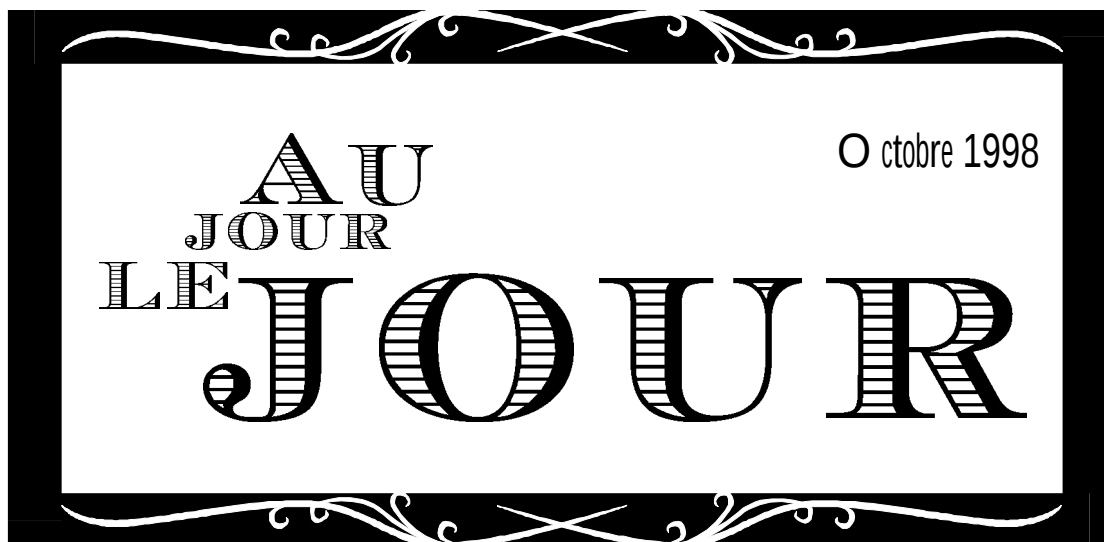




Sommaire

Nouvelles ~ Je m'en vay à Laprairie ~

~ Un canard à New York ~

~ Un bouillon! Quel bouillon? ~

À noter dans votre agenda!

Notre bulletin mensuel «Au jour le jour»
est maintenant disponible sur notre site internet.

Vous pouvez le lire grâce à Acrobat Reader
offert gratuitement sur le réseau





SHLM Nouvelles



Nouvelles au sujet de la crypte

Comme vous le savez sûrement, notre président Jean L'Heureux et son équipe de recherchistes sont à informatiser tous les baptêmes et sépultures de la paroisse de La Nativité, depuis les débuts de La Prairie jusqu'en 1990. Ce travail minutieux, leur a également permis de retracer tous les noms des personnes inhumées dans les caveaux de la crypte. Nous avons recensé trois cents trois personnes reposant dans ce lieu béni. Cette liste est offerte à la consultation au local de la Société.

Décès

C'est avec regret que nous vous annonçons le décès de M. Claude Yelle, survenu le 5 septembre 1998. M. Yelle a été membre de la Société historique durant de nombreuses années au cours desquelles il nous avait remis plusieurs documents consacrés à la généalogie.

Dons reçus

Suite au désir manifesté par M. Maurice Spénard avant son décès, nous avons reçu de sa nièce, Madame Andrée Spénard, 10 caisses de volumes reliés à l'histoire, l'architecture et l'art.

Site internet

Notre bulletin mensuel «Au jour le jour» est maintenant disponible sur notre site internet à tous les mois.

Je m'en vay à La Prairie

Je m'en vais à La Prairie. Cette simple phrase semble bien banale aujourd'hui mais, au 17^e siècle, elle avait une signification lourde de sens. La seigneurie de Saint-François-Xavier des Prez à La Prairie avait été concédée aux pères Jésuites qui en firent dès le début une mission pour évangéliser les Amérindiens. Mais l'évangélisation n'était pas le seul but des pères. Ils voulaient aussi lutter contre ce qu'ils considéraient comme les deux plus grands fléaux présents parmi les nations amérindiennes, soit l'acoolisme et l'impureté.

Le père Claude Chauchetière nous a laissé un récit vivant des premières années de La Prairie. Écrit en 1686, il trace le récit des missions de la Prairie et du Sault de 1667 à 1685. Pour l'année 1670, il raconte qu'on avait mis à l'entrée du village deux arbres avec des messages non équivoques sur ce qu'on attendait des résidents de la mission:

“Ce fut alors qu'on mit à l'entrée du village deux arbres mémorables à l'un desquels on attachait l'ivrognerie, à l'autre l'impudicité, toutes deux subjuguées par la foy.”

Le message aux Amérindiens est clair, pour venir s'établir à La Prairie, il faut suivre un certain code moral. Pour être bien compris, les Jésuites inventèrent même un dicton ou proverbe:

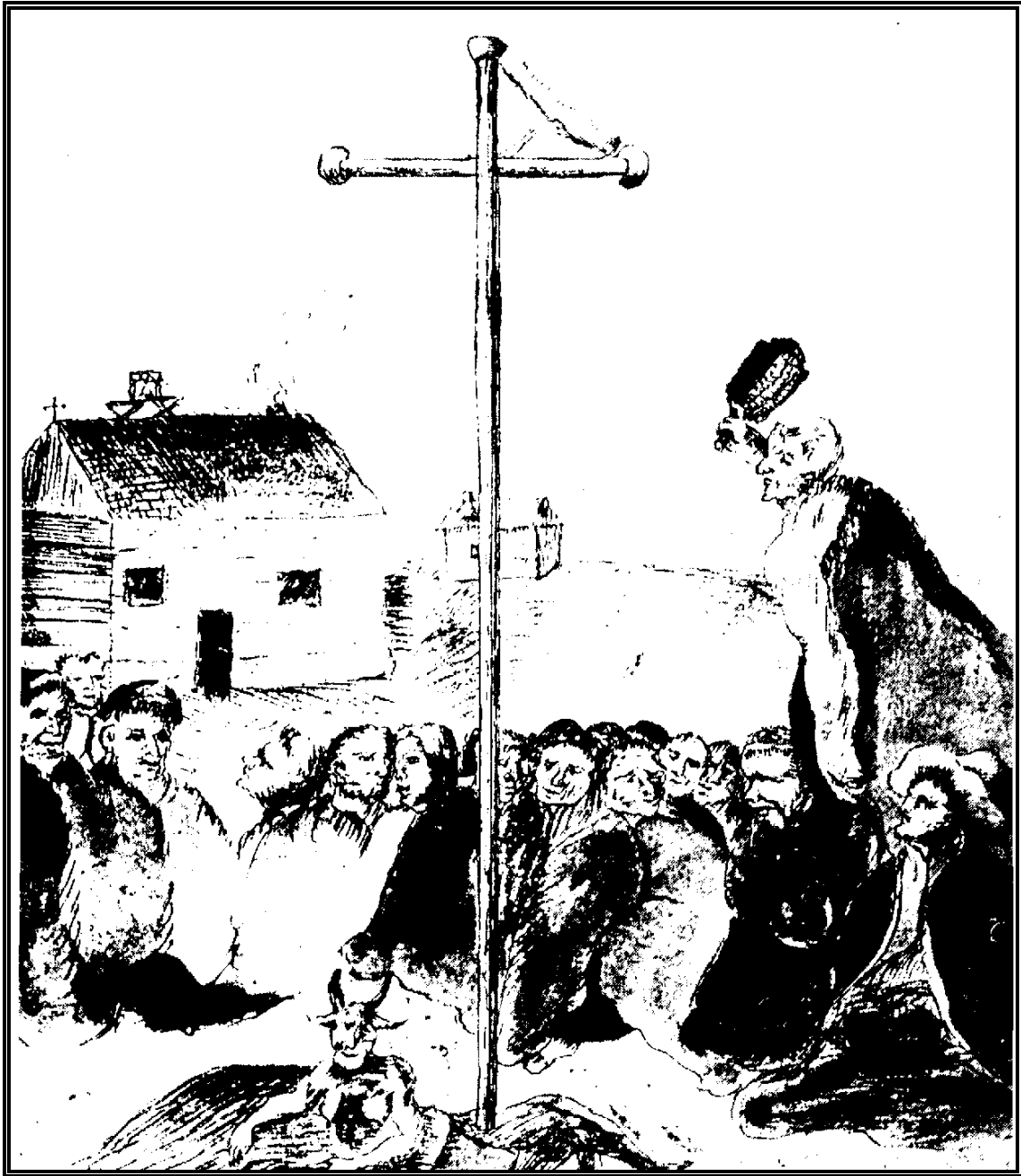
“On fit un proverbe aux Iroquois de ce mot: je m'en vay à la Prairie, c'est-à-dire: je quitte la boisson et la pluralité des femmes, parce que quand quelqu'un parloit de demeurer à La Prairie on lui proposoit d'abord ces deux articles qu'il falloit passer sans restriction et sans limite, autrement on n'estoit point receu.”

Les Amérindiens n'avaient pas les mêmes restrictions en matière sexuelle que les Européens. Cela choquait les religieux français du 17^e siècle qui appartenaient à un monde où le respect à un code moral stricte était essentiel au salut. De même l'acool était inconnu des Amérindiens avant l'arrivée des premiers Européens. Il fallait donc “policer” les Autochtones en les regroupant dans des missions ou “réductions” qui furent en quelque sorte les ancêtres des réserves actuelles. Mais au tout début, les Amérindiens de La Prairie vivaient avec les Français, ce qui causait parfois des différents entre les deux communautés. En 1678, des Français voulurent tenir un “cabaret” à La Prairie, ils avaient même l'appui du gouverneur Frontenac, malgré son ordonnance interdisant la vente des bisons aux Indiens. On tint donc un cabaret à la Prairie, mais en secret. D'ailleurs, la mission amérindienne s'était déplacée plus à l'ouest en 1677. Ceci afin de cultiver de nouvelles terres suite à l'épuisement de celles de La Prairie, mais aussi pour éloigner les amérindiens de “l'influence néfaste” des blancs. La mission se déplacera encore à trois reprises pour finalement s'établir définitivement à Kahwanake (Caughnawaga) en 1716.

On peut retrouver le texte intégral de la Narration du père Chauchetière sur le site Internet de la Nouvelle-France à l'adresse suivante: <http://www.culture.fr/culture/nllefce/fr/sault/indexsa.htm>

Pour ceux et celles qui n'ont pas accès au réseau Internet, vous pouvez toujours venir consulter le document à notre local de la rue Sainte-Marie.

Charles Beaudry



Dessin de Claude Chauchetière intitulé : «*On en bannit les boissons*». On voit un père vidant une bouteille devant les Amérindiens assis au pied d'une croix fichée dans le corps d'un démon femelle. À l'arrière, la petite chapelle de La Prairie construite en pièces sur pièces.

Un canard à New York

Heureux d'avoir déniché l'oiseau rare nous allions poursuivre notre démarche afin de mieux cerner le milieu naturel habité par nos ancêtres. Déjà dans le numéro de septembre 1998 de ce bulletin il était question du frêne noir. Hélas le canard dont il est ici fait mention n'était pas un familier de nos rivages. Égaré dans son périple vers le nord, c'est tout à fait par hasard qu'il fut abattu à La Prairie au siècle dernier. Le fait mérite toutefois d'être souligné.

On croit que le Canard du Labrador (*Camptorthynchus labradorius*) nichait sur les côtes du Labrador et de la Basse-Côte-Nord même si aucun nid de cette espèce aujourd'hui disparue n'a jamais été découvert. En hiver, il se rencontrait le long de la côte atlantique, de la Nouvelle-Écosse jusqu'au New Jersey.



L'unique mention québécoise attestée par un spécimen est celle d'un mâle adulte abattu en migration au printemps 1862 dans le bassin de La Prairie.

Ce spécimen naturalisé est conservé à l'American Museum of Natural History de New York (# 734023). Le dernier Canard du Labrador a été tué le long de la côte de Long Island, dans l'état de New York à l'automne 1875 et le dernier spécimen canadien a été abattu près de l'île Grand-Manan (Nouveau-Brunswick), en 1871.

On ne connaît pas vraiment les causes de sa disparition. Ce canard n'a jamais été très abondant et même si on le retrouvait sur les marchés américains, sa chair au goût de poisson était peu prisée et les oiseaux abattus étaient peu vendus. Son aire de nidification était peut-être très restreinte et il aurait pu être décimé par les chasseurs de plumes et les ramasseurs d'oeufs, très actifs au siècle dernier sur la Côte-Nord. Peut-être nichait-il très localement sur des îles près de la côte: dans ce cas, l'introduction de chats ou de chiens aurait pu lui être néfaste. Son bec très particulier (avec une maxille souple et une mandibule avec lamelles très nombreuses) correspond à un régime alimentaire très spécialisé de moules et de palourdes: ses proies seraient-elles devenues trop rares pour assurer sa survie ?

Quoi qu'il en soit, les véritables raisons de la disparition du Canard du Labrador demeureront probablement toujours inconnues.

N.B. L'essentiel de cet article est dû à la précieuse collaboration de M. Gaétan Duquette, ornithologue.

Un bouillon! Quel bouillon?

Notes sur l'auteur Jean de Valrennes (Frère Ernest Rochette)

Ernest Rochette, F.I.C., religieux enseignant, (1895-1983) a oeuvré la majeure partie de sa vie à La Prairie. Homme de grande culture et reconnu pour sa compétence d'éducateur, il a publié plusieurs volumes à l'usage des enseignants. Membre fondateur de la Société historique de La Prairie en 1972, il a mis ses talents d'écrivain à la diffusion de l'histoire de La Prairie sous plusieurs facettes. Utilisant de nombreux pseudonymes, dont celui de Jean de Valrennes, il nous fait connaître dans le texte qui suit un mets traditionnel de La Prairie en soulignant la fête que ce bouillon accompagnait.

On pouvait dire autrefois que la ville de La Prairie se distinguait par ses briqueteries, ses inondations, l'uniformité des terres environnantes, les schistes de son sous-sol, la simplicité de ses habitants. De plus, si la Provence, en France, a sa **bouillabaisse**, La Prairie a ses **bouillons**. Je m'explique.

«Le Club de Chasse et pêche» donne un bouillon sous peu, me dit-on un jour, vous y viendrez» ?
- Oui, certes répondis-je ; et j'achetai un billet séance tenante.

On était à la mi-novembre. Quelques jours avant l'événement, j'en parlais à des compagnons de travail pour constater que tous avaient leur billet en poche. La réunion s'annonçait un succès.

On en était venu à confondre la réunion elle-même que l'on appelait «bouillon» et le mets principal ou unique du souper, le traditionnel **BOUILLON**. Mais qu'était-ce que ce fameux **bouillon** !

Je me promettais bien de faire des observations minutieuses afin de donner à mon épouse tous les renseignements possibles sur ce mets des dieux.

Nous étions convoqués pour 8 heures du soir, mais j'étais rendu une bonne demi-heure avant le temps désigné. Je voulais **tout** voir, tout examiner.

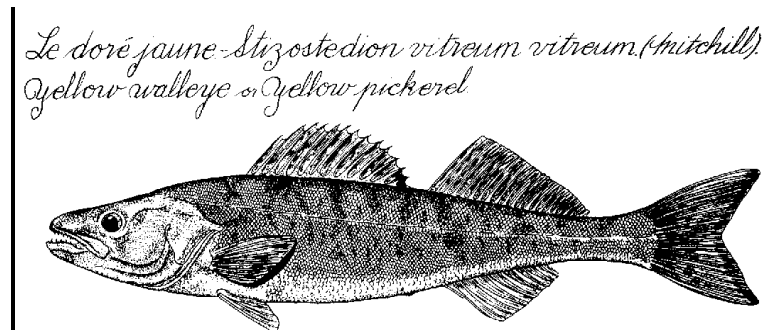
Tout en bavardant, et en brûlant des cigarettes, on prenait place autour des tables disposées à cet effet, et couvertes de hors-d'oeuvres, de pain, de beurre, de céleri, d'olives, etc... Et comme on peut aussi commander une bière, on ne manque pas de le faire, les organisateurs ayant prévu qu'à un moment donné, les convives pourraient éprouver la soif.

Un fumet caractéristique montait du sous-sol de la salle de l'école où on avait préparé le bouillon et où s'achevait la cuisson. On échangeait des regards entendus. «Qui prépare le bouillon», demanda l'un de mes voisins? C'est Benoît, répondit aussitôt l'un des organisateurs. Un autre ajouta en connaisseur: «Il n'y en a pas comme lui pour préparer un bon bouillon».

Les marmites fumantes furent bientôt montées et disposées sur des petits chariots avec les bols à soupe dans lesquels le bouillon est toujours servi. Et jusqu'à épuisement du fameux bouillon, on passera ainsi deux, trois, quatre fois et plus. On en offre tant qu'il y en a.

Le régal terminé, on cause quelque peu; on va complimenter Benoît pour son bon travail, on s'assure qu'il recevra une gratification de la part des organisateurs et l'on entre tôt à la maison, où l'on parlera du bouillon. Parfois, sur un coin de table, on jouera une partie **intéressée** avant le départ. La salle est déserte à 10 heures 30minutes; le bouillon est terminé. S'il arrivait ---la chose est plutôt rare---qu'une quantité importante du précieux bouillon restât, les RR. Soeurs de

la Providence en recevront le lendemain matin afin d'en faire bénéficier les vieillards de l'Hospice et les pensionnaires de l'Institution. Et en dégustant le bouillon, certains vieillards diront d'un air entendu: «Oui c'est un vrai bon bouillon; Benoît a la vraie bonne recette pour ce faire; qu'il veuille bien la transmettre à l'un de ses fils, à Bernard par exemple, afin que



toujours le bouillon de La Prairie soit apprécié. A La Prairie, le bouillon, cela fait partie des traditions».

Mais que met-on à mijoter dans les marmites pour obtenir le délicieux bouillon? Voici, **grosso modo** ce que j'ai pu obtenir de renseignements:

La vraie recette ...

a) 8 poules bien coupées en morceaux plutôt petits; les os peuvent demeurer, les convives les disposent dans une petite assiette pendant la dégustation;

b) 50 livres de jeune esturgeon que l'on coupe comme on a coupé les poules. On obtient

également d'excellents résultats en employant 25 livres de jeune esturgeon et 25 livres de doré;

c) Du céleri bien haché---5 à 6 pieds;

d) Des oignons haché finement; les oignons blancs sont préférés.

e) 4 à 5 livres de beurre---le beurre, non la margarine---;

f) 3 gallons de lait au moins;

g) sel, poivre à volonté... suffisamment pour relever le goût. Si l'on y met de l'ail, il faut qu'il soit haché, pulvérisé de manière qu'il soit invisible tout en relevant quelque peu le goût de l'ensemble. Les poireaux sont préférables à l'ail.

Le tout doit mijoter lentement pendant plusieurs heures. Le beurre s'ajoute lorsque la cuisson est complète; le lait s'ajoute en dernier lieu, après le beurre.

Vous obtiendrez ainsi de 12 à 15 gallons de **bouillon**. Peut-être plus. Ce qui est certain, c'est que cent bouches affamées engloutiront le tout.

Il se peut qu'il se soit glissé quelques erreurs dans ce qui précède. Je m'en excuse; mais la recette doit se rapprocher assez près de la vérité.

Il fut un temps où toutes les organisations: Chevaliers de Colomb, Chambre de Commerce, Club de Chasse et de Pêche, Amicale des Anciens élèves, etc... avaient leur bouillon à tour de rôle chaque année. Les réunions annuelles prenaient souvent la forme d'un bouillon.



À droite Benoît Bonnetterre en plein travail de cuisson du fameux bouillon.

Les parties d'huîtres ont fait concurrence au bouillon; les buffets froids, les dégustations de vins et fromage ont fait concurrence au bouillon qui tend à prendre un caractère archaïque, quelque chose de dépassé, de révolu, de trop simple. L'excès de la civilisation confine à la barbarie dit-on. Ne soyons pas des barbares. Ne boudons pas le progrès moderne, ce qui serait tomber dans le

ridicule`mais sachons allier le passé avec le présent et préparer ainsi un avenir acceptable aux jeunes et aux moins jeunes.