

Le Rechercheynère



*Bulletin officiel de
l'Association des descendants
de Paul Vachon
(Familles Vachon et Pomerleau)*



C'est sous un soleil radieux que le 10 septembre dernier, nous étions enfin réunis à la Grande Ferme de Saint-Joachim. Cette maison construite en 1866 et reconnue comme monument historique depuis 1975, vient de subir une importante cure de rajeunissement. Notre association a été la première à en bénéficier, inaugurant même la grande salle du sous-sol.

Volume 18, numéro 3, novembre 2016



Mot de la présidente *M^{me} Pierrette Vachon-L'Heureux*

Bonjour à tous et à toutes!

Depuis notre rassemblement de la fin de l'été, nous continuons à célébrer dans nos cœurs, la vingtième année d'existence de notre association de famille. La médaille que nous avons reçue cette année, nous rappelle que l'association des descendants de Paul Vachon a été mise sur pied en 1996. Il y a vingt ans déjà!



Nous rendrons bientôt hommage à notre généalogiste fondateur, Daniel Vachon, en lui remettant, au nom de tous et de toutes, la médaille de fondation. Lors de l'assemblée générale tenue à la Grande Ferme, nous avons rendu hommage à Francine Vachon qui a pris la relève en assurant la présidence pendant de nombreuses années. Elle est maintenant membre à vie de l'ADPV. Autant d'étapes marquantes dans la vie de notre association. Le Copechagnière en est à son vingtième volume cette année. Et voici le troisième numéro qui vous apporte quelques souvenirs de notre rassemblement. Quelle précieuse collection! Le bulletin témoigne aussi de notre recherche de l'histoire des familles Vachon et des familles Pomerleau rattachées à la descendance de Paul Vachon. Il raconte nos rassemblements et nos célébrations.

Je vous souhaite un bel hiver, spectaculaire et vibrant de lumière!

Toujours fière et laborieuse



Au fil des jours dans les prairies 1900 – 1936 de Sœur Thérèse Vachon (suite)

Sœur Thérèse de la communauté des Sœurs Grises de Montréal est l'auteur d'un album / volume racontant l'histoire de sa famille de 1887 à 2002. Cet article est en partie un extrait du sixième chapitre de son volume. Un premier extrait ayant pour titre Au pays des filatures de coton fut publié dans Le Copechagnière, Volume 7, numéro 1, mars 2005. En résumé, dans cet extrait, suite au décès de Philius Vachon, la famille trime dur sur leur ferme à St-Pierre-de-Broughton comté de Mégantic. Amédée alors âgé de onze ans doit en partie assumer les tâches de la ferme. Sa mère Marie Nadeau décide d'expatrier la famille en Nouvelle-Angleterre, plus précisément, à Salmon Falls New Hampshire. Dès que les enfants sont assez grands, ils travaillent dans les usines de filature de coton. Bientôt l'ainé Amédée s'improvise barbier et devient propriétaire d'un petit commerce. La famille se tire assez bien d'affaire financièrement, mais Marie Nadeau s'inquiète pour l'avenir de ses enfants dans ce milieu. Pour elle, une nouvelle migration s'impose. C'est un départ pour le Manitoba. Un deuxième article relatant les premières années de cette famille dans les prairies est paru dans le bulletin Le Copechagnière, volume 12, numéro 2, juin 2010 La venue aux prairies 1887 – 1896.

Un troisième et un quatrième articles, extraits du sixième chapitre de son volume, sont parus dans les bulletins Le Copechagnière, Volume 18, numéros 1 et 2 de 2016.

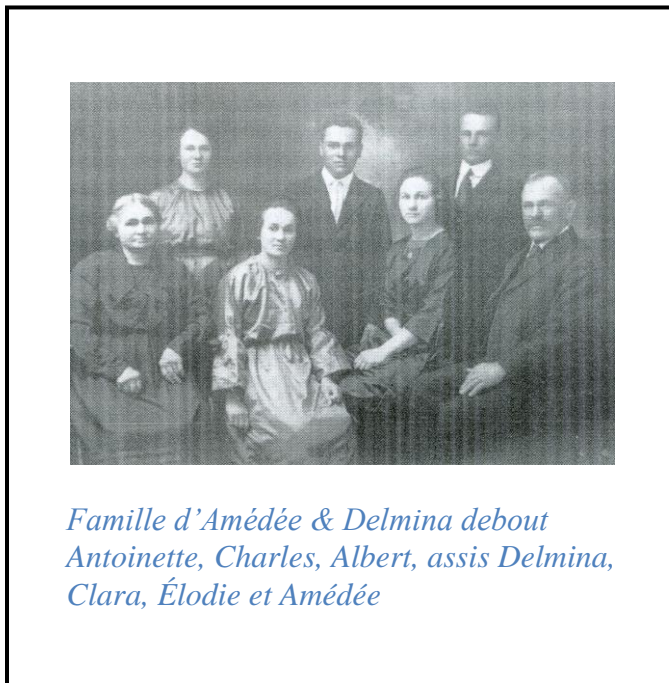
Pour les membres qui n'ont pas accès à ces bulletins, ils seront bientôt disponibles sur le site web de l'association.

Au fil des jours dans les prairies 1900 – 1936 (suite)

Sœur Thérèse Vachon raconte:

LES BATTAGES

L'abbé Claude Blanchette parle du temps de la moisson en ces termes : «... un des spectacles les plus enivrants de l'Ouest Canadien...»¹. Il a bien raison! Qu'y a-t-il de plus enivrant que des épis dorés se balançant, nourris par les rayons dorés d'un soleil éclatant. Oui! Les grains ensemencés il y a environ trois mois, lorsqu'ils donnent leur vie, produisent du cent pour un. Comment faisait-on les battages pendant les années 1920?

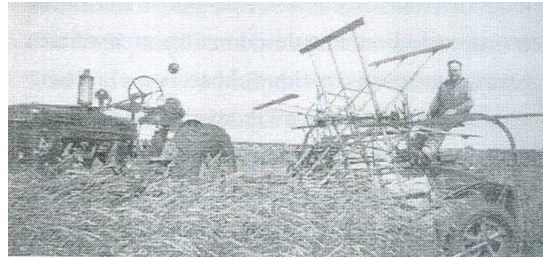


*Famille d'Amédée & Delmina debout
Antoinette, Charles, Albert, assis Delmina,
Clara, Élodie et Amédée*

Au temps d'Amédée, les battages étaient un temps où les bras devenaient une ressource précieuse, surtout pour mettre les gerbes en meulettes mais nous reviendrons sur le sujet un peu plus loin.

Voyons d'abord comment le grain était coupé. Quatre chevaux tiraient une moissonneuse-lieuse qui coupait et liait le grain en gerbes. Ces dernières étaient alors placées debout par groupes de dix à quinze, devenant une meulette. Ce travail était en général réservé aux femmes et aux enfants. Travail exigeant beaucoup d'énergie et d'endurance, car il fallait soulever les gerbes, par la corde, les appuyer solidement les unes contre les autres afin d'empêcher la pluie d'y pénétrer ou le vent de les jeter par terre.

Ici le tracteur de ferme a remplacé le traditionnel team composé de quatre chevaux



Oncle Charles sur une moissonneuse-lieuse 1944

« Je me souviens, dit Albert, lorsque j'étais jeune et qu'Antoinette coupait à la moissonneuse-lieuse. À l'heure du dîner, elle conduisait les chevaux à l'étable et se rendait à la maison prendre son repas. Mon père, lui, préférait continuer à couper le grain pendant l'heure du dîner, changer les chevaux et voir à la moissonneuse. Moi-même, j'ai souvent échangé les chevaux. Je les amenais même quand j'étais trop petit pour couper à la moissonneuse.

On apportait au champ le dîner composé de pain et de lait bouilli. Plus tard, moi aussi j'ai fait comme mon père. Les plus vieilles de mes filles ont amené les chevaux au champ plusieurs fois quand c'était le temps de couper à la moissonneuse. Elles amenaient quatre chevaux en même temps que mon dîner composé de pain et de bouilli avec du sucre. Pas de sandwich à la viande, rien de trop pesant ».

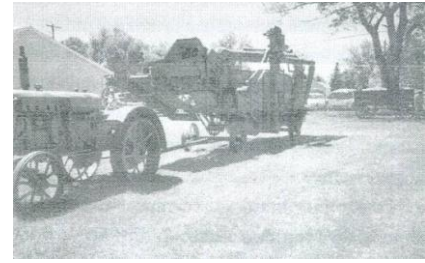
Une fois le grain coupé, lié en gerbes et mis en meulettes, suivait le temps des battages. « Les meulettes étaient tout d'abord chargées sur des ridelles et ensuite apportées à la batteuse. Ces ridelles étaient placées de chaque côté de la batteuse permettant ainsi à deux hommes de l'alimenter et elle avalait les meulettes pour en extraire les grains dorés qui coulaient majestueusement dans des wagons placés à l'arrière de la batteuse ». Au début ce sont les Masson qui venaient battre chez grand-père avec leur machine Hand Gear.



Déchargeant des gerbes pour alimenter la batteuse

Les oncles Philiat et Magloire Masson (Pit) étaient les deux chargeurs. Adéard Masson et ses frères jumeaux, Émery et Amédée, étaient dans le champ à lancer les gerbes dans la ridelle. Élodie et Albert, quant à eux, faisaient la navette des ridelles. Ils apportaient la ridelle au champ pour revenir avec la voiture chargée de gerbes.

La batteuse fonctionnait grâce à un engin à piston avec un système de refroidissement sans éventail. Un gros engin avec de grandes roues était un spectacle à la fois intéressant et intrigant pour les jeunes. La jeunesse d'alors n'était guère différente de celle d'aujourd'hui. N'est-il pas toujours excitant de découvrir et de vivre des choses nouvelles? Ce gros engin en question avait ses particularités et ses secrets pour le jeune Albert et son cousin Adélarde Masson. Ce dernier était audacieux et nullement intimidé lorsqu'il s'agissait d'essayer du nouveau. Toujours est-il que les deux espiègles ont choisi un moment opportun pour leur exploit.



L'équipement de l'oncle Pit Masson

Les deux garçons étaient âgés d'environ douze à treize ans. Le gros engin en question était au sud de l'étable près du moulin-à-vent et des graineries. Adélarde se pensait bon et Albert le suivait volontiers. Écoutons Albert nous raconter ce qui c'est passé ...

« Avant le déjeuner, nous avons soigné les chevaux dans l'étable. Le père d'Adélarde et le mien étaient entrés à la maison pour le repas; naturellement, nous devions les suivre, mais (un peu comme les jeunes d'aujourd'hui), nous avions envie d'expérimenter quelque chose de nouveau. Nous savions qu'il fallait du feu pour démarrer l'engin. Alors Adélarde mit le feu! Il s'est répandu à toute vitesse et Adélarde n'a pas réussi à le contrôler. Au secours! Au secours!

Rapidement le père d'Adélarde et le mien sont sortis de la maison. Mon oncle Pit avait beaucoup d'endurance. Il a attrapé une poignée de guenilles pour essuyer l'huile et la poussière qui se trouvaient partout sur l'engin, alimentant ainsi le feu. Quand ça prend feu, tout veut brûler! »

Quel soulagement que de pouvoir se fier sur des parents aussi habiles qui ont préservé l'engin d'une destruction totale! Sans doute les jeunes ont-ils eu assez peur pour se souvenir de cet incident toute leur vie durant.



Oncle Magloire (Pit) Masson

La première moissonneuse-lieuse ayant appartenu à Amédée a une histoire assez cocasse. De la mémoire des aînés, l'incident suivant aurait eu lieu au tout début du siècle, avant la naissance des enfants. C'est Albert qui le relate : « Mon père avait un homme engagé, un Irlandais du nom de Patrick. Un jour, mon père lui avait demandé de l'aider à sortir la moissonneuse-lieuse du bois avant de rentrer pour le dîner. Il avait placé ainsi la machine dans le bois afin de la garder à l'abri des intempéries. Le pauvre homme a trébuché et li est tombé. En trébuchant, il a échappé le timon qui s'est cassé raide contre la moissonneuse-lieuse. Ah! Bout de morue! De dire mon père.

Patrick, en rentrant dans la maison pour le dîner, dit à grand-mère Vachon : C'est la première fois que j'entends sacrer cet homme-là. Ce n'était pas vraiment un trop gros juron, entre nous! »

D'habitude Amédée semait une trentaine d'acres en blé, autant en avoine et en orge. Il gardait aussi une trentaine d'acres en labour d'été, à savoir le morceau au nord de la maison, le premier morceau qu'il avait défriché avec grand-père Nadeau, ou encore un morceau de terre qu'il avait cassé dans le pacage à l'ouest de la maison. Plus tard lorsque ce morceau de terrain a été labouré, les fraises des champs ont été endommagées au point où il est presque impossible d'en trouver aujourd'hui. « Aussi longtemps que le pacage au nord du petit moulin-à-vent est resté en pacage, nous avons de belles fraises » ajoute Albert, « En allant chercher les vaches le soir avec mon frère Charles, nous nous amusions à cueillir des fraises que nous dégustions chemin faisant. Charles lui, avait souvent soif et pour se désaltérer, voici ce qu'il faisait. Maman avait eu de la ferme Masson une vache à tétine bleues et le bout du nez bleu. (Vous vous souviendrez de l'aventure de Charles). Cette vache était facile à traire. Alors Charles se mettait à quatre pattes sous la vache et tournant la tête suçait la tétine... Quel gars! C'est encore étonnant que la vache se soit laissée faire! Il en avait des idées celui-là! Pas étonnant qu'il soit devenu curé!!! »

L'automne était vraiment un temps d'action de grâces en raison des récoltes abondantes reçues du Seigneur. Les 2000 minots d'avoine étaient entassés dans les greniers alors qu'une bonne partie des 700 à 800 minots de blé était gardée pour soigner les animaux. L'autre portion de blé pouvait être vendue à une piastre ou une piastre et demie le minot. Il en faut du blé à ces prix-là pour accumuler cent dollars! Malgré toutes les heures et les nombreux jours de fatigue vécus au long des dernières semaines, qui n'aurait pas senti à fois fierté et soulagement lorsque la batteuse avalait la dernière gerbe du tout dernier champ à récolter?

« Comme les notes finales du dernier mouvement d'une Symphonie, dit Claude Blanchette, «la poussière des moissonneuses erre entre ciel et terre, traînée de la lumière au clair de lune »².

Le foin, comme vous savez, servait à soigner une vingtaine de chevaux et environ 80 bêtes à cornes, fierté et joie du grand-père Vachon. Lui qui s'appliquait à se procurer des animaux de race, savait surtout en prendre grand soin. Les crèches où le foin leur était donné devaient être vidées et nettoyées régulièrement. Il n'était pas question de mettre du foin frais sur les restes du repas précédent. Les stalles étaient grattées à tous les jours et soigneusement recouvertes de paille propre et sèche.

Oui! Grand-père était fier de ses chevaux et il tenait à ce qu'ils soient toujours bien propres. Élodie nous dit « qu'il les brossait tous les matins! Son team de choix, son petit team noir, c'était quelque chose de merveilleux! Ils avaient plus de valeur à ses yeux qu'une automobile aujourd'hui. C'était son team préféré pour aller au village. Il était le seul à le conduire. Ces chevaux étaient très nerveux. Papa les a gardés lorsqu'il a quitté la ferme en 1936 ».

Pourtant ses petits chevaux lui ont bien joué quelques tours. Vers 1918 ou 1919, ils ont failli le tuer. Grand-père était allé conduire le curé Derome au village et sur le chemin du retour, arrivant chez les Holland, des poules de prairies se sont mises à voler près d'un bosquet. Les chevaux sont immédiatement partis en peur, le timon est tombé et s'est planté dans la terre, projetant le père en avant. En tombant sur la terre gelée, il a perdu connaissance. Les chevaux qui avaient

tout cassé ont fait demi-tour pour s'arrêter tout près de leur maître, comme s'ils savaient ce qui venait de se passer.

Qui osera dire qu'un cheval n'est pas intelligent et qu'il n'est guidé que par son seul instinct animal? Un cheval qui reçoit à chaque jour les soins soutenus de son maître ne peut à son tour que vouloir lui rendre la pareille par sa fidélité et son attachement.

Mais revenons-en à la victime de cet accident grave qui aurait pu lui être fatal. Le coup reçu en frappant la terre gelée l'avait rendu sans connaissance. Pendant combien longtemps? Personne ne le saura jamais puisqu'il était seul. Toujours est-il qu'en recouvrant l'usage de ses facultés il s'est rendu compte qu'il pouvait à peine bouger. Il était possible qu'il se soit fracturé le cou ou endommagé sérieusement une épaule. De peine et de misère il est retourné chez les Holland qui ont téléphoné chez le médecin et au curé. Ils n'ont pas réussi à contacter la famille qui n'avait pas encore le téléphone à ce moment-là. En fin d'après-midi, Élodie se souvient qu'elle était à travailler dans le champ de foin au nord de la maison lorsqu'elle a vu venir une voiture. Elle croyait que c'était son père qui revenait du village, mais au fur et à mesure que la voiture approchait, elle s'est vite rendue compte que ce n'était pas les chevaux de son père. Était-il arrivé quelque chose à papa? Sans tarder, elle a dirigé ses chevaux vers la maison où déjà les autres membres de la famille s'empressaient autour de la voiture du voisin. Elle vit son père tout pâle, endolori et marchant péniblement au bras de sa mère et celui d'un voisin charitable.

Les bons soins de la dévouée maman réussirent à le remettre sur pied en un rien de temps et à lui permettre de retourner au travail sans avoir recours au médecin. Albert se souvient que longtemps après cet accident son père travaillait avec difficulté à cause de son mal à l'épaule.

Grand-père s'occupait de ses bêtes à cornes avec autant de soins qu'il en mettait pour ses chevaux. Vigilant et énergique, il se faisait un devoir de s'assurer qu'elles aient l'eau et forage nécessaires à leur bien-être. Tous les jours ces animaux attachés dans leurs stalles (sauf les jeunes veaux) étaient détachés et dirigés pour boire à l'extérieur. L'eau était pompée par le moulin-à-vent lorsque le vent était favorable sinon il fallait le «faire à bras». Les animaux s'abreuvaient dans une auge qui se trouvait au bout d'un tuyau qui conduisait l'eau de la pompe à l'auge.

Grand-père Vachon vendait ses animaux à Winnipeg. Il s'agissait d'une vingtaine de bouvillons de deux ans environ. Pour les conduire au train jusqu'à Oak Lake c'est Albert qui suivait à cheval derrière le troupeau. Les animaux marchaient derrière une voiture où l'on avait placé du foin et derrière laquelle deux bêtes à cornes avaient été attachées. Il fallait quelques jours pour se rendre d'Oak Lake à Winnipeg par train. En ville grand-père demeurait habituellement à l'hôtel Tourist, situé juste au pied du pont Provencher, au coin nord-est de la rivière où est situé le parc St-Joseph Royal.

C'est en conduisant des animaux à Winnipeg que grand-père a eu sa deuxième attaque cardiaque. La première a eu lieu alors qu'ils étaient à faire du foin dans le champ du nord. Élodie et Antoinette étaient avec lui. «Le cœur lui a tout simplement manqué», ont-elles dit. Il s'est rendu à l'ombre d'un petit bois et a fait venir Antoinette à qui il a tout dit quoi faire s'il devait mourir.

Il se sentait mourir cette fois-là. C'était à l'été 1915 ou 1916. «Nous avons dû quitter le travail» dit Élodie, et nous rendre à la maison. Ce n'est qu'une fois rendu qu'Antoinette a raconté ce qui s'était passé. Il bien confiance en elle, même si elle n'était âgée que de dix-sept ans».

«Au moment de sa deuxième attaque», c'est toujours Élodie qui parle, il était à Saint-Boniface. Il est tombé sans doute inconscient et quelqu'un l'a trouvé et transporté à l'hôpital. C'est le docteur Benoît qui l'a soigné et qui lui a dit de mettre ses affaires à jour, car il pouvait partir n'importe quand. Nous étions à la fin des années vingt. Il avait environ cinquante ans. À cette époque, papa était reconnu comme étant un gros fermier par ses voisins. Tout semblait lui réussir. C'est dans ces années-là qu'il a vendu <un char> d'animaux à Winnipeg. Ces animaux ont été par la suite exportés à Londres, en Angleterre. Il était fier de sa ferme et très heureux du choix que l'on avait fait de ses bêtes. C'était un grand travailleur et il n'avait jamais congé, sauf le dimanche. Chez grand-père on ne travaillait jamais le dimanche.

LES BÂTIMENTS DE LA FERME :

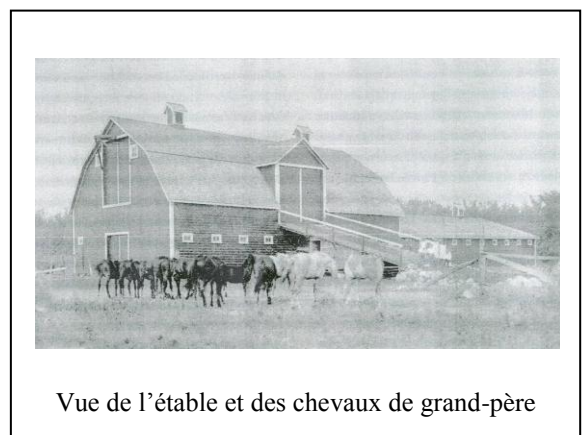
Les étables

Je mentionnais plutôt que les animaux étaient attachés dans l'étable. Cette étable mesurant trente-six pieds par soixante avait été bâtie vers 1906. Elle se trouve au nord de l'écurie que l'on peut voir encore aujourd'hui (2002). L'écurie, ou étable à chevaux, de la même dimension que l'étable, a été construite en 1910. Bâti à deux étages, cet édifice illustre bien l'importance que le grand-père donnait au logement de ses animaux.

Les deux étables ont été construites avec de grosses roches que grand-père et son fidèle employé, monsieur Sirop, devaient transporter du nord de Griswold. Après avoir terminé le train, ils devaient parcourir une distance de 20 miles, avec chacun leur attelage sur un bas traîneau. Les roches pesant de 1000 à 100 livres chacune devaient être chargées manuellement sur le traîneau. Il va s'en dire qu'ils en chargeaient que deux ou trois par jour. Ils ont voyagé ainsi tout l'hiver afin de transporter les roches requises à la fondation. Aujourd'hui, après plus de 90 ans, il serait intéressant de connaître le nombre de roches qui a été utilisé.

À l'est de l'écurie, on trouvait un pont donnant accès au grenier avec un team et une voiture. Grand-père, qui a toujours fait preuve d'un soin exceptionnel des effets à son usage, montait les chevaux directement dans le grenier. Il plaçait les attelages dans une armoire et les couvrait d'une couverture, les protégeant ainsi de la poussière.

Lui qui se faisait remarquer par sa tenue impeccable, avait aussi à cœur la propreté de ses attelages. Bon chien de race, dit le vieux dicton. Par conséquent, il n'est pas étonnant de découvrir ce trait de caractère chez un grand nombre de ses enfants et petits-enfants qui refuse de se servir de leur voiture à moins ne soit bien propre et sans poussière. La fierté d'une personne se reflète



Vue de l'étable et des chevaux de grand-père

dans son agir et je suis portée à croire qu'il y a encore beaucoup de pères Vachon encore aujourd'hui.

La grange

La famille ayant un toit au-dessus de sa tête et les animaux étant à l'abri, grand-père prendra maintenant les moyens nécessaires pour s'assurer que les machines soient elles aussi, protégées contre les intempéries de toutes sortes. Avant 1917, les voitures étaient toutes rangées au grenier de l'étable ou encore dans le bois près de la maison.

La shed a été construite en pin rouge, bois très dispendieux provenant de la Colombie-Britannique. De dimension considérable à l'époque (48 pieds sur 72) elle est devenue très tôt l'endroit propice où grand-père préférait ranger les voitures, les outils, bref tout ce qu'un fermier bien nanti pouvait avoir d'équipement pour le bon fonctionnement de son entreprise.



Vue de la grange

Construite en 1917 elle a été rasée par les flammes en 1967. Le feu a non seulement détruit la charpente, mais aussi son contenu composé de tous les souvenirs irremplaçables. Enfants, nous aimions jouer entre les machines rangées jusqu'au fond de la shed. Nous avons aussi rangé à cet endroit des valises de linge et des prix scolaires. Avec le feu, nous avons été obligés de dire adieu à tout cela!

Je voudrais souligner que grand-père a eu l'aide de Charles Rioux, homme de confiance par excellence, originaire de Rimouski, Québec, pour la construction de la shed.

Albert a gardé un souvenir plein de reconnaissance à l'endroit de cet homme qui a fait preuve d'un dévouement constant envers son père. Malheureusement, la guerre de 1914, qui a fait appel aux six frères, a réclamé également deux de Charles. Mais le curé Derome et grand-père sont allés à Winnipeg faire pression auprès des autorités afin de garder Charles Rioux pour les travaux de la ferme. Ils ont eu gain de cause. Quand aux six frères, l'histoire n'en parle pas et nous n'avons rien découvert là-dessus.

La nourriture

La nécessité de travailler pour avoir de quoi se mettre sous la dent remonte au temps de nos ancêtres. Ils ont dû travailler eux aussi pour se procurer les aliments nécessaires à leur subsistance et aussi faire preuve d'imagination afin de conserver ces produits. Regardons un peu de quoi était constitué le régime alimentaire de la famille de grand-père et comment elle s'approvisionnait pour l'hiver.

D'abord, la famille cultivait un grand jardin au même endroit où nous le trouvons encore aujourd'hui (2002). Ils y récoltaient une gamme de légumes, fèves, pois, blé-d'Inde, ect. Voici comment ces légumes étaient mis en conserve.

Dès l'âge de treize ans, Clara aidait sa mère à mettre les légumes en conserves. Il s'agissait de les laver et de les blanchir avant de les mettre dans les bocaux. Blanchir un légume veut dire le plonger dans l'eau bouillante pendant quelques minutes afin de le ramollir et d'enlever le goût âcre. Les légumes étaient placés ensuite dans des bocaux stérilisés.

Aux légumes ainsi embouteillés on ajoutait un peu de sel et les bocaux étaient remplis d'eau jusqu'au bord. Une fois fermés, s'assurant que le <rubber ring> était bien placé à l'intérieur du couvercle, les bocaux étaient habituellement placés dans une bouilloire et recouverts d'eau complètement. Le feu dans le poêle à bois étant activé, nos cuisinières allaient être servies d'un bon bain de vapeur, car ces légumes devaient bouillir aux environs une heure.

Une fois les bocaux retirés de l'eau et le cercle resserré, ils les laissaient en sécurité pour refroidir complètement. Puis venait le moment de vérité : étaient-ils scellés? Si oui, c'était la plus grande joie de la cuisinière; si non, il y avait une certaine déception chez celle qui voyait ainsi des heures de peine tomber à l'eau! Les bocaux scellés étaient lavés et rangés dans un endroit frais pour l'hiver. Chez grand-mère, les conserves étaient gardées au caveau.

Grand-mère mettait en conserves des fraises, framboises, de la rhubarbe et des saskatoons. Le goût des bonnes choses et souci de subvenir honnêtement à ses besoins ne se transmettent-ils pas d'une génération à l'autre ?

Les carottes étaient conservées dans du sable bien sec. Parfois on les enveloppait dans du papier journal afin de s'assurer qu'elles soient bien au sec. Les patates, récoltées dans un champ situé au nord-est de la maison étaient-elles aussi, conservées au caveau. Habituellement la récolte durait toute l'année, c'est-à-dire jusqu'à ce que les patates neuves de l'année d'après soient prêtes à être dégustées.

Pour le blé d'Inde, Élodie nous a parlé d'un fait assez intéressant. Elle nous a raconté que sa mère faisait alors de la sagamite. Il s'agissait de blé d'Inde mûri dans le champ, égrainé et passé dans une solution d'eau chaude et de lessive. Ensuite il était lavé et rincé avant d'être étendu pour sécher et geler. Il devenait alors comme du blé d'Inde soufflé. Ce n'est qu'une fois éclaté que maman le faisait geler "ça faisait de la câline de bonne soupe!" C'est avec un sourire espiègle qu'elle lance cette dernière boutade.

La viande provenait d'une des bêtes du troupeau que grand-père abattait à l'automne. Puisqu'il n'y avait pas de congélateur à l'époque, le bœuf était partagé avec les voisins, soit l'oncle Pit Masson, les Donais ou les Brière. Plus tard, Clara mettait en conserve le bœuf et le poulet. Cependant, après son départ de la maison, grand-mère n'a pas continué ce travail.

Quant au il était salé. La viande pouvait alors être conservée sans être gelée. Comme il y avait des poules sur la ferme, de temps à autre, le poulet était à l'honneur et les œufs étaient servis en abondance. Il y en avait même assez pour en vendre quelques douzaines par semaine.

Grand-mère faisait du bon pain dans la huche, sorte de coffre de bois pour pétrir et conserver le pain. La farine était également conservée dans la huche et lorsque grand-mère faisait du pain

dans le bout de la huche, elle attirait avec ses mains la farine dont elle avait besoin pour pétrir une douzaine de pains.

Le beurre était fait à la maison et le surplus de la crème était vendu, c'est-à-dire, environ "un bidon" par semaine. Le maigre revenu des œufs et la crème devait suffire à l'achat hebdomadaire des autres produits alimentaires comme le sucre, le sel, le fromage, etc.

Nous devons être à la fois industriels, frugaux et débrouillards pour arriver à "faire notre vie", tout en nous servant copieusement de ce que le Saigneur offre dans la nature pour rassasier l'être humain. Dans la genèse, nous lisons : "Je vous donne toutes les herbes portant semence, qui sont sur toute la surface de la terre, et tous les arbres qui ont des fruits portant semence : ce sera votre nourriture."³

Les soins médicaux

Malgré une nourriture saine et abondante, la famille n'était pas à l'abri des maladies et malaises. Les séjours à l'hôpital ont été extrêmement rares sinon inexistants. L'assurance maladie ne faisait pas partie de la réalité familiale. Les malades étaient soignés à la maison avec, au besoin, une ou deux visites d'un médecin. Écoutons Élodie nous relater quelques de ses souvenirs à ce sujet. "

« Suite à son accident, papa a reçu les soins du médecin tout en demeurant à la maison. C'est maman qui le soignait, et ce durant cinq à six semaines ».

« Contre le rhume, on faisait une ponce (breuvage chaud) avec de "l'anti-douleur" ou de "l'huile électrique". Une petite cuillerée de l'un ou l'autre de ces médicaments ajoutée à une autre de sucre dans l'eau chaude et un peu de lait était le remède universel. Pour les enfants on le faisait on peu moins fort. Maman faisait sécher du baume pour soigner les rhumes. Le baume était écrasé, mis dans un petit sachet et ébouillanté pour faire une tisane. C'est ainsi qu'on se soignait : avec des remèdes simples, naturels et économiques.

Pendant la grippe espagnole de 1918, un médecin est venu faire sa visite une ou deux fois parce que plusieurs personnes en étaient atteintes. Clara a eu une pneumonie-double, le médecin est venu quelques fois. Par la suite, il est devenu malade lui-même ».

Ces quelques visites du médecin à domicile semblent couvrir l'étendu des soins médicaux requis par Amédée et sa famille.

Le transport

Oublions les routes pavées et les chemins gravelés pour se contenter de simples sentiers ou de tracés à travers champs et prairies, contournant bois et mares d'eau. Le don de s'orienter, en dépit du manque de chemins bien établis, des tempêtes de neige ou de pluie, devenait une qualité sine qua non de survie. Même si à l'occasion le chauffeur s'est trouvé complètement perdu, il

valait mieux donner toute liberté aux chevaux qui à tout coup, se dirigeaient vers la maison malgré la noirceur ou la tempête, car en général les chevaux possèdent un sens inné de l'orientation.

Durant la saison la saison estivale, les jeunes utilisaient le bug boat pour se rendre à l'école. D'où provient l'origine de ce nom de bug boat ? Quelle en est la signification ? Il aurait été intéressant d'en connaître la provenance, mais sans doute est-ce son apparence qui en est peut-être la cause. C'était une voiture à deux sièges, fabriquée par Amédée et son frère Paul. Ce vieil oncle Paul était reconnu pour la fabrication de roues de buggy ou de démocrate. Même s'il n'avait qu'une jambe, il avait de bons bras. Ce bug boat était fait de madriers placés sur des essieux surmontés de ressorts. Les jeunes écoliers mettaient le sac de foin ou des meulettes d'avoine, pour le cheval, à l'intérieur de l'encadrement de fer qui se trouvait fixé au plancher de la voiture là où le siège était accroché.

Venait le jour du Seigneur. Cette fois, c'était la démocrate que l'on voyait arriver devant la porte de la maison afin d'accueillir la famille en route vers l'église pour la messe dominicale. La première démocrate, qualifiée de "petite" avait deux sièges, mais elle était ouverte complètement à tous les vents et à la pluie. C'est Albert qui nous a dit que la démocrate était utilisée surtout pour aller à l'église. La boîte de cette petite voiture avait été construite par l'oncle Paul. Je me souviens encore de la place que chacun occupait dans la voiture. Charles et moi étions adossés au pare-boue. Le père et la mère occupaient le siège avant alors que les trois filles prenaient place sur le siège arrière.

La petite démocrate servait aussi lorsque nous allions visiter les Masson, les Donais ou les Brière. Plus tard mon père a acheté une grosse démocrate avec toiture. Il l'avait fait venir des États-Unis entre les années 1918 et 1920. Cette nouvelle voiture fermée nous protégeait contre les intempéries ou du vent glacial de l'automne.

Savez-vous ce que grand-père a acheté en même temps que la fameuse grosse démocrate américaine? Une belle "attelle toute neuve chez Eaton. Ne reconnaissons-nous pas dans cette démarche la fierté de grand-père? Avec une voiture neuve, il était tout naturel que les chevaux soient eux aussi vêtus de neuf.

L'hiver venu, on utilisait le petit traîneau, moyen universel de transport de l'époque. Un jour quelqu'un a demandé à Albert « combien de temps faut-il pour se rendre au village avec les chevaux? » Et lui de répondre environ une heure et demie avec les chevaux de chemin, en été. Avec les chevaux de travail et un wagon, ça prenait un bon deux heures. Alors qu'en hiver on pouvait compter jusqu'à trois heures." C'est ainsi que pendant presque un demi-siècle, nos ancêtres ont dû œuvrer et persévérer pour survivre et améliorer leur sort dans les prairies de l'Ouest canadien.

À suivre dans le prochain bulletin...



Retour sur le rassemblement de 2016 et le 20^e anniversaire de l'association *par Francine Vachon*

Journée mémorable que le 10 septembre dernier au lieu historique de la Grande Ferme de Saint-Joachim. Le soleil était de la partie. Le 20^e anniversaire de fondation de notre association a été célébré dans la joie par les membres et amis qui, de toute évidence, avaient vraiment hâte de se retrouver. Après tout, un 20^e ne se célèbre qu'une fois.

Comme d'habitude, nous avons commencé la journée par l'assemblée générale. Maurice, responsable de l'accueil, a remis à chaque membre présent un cadeau, une clé USB contenant des documents très intéressants de notre association. Puis ce fut l'adoption du procès-verbal de l'assemblée générale de 2015 et la lecture des différents rapports. Vous n'êtes pas sans savoir que ce genre de fête est souvent agrémenté de petits tours de passe-passe. Pendant que j'étais à l'arrière en train de m'occuper de notre table, Maurice faisait son rapport de registraire. Je l'ai alors entendu dire qu'il y avait dans notre association deux membres à vie. Je n'en connaissais qu'un, Daniel notre fondateur. Je me suis demandée si je n'en avais pas «échappé une». C'est alors que notre présidente Pierrette s'est empressée de venir dans ma direction avant que je ne me rende compte de quoi que ce soit. On me faisait l'honneur de me remettre une carte de membre à vie. Ouf! Et ce n'était que le début de la journée.

Madame Anne-Marie Guilbault, la «Chef cuisinier», une vraie, en vêtement de sa profession, ne s'est pas contentée de sa responsabilité à la cuisine et de son personnel, elle nous a très chaleureusement accueillis, nous expliquant son rôle, sa profession, le menu et l'importance d'utiliser les produits locaux. Elle nous a accompagnés tout au long de la journée, avec discrétion et efficacité, afin de répondre à nos désirs. Et le succulent repas traditionnel qu'elle nous a servi nous a réchauffé le cœur. Une santé a ouvert les agapes. Pour terminer le repas, Pierrette, qui avait fait les démarches pour se procurer le beau coffre que toutes et tous ont vu en personne ou en photo, a fini par tirer son propre billet. Fait cocasse suivi de rires bien sentis. Elle souhaitait tant que quelqu'un le rapporte à la maison. Il faut le faire!

Monsieur Pierre Gaudin, directeur du centre et historien, nous a tenu en haleine en nous racontant l'histoire des lieux, les surprises qu'impliquent la restauration et la mise aux normes d'un lieu historique classé. Il faut dire que Pierre possède un rare talent de conteur. Pour cette partie de la journée, le soleil nous attendait dehors. Ça nous permettait de repérer les différents sites.

Retour à l'intérieur pour une autre surprise. La présidente a appelé chaque membre par son nom afin de lui décerner la superbe médaille du 20^e anniversaire. Au nom du centre d'interprétation La Grande Ferme, notre amie Anne-Marie en a reçu une, promettant de la mettre bien en vue. Anne-Marie débordait de bonheur. Et nous aussi.

Quel beau 20^e anniversaire!

Quelques photos du rassemblement et de la remise de médaille marquant le vingtième anniversaire de l'association !



Maurice, registrare, s'est installé à l'extérieur pour accueillir les membres



De gauche à droite, Monique Vachon, son mari Claude Prince et Maurice Vachon



De gauche à droite, Roger Pomerleau, son épouse Andrée Gagnon et Réjean Charest



De gauche à droite Marie-Marthe Pomerleau, Réjean Charest, Andrée Gagnon et Roger Pomerleau



Lors de l'assemblée générale, Daniel, secrétaire, Pierrette, présidente, Léandre et Maurice



Les membres lors de l'assemblée générale



Pierre Gaudin, le directeur de la Grande Ferme et l'animateur de la visite



Nous avons été invités à prendre place dans la salle à dîner, par la chef cuisinier Madame Anne-Marie Guilbault



Nous sommes en attente du premier service, la soupe aux carottes. En fait tous les ingrédients du repas provenaient du terroir



En compagnie de Léandre, Maxine Blais et sa sœur Lorraine venues du Connecticut



Georgette Auclair, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Réjean Charest, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Danielle Dion, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Andrée Gagnon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Jacqueline Lacaille, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Louise Maillette, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Charles Pomerleau, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Daniel Pomerleau, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Marie-Marthe Pomerleau, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Roger Pomerleau, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Carol Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Carole Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Francine Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette



Gaëtan Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Léandre Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Micheline Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Monique Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Réjeanne Vachon, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Pierrette et Francine



Pierrette Vachon-L'Heureux, récipiendaire de la médaille du 20^e anniversaire avec Francine



Anne-Marie Guilbault, notre hôtesse qui reçoit la médaille du 20^e anniversaire pour La Grande Ferme



Quelques nouvelles de votre registraire *par Maurice Vachon*

Bienvenue à nos nouveaux membres (depuis juin 2016)

Mme Micheline Vachon, L'Assomption (Québec)
M. Pierre Duval, l'Assomption (Québec)
Mme Georgette Auclair, Saint-Pierre-de-Broughton (Québec)
Mme Lyncia Vachon, Saint-Frédéric (Québec)
M. Carol Vachon, Québec (Québec)
Mme Lorraine (Blais) Thompson, Coldchester (Connecticut) USA
Mme Maxime (Blais) Lopes, South Windsor (Connecticut) USA
Mme Hélène Vachon, Thetford Mines (Québec)

Statistiques

113 membres en règle : (90 membres et 23 conjoints)
6 membres cotisations échues (1^{er} avis envoyé) : (5 membres et 1 conjoint)
7 membres cotisations échues (2^e avis envoyé) : (5 membres et 2 conjoints)

Page Facebook

Les membres et les non membres sont très actifs sur la Page Facebook. Nous avons **208** mentions

« J'aime ». Continuons à diffuser notre Page Facebook auprès de tous les membres de notre famille et des personnes de notre entourage.

Lien : www.facebook.com/VachonPomerleauOrg

Site Internet <http://vachon-pomerleau.org>

Le nouveau site Internet de l'Association est en fonction depuis le 19 octobre 2013. Voici quelques statistiques des visites sur le site pour la période du 19 octobre 2013 au 17 octobre 2016.

| | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | Total |
|---------------------|-------|-------|--------|-------|--------|
| Visites sur le site | 324 | 1 364 | 5 889 | 1 347 | 8 924 |
| Nouveaux visiteurs | 206 | 1 106 | 5 439 | 1 162 | 7 913 |
| Pages vues | 1 894 | 5 790 | 10 070 | 4 477 | 17 020 |

Remarquez le nombre de visiteurs uniques qui ont consulté le site Internet depuis sa création en 2013.

Recrutement

Des idées pour recruter de nouveaux membres? Faites-moi parvenir vos suggestions.

En voici une : **vous pouvez abonner, pour un an, un membre de votre famille.**

Mot de passe

Il y aura changement du mot de passe pour « Accès privé aux membres » à chaque publication du bulletin « Le Copechagnière ». Le nouveau mot de passe à compter du 1^{er} novembre 2016 sera : **novembre2016**

Vous trouverez le bouton « Accès privé aux membres » au bas de chaque page du site Internet de l'association.

Carte de membre

Depuis juin 2016, les cartes de membre seront permanentes. Elle est valide tant que vous serez membre. Déjà plusieurs d'entre vous, avez reçu cette nouvelle carte. Pour les autres, vous la recevrez lors de l'envoi de l'avis de renouvellement de votre cotisation. Cela nous aidera à réduire les coûts.

Souvenir du 20^e ADPV : clé USB

Une clé USB souvenir fut remise à tous les membres présents lors du rassemblement qui s'est tenu le 10 septembre dernier à Saint-Joachim. Est-ce que vous avez pris le temps de prendre connaissance du contenu? Voici un rappel du contenu et comment y avoir accès.

Procédurier pour les clés USB

- Insérez la clé dans le lecteur USB de l'ordinateur.
- Ouvrir le dossier VACHON. Il y a les dossiers suivants.
 - Base de données ADPV.zip
 - Bulletins Le Copechagnière .zip
 - Site Web ADPV
 - Site Web ADPV.zip
- Vous sélectionnez tous les dossiers et vous les copiez sur votre disque dur.
- Pour accéder au dossier « .ZIP », double-cliquez sur le dossier pour le décompresser. Ça peut prendre quelques minutes.



Base de données

Contient 21 014 fiches des individus du dictionnaire généalogique de l'association, consultables et indexés.

- Ouvrir le dossier « Base de données ADPV » décompressé. Ouvrir le dossier « **wc01** », ouvrir le fichier « **wc01_003.htm** »
- Vous êtes sur la première fiche de la base de données. Vous pouvez rechercher par INDEX ou par NOM, que vous trouvez au bas de la fiche.

Bulletin Le Copechagnière

Contient les bulletins de l'association de 1996 à 2015

- 54 bulletins
- 4 autres documents
- Ouvrir le dossier « **Bulletins Le Copechagnière** » décompressé. Sélectionnez l'année et l'édition que vous désirez lire. Ces documents sont en format PDF.

Site INTERNET ADPV

Contient l'intégralité (sauf les photos) du site Internet de l'association consultable sans connexion Internet.

- Ouvrez le dossier « **Site Web ADPV** » décompressé.
- Ouvrez le dossier « **vachon-pomerleau.org** ».
- Ouvrez le fichier « **index.html** ».

Ceux et celles qui désirent une clé USB ou la médaille souvenir du 20^e anniversaire de l'association, n'ont qu'à s'adresser à notre généalogiste Léandre Vachon, « lelvac@sympatico.ca ».

Espace publicitaire et commandites



POUR UNE BONNE AFFAIRE, VOYEZ
DION CHEVROLET BUICK GMC INC.
www.dionchevrolet.com

Richard Dion
Président

2200, rue Sherbrooke
MAGOG, Québec J1X 4Z6
Bur.: (819) 843-6571
Rés.: (819) 847-0303
Fax: (819) 843-6528

LOCATION
AVIS

Magog: (819) 868-2847
richard.dion@dionchevrolet.com



Vivre à Ascot Corner, c'est évoluer et vouloir y demeurer!

Nous vous rappelons que pour ceux et celles qui désirent offrir de la publicité et de la visibilité à leur entreprise, vous devez contacter M. Daniel Pomerleau, administrateur de l'Association par courriel à lmdp@videotron.ca ou par téléphone au 819 569-0397.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| Mot de la présidente Pierrette Vachon-L'Heureux | 2 |
| Au fil des jours dans les prairies 1900 - 1936, par Sœur Thérèse Vachon (suite)..... | 3 |
| Retour sur le rassemblement de 2016 et le 20 ^e anniversaire, par Francine Vachon | 13 |
| Quelques nouvelles de votre registraire, par Maurice Vachon | 19 |
| Espace publicitaire et commandites..... | 21 |
| Conseil d'administration | 23 |
| Sollicitation d'articles et offre d'emploi..... | 23 |

Annnonce du salon des associations de familles en février 2017

Événement à noter dans votre agenda de février 2017 : Salon des associations de familles aux Galeries Chagnon de Lévis, les 25, 26 et 27 février 2017. Comme par les années précédentes, l'association tiendra un stand. Vous êtes les bienvenues. Venez nous rencontrer pour discuter de généalogie ou simplement pour passer quelques heures avec notre charmante présidente. Pour plus d'information, visitez notre site web et notre page Facebook en 2017.

Annnonce du rassemblement 2017 de l'association

À la suite de la réunion des membres du conseil d'administration du 5 novembre 2016, il a été décidé que le rassemblement de 2017, aurait lieu à **Thetford Mines** au début de septembre.

Conseil d'administration

| | | | |
|---|--|---|--|
|  | <p>Pierrette Vachon-L'Heureux Présidente 1115, ave Marguerite-Bourgeoys Québec (Québec) G1S 3Y1 418 687-0589 vachonlheureux@webnet.qc.ca</p> |  | <p>Francine Vachon Vice-présidente 385, rue Lockwell, app 420 Québec (Québec) G1R 5J6 418 522-8817 valpaga@sympatico.ca</p> |
|  | <p>Éric Pomerleau Trésorier 1201, des Marguerites St-Pierre-Île-d'Orléans, (Québec) G0A 4E0 418 995-0551 epomerleau@hotmail.com</p> |  | <p>Maurice Vachon Registraire 14, rue du Trèfle Baie-Saint-Paul, (Québec) G3Z 0H2 418 760-8414 mauricevachon@derytele.com</p> |
|  | <p>Marie-Marthe Pomerleau Administratrice 1230, rue des Oeillets Sherbrooke (Québec) J1E 1M7 819 565-0655 rcharest2@videotron.ca</p> |  | <p>Daniel Pomerleau Administrateur 495, rue Bégin Sherbrooke Québec) J1G 4J7 819 569-0397 LMDP@videotron.ca</p> |
|  | <p>Léandre Vachon Archiviste-généalogiste 1428, rue Bernier St-Jean-sur-Richelieu (Québec) J2W 1G 3450 349-6141 lenvac@sympatico.ca</p> | <p>Nous sommes fiers de notre blason</p>  |  |
| <p>Gagnante du coffret patrimonial Pierrette Vachon-L'Heureux</p> | | | |

Sollicitation d'articles et offre d'emploi

Nous sollicitons vos articles pour les publier dans le bulletin. Les textes peuvent être corrigés et modifiés. Si donne lieu à des changements majeurs, les auteurs seront consultés. Chaque auteur assume l'entière responsabilité de ses écrits qui ne peuvent être reproduits sans son autorisation.

Le prochain bulletin sera publié en mars 2017. Prière de soumettre vos articles en format Word ou RTF. Les photos et les illustrations accompagnant le texte doivent être en format JPG. Vos documents doivent être transmis par courriel lenvac@sympatico.ca à Léandre Vachon pour le 30 février 2017.

Le conseil d'administration est à la recherche de deux membres pour les deux postes vacants du conseil. En plus de l'assemblée générale annuelle, les membres du conseil se réunissent en octobre et en avril, à Trois-Rivières. Les rencontres ont généralement lieu soit le samedi ou le dimanche. Prière de contacter un des membres du conseil à cet effet.

Est-ce qu'il y a un preneur parmi vous?

À la Grande Ferme de Saint-Joachim, le 10 septembre 2016



Les Vachon et les Pomerleau au rassemblement commémorant
le vingtième anniversaire de l'association.

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2016

Postes Canada

Numéro de la convention 40069967 de la Poste-publication

Retourner les blocs adresses à l'adresse suivante :

Association des Descendants de Paul Vachon

14, rue du Trèfle Baie Saint-Paul, (Québec) G3Z 0H2

IMPRIMÉ – PRINTED PAPER SURFACE