



Votre page d'histoire

LA GLACE

Pour cette saison hivernale, nous avons pensé vous rappeler le découpage de la glace, tel qu'expliqué dans le Tome 3 de l'Histoire de Coteau-du-Lac, Les Travaux et les jours (pages 84 et 85).

Les Canadiens ont appris tôt à tirer parti du froid de l'hiver pour assurer la conservation des aliments. On faisait les grandes boucheries en décembre justement à cause de cela. C'est donc en hiver qu'on mangeait le plus et le mieux dans notre pays, heureusement. Durant l'été, on vivait davantage du potager et des volailles. Tuer un cochon, un veau ou un boeuf à la saison chaude pouvait entraîner des problèmes de conservation si on n'en consommait pas la viande à l'intérieur d'un délai de deux ou trois jours; on en partageait alors des morceaux avec des parents ou des voisins qui rendaient la pareille lorsqu'ils faisaient boucherie à leur tour. Plusieurs disposaient d'un puits-citerne où on tenait au frais plusieurs denrées périssables, surtout les produits laitiers.

Ces manières de faire convenaient bien à une population essentiellement rurale et agricole. Mais à mesure que les villes se développèrent, la conservation des aliments devint davantage problématique. L'usage de la glace fit alors lentement son apparition. Vers 1840, à Montréal, plusieurs citoyens possédaient une glacière extérieure attenante à leur maison. C'était un édifice rudimentaire aux murs aveugles dans lequel on entreposait des gros blocs de glace. Du bran de scie répandu en abondance, surtout le long des parois de cette bâtisse, servait d'isolant durant la saison chaude. C'est en 1859 que les premiers marchands de glace montréalais offrirent le service de livraison à leurs clients.



En 1948, la taille de la glace sur le canal de Soulanges près de la rue Principale

Il en coûtait alors moins de deux pences par jour, soit environ six dollars par an, pour recevoir à domicile, de mai à octobre, un morceau de 11, 22 ou 33 livres (cinq, dix, ou quinze kilogrammes) de glace.

En 1850, on parlait encore du «luxé de la glace». Mais ce luxe nouveau s'imposa rapidement grâce à la technologie américaine. On venait d'inventer une glacière domestique, gros meuble aux parois épaisses dont on consacrait une partie pour loger un bloc de glace et une autre pour y maintenir réfrigérés des aliments.

Dans nos campagnes, on se mit à adopter cette mode de la ville. Les gens du Ruisseau et de Pont-Château taillaient leurs blocs de glace sur la rivière Rouge toute proche. Les riverains de la rivière Delisle faisaient de même. Le canal de Soulanges, lui, offrait de plus grands avantages quant à son accessibilité et à la pureté de son eau, et par conséquent de sa glace. Dès que la glace «portait», des gens s'affairaient à la tâche d'enlever régulièrement la neige qui encombrait sa surface afin de permettre au froid de produire une plus profonde glaciation de l'eau. À la mi-janvier, ceux qui avaient une glacière extérieure en faisaient le ménage et les réparations et se procuraient de la sciure de bois auprès des moulins à scie de la région. C'est vers le milieu de février qu'on entreprenait le travail de la glace : découpage, transport et entreposage. Pour ce faire, on avait des outils spéciaux : une scie genre «godendard» munie d'une emprise horizontale



Une glacière extérieure typique pour la conservation de la glace dans de la sciure de bois

à une seule extrémité, des pinces à glace, des longues et des courtes, des «piques», des glissoires en bois solidement construites, des câbles munis de crochets et des «bobsleighs» résistants. Les blocs retirés du cours d'eau mesuraient entre 24 et 30 pouces (61 cm et 76 cm) de largeur, entre 36 et 48 pouces (91.5 et 122 cm) de longueur, entre 24 et 30 pouces (61 cm et 76 cm)

d'épaisseur, et pesaient entre 300 et 400 livres (136 kg et 181,5 kg) chacun. Leur manipulation faisait appel à l'ingéniosité de nos pères qui s'inventaient toutes sortes de trucs pour alléger leurs efforts et ceux des chevaux.

Le « temps de la glace » pouvait durer un mois. Chacun y travaillait dans la proportion de ses besoins, c'est-à-dire selon que, durant l'année à venir, il serait distributeur ou simple consommateur de glace. Pendant de nombreuses années, à Coteau-Station, les Chemins de fer nationaux (CNR) disposaient d'une immense glacière

où s'approvisionnaient en glace les trains de passagers mais surtout les wagons réfrigérés qui transportaient des marchandises périssables en partance de Montréal vers Ottawa ou Toronto. La compagnie prélevait sa glace sur le lac Saint-François face à Coteau-Landing. Une cinquantaine de nos concitoyens y trouvaient alors un emploi d'hiver rémunérateur.

P.S. Pour en connaître davantage, n'hésitez pas à vous procurer le Tome 3 de l'Histoire de Coteau-du-Lac, au coût de 25 \$.

RENDEZ-VOUS CULTUREL 2016 UN SUCCÈS

A l'instar des dernières années, la Société d'histoire de Coteau-du-Lac (SHCDL) a tenu son exposition lors du Rendez-vous culturel du 11 septembre dernier, au pavillon Wilson.

Toute la journée, les visiteurs ont pu voir l'exposition exceptionnelle de monsieur Pierre Baker. Ce dernier est un collectionneur d'objets anciens et il a partagé avec nous une partie de sa collection touchant les activités quotidiennes, en plus de nous présenter des robes d'époque et des chapeaux pour dames et pour messieurs.



MEILLEURS VŒUX

Nous en profitons pour souhaiter à toute la population de Coteau-du-Lac et plus spécialement à nos membres, nos meilleurs vœux de santé, de bonheur et de sérénité pour cette Nouvelle Année. Passez un beau temps de Fêtes entourés de ceux et celles que vous chérissez.

