rougemont (Québec) J0L 1M0
coteaurougemont.com

Claire Samson
Députée d'Iberville
Porte-parole du deuxième groupe d'opposition en matière de culture et de communications et pour la protection et la promotion de la langue française et pour la région de la Montérégie

ASSEMBLÉE NATIONALE
QUÉBEC
Place aux citoyens

Hôtel du Parlement
1045, rue des Parlementaires
Bureau 3.89
Québec (Québec) G1A 1A4
Tél. : 418 644-1458
Téléc. : 418 528-6935
claire.samson@assnat.qc.ca

Bureau de circonscription
327, 2e Avenue
Saint-Jean-sur-Richelieu QC J2X 2B5
Téléphone : 450 346-1123
Sans frais : 1 866 877-8522
Télécopieur : 450 346-9068
claire.samson.iber@assnat.qc.ca

Desjardins

Coopérer pour créer l'avenir

Caisse Desjardins de Granby-Haute-Yamaska
Caisse Desjardins de la Pommeraie
Caisse Desjardins de Rouville

C de C
Chevaliers de Colomb
conseil 3105 Saint-Paul-d'Abbotsford

F. MÉNARD
QUALITÉ BOUCHERIE QUÉBEC
TROIS ADRESSES
- Ange-Gardien
- Longueuil
- St-Alphonse-de-Granby

WWW.FMENARD.COM

Tél./Phone : 450 469-4840 Fax : 450 469-2388
TREMCAR
TREMCAR ST-CÉSAIRE INC.
MANUFACTURIER DE SEMI-REMORQUES CITERNES
MANUFACTURER OF TANK TRAILER
USINE DE PRODUCTION / PRODUCTION PLANT
1025, rue Neveu, Saint-Césaire (Québec) Canada J0L 1T0

Société Saint-Jean-Baptiste Richelieu-Yamaska
SSJBRY

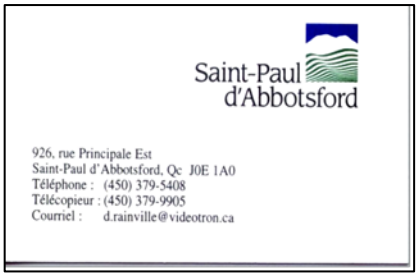
estrie richelieu
MUTUELLE D'ASSURANCE AGRICOLE
770, rue Principale
Granby (Québec) J2G 2Y7
Téléphone : 450-378-0101
1-800-363-8971
Télécopieur : 450-378-5189
ger.qc.ca

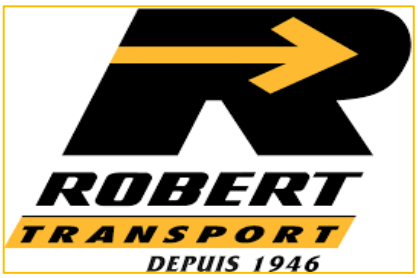
Lassonde 100

DRAINAGE
Ostiguy & Robert Inc.
255, ROUTE 112, ST-CÉSAIRE, QUÉBEC J0L 1T0
Pierre Ostiguy
ordrain@xplornet.com
www.ostiguyetrobert.com
Bur.: (450) 469-3156
Bur.: 1-800-363-8973
Cell.: (450) 830-9278
Fax: (450) 469-5667

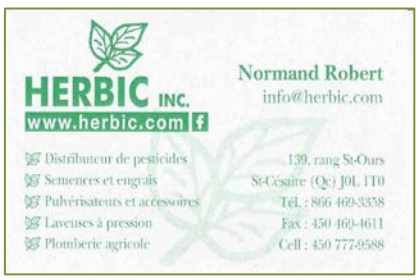
Gestion de matières résiduelles
SANI ECO INC.
ENSEMBLE, RÉCUPÉRONS !
Sylvain Gagné
530, rue Edouard
Granby, QC J2G 3Z6
Tél.: 450 777-4977
Cell: 450 777-9779
Fax: 450 777-8652
sanieco@bellnet.ca

COOP
COOPÉRATIVE RÉGIONALE D'ÉLECTRICITÉ
de St-Jean-Baptiste-de-Rouville





Ministre Marie Montpetit



Ils ont à cœur notre histoire régionale !