



# *Au jour le jour*

**Bulletin de la Société d'histoire de La Prairie-de-la-Magdeleine**

**Vol. XVII, N° 6, septembre 2005**

## **Mot du président**

Après une saison estivale aussi active et productive que nous l'avions prévu, voilà que nous entreprenons une nouvelle année à la poursuite de nos objectifs. D'aucuns parleront de routine; nous préférons parler de persévérance et de fidélité. D'autre part, pour répondre à ce souci de l'histoire et de la généalogie, de plus en plus développé chez nos concitoyens, nous disposons d'une équipe de personnes dont le bénévolat est synonyme d'engagement.

La vie nous a privés de précieux éléments, mais avec un solide noyau de vétérans, avec de nouvelles têtes qui assurent la relève et qui nous font dire que, comme les bonnes équipes de hockey, nous ne manquons pas de profondeur, avec nos généreux mécènes, avec une coordonnatrice imaginative, méticuleuse et aussi efficace, comment pourrions-nous douter de notre succès ?

Aussi, c'est avec confiance que nous abordons cette nouvelle étape de la vie de la SHLM, persuadés de pouvoir compter sur votre constance, sur votre collaboration et sur votre appui.

Je vous invite à venir nous voir, à participer par vos articles à notre journal et à profiter des services que vous offre votre Société d'histoire.

René Jolicoeur, président

**N'oubliez pas, le 18 septembre**

**C'est le brunch annuel de la SHLM !**

## **SOMMAIRE**

- Nouvelles de la SHLM	2
- Nouvel horaire	2
- La cuisine en France au XVIIe s.	2
- Bilan des guides	3
- Des tuyaux à odeur de scandale	4
- Vente annuelle de livres usagés	7
- Le coin du livre	8

### Nouvelles de la SHLM

La SHLM accueille régulièrement de nouveaux membres. Il nous fait plaisir de souligner l'adhésion des dernières personnes à joindre nos rangs et de leur souhaiter la bienvenue.

Madame Dianne Parks (176)

Madame Patricia Lafave-Peck (177)

Monsieur Wilfred Cusson (178)

Madame Patricia Smith (179)

Madame Vicky Chabot (181)

Monsieur Yves Hébert (182)

Monsieur Jacques Ménard (184)

### Conférences mensuelles

Il se prépare actuellement une série de conférences mensuelles. Surveillez bien nos prochains numéros et l'affichage aux locaux de la Société afin de les inscrire à votre agenda.

### Nouvel horaire

Avec la fin de l'été et la rentrée scolaire arrive l'inévitable changement des heures d'ouverture de nos locaux de la SHLM.

À partir du 6 septembre 2005, les locaux seront ouverts de 9h00 à 17h00, les mardis, mercredis et jeudis.

D'autre part, les soirées de généalogie vont reprendre le lundi soir, de 19h00 à 21h00, à partir du lundi, 12 septembre. Bienvenue à tous les chercheurs.

## La cuisine en France au XVII<sup>e</sup> siècle

### Les goûts changent

Retraçant les tendances au fil des siècles, Pierre Couperie a constaté que les prix ne cessent de monter, sauf pour les aliments qui passent de mode. Étant donné que cette hausse continue est en opposition avec le déclin progressif des prix du grain durant cette période, on peut en déduire qu'il y a une forte demande pour les aliments que consomment les classes fortunées.

Les listes d'aliments figurant dans les marchés de pourvoirie semblent corroborer l'idée que c'est vers le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle que les goûts français en matière culinaire subissent un profond changement. Entre 1650 et 1670, on voit disparaître certains aliments restés à l'honneur depuis le Moyen Âge; ainsi le porc – même le cochon de lait – est beaucoup moins utilisé. À dater de cette période, les oiseaux sauvages les plus exotiques – les aigrettes, butors, cigognes, grues, hérons, oies sauvages, paons et autres cygnes – ne sont presque plus jamais mentionnés. Après 1650, la baleine et la lamproie ne figurent plus dans les tables des matières.

La mode sourit en revanche à d'autres mets: l'agneau est de plus en plus goûté, même si l'on préfère encore la saveur plus corsée du mouton; les poulets et chapons du Mans et de Bruges sont particulièrement estimés, tout comme le sont les poules de bruyère, les alouettes, les ortolans, les bécasses et les sarcelles; à partir de 1661, les crêtes de coqs (vendues à la livre) et les foies gras (que l'on peut acheter par demi-douzaine) font leur apparition. La morue salée, en provenance du Nouveau Monde, et le thon conservé dans l'huile ou la saumure sont de plus en plus demandés.

### Un chef d'orchestre !

D'ordinaire, le maître d'hôtel est formé à la cuisine ou à l'office. Il a besoin, en effet, de connaître à fond le travail qui s'y effectue pour pouvoir ensuite maintenir l'ordre. Outre qu'il retient et congédie le personnel, il gère le budget et tient les comptes.

(suite à la page 7)

## Bilan des guides de la saison estivale 2005

*La SHLM tient à remercier tous les membres de l'équipe des guides qui ont si bien accueilli et dirigé les touristes pendant tout l'été. Voici leur bilan de la saison.*

Cet été, nous avons accueilli plus de 1300 visiteurs à la SHLM, un chiffre assez respectable pour l'été chaud, humide et pluvieux que nous avons connu! Évidemment, l'exposition « Le Coffre d'espérance » est devenu notre champ d'intérêt principal, surtout pour les filles, qui s'intéressaient peut-être un peu plus au travail des femmes de l'époque.

Les idées foisonnaient en début d'été pour rendre celui-ci encore plus mouvementé que celui de l'an dernier. Le Carnaval, organisé pour la mi-août, nous a tenus occupés plusieurs semaines, mais le projet qui a connu le plus de succès est incontestablement *Marcher dans l'ombre du passé*. Cette activité, animée par des fantômes, consiste en une visite de nuit du Vieux-La Prairie où plusieurs histoires vous donneront des frissons tout en vous faisant revivre le temps. L'activité a été tellement appréciée par les « spectateurs » que nous l'avons présentée une seconde fois, et elle l'aurait été encore plusieurs fois si les guides ne devaient pas retourner au collège! Cependant, il n'est pas trop tard pour ceux qui n'y ont pas encore assisté; *Marcher dans l'ombre du passé* sera probablement représenté à l'Halloween. De plus, le partenariat avec *Halte dans le jardin* s'est avéré un franc succès pour la deuxième année consécutive, malgré une faible affluence en début de saison. Parmi les autres projets sur lesquels nous avons travaillé, nous avons terminé les fiches « sépultures » de St-Philippe. Il reste toujours les fiches « baptêmes », qui, malgré nos efforts soutenus, n'ont pas été

complétées et devront l'être l'année prochaine. Nous remercions les bénévoles qui ont rendu notre été des plus agréables, et des plus occupés.

Alexandre Auger  
Valérie Duchesneau  
Catherine Guérard  
David Parent



### Attention !

Vous pouvez encore voir l'exposition actuellement en cours sur le "Coffre d'espérance" qui prendra fin le 2 octobre.

C'est cette même fin de semaine du 2 octobre qu'auront lieu les **Journées de la culture**. Surveillez la publicité qui sera faite à ce sujet.

## Des tuyaux à odeur de scandale

Par Jacques Brunette

*La question des commandites, qui a défrayé la chronique ces derniers temps, en a scandalisé plus d'un. Pourtant il y a eu, de tout temps, des stratagèmes semblables que des citoyens vigilants, à défaut des journalistes, ont su mettre en lumière. À titre d'exemple, je vous propose cette curieuse affaire de l'aqueduc qui a dû préoccuper les gens de La Prairie, au tout début du siècle dernier. Pour ce faire, je vous résume ici un opuscule publié à ce sujet par le D<sup>r</sup> Brisson, citoyen en vue de cette époque.*

En guise d'introduction, le D<sup>r</sup> Brisson soulève le problème d'un service d'eau défectueux. Il relie ce problème à l'octroi de franchises à long terme qui mettent en péril le bien-être de la population et lient les mains du Conseil municipal. Ceci pour en arriver à la franchise accordée à Médard Demers<sup>1</sup> en 1883 et qui constitue en fait un monopole qu'on n'hésiterait pas aujourd'hui à qualifier de scandaleux. Qu'on en juge d'après les droits et avantages que la municipalité avait accordés à cet entrepreneur qui se faisait fort d'approvisionner la ville de La Prairie en eau potable.

- Monopole de 25 ans.
- Exemption de taxes municipales pour ces services.
- Accès libre de ses employés à la propriété privée.
- Choix libre du matériau pour les canalisations.
- Liberté de creuser partout et d'éventrer les rues.
- Permission d'inspecter les logis et d'analyser la consommation.
- Droit de passer ou non l'eau dans certaines rues, selon le vœu de la majorité de ses habitants.
- Permission de fermer l'eau pendant trois fois 24 heures d'affilée.
- Chaque contrat individuel avec les usagers est d'une durée de six mois payable à l'avance. Chacun de ces contrats est privé et donc soumis à des clauses différentes selon le cas. D'où puissance absolue et despotisme.

Les responsabilités de l'entreprise se limitaient aux articles suivants:

- Installer un système d'aqueduc général avec des connexions individuelles jusqu'à quatre pouces à l'intérieur du solage.
- Fournir de l'eau potable aux habitants de La Prairie (dans les limites des clauses qui précèdent).
- Remettre en état les endroits qui auront été creusés.
- Annulation du contrat pour manquement d'une année (!) à fournir l'eau.
- Obligation de fournir l'eau à la municipalité, surtout pour les incendies (obligation qui n'a pas été respectée lors du grand feu du 25 juillet 1901, malgré le paiement d'une indemnité de 50\$).
- Droit de rachat dans les 15 ans par la municipalité.

(suite à la page suivante)

---

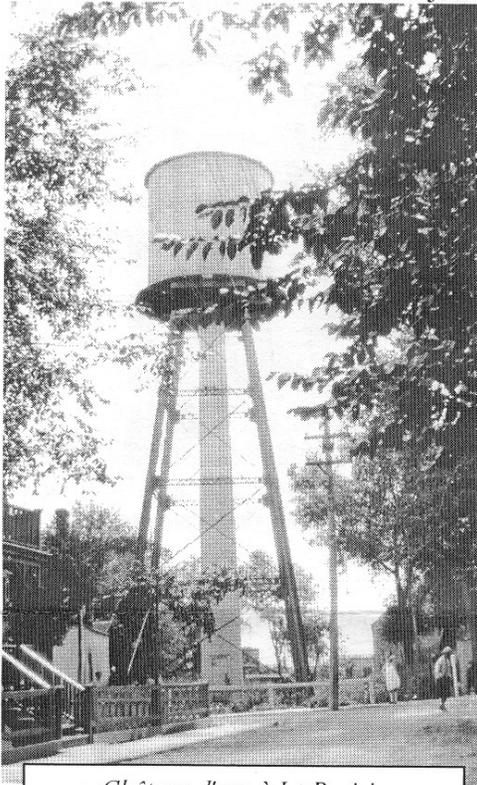
<sup>1</sup> Il s'agit du neveu de Médard Demers, capitaine de traversier, dont il a été question dans un article antérieur.



(suite de la page 5)

En effet, ce dernier présente le projet d'un nouveau contrat dans lequel il offre moins et exige plus. En plus des clauses du précédent contrat, Demers demande une indemnité de 50\$ par année pour approvisionner la ville en cas d'incendie. Pour assurer son monopole, il exige des restrictions quant à l'usage de l'eau par les particuliers avec imposition d'amendes pour les contrevenants. S'il s'engage à installer des tuyaux en fer et à s'enquérir des baisses possibles d'assurances qu'apporterait son système, il veut discuter du prix d'installation de bornes-fontaines.

Toutefois, tout cela n'est que fausse représentation: Demers affirme que l'estimation des assurances ne se fera qu'après les travaux, mais il n'y aura en fait aucune diminution. De plus, le diamètre des tuyaux et le nombre de bornes-fontaines seront insuffisants. Devant ces révélations, Demers tente d'obtenir gain de cause par le pouvoir politique grâce à l'influence de sa clique, mais c'est l'échec et c'est la résolution du Conseil du 2 juin 1902.



Château d'eau à La Prairie

Considérant les clauses du contrat toujours en vigueur avec Alexandre Demers et les mesures à prendre pour le bien-être des citoyens, un homonyme, monsieur David Demers, propose, appuyé par C.A. Lefebvre, de requérir les services d'un ingénieur pour estimer la valeur actuelle du système, les coûts d'entretien et de rénovation. Évidemment, la clique d'Alexandre Demers s'opposa à cette résolution, suggérant même de faire leur autocritique.

Le D<sup>r</sup> Brisson conclut son réquisitoire écrit par des conseils de prudence. Bien qu'on le sente retenu dans la vigueur de ses propos par une certaine correction, il est facile de percevoir entre les lignes de son texte toute l'indignation et la colère contenue qui animent son intervention. Il demande à ses concitoyens de se méfier des comédies, de ne pas hésiter à faire la dépense d'une étude approfondie du problème et de n'accepter aucune construction avant l'échéance du contrat en cours. Il met en évidence les dangers d'une autre franchise de 25 ans et propose de s'en remettre à un référendum populaire sur la question.

*C'est le 20 décembre 1902 que l'opuscule du D<sup>r</sup> T.-A. Brisson paraîtra, dédié aux contribuables. Si l'un de vous, lecteurs, connaît les suites de cette affaire, j'aimerais bien qu'il me les fasse connaître afin de pouvoir donner une suite et une conclusion à «la question de l'aqueduc de La Prairie».*

## **La cuisine en France au XVIII<sup>e</sup> siècle**

(suite de la page 2)

Il compose les menus, en consultant les goûts de son maître et en utilisant sa propre connaissance des mets à la mode.

Lorsqu'un repas spécial est prévu, il se charge des préparatifs. Après s'être entretenu avec les pourvoyeurs, quant à ce qu'il y a de «plus nouveau et meilleur» sur le marché, il établit son menu. Pour bien faire, il convient de présenter à table au moins trois services différents de préparations variées, symétriquement disposées. Après quoi, le maître d'hôtel entre en conciliabule avec les cuisiniers et les officiers d'office pour savoir de quel matériel ils auront besoin et s'assurer que celui-ci est effectivement disponible; le cas échéant, il s'occupera de louer ce qui fait défaut.

Il en va de même pour la vaisselle, le linge et la verrerie nécessaires pour dresser la table. Finalement, il engage, si besoin est, des extras pour la cuisine et le service. À la cuisine, les principaux subordonnés du maître d'hôtel sont «l'écuyer» ou «officier de cuisine», le «rôtisseur», les aides cuisiniers et les garçons de cuisine.

En récompense de ses talents, il reçoit trois cents livres de gages et bénéficie en outre de nombreux à-côtés. Tout comme la cuisinière bourgeoise, c'est à lui que reviennent de droit les cendres du feu et la graisse qui s'écoule de la viande rôtie, lesquelles, dans une grande maison, rapportent sans doute assez gros. Ses assistants se chargent du nettoyage de la cuisine et toutes les tâches fastidieuses, telles que dégraisser le pot, parer la viande, hacher, émincer, désosser, faire la vaisselle et entretenir le feu.

Ni les garçons de cuisine, ni la servante chargée de la vaisselle, qui se trouvent relégués tout en bas de la hiérarchie, n'ont droit, semble-t-il, au moindre avantage. Selon Audiger, leurs gages se montent à soixante-quinze livres par an, mais certains marmitons ne sont pour ainsi dire pas payés, car on estime qu'en travaillant dans une grande cuisine, ils auront l'occasion d'apprendre leur métier et d'établir des contacts inestimables. C'est dans cette humble situation que la plupart des futurs cuisiniers apprennent à la fois les rudiments de leur art et les ficelles du métier.

*Texte tiré de l'article «En cuisine, sous l'ancien régime», par Barbara Ketcham-Wheaton; Historia; Janvier 1985; no. 457, p. 102-104.*



*Le déjeuner de midi. Gravure du XVIII<sup>e</sup> siècle*

### Vente annuelle de livres usagés

Comme par les années passées, nous tiendrons notre vente annuelle de livres usagés le samedi, 15 octobre 2005, de 9h00 à 17h00.

Voici quelques catégories de livres à vendre: archéologie, art, architecture, biographies, dictionnaires biographiques, généalogie, histoire du Canada, Nouvelle-France, magazines, romans, littérature anglaise, encyclopédies.

L'objectif principal de cette vente est de recueillir des fonds destinés à l'achat de livres pour notre bibliothèque.

**Dites-le à vos parents et à vos amis !**

## Le coin du livre

Par Raymond et Lucette Monette (26)

### ACQUISITIONS

- Un boxeur gentilhomme, Eugène Brosseau; 1895-1968; par Gilles Jeanson; ed. Septentrion; 2005 (achat SHLM).
- Des moulins et des hommes, 1608-1700; par Michel Langlois; 2005 (achat SHLM)
- Généalogie sur internet (La); par Viga, Miguel; 2003 (achat SHLM)
- Premières et les filles du Roi à Ville-Marie; par Marie-Louise Beaudoin; 1996 (achat SHLM)
- Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1744; par Jacques Rousseau et Guy Béthune; 1977 (achat SHLM)
- Sur les trace de Alexandre Lacoste dit Languedoc; par Pierrette Tellier, 2004 (don de monsieur Jean-Guy Longtin)
- Mes ancêtres POITEVIN-POTVIN; par André Potvin; 2005 (don de monsieur André Potvin)
- Gaspard Dauth, de l'Alsace au Canada; par René Bacon et Hélène Doth; 2005 (don de Mme Hélène Doth et de monsieur René Bacon).
- Beauharnois, paroisse Saint-Clément; 1819-1919-1920; (don de madame Hélène Doth)
- Catéchisme du diocèse de Québec, 1702; par Mgr de Saint-Vallier (donateur anonyme)
- Frontenac et ses amis; par Ernest Myrand; 1902 (donateur anonyme)

**Pour la vente annuelle de livres**

Voir à la page 7

### DONS

Merci de tout cœur aux donateurs suivants:

- Monsieur "donateur anonyme" (ce donateur nous a été indiqué par madame Hélène Doth et nous a fait un don important de quatre caisses de livres)
- Madame Hélène Doth
- Monsieur Jean-Guy Longtin
- Monsieur André Potvin
- Monsieur Giuseppe Tartaglia

Leur contribution servira encore à enrichir notre bibliothèque.

#### **Éditeur :**

Société d'histoire de La Prairie-de-la-Magdeleine

#### **Internet :**

[www.laprairie-shlm.com](http://www.laprairie-shlm.com)

#### **Dépôt légal 2002**

Bibliothèque nationale du Québec  
Bibliothèque nationale du Canada  
ISSN 1499-7312

#### **COLLABORATEURS :**

**Coordination :** Jacques Brunette

**Rédaction :** Raymond et Lucette Monette (26)  
Jacques Brunette (16)

**Révision** Jacques Brunette (16)  
Linda Crevier (Coord.)

**Infographie :** SHLM

**Impression :** Imprimerie Moderne La Prairie inc.

#### **Siège social :**

249, rue Sainte-Marie  
La Prairie (Québec) J5R 1G1

**Tél. :** 450-659-1393

**Télé. :** 450-659-1393

**Courriel :** [histoire@laprairie-shlm.com](mailto:histoire@laprairie-shlm.com)

Les auteurs assument l'entière responsabilité du contenu de leurs articles et ce, à la complète exonération de l'éditeur.