Les Provencher

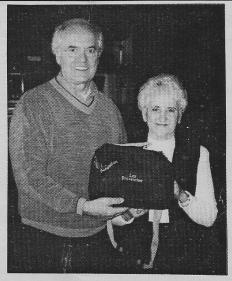
Bulletin de liaison

Volume 10, numéro 2, août 2002

Édition 10° Anniversaire

www.genealogie.org/famille/provencher





L'Association des familles Provencher a souligné lors de son

10° Anniversaire

le travail de trois (3) bénévoles : Françoise Pinard Provencher et Jacqueline Provencher ainsi que Rachelle Provencher (absente).

	P. 2	LISTE DES MEMBRES ET LE C.A.
R E	P. 3	MOT DU PRÉSIDENT
<u>"</u>	P. 4 - 8	LE TOURNOI DE GOLF DU 10º ANNIVERSAIRE
A	P. 9 - 13	RENCONTRE DU 10E ANNIVERSAIRE À ST-WENCESLAS
Σ	P. 14 - 21	LA VIE AU TEMPS DE SÉBASTIEN ET MARGUERITE
Σ	P. 22	Nouvelles
0	Р. 23	RAPPORT FINANCIER
S	Р. 24	PROCHAINE RENCONTRE
		- FEUILLE VOLANTE : FORMULAIRE DE RÉSERVATION -

Conseil d'administration

des familles Provencher inc.

Case postale 6700 Sillery (Québec) G1T 2W2

Président

BRIAN PROVENCHER

9110 rue de Grosbois, Montréal (Québec) H1K 4V7 (514) 352-5006 / bpro@videotron.ca

Secrétaire - trésorier

DANIEL PROVENCHER

290, Strathmore, Dorval (Québec) H9S 2J4 (514) 631-8182 / danielpr3@hotmail.com Responsable de la gestion des cartes de membres Responsable de la correspondance

Directeurs

JEAN-GUY PROVENCHER

1636, 14e Avenue

Pointe-aux-Trembles, Montréal H1B 3V3

(514) 640-0354

Responsable des activités et des rencontres

DENYSE PROVENCHER

St-Félix-de-Kingsey, Cte Drummond J0B 2T0

(819) 848-2271

Responsable des souvenirs

ROBERT PROVENCHER

40, Terrasse du Ruisseau Gatineau (Québec) J8V 1H1

(819) 561-4230 / prf@infonet.ca

Responsable armoirie et blason

GILLES PROVENCHER

584, rue Saint-Amable, app. 17 Québec (Québec) G1R 2G2

(418) 647-0685

Responsable du bulletin

Luc Provencher

67, rue de St-Émilion

Gatineau (Québec) J8R 2R2

(819) 663-9355 / lucjose@infonet.ca

Archiviste - généalogiste

GÉRARD-E. PROVENCHER

404 - 845, Beauregard

Sainte-Foy (Québec) G1V 4P4

(418) 651-6813 / geproven@videotron.ca

Historien

JEAN PROVENCHER

Membres à vie

025	Jeannot Provencher, Sept-Îles
003	Gilles Provencher, Québec
019	Hervé Provencher, Ottawa
129	Gilles Ducharme, St-Hippolyte
001	Gérard E. Provencher, Ste-Foy

Membres bienfaiteurs

046 060 012	Jacqueline Provencher, St-Sylvère
060	Françoise Provencher-Pinard, Grand-St-Espri
012	Normand Provencher, Manseau
089	Cécile Provencher, Suthers, Burlington
194	Carmen Provencher Panineauville

Anciens présidents

003	Gilles Provencher (1992 - 1994)
059	Jean-Guy Provencher (1994 - 1998)
125	Maurice Provencher (1998 - 2001)

LISTE DES MEMBRES

119 Louis B. Provencher, Dollard-des-Ormeaux

121 Rose-Aimée Provencher, Nicolet122 Doris Faucher P., Biddeford, Maine, USA

Daniel Provencher

		124	Occile i Tovericitei, Mont-Conseil
201	Cérard E Daniel Co. E	125	Maurice Provencher, Ste-Christine
001	Gérard E. Provancher, Ste-Foy	129	Gilles Ducharme, St-Hippolyte
002	Jean Provencher, Québec	132	Rachel Masse, Trois-Rivières
003	Gilles Provencher, Québec	140	Huguette Joseph, Sherbrooke
004	Denyse Provencher, St-Félix-de-Kingsey	147	Corinne Provencher, Grand-St-Esprit
005	Rénald Provencher, Québec	149	Albertin Lacourse, Nicolet
007	Marcella Provencher, Ancienne-Lorette	151	Réjean Provencher, Ste-Perpétue
012	Normand Provencher, Manseau	152	Cécile Provencher, St-Jean-Port-Joli
014	Thérèse Provencher, Trois-Rivières	156	Pierre-Yvon Provencher, Nicolet
015	Suzanne Provencher, St-Rédempteur	157	Paul-Eugène Provencher, Repentigny
019	Hervé Provencher, Ottawa	159	Alma Provencher, Montréal
021	Doris Provencher, St-Félix-de-Kingsey	160	Clémence Provencher, Plessisville
022	Ghislain Provencher, Chicoutimi	162	Florence Provencher, St-Léonard-d'Ast
023	René Provencher, Montréal	163	Lucienne Provencher, St-Jean-Port-Jol
025	Jeannot Provencher, Baie-Trinité	167	Jean-Paul Provencher, Rouyn-Noranda
029	Karen Provencher, Chicoutimi	170	Donald Belleville, South Windsor, CT, U
031	Albert Provencher, Montréal	172	Jean-Pierre Ducharme, Trois-Rivières
032	Robert Provencher, Gatineau	173	Paul-Émile Ducharme, Cap-de-la-Madelei
034	Jacques Provencher, Lac Croche	175	Charles-Édouard Provencher, Montréal-N
040	Jean-Charles Provencher, Montréal	176	Denise Provencher, Hearst, Ontario
041	Paula Provencher, St-Charles-de-Drummond	177	Maryel Racicot, St-Laurent
)45	Justin Provencher, St-Sylvère	180	Robert Provencher, Edmonton
046	Jacqueline Provencher, St-Sylvère	183	Diane Provencher, Loudon, N.H., USA
)49	Jean-Baptiste Provencher, Repentigny	184	Reine-Ange Provencher, Authier
050	Philippe Provencher, Chicoutimi	188	Jean-Guy Provencher, Duparquet
052	Mario Provencher, Laval	190	Jean Racicot, Rouyn-Noranda
053	Jean-Yves Provencher, Chicoutimi-Nord	191	Ernest Provencher, Montréal-Nord
054	Roch Provencher, Repentigny	192	Jean-Claude Provencher, St-Sylvère
057	Pierrette Provencher, Montréal	194	Carmen Provencher, Papineauville
058	France Provencher, Lavaltrie	197	Thérèse Provencher, Drummondville
)59	Jean-Guy Provencher, Montréal	199	Georges Provencher, Montréal
060	Françoise Provencher, Grand-St-Esprit	200	Hector Provencher, Gatineau
062	Maurice O.M.I. Provencher, Fort-Rupert, On	202	Marcel Provencher, Nepean
63	Armand Provencher, Montréal	203	Michel Provencher, Val-des-Monts
)64	Armendine Provencher, Montréal	204	Gaston Provencher, Repentigny
065	Claude Provencher, Laval	209	Claire Provencher, Mascouche
067	Huguette Provencher, Ste-Perpétue	210	Yvan Provencher, Bécancour
068	Louisette Provencher, St-Charles-de-Drummond	211	Élaine Provencher, Boucherville
75	Laurent Provencher, Cap-de-la-Madeleine	213	
79	Louis Provencher, Cap-de-la-Madeleine	215	Robert T. Provencher, Tyngsborough, MA, U Thérèse Provencher, Châteauguay
081	Jeannine Provencher, Ste-Clothilde-de-Horton	216	
085	Norbert Provencher, Montréal	217	René-Oscar Provencher, LaFontaine
880	Yvan Provencher, Victoriaville	218	Aurore Provencher, LaSalle
90	Chantal Provencher, Ste-Agathe-des-Monts	219	Roger Provencher, Bellefeuille
92	Guy Provencher, Ville-Marie	220	Jean-Gilles Provencher, Montréal-Nord
93	André Provencher, St-Paul-d'Abbotsford	221	Sylvain Provencher, LaSalle
94	Arthur Provencher, Armonk, N.Y. USA	222	René Provencher, Biddeford, ME, USA
01	Chrystiane Coulombe, Montréal	223	Pauline Lavoie, La Sarre
07	Daniel Provencher, Montréal		Jean-Marc Lainesse, Omerville
108	Lorraine Provencher, Vimont/Laval	224	Larry Beaulaurier, Portland, OR, USA
09	Daniel Provencher, Dorval	225 226	Gérard Provencher, St-Lambert
111	Marie-Laure Melançon, Laverlochère	227	Luc Provencher, Gatineau
15	Brian Provencher, Montréal	228	Louise Provencher, Cap-de-la-Madelein
18	Charles E. Provencher, Cleveland, Oh, USA	229	André Provencher, Cap-de-la-Madeleine
	Chance L. Frevenicher, Cleveland, Off, USA	229	Gilles Provencher, Trois-Rivières

L'Association des familles Provencher inc. est un organisme sans but lucratif.

Ses objectifs : réunir des personnes membres ou alliées des Provencher, renforcer des liens entres ses membres, honorer la mémoire de nos ancêtres, développer la généalogie et l'histoire de la famille.

Responsable du journal :

Gilles Provencher

Saisie:

Cendrine Audet

Mise en page:

Gilles Provencher et Cendrine Audet

Coût de la carte de membre :

Membre régulier : 20 \$Membre bienfaiteur : 40 \$

300\$

Membre à vie :

LE MOT DU PRÉSIDENT

Bonjour chers(ères) membres,

Le 21 avril dernier, nous avons fêté, avec succès, le 10e Anniversaire de notre association. Cette fête a eu lieu à la sucrerie *La Reine des Érables* à St-Wenceslas. Nous avons choisi cet endroit car il nous rappelait notre première rencontre de nos débuts, il y a dix ans. Nous avons profité de l'événement pour remercier Jacqueline Provencher Parent, Rachelle Provencher (malheureusement absente) et Françoise Provencher Pinard pour leur précieuse contribution à notre association ces dernières années.



Brian Provencher président

Notre deuxième activité de l'année fut notre tournoi de golf annuel, le 18 mai au *Club de Golf de Crabtree*, propriété de la famille Ducharme. Le tournoi et le souper ont été savamment organisés par Jean-Guy et Jean-Yves Provencher. Bravo à tous les participants et participantes.

Nous allons maintenant terminer l'année de notre 10° Anniversaire avec une visite et un repas au **Vignoble Le Cep d'Argent** à Magog, dimanche le 6 octobre prochain (voir les coordonnées plus loin dans le bulletin). Venez en grand nombre passer une belle journée d'automne au vignoble.

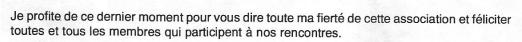
Au plaisir de se rencontrer,

Brian Provencher

OUF ! ÇA FAISAIT 9 ANNÉES !

Eh oui!

Après 9 années comme responsable du bulletin de l'Association, vous allez constater un changement dans les prochains numéros. En effet, Maurice Provencher assurera la relève dans l'édition du bulletin des Provencher. Merci !





Bonne chance aux administrateurs et longue vie à l'Association!

Gilles Provencher

par Maurice Provencher

Le tournoi de golf annuel de notre association fut encore une fois un succès. Le 18 mai dernier, 24 golfeurs et golfeuses ont bravé le froid. Comme vous le constatez sur les photos, tous étaient fin prêts pour entreprendre leurs 18 trous.

Le tournoi s'est tenu à Cabtree, dans la région de Lanaudière. Le propriétaire est un descendant de notre ancêtre Sébastien : ... Ducharme. Nous y avons reçu un accueil très chaleureux !

- LES ÉQUIPES DE DÉPART -

→ #1 : Roch, Francis, Martin et René.

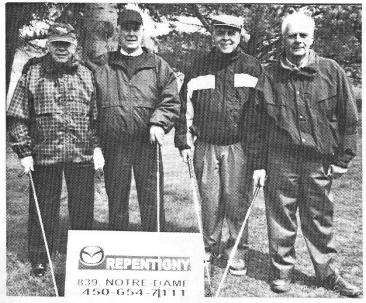






₱ #2 : Michel, Gaston, Sthéphan Drouin et Nathalie.

→#3: Maurice, Brian, Pierrette Larin et Luc.



→#4 : Paul-Eugène, Pierre-Paul Juteau, Georges et Ernest.

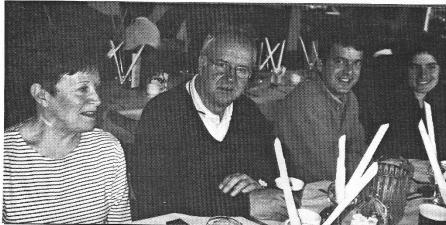


₱#6: Jean-Yves, Claude, Nicole Lamontagne et Armand

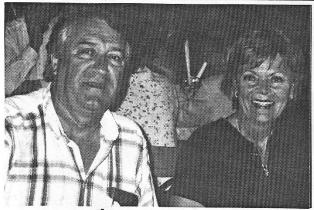


₱#5 : Jean-Guy, Christine, Annie et Yves Coulombe.

- LE 19e TROU! -



(De gauche à droite)
Nicole Lamontagne,
Armand, Yves Coulombe
et Christine.



♣ Gilles et Michelle Roy.



♣ Aldé et Aurore.

à gauche : Gilles,
Gilles,
Jean-Guy
(debout).
à droite :
Pierrette Larin
et Brian (debout)
et tous les
autres.

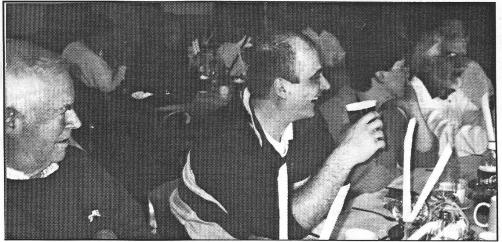




→ Claude, Claudette Bazinet, Louise Gauthier et Roch.

Jean-Guy, ← Nicole Gagnon, Martin et Francis.



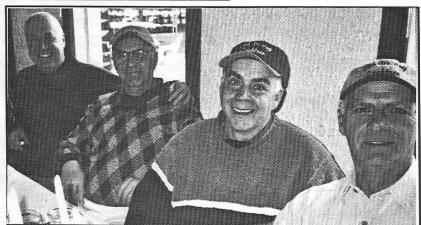


→ Pierre-Paul Juteau, Stéphan Drouin, Nathalie et Maurice.



→Annie, Fleurette Bouchard et Jean-Yves.

Brian, Gaston, € Georges et Ernest.





→ Pierrette Larin, Brian et Gaston.

À l'an prochain!

Un grand merci aux commanditaires :

MAZDA DE REPENTIGNY, LA MAISON DE L'ASTRONOMIE P.L. INC.
et bien sûr, le CLUB DE GOLF DE CABTREE.

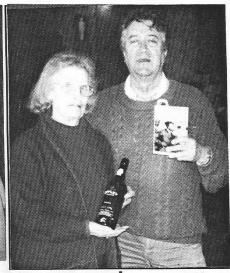
PARTIE DE SUCRE DE L'A SOCIATION

- LE 21 AOÛT À ST-WENCESLAS - par Gilles Provencher

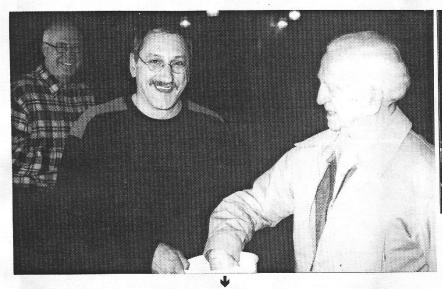
Environ 60 personnes ont participé au 10e Anniversaire de l'Association. À cette occasion, on a remis des souvenirs à des bénévoles et Robert a expliqué un projet de blason puis on s'est aussi sucré le bec!



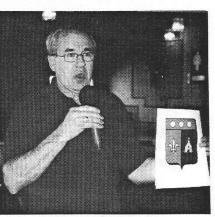
Brian et Daniel. Maurice pige un billet gagnant!



Françoise gagne une bouteille remise par Gilles.



C'est au tour de Gérard de piger un billet gagnant!



Robert explique le projet de blason avec animation.

PARTIE DE SUCRE DE L'ASSOCIATION

- QUELQUES PHOTOS ... -

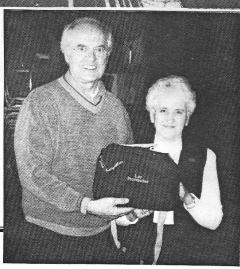


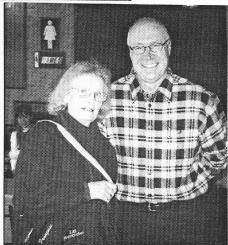




→ Le président provincial du jeu de pichenottes.

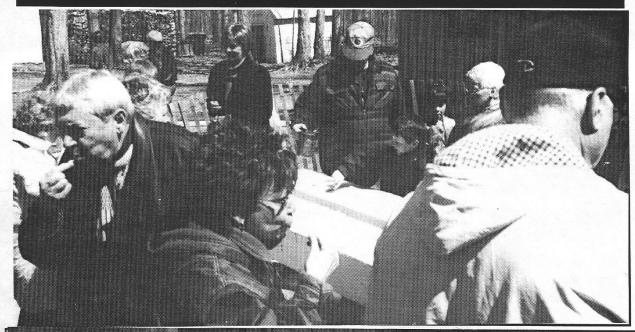






Un sac remis par Brian.

PARTIE DE SUCRE DE L'ASSOCIATION - QUE C'EST BON ! -







- Photo souvenir -



10° Anniversaire

-21 avril 2002 - St-Wenceslas



de l'Association

La vie en Nouvelle-France du temps de Sébastien Provencher et Marguerite Manchon. Ces textes sont une gracieuseté de l'Association des familles Boutin qui nous a autorisé à les utiliser. - suite -

On peut chasser sur les territoires libres comme on veut, on s'approvisionne en orignal, viande qualifiée de bonne et légère, de caribou, bonne à manger et délicate, d'ours, de porcépic, de siffleur, de castor. L'outarde est le gibier à plumes le plus commun, la perdrix grise est plus appréciée que la noire, l'oiseau préféré est la tourte, on en tue des 40 et 45 d'un coup de fusil.

Quant aux poissons, il y a le saumon et les truites en quantité, des maquereaux à Percé, le hareng, l'esturgeon (4 à 8 pieds de long), l'alose à Québec surtout, le bar, la barbue, l'éplan, et il y a, bien entendu, l'anguille en grande quantité à Québec. Dans les lacs et rivières, on retrouve des brochets, des carpes, des perches, des achigans, des truites, des poissons dorés et des blancs. Il y a la morue en quantité et les huîtres à Percé.

Au 17° siècle, la patate est absente de l'alimentation ici et ce n'est qu'à la fin du 18° siècle qu'elle fera son apparition. La famine fera en sorte que nos ancêtres cesseront de dédaigner ce légume. L'oignon, le concombre, le radis, la citrouille, le maïs, les fraises et framboises de même que les bleuets font partie de l'alimentation des habitants. Le beurre salé et les oeufs font partie de l'alimentation ordinaire et, en 1660, la consommation d'oeufs pendant le carême sera permise.

Le sel, poivre, muscade, clou de girofle, sucre et cassonade sont utilisés selon les goûts et surtout sa capacité d'en acheter. L'huile d'olive, l'écorce de citron figurent aussi au menu. A défaut de sucre ou à cause du prix, on utilise le sucre d'érable vers la fin du 17° siècle.

On boit du vin dans les meilleures maisons, de la bière ailleurs, il y a aussi le bouillon (fait de pâte crue levée, cuite dans l'eau, rassise et séchée, on en jette la grosseur d'un oeuf dans un pot d'eau à boire, il y a fermentation et la boisson est alcoolisée), qui est une boisson commune, les plus pauvres boivent de l'eau.

L'hygiène et les conditions sanitaires

La propreté n'était pas une obsession pour nos ancêtres. On ne lave que rarement les planchers, on les asperge d'eau pour empêcher les poussières de monter. Nettoyer la maison, les vêtements et les enfants requièrent peu de temps. On vit dans une seule pièce qui sert de cuisine et de dortoir. Il n'y a pas de salle de bain, on se contente des pots de chambre. Il semble que les biens nantis et les officiers aient droit à un pot de chambre en faïence, alors que les autres utilisent un pot en terre cuite.

Jusqu'en 1676, il n'y a pas de latrines, les immondices sont jetés à la porte des maisons, ce n'est qu'en 1676, que le Conseil supérieur de Québec fait des règlements à ce sujet. Les gens devront se construire des latrines ou nettoyer la rue en face de leur maison. Les latrines se trouvent près du hangar et sont constituées en un simple abri de planches couvert d'écorces. Il semble que les forts aient des latrines.

L'État fournissait deux livres de savon et deux peignes par année aux soldats. On les encourageait à se baigner régulièrement pendant les campagnes. Il semble que les moeurs du temps n'incitaient pas trop les gens à se laver. Selon certains, la toilette quotidienne se résumait à une ablution d'eau sur le visage et les mains que l'on sèche à l'aide d'une serviette de toile.

Quant aux articles de toilette, il y avait le peigne, des rasoirs, la pierre à aiguiser, le bassin à barbe, le miroir, la brosse à habit et la houppe à poudre. Ces articles ont été retrouvés lors de fouilles au fort Chambly.

Les soins médicaux

Il y avait les médecins et les chirurgiens, ces derniers étaient confondus avec les barbiers et ne parlaient pas latin, considérés comme des auxiliaires méprisables aux yeux des médecins. Un chirurgien était payé 200 livres par année. Les religieuses de l'Hôtel-Dieu de Montréal jouent le rôle d'apothicaires et approvisionnaient les militaires en médicaments. Il y avait quatre catégories de médicaments: les végétaux, les extraits animaux, les dérivés de produits métalliques et les médications préparées comme les élixirs et les pilules. Vous retrouverez, plus loin dans le texte, la liste des médicaments en provenance de France et utilisés par les troupes en 1688.

Parmi les maladies des troupes de soldats il y a la gale, le rhumatisme, la phtisie, l'hernie, la cécité partielle, le mal de poitrine, la folie et l'épilepsie, les blessures, la grippe, la petite vérole, le typhus et les fièvres malignes. Vous trouverez aussi, plus loin un avis médical datant de 1925 sur la médecine du 17^e siècle.

La propreté et l'hygiène étant, semble-t-il, des notions relatives qui varient selon les époques et les cultures, il est bien évident que nos critères ne s'appliquent pas à l'époque de nos ancêtres.

De plus, nos ancêtres ont sûrement emprunté aux Amérindiens leurs méthodes pour se soigner entre eux. Par exemple, les Amérindiens combattaient et prévenaient le scorbut en utilisant de la pâte de bleuets (riche en vitamine C) dans leur alimentation.

Liste de médicaments et d'instruments commandés en France pour les troupes du Canada, 1688

Thériaque
Confection d'hyacinthe
Confection de Thermes
Conserve de Genevre
Eau de Thériaca
Eau de charbon béni
Essence d'anis

Huile rosat
Vers
Huile de petits chiens
Hypericum
Lys
Camomille

Huile d'aspicBaume du Pérou

Opiate de Solomoni Lagdanum Aloès Confecton hamée Balanstes Mastic Diaphénie Roses de Provins Myrrhe Catolicon fin Suc de réglisse Sang de dragon Casse mundée Esprit de sel Terre sigillée Séné Divinum Colfil Bethonica Aristoloche Anis Rhubarbe Diachilum Gaiac Catholicon à clistère Devigo cum mercurio Schine Miel mercurial Emplâtre de charpie Vitriol de sipre Miel violat Contra fractu aram Vitriol blancAlum érud Sublimé Miel rosat Dessicatoire corosif Précipité rouge Poudre de vipère Mundicatif Poudre cornachine Suppuratif Pierre infernale Poudre d'Iacène Apostolorum Pierre à cautères Althea Crochisque alby rhasis Tablette diacartamy Pilules d'agaric Rosat Éponge préparée Pilules angéliques Egiptiac Lancettes Sel polireste Terbantine fine Seringues Tartre soluble Cire blanche Ciseaux Cristal minéral Poix de Bourgogne Bistouris

L'auteur, Ernest Myrand, cite dans son volume publié en 1925, intitulé Sir William Phips devant Québec, une opinion médicale concernant la médecine pratiquée au XVII° siècle. Voici ce que disait M. Arthur Vallée, m.d.

Cette "thérapeutique insinuative, détersive, carminative, délayante", est passablement en retard sur la médecine de nos jours. Comme disait Sganarelle: "Oui, cela était autrefois ainsi; mais nous avons changé tout cela, et nous faisons maintenant la médecine d'une méthode toute nouvelle."

La thérapeutique au 17ième siècle était fondée sur la doctrine de l'humorisme qui regardait la maladie comme un mauvais mélange des liquides de l'organisme se produisant sous l'influence d'un agent mystérieux. Ainsi toute maladie provenait d'une subordonance d'humeur et il s'agissait avant tout d'évacuer l'humeur peccante. Saigner et purger tel était le symbole des plus fameux médecins de cette époque. "Nous guérissons beaucoup plus de malades, dit Gui Patin, avec une bonne lancette et une livre de séné que ne pourraient faire les Arabes avec tous leurs sirops et leurs opiats." Dans le traitement des blessures, bien loin de chercher à obtenir l'union par première intention comme on le fait aujourd'hui au moyen des méthodes antiseptiques, on favorisait la suppuration "de peur que la plaie ne s'agglutinast," disait Ambroise Paré, le plus célèbre chirurgien de son temps.

D'ailleurs, jusqu'à Pasteur, la majorité des médecins croyaient à la spontanéité des maladies infectieuses; ils pensaient que l'organisme humain portait en lui le germe de la fièvre typhoïde, du typhus, de la tuberculose, etc., et que ce germe se développait spontanément dans de mauvaises conditions hygiéniques. La découverte des microbes a éclairé notre science en nous ouvrant un chapitre, fermé jusqu'ici, à notre entendement, celui de l'origine des maladies.

L'origine microbienne des maladies n'est cependant pas une nouveauté absolue; les anciens avaient dit çà et là que les maladies pestilentielles étaient causées par des miasmes qui empoisonnaient l'air; les iatrochimistes, au commencement des modernes, avaient prétendu que les maladies sont produites par les fermentations des liquides de l'organisme. De nos jours, Henle en Allemagne, Raspail en France, pensaient que les maladies infectieuses étaient dues à des êtres organisés. Mais tout cela ne constituait que des vues de l'esprit. Il fallait démontrer que les bactéries causent les maladies, comme la levure de bière cause la fermentation du sucre. C'est Pasteur qui a fait cette démonstration, en prouvant qu'il n'y avait pas plus de génération spontanée pour les germes producteurs d'affections pathologiques que pour les germes de fermentations, que, dans les deux cas, ils étaient empruntés aux "airs, aux eaux et aux lieux" environnants.

Sous l'influence de ces merveilleuses découvertes des notions précises ont été substituées à la confusion des hypothèses et les cliniciens sont entrés dans une voie large et féconde en utiles conquêtes. Les vaccinations pastoriennes en médecine générale et les procédés de pansement et d'opérations antiseptiques en chirurgie sont des progrès de première catégorie. Grâce aux méthodes antiseptiques qui consistent à protéger les plaies contre les microbes, les opérations les plus redoutables ont perdu leur gravité et l'habilité opératoire peut tout affronter.

Pierre Boucher disait "on voit rarement des maladies en ces pays-ci".

Les maladies contagieuses sont apportées d'ailleurs à cause du peu de précautions qu'on a lorsque les navires transportent des troupes de France. Il y eut le scorbut au début du 17° siècle et la petite vérole chez les Amérindiens. En 1670, la réduction de Sillery est complètement détruite, 1 500 Amérindiens meurent. En 1664, une centaine de personnes meurent lors du débarquement. A chaque épidémie, l'idée de la punition divine fait surface.

En 1685, une centaine de personnes meurent à leur arrivée (scorbut, fièvres ardentes et pourprées). L'épidémie se propage à Québec. Il y eut d'autres épidémies en 1687 (rougeole) en 1697 (ce sont des matelots et soldats), puis en 1700, c'est la grippe et en 1703, la petite vérole décime 25% de la population de Québec.

Les soins hospitaliers étaient gratuits.

Les vêtements

Le linge personnel n'est pas lavé souvent. On lave ses vêtements quand on a des vêtements de rechange. Le vêtement a toujours été important pour la société francophone. L'habillement reflète le rang social tant pour les hommes que pour les femmes. Les femmes ne portent pas de culotte avant le 19° siècle; par contre, elles portent plusieurs jupons assez longs. Les filles de la campagne portent des souliers de boeuf. Il est d'usage de s'habiller en noir lors du deuil. Les robes sont souvent la seule richesse des femmes qui les lèguent avec soin. Les femmes du peuple portent le bonnet en hiver et en été, le chapeau de paille et une croix d'argent autour du cou.

Les militaires sont habillés avec soin, mais les costumes français ne sont pas adaptés à notre climat. Les hommes de la bourgeoisie portent avec fierté la perruque. Les vêtements d'époque reconstitués sont de petite taille, les hommes étaient en général petits de taille.

La taille réglementaire des soldats était de 5 pieds et 1 pouce (soit 5 pieds et 5 pouces en mesure anglaise). Selon les statistiques, très peu dépassaient la trentaine. La majorité étaient très jeunes et seraient aujourd'hui considérés comme des adolescents, soit entre 16 et 30 ans.

On avait l'habitude d'échanger les garnisons entre les postes environ aux deux ans, ce qui leur permettait de diversifier leurs expériences. Ceux qui avaient des familles et des propriétés n'appréciaient pas cette façon d'agir.

Pour aller se battre dans un pays inconnu, loin des siens, de ses amis et de ses parents, ça prenait du courage. La plupart ne savaient vraiment pas ce qui les attendait. Le retour était incertain.

A l'intérieur du fort, les militaires devaient se nourrir, se vêtir, se soigner, se divertir. Les exercices militaires occupaient une bonne partie de leur temps, il fallait pratiquer le maniement des armes, faire les tours de garde. Les militaires étaient ou soldats ou officiers. Ce sont des statuts sociaux différents.

Le fort où étaient cantonnés les soldats accueillait les civils pour des cérémonies religieuses, ou pour exécuter différents travaux. Donc, les militaires côtoyaient les civils. Les officiers ne quittaient habituellement pas le fort lorsqu'ils étaient en fonction. Certains avaient une résidence en dehors du fort.

Voici les composantes du costume militaire: un justaucorps, une veste et une culotte constituaient "l'habit" complété par une chemise, des bas, des souliers et un chapeau. Ce costume était fourni au soldat et l'on déduisait de sa solde un montant pour en amortir le coût. Les soldats devaient également posséder des vêtements civils pour exécuter des activités non militaires.

Les habits militaires étaient ornés de boutons en métal cuivreux et des galons de couleur or. Ces habits se prêtaient mal à la vie en Nouvelle-France, le froid, la neige et les nombreux déplacements à faire nécessitaient de bonnes chaussures et des vêtements chauds. Rapidement, l'influence amérindienne leur est venue en aide, on adopte les mocassins, les raquettes, la traîne sauvage et le canot d'écorce pour se déplacer. Il faut se rappeler qu'il n'y avait pratiquement pas de route, on empruntait le "chemin qui marche" pour se déplacer. Les Amérindiens baptisaient ainsi le fleuve et les rivières.

Le travail sur la ferme

Le travail à l'étable est ardu, le troupeau est peu nombreux et les instruments rudimentaires. Nous remarquons qu'Antoine Boutin ne semble pas avoir d'animaux de ferme. Les femmes entreposent les légumes dans des caveaux creusés dans le sol pour les conserver. Pendant que les hommes s'absentent pour la milice, la coupe du bois ou la traite des fourrures, ce sont les femmes qui prennent la relève.

Plusieurs louaient une vache ou un cheval. Dans le cas de la vache, on payait les frais de location avec des produits comme le beurre. On devait s'engager à rembourser le propriétaire si l'animal mourait faute de soins.

Le défrichement avec peu d'instruments s'avérait une tâche très pénible. Manger demeurait une préoccupation, car on ne pouvait pas compter uniquement sur l'importation des denrées, plusieurs bateaux n'arrivaient jamais à leur destination.

On remarque que, dans le contrat de vente de la première terre d'Antoine Boutin, il est stipulé que 3 arpents sont défrichés, dans certains contrats, on dit ~défriché à la pioche et à la charrue.~

Pour le colon, défricher est primordial. C'est souvent avec le fruit de son labeur qu'il doit payer. On paie souvent des services ou des marchandises en minots de blé. La dîme est également versée en proportion des récoltes de blé. Le colon devait défricher au moins un arpent par année.

Selon R.-L. Séguin, le paysan utilise à peu près les mêmes instruments que les fermiers des pays d'Europe et de la Nouvelle-Angleterre. Il se sert d'outils agricoles maniés à bras d'homme. Plus tard, il se servira des instruments à traction animale. La pioche, la houe, la gratte, la faucille, la serpe, la faux, la fourche, le fléau et le vau figurent parmi les premiers instruments utilisés. Les premières terres sont retournées à la pioche.

Les chevaux font leur apparition vers 1665 et sont distribués en récompense aux seigneurs, il y en avait douze. Antoine Boutin a sûrement défriché sa première terre à la pioche (1665).

Plus tard, en 1677, lorsque Geneviève Gaudin se remarie, il est dit que la terre d'Antoine avait été labourée à la charrue et à la pioche sur une superficie de huit arpents.

La vie au temps de Sébastien et Marguerite

Les saisons conditionnent le rythme de vie du colon. Même l'Église en tient compte pour les périodes de mariage. L'été, c'est le temps des semences, le temps des foins et des récoltes. On travaille en famille du lever au coucher du soleil. Il semble qu'à cette période le supplice est infligé par le "maringouin".

Selon le père Paul du Poisson, ces supplices ne peuvent être imaginés en France. Il semble que ce petit moustique a plus fait jurer depuis que les Français sont ici que l'on n'avait juré jusqu'alors dans tout le reste du monde.

L'automne, on s'approvisionne en bois, il faut le brêcher, le scier, le fendre et le transporter avant les hautes neiges, on remise les instruments de ferme et on renchausse le solage de la maison avec de la paille et de la terre. On prendra soin de ses animaux et on s'occupera du déneigement des voies d'accès. C'est aussi le temps du bricolage des meubles et où les femmes font de la couture. C'est enfin le temps des fêtes et des mariages avant l'avent et le carême et avant les récoltes.

L'habitation

Nos ancêtres originaires du Nord-Ouest de la France ne sont pas habitués à la neige et aux grands froids du Canada. En Normandie et en Bretagne, par exemple, la neige couvre à peine le sol pendant une dizaine de jours et on compte moins de 80 jours de gelée annuellement. Notre pays, c'est l'hiver...

Le sol gèle en profondeur, les eaux des lacs et rivières se figent, on connaît la poudrerie, les bancs de neige, les rafales, les écarts de température importants dans un court laps de temps et ceci sur une période de six mois par année.

En Europe, il n'y a que la Laponie qui connaisse une telle température. Nos ancêtres ont dû faire preuve d'ingéniosité pour s'adapter et survivre.

Ce sont les premiers arrivés au cours du 17° siècle qui ont expérimenté et fait le chemin aux autres. L'on peut dire qu'au 17° siècle, on se construit rapidement avec les matériaux disponibles sur place et les artisans français n'ont pas encore adapté leurs techniques de construction au climat canadien. Ce n'est qu'au 18° siècle, que les adaptations seront plus évidentes grâce à l'expérimentation des artisans et des colonisateurs du 17° siècle. Même avec plusieurs limites, l'habitant d'ici selon le baron de la Hontan vit plus commodément ici qu'une infinité de gentilshommes en France.

Pierre Boucher, en 1664, note à propos des habitations "Dequoiy sont bafties les maisons? Les unes sont bafties toutes de pierre et couvertes de planches ou de pin; les autres sont bafties de collombages ou charpente, et maffonnées entre les deux: d'autres sont bafties tout à fait de bois".

Les maisons de bois sont de pièce sur pièce soit des billes grossièrement équarries et empilées les unes sur les autres, on calfeutre avec de la glaise et, plus tard, du mortier.

Se construire une cabane en commençant par abattre les arbres avec des outils rudimentaires, utiliser les matériaux disponibles et en arriver à se loger présentait un défi. La grandeur de l'habitation demeure restreinte au début à cause du besoin de se chauffer. On s'imagine que l'arrivée des bateaux avait son importance. Si l'on arrivait en juin, on pouvait s'installer mieux avant l'arrivée de l'hiver, si on arrivait à la fin d'août, il fallait se hâter...

Plusieurs artisans figuraient dès les débuts de la colonie, ces derniers maîtrisaient les techniques utilisées en France. Ainsi les toitures, le solage, les fenêtres, les portes, la hauteur de la maison, l'espace intérieur, la façon de disposer les bâtiments sur la ferme, les moyens pour permettre l'écoulement des eaux, le calfeutrage, l'hibernation des animaux, l'ameublement et le mode de vie ont conditionné l'architecture québécoise.

Ici, on passe une bonne partie de l'année entre quatre murs, l'espace intérieur prend plus d'importance, les meubles fabriqués sur place requièrent peu d'espace, ils se plient et se rapetissent. Les remises à bois sont importantes, de même que les espaces pour entreposer à cause du gel.

Au début, il n'y avait pas de moulin à scie, ce n'est qu'en 1717 que l'on compte six moulins. La scie ronde fera son apparition en 1850. Les matériaux sont limités, il y a le bois et la pierre. Les écorces de bouleaux serviront d'isolant et de toiture (coutume empruntée aux Amérindiens). On préfère la pierre à la brique qui connut peu de succès au 17° siècle (à l'exception des Trois-Rivières où il n'y a pas de pierres sur place). La brique était utilisée pour les fours à pain et les âtres, cheminées, feu fermé (poêle construit en briques avec une plaque de fonte sur le dessus et une cheminée (XVII° et première moitié du XVIII° siècle)).

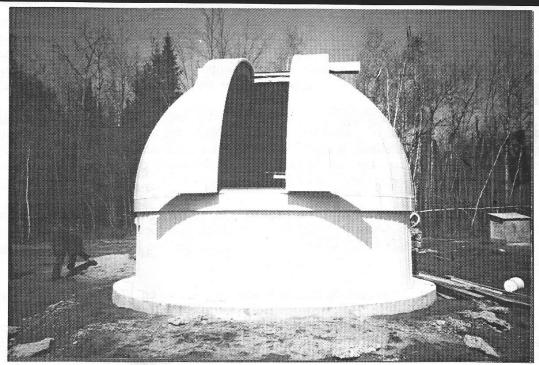
Les toitures sont faites de planches verticales à couvre joints, planches horizontales, bardeaux de bois, écorces de bouleau, chaume. Les bardeaux firent l'objet d'interdiction à cause du feu, les fabriques de tuiles eurent peu de succès à cause de la qualité du produit. Comme vitre, on utilise surtout du papier ciré ou huilé translucide mais non transparent. Les fenêtres sont fermées avec des volets de planches.

Pour s'éclairer, on utilise la lampe bec-de-corbeau alimentée par de l'huile de phoque ou de marsouin. On utilise aussi la chandelle de cire ou de suif, les chandeliers sont en cuivre ou en fer.

Le chauffage est un problème majeur. Plusieurs devaient se coucher avec leurs chaussures pour ne pas geler (les Ursulines). On chauffe de préférence avec de l'érable, du frêne ou du chêne.

Les dépendances sont plus ou moins nombreuses, on cuit le pain dans le fournil (pièce attenant à la maison), on s'en sert aussi pour la fabrication du beurre, l'enroulage du tabac, le carrelage de la laine et le sérançage du lin. Ce n'est que vers la fin du 18° siècle que le pain sera cuit dans un four à l'extérieur construit de pierre, brique ou terre glaise.

L'Observatoire de Maurice...



C'est probablement un grand rêve de sa vie qui s'est finalement réalisé!

Voici l'observatoire de Maurice à Ste-Christine.

Vous êtes invités à vous y rendre...

Vous n'avez qu'à communiquer avec Maurice!

Voir page 2 pour son téléphone et adresse

VOYAGE EN FRANCE

Dernière chance de visiter l'air de la France et de Paris avec Gilles Provencher !

Des arrêts sont prévus à Pithiviers et Arthenay d'où venaient nos ancêtres. Si vous êtes intéressés, communiquer avec Jacques Drapeau avant le 1er février 2003.

Le voyage aura lieu fin mai - début juin.

Coût: environ 1 800 \$ canadiens.



GLOBAL TOURISME INTERNATIONAL

Jacques Drapeau Vice-président

1020, avenue des Érables Québec, QC CANADA G1R 2M9 Téléphone: (418) 684-0662 Télécopieur (Fax): (418) 684-3085 jdrapeau@globaltourisme.com

AUTRE VOYAGE EN FRANCE

Tant qu'à y être, j'annonce un autre voyage, toujours d'une durée de 2 semaines, mais cette fois-ci, dans le sud de la France : Bordeaux, la Dordogne, Carcassonne, Montpellier, Arles, Avignon, Marseille, Cannes, Nice, la Route Napoléon et puis la Suisse et Lyon. Toujours dans les mêmes coûts. Pour informations, vous pouvez me rejoindre au 418 - 647-0685. Merci !

Gilles Provencher

Le tout se fait avec la collaboration de Global Tourisme International.

RAPPORT FINANCIER ANNUEL 2001-2002

Madame et Monsieur,

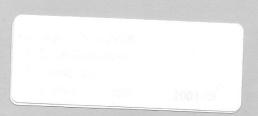
C'est avec grand plaisir que je vous fais rapport de nos états financiers 2001-2002. Nos finances sont saines : au 31 mars 2002, nous avons un actif net disponible de 6 184\$. Notre association est composée de 100 membres en règle.

Veuillez agréer, Madame et Monsieur, mes salutations distinguées.

Daniel Provencher Secrétaire-Trésorier

ACTIF:	2002 Avr - Mar	PASSIF	
Solde d'ouverture en caisse	2 245,36\$	Charges à payer :	
Dépôt à terme	3 617,97\$		
Total Encaisse et placement	5 863,33\$	Transport	415,56\$
	<u> </u>	Repas	10,00\$
PASSIF:	3 191.378	Frais postaux	175,54\$
I AOOII .	9 191.9/19	Téléphone	3,30\$
		Mat. & Fourn. Bureau	71,86\$
En caisse	2 566,03\$	Divers	71,00\$
Placement	3 617.97\$	DIAGIS	- 3
		Assurance	400.000
Actif net disponible :	6 184,00\$	Gouv. Québec	103,00\$
Acti not disponible.	O TOVIOCO	Con. Exécutif	32,00\$
			158,00\$
		Souvenirs	-\$
AUGMENTATION DU FONDS :		F.F.S.Q.	630,58\$
		Congrès F.F.S.Q. 99	
Adhésions	0.004.000	Frais d'administration bancaire	14,85\$
	2 064,98\$	Salle - réunion	853,00\$
Encaissement Placement	-\$	Bulletin	678,68\$
Intérêt Placement	158,24\$	Site Internet	45,00\$
Souvenirs	172,00\$	Abonnement - autre	-\$
Intérêts	1,82\$		
Tirage	-\$	TOTAL	3 191.37\$
Réception	1 115,00\$		
TOTAL	<u>3 512,04\$</u>		

Postes Canada
Numéro de la convention 40069967 de la Poste-publication
Retourner les blocs adresses à l'adresse suivante :
Fédération des familles-souches québécoises inc.
C.P. 6700, Succ. Sillery, Sainte-Foy (QC) G1T 2W2
IMPRIMÉ - PRINTED PAPER SURFACE



Rencontre des membres de l'Association des Gamilles Provencher Inc.

- CONVOCATION -

Percentration de la Rivière, Canton Magog

tél. : 877-864-4441 site Web : www.cepdargent.com

			<u>ग्राजननम्</u>
	Programme de la	journée	0 8
回 10h30	L'arrivée		
周11h00	Début de la réunion		000)
副12h00	Repas chaud - Entrée :	Crème de légumes	
	- Plat principal :	Émincé de porc	
	- Dessert :	Choix du chef	
圖13h30	Visite du vignoble et dégustation	Thé, café, tisane	回

Divinités internationales à saveur régionale!

Au cœur de la pittoresque région québécoise des Cantons-de-l'Est, l'équipe du *Vignoble Le Cep d'Argent* dévoile les secrets de son art et partage sa passion avec des milliers de visiteurs provenant des quatre coins de la planète. En toutes saisons, il s'agit d'une expérience envoûtante pour le plaisir des yeux et des papilles.

Le *Vignoble Le Cep d'Argent* est établi au Québec (Canada), dans la pittoresque région touristique des Cantons-de l'Est. Situé face au magnifique Petit Lac Magog, il est à proximité des principaux hôtels, auberges et attraits de la région.





«Sortie 32 des autoroutes 10 et 55»

Nous vous demandons d'arriver vers 10h30. La rencontre débutera à 11h00 et le repas sera servi à 12h00.

Au plaisir de vous rencontrer!

par Brian Provencher