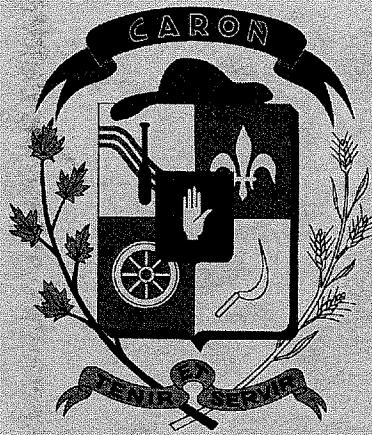


ISSN0842-3377



Association
Les familles Caron d'Amérique

C.P. 6700, Succ. Sillery, Sainte-Foy (QC) Canada G1T 2W2

TENIR ET SERVIR

Bulletin N° 70

JUIN 2005

*Nous vous souhaitons
un merveilleux été !*



Sommaire

Mot du président - Word from the ...	3
Postes au sein du conseil d'administration	4
A post on the administration council	4
La rue Caron à Loretteville	5
A street named Caron in Loretteville	5
Personnalité Caron de l'année	6
Caron personality of the year	6
We salute	6
Étienne Caron	7
Nous saluons	7
Etienne Caron (texte en anglais)	8
Ma carrière comme femme	9
My career as a woman	10
Invitation à tous les Caron	11
Images de la partie de sucre	12
An invitation to all the Caron's caron.net	14
caron.net (texte en anglais)	15
Un « Caron » qui nous fait honneur	16
A « Caron », we can be proud of	17
Chronique de généalogie	18
Chronicle on genealogy	19
Désiré Caron (1876-1933)	21
Désiré Caron (texte en anglais)	22
En fouillant les archives	23
Searching through the archives	24
Recrutement - Recruiting	27
Confiés(es) à notre mémoire	30

Conseil d'administration 2004 - 2005

Président : Henri Caron	(819) 378-3601
Vice-présidente: Hélène Caron	(418) 827-4806
Secrétaire: Marielle Caron	(418) 598-3655
Trésorière: Lucie Caron	(418) 598-7738

Administrateurs et administratrice :

Jean-Claude Caron	(418) 688-0376
Jacques Caron	(418) 248-9211
Réginald Caron	(418) 724-2761
Fabien Caron	(418) 687-9274
Élizabeth Caron	(418) 651-0412

Site internet des familles Caron d'Amérique:
www.genealogie.org/famille/caron/caron.htm

Vous déménagez ?

Les membres de notre association qui prévoient déménager ou qui ont déménagé dernièrement, n'oubliez pas de nous communiquer votre nouvelle adresse. Veuillez aussi indiquer votre numéro de membre. Des bulletins nous sont retournés à chaque envoi pour la raison suivante: **Parti sans laisser d'adresse.**

Marielle, votre secrétaire

Connaissez-vous leur nouvelle adresse ?

AUTREFOIS :

Adrien Caron, 20, Iberville Riv.-du-Loup, QC

Diane Caron, 3440, Sarnia, Ste-Foy, QC

Gisèle Caron, 8383, Ardenais, Ville d'Anjou, QC

Hélène Caron,

9797, Heritage Dr, Flagstaff, Arizona

Jacqueline Pellerin, Shawinigan, QC

Jacques Caron, 3522, de Lyon, Longueuil, QC

Yves-Paul Caron,

3, Père St-Arnaud, Baie Comeau, QC

Yvonne Grégoire-Caron,

320, rue Bouffard, # 204, QC

Gisèle Thériault, St-Léonard, N.-B.

À LIRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO :

*Une retraitée active
Chronique de généalogie
Le programme final du rassemblement 2005*

DATE DE TOMBÉE : 1^{ER} AOÛT

Faites-nous parvenir votre article
aussitôt que vous le pouvez.

MOT DU PRÉSIDENT

C'est le printemps !

J'aime toutes les saisons, mais je dois vous avouer que j'ai un faible pour le printemps. Cette saison nous ramène la chaleur et son cortège de nouvelles vies. Le 9 avril, un certain nombre de membres de la grande famille Caron ont accueilli le printemps à l'Île d'Orléans, face à la terre de notre ancêtre Robert, tout en se sucrant le bec. Lorsqu'on parle de printemps, on parle de semence, de plantation, tout ce qui prépare la vie. Nous sommes au printemps de notre année. Elle s'annonce belle.

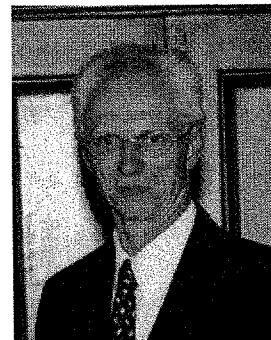
Du 29 avril au 1^{er} mai, la ville de Shawinigan est l'hôte du congrès annuel de la Fédération des familles-souches. J'y serai avec Fabien, un autre membre du C.A. Le thème est **Les histoires de famille, petites histoires et grande histoire**. Vendredi soir, le 29, l'historien, Jacques Lacoursière ouvrira le congrès par la conférence d'ouverture, **Notre grande parenté politique** et l'honorable Lise Thibault, lieutenant-gouverneur, remettra le prix du bénévolat. Suivront deux jours d'informations et d'échanges de nature à nous aider dans notre rôle d'animation des familles-souches.

Du 3 au 7 août, le Vieux-Québec se mettra aux couleurs de la Nouvelle-France. Pour une septième année, les Caron seront de la fête. Vous êtes invités à vous plonger dans cette atmosphère de fête et à venir causer avec nos bénévoles qui, cette année encore, animeront le kiosque des Caron.

Présentement, à Rimouski, on s'affaire à préparer le rassemblement annuel. Robert et ses bénévoles sont à nous organiser une rencontre digne de la tradition d'hospitalité de la région du Bas-Saint-Laurent. C'est sous le thème de la continuité et de la place à la relève qu'ils s'apprêtent à nous y accueillir les 1^{er} et 2 octobre. C'est un rendez-vous de fraternité que vous devez dès maintenant mettre à votre agenda.

Voilà ce que vous annonce le printemps.

Henri Caron



WORD FROM THE PRESIDENT

Spring is here !

I enjoy all the seasons, but I have to admit that spring is my favourite. Spring brings us the warmer temperatures and its multitude of new lives. On the ninth of April a group of members of our great family welcomed spring at l'Île d'Orléans located in front of the parcel of land that was the home of our ancestor Robert. We were there to enjoy a good old sugar bush party. When we talk about spring, we also talk about seeding and planting, those actions that prepares life. We are in the spring of our year and it looks promising.

From the 29th of April to the 1st of May, the city of Shawinigan is hosting the annual congress of the Québec Federation of family origins. I will be there with Fabien, an other member of the committee. The theme is: **Les histoires de familles, petites histoires et grande histoire** (Family histories, short stories and long story). On Friday the 29th, the historian, Jacques Lacoursière will officially lunch the Congress with the opening speech, **Our grand political relations**. The Honourable Lise Thibault, Lt-Governor of the province will present the award for the benevolent. The next two days will be for information and exchanges designated to help us with our role of co-ordinators for the development of the family origins.

From the 3rd to the 7th of August, Québec city will wear the colours of New France. For the

(Suite page 4)

(Suite de la page 3)

7th consecutive year the Caron's will take part in the celebration. You are invited to join in us and come and chat with our volunteers who once more will manage the Caron demonstration booth.

Presently, in Rimouski, the wheels are in motion in preparation for the annual reunion. Robert and his team are organizing an event worthy of the traditional hospitality known to the Lower St-Lawrence region. It is under the topic of "continuity and change over" (to the younger generation) that Robert is preparing to greet us on the 1st and 2nd of October. It is an occasion that you must not miss, therefore you should include those dates in your agenda.

That is what spring is announcing, so lets have a good and successful year

Henri Caron

A POST ON THE ADMINISTRATION COUNCIL

The Administrative council is made up of nine members. Each person is elected for a period of two years. This year there are four administrators who are due to be replaced.

They are: Réginald Caron (Rimouski), Henri Caron (Trois-Rivières), Jacques Caron (Montmagny), Jean-Claude Caron (Québec) and Lucie Caron (St-Aubert). These people are entitled to stay for an other term if they wish.

All regular members of the Association are eligible to become an Administrator. An inscription form is available to all those interested in being a candidate, by communicating with: L'Association des familles Caron d'Amérique (C.P. 2700, Succ. Sillery, Ste-Foy, QC G1T 2W2 or the person responsible for the election committee:

Elisabeth Caron tel. (418) 651-0412.

In accordance with our regulations, article 4.2 and 4.4.1, all candidates must complete the inscription form, sign and have two regular members cosign as witnesses. The application must reach the Secretariat at the latest, the 15th of Au-

gust or 45 days prior the Annual General Assembly.

Those remaining on the board until 2006 are: Élizabeth Caron (Québec), Fabien Caron (Québec), Hélène Caron (Beaupré), Marielle Caron (St-Jean-Port-Joli).

Élizabeth Caron

responsible for the election committee

POSTES AU SEIN DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil d'administration est formé de neuf administrateurs. Chaque administrateur est élu pour un mandat maximum de deux ans. Cette année, cinq postes sont ouverts aux candidatures. Les administrateurs sortants sont : Réginald Caron (Rimouski), Henri Caron (Trois-Rivières), Jacques Caron (Montmagny), Jean-Claude Caron (Québec) et Lucie Caron (St-Aubert). Le mandat des administrateurs sortants est renouvelable.

Tout membre en règle est éligible comme administrateur. Une formule de mise en candidature est disponible en s'adressant à l'Association des Familles Caron d'Amérique (C.P. 2700, Succ. Sillery, Ste-Foy, QC G1T 2W2) ou à la responsable du comité de mise en candidature, Élizabeth Caron tél. (418) 651-0412.

Selon les articles 4.2 et 4.4.1 de nos règlements, les candidatures doivent être supportées par une fiche dûment remplie et signée par le candidat pour confirmer son consentement et contre-signée par deux membres en règle de l'Association, reçue au secrétariat de l'Association, au plus tard le 15 août 2005, soit 45 jours avant la tenue de l'assemblée générale.

Les administrateurs demeurant en fonction jusqu'en 2006 sont : Élizabeth Caron (Québec), Fabien Caron (Québec), Hélène Caron (Beaupré), Marielle Caron (St-Jean-Port-Joli).

Élizabeth Caron,

Responsable du comité de mise en candidature

LA RUE CARON À LORETTEVILLE



L'ABBÉ WILFRID CARON (1876-1942)

Le nom de cette rue, à Loretteville, a été attribué par la municipalité en l'honneur de l'abbé Wilfrid Caron curé à la Paroisse de St-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette, (Loretteville). Il y fut nommé curé le 31 octobre 1936 et intronisé le 15 novembre de la même année. Il naquit à l'Islet le 16 août 1876, fit ses études aux collèges de Lévis et de Ste-Anne-de-la-Pocatière et sa théologie au Grand Séminaire de Québec. Il fut ordonné prêtre à Québec par Son Excellence Monseigneur Labrecque, le 15 mai 1904. Il fut professeur au collège de Lévis, vicaire à Fortierville et à St-Pamphile, curé fondateur de St-Adalbert, (L'Islet), curé à St-Narcisse de Lotbinière, curé à l'Enfant-Jésus de Beauce, puis curé à St-Marc des Carrières, poste qu'il occupa jusqu'à sa nomination à la cure de St-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette, en 1936.

QUELQUES RÉALISATIONS

Il organisa l'heure d'adoration nocturne pour les hommes et les jeunes gens de la paroisse et fit chanter une grand'messe pour les enfants, le jeudi

de chaque semaine. En septembre 1937, avec l'autorisation des autorités diocésaines, il avait vu à la préparation d'un grand congrès eucharistique à St-Ambroise. Il fonda un cercle de fermières, fit faire des réparations à l'intérieur du presbytère dont la construction remontait à 1872.

Il décéda le 18 septembre 1942, à l'Hôtel-Dieu de Québec. Les funérailles eurent lieu le 22 septembre et l'inhumation au cimetière de St-Ambroise, au pied du Calvaire.

Marcel Caron, # 1579

A STREET NAMED CARON IN LORETTEVILLE

The name of that street in Loretteville was named after l'abbé Wilfrid Caron, Priest of the parish of St-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette (Loretteville). He became priest of the community on the 31st of October 1936 and enthroned on the 15th of November. Wilfrid was born in L'Islet on the 16th of August 1876. He studied at the colleges of Lévis, Ste-Anne-de-la-Pocatière and completed his theology at the "Grand Séminaire" in Québec city. He was ordained in Québec city by his Excellency Monseigneur Labrecque, on the 15th of May 1904. He was a Professor at the "College de Lévis", Vicar at St-Pamphile, founding Priest of the parish of St-Adalbert (L'Islet), Priest at St-Narcisse de Lotbinière, Priest at l'Enfant-Jésus de Beauce and Priest at St-Marc des Carrières, a post that he occupied until his nomination to St-Ambroise-de-la-Jeune-Lorette in 1936.

A FEW ACHIEVEMENTS

He organized the nightly hour of worship for the young and adult men of the parish. He began the Thursday celebration of a high mass for the children of the community. In September 1937, with an authorization from the diocese, he initiated and took charge of the preparation of a Eucharistic

(Suite page 6)

(Suite de la page 5)

Congress in St-Ambroise. He founded the "Cercle de fermières" (ladies art and craft group), had the presbytery renovated. A building that was built in 1872.

Father Wilfrid Caron died on the 18th of September at the "Hotel-Dieu de Québec". He was buried on the 22nd of September in the cemetery of St-Ambroise near the "Calvaire".

Marcel Caron # 1579

CARON PERSONALITY OF THE YEAR

Introduced in 2001, the distinction "Caron Personality of the year" is to honour a member of the Association whose activities and achievements in the field of professional, scientific, literature, humanitarian, artistic or social are remarkable and stand out throughout the family.

This distinction addresses all the Caron's of birth and who are members of the Association.

I invite you once again to let us know the name of such a person, and communicate all the specifics that should be required to merit this award. The suggestion should reach us before the 1st of August 2005. The committee will examine in detail the nomination and if chosen the name of the lucky person will be announced during the banquet at the reunion in October.

Henri Caron, President

PERSONNALITÉ CARON DE L' ANNÉE

Instaurée en 2001, la distinction «Personnalité Caron de l'année» a pour but d'honorer un membre de notre association dont l'activité professionnelle, scientifique, littéraire, humanitaire, artistique ou sociale rejaillit sur l'ensemble des familles Caron.

Cette distinction s'adresse à tous les Caron de naissance, membres de l'Association.

Je vous invite à nous communiquer le nom de celui ou celle qui, selon vous, mériterait cette distinction de l'Association. Vous devez expliquer brièvement les raisons qui motivent votre choix.

Les propositions doivent parvenir à l'Association au plus tard le 1^{er} août 2005. Un comité les examinera et l'identité de la personne choisie sera dévoilée lors du banquet de notre rassemblement annuel à Rimouski.

Henri Caron, président

WE SALUTE

... **Marie-Stella Caron**, Regional President of the Federation #5 of the "Cercles de fermières du Québec" (Ladies art and craft group) who was honoured by "Vision Femme" from Beauce-Sartigan for her involvement as a benevolent worker in the community.

... **Mrs. Eugénie Caron** from St-Hubert who celebrated her 101st birthday last October, her family counts 5 generations. Congratulations and best wishes from the Association.

... **Henri our president**, who as a member of the Organizing Committee for the 2005 congress of the Federation of the family origins, contributed to the congress that took place in Shawinigan on the 29th, 30th and 1st of May. Present at the reunion were 175 persons representing 80 family associations.

ÉTIENNE CARON

Le doute n'est pas permis : Étienne Caron est l'un des « pères » du Parc du Mont-Comi. Pour plusieurs, il a été le premier politique à s'intéresser très sérieusement à la majestueuse montagne qu'il voyait très bien de chez lui dans le rang des Sept-Lacs là où il est né et où il y demeura jusqu'à l'âge respectable de 78 ans. Depuis maintenant 11 ans, il réside à Mont-Joli dans un loyer adjacent au commerce Fleuriste Desjardins, propriété de son gendre Martin Desjardins.

Homme simple et humble, il craint comme la peste de se parer des plumes du paon dans le dossier du Mont-Comi. « Êtes-vous le père du Mont-Comi? » Réponse : « C'est mon idée mais d'autres ont tant fait pour le développement du parc ». Il croit toujours en l'avenir du parc grâce « aux Roussel » dont il dit beaucoup de bien.

Maire de Saint-Donat durant 29 ans - il a connu les trottoirs de... bois - il fut battu à plate couture, en 1981, victime; prétend-il, du fait qu'il se soit prononcé en faveur du « NON » lors du référendum de 1980. « L'un des moments les plus difficiles de ma carrière ». Pour autant, il ne garde aucune rancune contre qui que ce soit. Il en veut pour preuve que la population de Saint-Donat l'aime bien, il fut désigné président d'honneur des fêtes du 125e de la municipalité.

À l'époque de son premier mandat, le maire était un personnage aussi influent que le curé. Il dit même être intervenu dans des chicanes de ménage, ce qui lui a valu à quelques reprises des menaces de mort.

S'il admet qu'il est plus agréable de vivre aujourd'hui, il se remémore avec plaisir le « bon vieux temps ». Cultivateur, le mot clé dans ce temps-là était « travail ». Travail du matin au soir (très tard), six jours sur sept. Le jour de congé, les jeunes bambocheurs descendaient à Luceville pour danser « même si la danse était considérée comme un péché mortel » (rires et rires).

Marié à une institutrice de Sainte-Angèle, le couple a adopté trois enfants dont un est décédé accidentellement il y a quelques années. Un événement qui a fait très mal, surtout à son épouse qui ne s'en est jamais remise. De sa femme, Étienne

Caron dit : « c'était une très bonne personne, je n'ai jamais pu la remplacer. De toute façon, je n'en ai jamais trouvé une pareille ». Depuis 1982, il passe l'hiver en Floride, et le reste de l'année, il cherche des solutions aux problèmes du monde au restaurant McDonald où il se rend tous les après-midi déviser avec de vieux copains.

Avide d'apprendre, il lit tout ce qui lui tombe sous la main mais particulièrement des livres. Au cours de l'été, il a lu Farah Pahlavi (l'épouse de l'ex-Shah d'Iran), « Le voile déchiré » de Carmen Bin Laden, la demi-sœur du roi des terroristes, Diana, la princesse des pauvres, et le Duc de Windsor, celui qui a renoncé au trône pour sa belle madame Simpson.

Aujourd'hui, à 89 ans, l'homme est toujours vigoureux, aime la répartie, conserve une mémoire phénoménale, et évite, autant que faire se peut, la politique « source de troubles inutiles ».

Texte fourni par la nièce d'Étienne Caron, Mme Gisèle Caron de Rimouski. Écrit de la main de M. Roger Boudreau, il a été publié dans le journal L'Avantage de Rimouski, en septembre 2004.

NOUS SALUONS

... **Marie-Stella Caron**, présidente régionale de la Fédération # 5 des Cercles de fermières du Québec qui a été honorée par le mouvement « Visions-Femmes » de Beauce-Sartigan pour son implication comme bénévole dans sa communauté.

... **Madame Eugénie Caron** de Saint-Hubert qui a fêté son 101^e anniversaire en octobre dernier; sa famille compte 5 générations. Félicitations et les meilleurs vœux de l'Association.

... **Henri**, notre président qui, en tant que membre du comité organisateur du congrès 2005 de la FFSQ, a contribué au grand succès de ce congrès qui s'est déroulé à Shawinigan les 29, 30 avril et 1^{er} mai derniers. Le congrès a réuni 175 congressistes et invités représentant 80 associations de familles.

ÉTIENNE CARON

Expressing doubt is not permitted: Étienne Caron is one of the fathers of the "Parc du Mont-Comi". For many citizens he was the first politician to seriously show an interest for the majestic mountain that he could admire from his home in lane of the "Sept-Lacs" (seven lakes), where he was born and lived until he reached the age of 78. For the past 11 years he has resided in Mont-Joli, in an apartment adjacent to the flower shop "Fleuriste Desjardins" owned by his nephew, Martin Desjardins.

Being a modest and simple man he fears getting the credit for the project of Mont-Comi. "Are you the father of Mont-Comi ?" Answer "It was my idea but other have done much more toward the development of the park." He believes in the future of the park because the Roussel's are involved with the project.

Mayor of St-Donat for 29 years - he has seen wooden sidewalks. He was badly defeated in 1980, because, he thinks, he was on the side of the (NO) during the referendum of 1980. He affirms that it was one of the worst period of his career. But he did not keep a grudge and the population still appreciates his wisdom, they made him the Honorary President of the 125th anniversary celebration.

During his first term of office, in those days, the mayor was a personality with as much influence as the priest. He says that he was even involved in solving some family disputes. So much so that on a few occasions, his life was threatened.

Even if he admits that today's lifestyle is enjoyable, he likes to remember the pleasure of the good old days. Farming, the key word was work, hard work, from morning till night, six days a week. On their free day the younger ones would descend on Luceville to find a place to meet and dance (even if at that time dancing was considered to be a mortal sin).

Married to a school teacher from Ste-Angèle, the couple have adopted three children. One of them was accidentally killed a few years ago. An event that really hurt, specially his wife who never recovered from that. Speaking about

his wife Étienne states that she was a good person, "I could never replace her, of course I could not find someone like that". Since 1982, he spends the winters in Florida and when at home he and his friends try to settle the world's problems when they meet daily at the local McDonald's restaurant.

Always eager to keep on learning he reads any material that he can lay his hands on, particularly books. Last summer he read "Farah Pahlevi" the former wife of the Shah of Iran. "Le voile Caché" by Carmen Bin Laden, the half sister of the famous terrorist, "Diana" the Princess of the poor and "The Duke of Windsor" the one who refused the throne so that he could marry Mrs Simpson.

Today, at 89, he is still vigorous, has a quick wit and conserves a phenomenal memory. However he keeps away from politic (a source of useless trouble) so he says.

Text from the niece of Étienne Caron, Mrs Gisèle Caron from Rimouski, written by Mr Roger Boudreau, and published in September 2004 in the Rimouski paper "L'Avantage."

ARE YOU PLANNING A MOVE ?

The members of our Association
who are planning to move
or have done so recently,
please, send us your new mailing address.
Also include your membership number.
Some bulletins are being returned
because some have failed to do
a change of address.

Marielle, your Secretary

MA CARRIÈRE COMME FEMME

Témoignage présenté le 6 octobre 2004 dans le cadre d'une réunion organisée par le Comité à la condition féminine du diocèse de La Pocatière.

Parler de ma carrière comme femme, c'est évoquer trente-cinq années consacrées, pour une large part, à l'enseignement :

- en adaptation scolaire de 1946 à 1950;
- au primaire en 1962-1963;
- dans les écoles normales de 1963 à 1969;
- à l'Université du Québec à Montréal (UQAM) de 1969 à 1993.

C'est aussi faire mémoire d'études poursuivies en 1963-64 pour compléter un baccalauréat ès arts et un baccalauréat en sciences religieuses, de 1964 à 1966, une maîtrise en sciences religieuses de 1966 à 1968, un Ph D en sciences religieuses.

C'est également rendre compte de ma participation à des comités consultatifs d'études et de recommandations :

- Comité catholique du Conseil supérieur de l'éducation (1967-1974)
- Groupe théologique de la Commission d'étude sur les laïcs et l'Église (1971-1974);
- Comité de la formation et du perfectionnement des enseignants de la Commission d'étude sur les Universités (1977-1979).

C'est de même rappeler un engagement dans deux syndicats : le Syndicat des professeurs de l'État du Québec (1966-1969); le Syndicat des professeurs de l'Université du Québec (1970-1993), cela sans oublier la contribution active apportée à l'Association des professeurs de morale et de religion dont j'ai été la présidente de 1974 à 1977.

C'est enfin rendre compte de travaux de recherche menés de 1973 à 2003 sur des thèmes tels que :

- l'enseignement moral et religieux;
- les rapports hommes/femmes dans la société et dans l'Église;
- les femmes et leur participation au pouvoir dans l'Église;
- le renouvellement, dans une perspective de

transformation des rapports de sexe, de pratiques économiques et politiques discriminantes pour les femmes;

- les discours religieux sur les droits des femmes dans les Conférences mondiales de l'ONU.

Ces diverses recherches qui ont bénéficié de l'appui financier d'organismes scientifiques québécois et canadiens ont fait fréquemment appel à la collaboration de partenaires du milieu scolaire ou de groupes de femmes. Elles ont donné lieu, de plus, à plusieurs ouvrages et articles et à des communications lors de congrès scientifiques.

En jetant un regard sur ce parcours, il m'apparaît aujourd'hui que ces diverses contributions ont été largement marquées par l'expérience que j'ai vécue de 1950 à 1957 comme secrétaire et présidente de la Jeunesse Indépendante Catholique féminine (CICF), puis comme secrétaire générale de l'Action catholique de Montréal. Cette expérience a été pour moi déterminante car elle m'a permis de prendre une part active à des débats socio-politiques et à réclamer peu à peu le droit d'être considérée, en tant que femme, comme une interlocutrice légitime face à diverses institutions y compris l'Église hiérarchique. Elle m'a appris également à m'ouvrir progressivement à une vision renouvelée du rôle des femmes dans la société et dans l'Église.

C'est ce qui m'a amenée d'ailleurs, en 1965, avec d'autres femmes qui, comme moi, avaient milité dans des groupes d'Action catholique à remettre aux évêques canadiens participant au Conseil Vatican II un document les invitant à réclamer, pour les femmes, un statut de citoyennes à part entière dans l'Église. C'est ce qui m'a conduite également, avec des collègues de différentes disciplines de l'UQAM, à contribuer à la mise en place d'un groupe d'enseignement, de recherche et de services à la collectivité qui est devenu en 1991 l'Institut de recherche et d'études féministes dont j'ai été la première directrice.

C'est ce qui oriente aujourd'hui encore mes engagements comme bénévole au sein d'organismes ayant comme objectif le développement culturel et la mise en valeur du patrimoine.

Anita Caron

MY CAREER AS A WOMAN

This testimony was presented on the 6th of October 2004 during a reunion organized by the Committee for Women's right of the diocese of La Pocatière.

To speak of my career as a woman, is to recall 35 years dedicated to education:

- academic adaptation from 1946 to 1950;
- in primary education from 1962 and 1963;
- Teacher's college from 1963 to 1969;
- "Université du Québec" in Montréal from 1963 to 1993.

It is also recollecting the periods of studies in 1963-64 to complete a bachelor's degree in arts, 1964 to 1966 a Master's degree in Religious science and 1966 to 1968 a Ph D in Religious science.

Also to mention my participation to some Consultative Committees of studies and recommendations:

- Catholic Committee of the Superior council for education (1967 to 1974)
- Theological group of the commission to study the laymen and the Church (1971 to 1974)
- Committee for the formation and improvement of teachers of the Study Commission on Universities (1977 to 1979)

It is to remember my involvement in two worker's unions: the "Syndicat des Professeurs de l'État du Québec" (1966 to 1969); the Professor's union of the "Université du Québec" (1970 to 1993) plus the active contribution to the "Association des professeurs" for moral and religion where, I was the President from 1974 to 1977.

And the research projects from 1973 to 2003 carried under the themes:

- moral and religious education;
- the link between women and men in today's society and the Church;
- the participation of women within the Church;
- the renewal, in view of transformation linking sex, economic practices and discriminating politics towards women;

- the religious position on the rights of women during World conferences at the UN.

These various research groups who benefited financially from Canadian scientific organisms, often appealed to the collaboration and partnership from women and educational groups. They helped realise many achievements, articles and important communications during these scientific congresses.

In looking back on the past, it appears to me that these various contributions were largely influenced by the experience I acquired in 1950 to 1957 as the President and Secretary of the "Jeunesse Indépendante Catholique féminine" and as Secretary of "l'Action Catholique" of Montréal. This period of involvement was for me a determining factor because it gave me a chance to take part in social, political debates and slowly be considered as an active woman, a legitimate spokesperson facing certain institutions including the hierarchical Church. It helped me also to progressively open up to a new vision of the role of women within the Church.

In 1965, with a party of women, I campaigned in the groups of "Action Catholique" representatives to present to the Canadian Bishops participating to the Vatican Consul II, a document claiming a citizen's status for women in the church.

It directed me with some colleagues from different disciplines to forming a teacher's group, for research and service at collectivity which became in 1991, " l'Institut de recherche et d'études féministes " where I was the first Director.

It is what it orients me today towards my engagements at benevolent work for organisations whose objectives are the cultural development and the importance of saving our heritage.

Anita Caron # 1020

INVITATION À TOUS LES CARON

Rimouski sera l'hôte, les 1^{er} et 2 octobre 2005, du rassemblement des Familles Caron d'Amérique, au Centre des congrès.

Nous voici donc à organiser, pour la seconde fois, ce grand déploiement des familles Caron avec une équipe formidable, travaillant très fort au succès de cet événement.

Je veux profiter de cette occasion pour lancer un appel aux membres et aux non-membres d'assister en grand nombre à ce grand événement de 2005.

Nous ferons une approche auprès de nos jeunes qui, dans quelques années assureront la relève de façon à assurer la continuité de notre association.

La plus cordiale des bienvenues à ceux et celles qui se joindront à nous pour la première fois. Vous n'aurez sûrement aucun regret car l'équipe dynamique en place multiplie tous ses efforts à présenter un éventail d'activités.

Des informations plus détaillées paraîtront dans la prochaine édition de *Tenir et Servir* et dans les médias de la région du Bas-St-Laurent.

Soyez de la partie. C'est avec votre présence que l'on atteindra notre objectif et que les gens du Bas-St-Laurent seront au rendez-vous pour vous accueillir avec fierté.

Les personnes à contacter sont :

Robert Caron, président
Tél. : (418) 776-5575
Fax. : (418) 776-5259

Réginald Caron, vice-président
Tél. : (418) 724-2761

Robert Caron, président
Par **Émilien Caron**, publiciste

RENCONTRE ANNUELLE DES FAMILLES CARON D'AMÉRIQUE

À RIMOUSKI

1^{er} OCTOBRE 2005

9 h 30	Arrivée et installation
10 h 30	Inscription
12 h 00	Dîner libre
13 h 30	Activités : - visites guidées et animées * sites patrimoniaux et culturels du Centre-ville de Rimouski
16 h 30	Messe à la cathédrale
17 h 45	Vin d'honneur à la salle de spectacle « Télus Desjardins »
19 h 00	Souper à l'Hôtel Rimouski
21 h 00	Soirée avec animation

LE 2 OCTOBRE 2005

9 h 30	Assemblée générale
12 h 00	Brunch

(Ceci est un abrégé du programme)

IMAGES DE LA PARTIE DE SUCRE 9 AVRIL 2005

Diane
(épouse de Henri)
et Marielle dans
la cabane à sucre



Valère
(frère de Henri)
et Jacqueline,
sa copine



Les familles Caron d'Amérique



AN INVITATION TO ALL THE CARON'S

On the 1st and 2nd of October 2005, Rimouski will be hosting the annual reunion of the Association des familles d'Amérique, at the "Centre des congrès".

We are again, for the second time, organizing this great gathering of the Caron family with a team that is working hard at making the event a success.

I am taking this opportunity to invite all our cousins, members as well as non members to join us for the 2005 celebration.

A special request is sent to our young generation to encourage them to participate. In a few years they will be the people who will ensure the continuity of our Association.

A most cordial welcome to those who will be there for the first time. You will certainly be pleased with the experience, our dynamic team is busy organizing a wide range of interesting activities.

More information will be detailed in the next edition of "*Tenir et Servir*" and also in the local news papers.

Come and join the party. It is with your presence that we will reach our objective. The people of Rimouski and the lower St-Lawrence region will be there to greet you with pride.

The persons to be contacted:

Robert Caron
President, organizing committee
Tel:(418) 776-5575
Fax:(418) 776-5259

Réginald Caron, Vice president
Tel: (418) 724-2761

Robert Caron, President
By **Émilien Caron**, Publicist

ANNUAL REUNION OF CARON FAMILIES

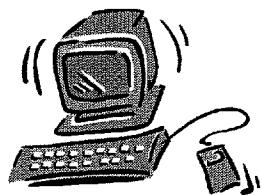
RIMOUSKI

Saturday 1st of October

- | | |
|-------|---|
| 9h30 | Arrival and setting up of the welcoming committee |
| 10h30 | Registration |
| 12h00 | Lunch on your own time |
| 13h30 | Activities: guided and animated tours.
Cultural and patrimonial site of Rimouski's City centre |
| 16h30 | Mass at the cathedral |
| 17h45 | Toast of honour at the "Telus Desjardins" auditorium |
| 19h00 | Banquet at "Hotel Rimouski" |
| 21h00 | Evening animation |

Sunday 2nd of October

- | | |
|-------|----------------|
| 9h30 | Annual meeting |
| 12h00 | Brunch |



caron.net

Aujourd'hui, je vais vous présenter un seul site. À lui seul, il peut vous apporter des heures de découvertes. Il s'agit du site **Dictionnaire biographique du Canada en ligne** que vous pouvez explorer à l'adresse : <http://www.biographi.ca/FR/>. Sur ce site, on peut trouver des notes biographiques sur un très grand nombre de citoyens canadiens qui se sont, d'une façon quelconque, illustrés au cours de leur carrière.

Je me suis plu à rechercher les citoyens qui ont porté le patronyme Caron. Le dictionnaire en a retenu six. Pour le profit de ceux qui ne sont pas des adeptes d'Internet, je me permets de vous les décrire brièvement. Pour les autres, vous pourrez aller sur le site en question et faire plus ample connaissance avec ces personnages et d'autres aussi qui peuvent vous intéresser.

Charles Caron. Il est le fils de Michel Caron qui a quitté St-Roch-des-Aulnaies en 1783 pour venir s'installer à Yamachiche. Charles avait alors 15 ans. Il est d'abord cultivateur. Il prit terre, comme le firent aussi huit de ses frères, dans ce qui devint le village des Caron et, plus tard, le Rang des Caron. À l'âge de 56 ans, il se laisse tenter par la politique, il est élu en 1824, mais est battu en 1830. Cette défaite lui évita de vivre comme député la crise politique de la Rébellion de 1837-38. Il décède en 1853 à l'âge de 70 ans.

Édouard Caron. Né à Louiseville (qui s'appelait alors Rivière-du-Loup) en 1830, il est le fils de François Caron lui-même frère de Charles. Il exerce bien des métiers, il est cultivateur, commerçant, fonctionnaire, homme politique et officier de milice. Il est d'abord un prospère cultivateur qui se double d'une vocation de commerçant dans le domaine agricole. Il touche aussi à l'exploitation fo-

restière. Il connaît des difficultés financières et est même acculé à la faillite.

Il trouve, à travers toutes ses occupations, le temps de faire de la politique. Après avoir connu la défaite comme candidat conservateur dans Maskinongé en 1867, il fait une tentative fructueuse en 1878 et est réélu en 1881. En 1886, il est encore élu par une faible majorité. Après contestation des résultats, il perd le comté. C'est la fin de sa carrière politique. Il décède en 1890.

Joseph-Édouard Caron. On pourrait en écrire long sur ce personnage qui a connu une longue carrière politique. Il est né en 1866 à St-Roch-des-Aulnaies, mais il grandit à Ste-Louise. Après des études commerciales au collège Ste-Anne-de-la-Pocatière, il revient exploiter la ferme paternelle qu'il modernise. Il milite dans le parti libéral dès l'âge de 17 ans. Après des tentatives infructueuses, il est élu député libéral de L'Islet en 1902, il a alors 36 ans. C'est le début d'une fructueuse carrière qui le mène jusqu'au poste de ministre de l'agriculture, en 1909. Il assume ce poste pendant 20 ans. En 1912, il est battu dans le comté de L'Islet, mais est élu aux Îles de-la-Madeleine dont il est député jusqu'en 1927. En 1928, son fils Amédée lui succède comme député des Îles-de-la-Madeleine. Sur le site Internet, on épilogue longuement sur l'ampleur de ses réalisations comme ministre d'agriculture.

René-Édouard Caron. Un autre Caron qui a eu une brillante carrière politique. Il est né à Ste-Anne-de-Beaupré en 1800. Ses études le mènent jusqu'au barreau en 1826. Il débute sa carrière politique comme deuxième maire de Québec en 1834. Il est en même temps député de la Haute-Ville de Québec. Il fut nommé membre du Conseil législatif de la province en 1841 et en sera même le président à deux reprises.

Louis-Philippe Turcotte semble avoir bien traduit le jugement de ses contemporains lorsqu'il écrivit à sa mort en 1876 : « Sa carrière a été utile à son pays. Il a toujours été droit sur son chemin, uniquement guidé par sa conscience et le sentiment du devoir ».

Sir Adolphe-Philippe Caron. Fils de René-Édouard, il est né à Québec en 1843. Il choisit la carrière du droit comme son père. Dès l'âge de 29 ans, il tente de se faire élire dans le comté de

(Suite page 16)

(Suite de la page 15)

Bellechasse, mais il est défait. L'année suivante, il est élu à Québec comme député conservateur au fédéral. Il représente son comté pendant 18 ans. On le nomme ministre de la Milice et de la Défense. Par après, il est député de Rimouski et puis de Trois-Rivières. Il décède en 1908.

Thomas Caron. Il est né à Louiseville en 1819. Après son cours classique à Nicolet, il fera sa théologie et sera ordonné prêtre en 1842. Il sera surtout enseignant au Séminaire de Nicolet dont il

sera le supérieur à trois reprises. Il sera par après vicaire général du diocèse de Trois-Rivières. C'est ainsi qu'il accompagnera Mgr Laflèche au concile Vatican I en 1869. Il décèdera en 1878.

C'est très peu dire sur ces personnalités Caron. Vous pourrez en connaître plus sur le site Internet.

Bonne navigation.

Henri Caron

caron.net

Today I will present you one site only. This one site will provide you many hours of discovery and knowledge. It is the **Dictionnaire biographique du Canada en ligne** (Biographical Canadian dictionary on line). You can access at: <http://www.biographi.ca/FR/>. You will find some biographical notes on a great number of Canadian citizens at different stages in their careers.

I researched mostly the citizens who marked the patrimony "Caron". The dictionary retained six of them. For those who don't use to the internet I will describe each one briefly. For the others, you may surf the net and you will discover some very interesting personalities.

Charles Caron. He was the son of Michel Caron who, in 1783, moved from St-Roch-des-Aulnaies to Yamachiche. Charles was then 15 years old. He became a farmer, he owned a farm like his eight other brothers in the area that became the "Village Caron" and later the "Rang des Caron". At the age of 56 he went into politics, won an election in 1824 but was defeated in 1830. This defeat saved him from experiencing the political crisis during the Rebellion in 1837-38. He died in 1853 at the age of 70.

Édouard Caron. He was born in 1830 in Louiseville (which was then called Rivière-du-Loup). He was the son of François Caron who was Charles' brother. He was considered to be a

Jack of all trades. He was a farmer, a dealer in business, a civil servant, a politician and an officer in the Militia. He was first a prosperous farmer who was a natural at buying and selling goods in agriculture and forestry products. At one time he had financial problems and came close to bankruptcy. Among all these situations he found time to be involved in politics. After a defeat, as a Conservative, in Maskinongé, in 1867, he made an other attempt in 1878 and was elected in 1881. In 1886, he was reelected but barely made it. After a recount he lost the election. That was the end of his political career. He died in 1890.

Joseph-Édouard Caron. We could for a long time describe this personality who had a long career in politics. He was born in 1886 in St-Roch-des-Aulnaies, but he grew up in Ste-Louise. After completing his high studies in sales and marketing at the college in Ste-Anne-de-la-Pocatière, he returned home, improved the methods of farming and modernized the family farm.

He was involved with the Liberal party at age 17. After a few unsuccessful attempts he was elected in l'Islet in 1902, at age 36. Then began a successful career that led him to the Ministry of agriculture in 1909. He was in that post for 20 years. In 1912, he was defeated in l'Islet county but he was elected in Iles-de-la-Madeleine and kept the seat until 1927. In 1928, his son Amédée followed in his footsteps and took over from him.

On the internet site we elaborate fully on his accomplishments as the Minister of agriculture.

René-Édouard Caron. Another Caron who had a brilliant political career. He was born in Ste-Anne-de-Beaupré in 1800. He became a lawyer in 1826. In 1834 he was elected Mayor of Québec city. He was named member of the Provincial Legislative Council in 1841 and became the President of the council on two different occasions.

Louis-Philippe Turcotte was truthful and realistic as he translated the judgements of his friends and colleagues, when he wrote at the time of his death in 1876 : His career was beneficial to his country. He was always professionally honest, uniquely guided by his conscience and the sense of duty.

Sir Adolphe-Philippe Caron. The son of René-Édouard, he was born in Québec-city in 1843. He chose a career as a lawyer like his father before him. At age 29, he took his chance in politics but he was defeated in Bellechasse. The following year he was elected in Québec county as a Federal Conservative. He represented that county for 18 years. He became the Defence and Militia Minister. A few years later he was elected in Rimouski and then Trois-Rivières. He died in 1908.

Thomas Caron. He was born in Louiseville in 1819. After his Classical studies in Nicolet, he completed his theology and was ordained in 1842. He was a Professor at Nicolet and became the Superior of that Seminary. He was also named "Vicaire General" for the diocese of Trois-Rivières. That is how he got to be chosen to go with Mgr Lafleche to the Vatican Council I in 1869. He died in 1878.

You can find out more about these people by viewing the internet site.

Henri Caron



Lieutenant-général Marc Caron

UN « CARON » QUI NOUS FAIT HONNEUR

En février 2005 le Lieutenant-général Marc Caron était nommé commandant de l'Armée de Terre au Canada, un poste important au niveau national et international.

Natif de Montréal, il se joint aux Forces canadiennes en 1971 et reçoit son brevet d'officier en mai 1973. Résumer sa carrière serait trop long; mais en bref, voici la liste des principaux postes qu'il a occupés: le tout débute à Valcartier avec le 3^e Bataillon, Royal 22^e Régiment, en 1974, avec le 1^{er} Commando aéroporté à Chypre, en 1976, avec le 1^{er} Bataillon, Royal 22^e Régiment à Lahr en Allemagne et en 1978 il est muté à

(Suite page 18)

(Suite de la page 17)

Lemgo, Allemagne, au sein du Royal Welch Fusilier, un régiment jumelé au Royal 22^e. En 1982, il retourne au 3^e Bataillon du Royal 22^e à titre de commandant de compagnie. En 1988, il prend le commandement du 3^e Bataillon. De novembre 1998 à juin 1999, il sert comme chef d'état-major de la mission de vérification au Kosovo de l'Organisation de sécurité et de coopération en Europe. De juillet 2000 à mai 2003, il commande le Secteur du Québec de la force terrestre.

Ses postes à l'état-major débutent en juin 1985; il est affecté au Quartier général de la défense à Ottawa; en 1990, au Quartier général du Commandement de la Force terrestre, à titre de chef du troisième bureau (G3). Par la suite, de 1994 à 1998, il occupe les postes de directeur «Concepts des forces» et de directeur «Besoin des ressources terrestres» au Quartier général de la Défense nationale.

Le Lieutenant-général Caron a aussi fait plusieurs stages de développement professionnel : en 1981, au Royal Military College of Science à Shri-venham, en Angleterre; en 1982, au collège de commandement et d'état-major de la Force terres-

tre canadienne à Kingston; en 1984, au collège de l'état-major des Forces Canadiennes à Toronto; en 1994, au US Army war College. De plus, il détient un baccalauréat de l'Université d'Ottawa en sciences politiques.

De mai 2003 à février 2005, il a occupé le poste d'état-major adjoint de l'Armée de terre. De novembre 2003 à octobre 2004, il a aussi assumé, par intérim, le poste de Chef d'état-major de l'Armée de terre.

En février 2005, le Lieutenant-général Caron est nommé commandant de l'Armée de terre

Durant sa brillante carrière, le Lieutenant-général Caron s'est mérité les décorations militaires suivantes; CMM (Commandeur de l'Ordre du mérite militaire), MSM (Médaille du service méritoire), DC (Décoration des forces canadiennes).

Monsieur Caron, l'Association des familles Caron d'Amérique vous félicite et vous souhaite bonne chance dans vos nouvelles fonctions.

Gaston Caron, (# 1103), Gatineau

A « CARON », WE CAN BE PROUD OF

In February 2005, Lieutenant-General Marc Caron was appointed Commander of the Canadian Land Forces. An important position at the national and international level.

A Montréal native, he joined the Canadian armed forces in 1971 and was commissioned in May 1973. Describing his career would take too long, so here is a list of the places where he has served.

Lieutenant-General Caron's tour of duty was with the 3rd Battalion, Royal 22^e Régiment in Valcartier, Québec; in 1974, with the 1st Airborne Commando in Cyprus; in 1976, with the 1st Battalion Royal 22^e Régiment in Lahr Germany and in 1978, he was transferred to Lemgo, Germany, where he served with the Royal Welch Fusilier, a British regiment affiliated with the 22^e. In 1982,

he rejoined the 3rd Battalion of the Royal 22^e as the company Commander. From 1988 to 1990, he commanded the 3rd Battalion, Royal 22^e Régiment. From November 1998 to June 1999, he was the Chief of Staff of the Kosovo Verification Mission of the Organisation for Security and Cooperation in Europe in the Former Republic of Yugoslavia. From July 2000 to May 2003, he commanded Land Force Québec region.

His staff appointments included the following. In June 1985, he was posted to National Defence Headquarters in Ottawa, in 1990 to the Land Force Command Headquarters where he headed the G3 staff. Then from 1994 to 1998, he held the appointments of Director Force Concepts and Director Land Requirements at National Defence Headquarters.

In the course of his professional training, Lieutenant-General Caron has attended several military educational institutions: In 1981, Royal Military College of Science in Shrivenham, England; in 1982, the Canadian Land Force Command and Staff college in Kingston; in 1984, the Canadian Forces Staff College in Toronto and in 1994, the US Army War College. He holds a bachelor's degree in Political Science from the University of Ottawa.

He was Assistant Chief of the Land Staff from May 2003 to February 2005. During this period, he also assumed the role of Acting Chief of the Land Staff, from November 2003 to October 2004.

**In February 2005,
Lieutenant-General Marc Caron
was appointed as Commander of the army**

During his brilliant career Lieutenant General Caron was awarded the following Military decorations: CMM (Commander of the Order of Military Merit), MSM (Meritorious Service Medal), CD (Canadian Forces Decoration).

M. Caron, the "Association des familles Caron d'Amérique" congratulates you. Our best wishes to you and your family.

Gaston Caron, Gatineau

Chronique de généalogie

Victor Caron

Les instruments

Que faut-il pour faire de la généalogie ? « **Surtout du temps et quelques qualités !** » C'est ce que vous répondra, presque à coup sûr, celui qui a une certaine expérience de la recherche généalogique. Et il enchaînera sur le temps qu'il a mis et les détours qu'il a pris pour enfin trouver le vrai nom de son arrière-grand-père car celui-ci avait toujours été connu sous un sobriquet, même la poste.

Cette réponse fait aussitôt surgir un éventail

de qualités, sinon indispensables, hautement souhaitables au généalogiste. En voici quelques-unes :

- la patience de l'enquêteur,
- la persévérance
- le flair du détective,
- l'intérêt,
- la curiosité

D'autres qualités s'acquièrent au fil des jours :

- **une bonne méthode de travail.** Il faut convenir que les conseils fournis par un cours donné par la Société de généalogie de sa localité ou ceux d'un généalogiste charitable peut épargner bien des tâtonnements et des recommencements.

- **le souci de la précision.** Il n'est presque pas exagéré d'affirmer que le généalogiste n'a pas droit à l'erreur. S'il enregistre incorrectement la date de naissance ou de mariage d'une personne, il peut s'attendre à ce que son erreur se propage et qu'elle crée des embûchages à d'autres chercheurs. De même, s'il omet une partie du nom d'une localité. Par exemple, de quelle paroisse s'agit-il s'il n'enregistre que St-Pierre? S'il avait ajouté « I.O. » nous aurions su immédiatement qu'il s'agissait de cette paroisse de l'Île d'Orléans et n'aurions pas eu à chercher dans plusieurs autres paroisses portant le même nom.

- **le respect pour les personnes.** Ici, le proverbe « Toute vérité n'est pas bonne à dire » prend toute son importance. Cela ne concerne pas seulement le fait lui-même mais aussi la manière de le citer. Il en sera question dans un autre article.

Outre cette instrumentation qu'il convient d'appeler « dispositions personnelles », il existe une instrumentation matérielle. Dans le bulletin précédent il a été question d'un matériel, somme toute élémentaire, auquel j'ai ajouté quelques éléments :

- fiches cartonnées
- carnet de notes (vous aviez pensé à votre enregistreuse de poche?)
- cahier (à anneaux de préférence avec séparateurs)
- classeurs pour les fiches. Un classeur en métal et à serrure n'est pas une priorité. Bien des chercheurs conservent

(Suite page 20)

(Suite de la page 19)

- leurs fiches dans une bonne vieille boîte à chaussures.
- cartes de France (une ancienne et une récente)
- une carte du Québec
- autres menus objets : surligneur – crayons – gomme – brocheuse – ruban gommé transparent, etc.

Voilà, c'est suffisant et peu dispendieux.

Et l'informatique ?

Reconnaissons qu'il s'est fait de la généalogie bien avant les ordinateurs et les logiciels de généalogie. C'est donc dire qu'un ordinateur n'est pas d'une nécessité absolue bien qu'il possède des avantages indéniables, avec ses accessoires et ses périphériques, pour l'enregistrement des informations, leur gestion, leur présentation, leur rapidité d'organisation, l'échange d'informations, le traitement de photos, la numérisation, etc.

Cependant, avant de se lancer dans des achats dispendieux, il convient de bien analyser ses propres besoins de même que son goût et son intérêt pour acquérir une certaine maîtrise de cet instrument que quelques-uns trouvent indispensable et d'autres, simplement utile.

Puis, quel logiciel?

C'est un choix assez difficile à faire en raison du nombre élevé de logiciels que l'on peut trouver sur le marché, chacun ayant des caractéristiques propres pour satisfaire des besoins particuliers. C'est encore plus difficile de donner des conseils à leur propos. Les personnes à qui j'ai moi-même déjà posé la question m'ont répondu à peu de choses près : « Ça dépend des besoins et des goûts de chacun ».

Pour faire un choix éclairé, M. Gilles Cayouette, responsable de la formation des chercheurs à la Société de généalogie de Québec suggère les critères suivants :

- la capacité de créer, d'importer et d'exporter des fichiers en format GED-COM;

- la présentation et l'organisation de l'information à l'écran;
- le traitement des caractères français, en particulier les accents;
- la possibilité d'intégrer des photos, des notes et des sources;
- la variété des rapports produits;
- la possibilité de modifier les paramètres par défaut pour répondre à des besoins spécifiques;
- la disponibilité d'une aide en ligne;
- les capacités du moteur de recherche;
- la fréquence et la qualité des mises à jour;
- la possibilité d'effectuer un contrôle de qualité de l'information (doublons – incohérence de certaines dates...);
- le temps d'apprentissage;
- le coût (certains sont gratuits).

Faire le choix d'un logiciel n'est donc pas une chose vraiment facile. Cela demande réflexion car, si plus tard, on regrette son choix, il sera peut-être difficile, voire impossible, d'effectuer le transfert de ses données dans un autre. Il y a parfois des incompatibilités et toujours des risques plus ou moins élevés de perte d'informations.

Les logiciels suivants sont fréquemment mentionnés : Brother's Keeper – Family Tree Maker – Personnal Ancestor File – The Master Genealogist – Generations – Reunion (pour le Mac) – Parentèle – Le registre G, etc. Le Centre de Généalogie francophone d'Amérique (CGFA) en publie une liste impressionnante dans son site Internet : <http://www.genealogie.org>

Plusieurs auteurs de ces logiciels décrivent les particularités de leur produit et offrent des versions à l'essai pour des durées variables, allant jusqu'à un mois.

Aux critères suggérés par M. Cayouette, j'ajouterais celui de rencontrer les personnes qui utilisent l'un ou l'autre des logiciels nommés. Puis, assister aux cours ou aux ateliers de la société de généalogie de votre localité est un excellent moyen d'éviter des erreurs.

Bonne chance et persévérez.

Prochain article : Les sources

Chronicle on genealogy

Victor Caron

The instruments required

What must we do to research for genealogy? "**Mostly some free time and a few specific qualities**". This is probably the answer you will get from an experienced researcher. And he will elaborate, on the time he had to spend and the tricky methods he had to use to find the real name of his great grand father, because Grand dad was always known under a nick name, even on his mailing address.

This answer will awake a variety of qualities, if not indispensable, certainly desirable, to a genealogist. Here are a few of them

- patience
- perseverance
- the flair of a private eye
- interest
- curiosity

Other qualities will come with experience:

- A good work method. It is a good idea, if possible, that you get the advice from your local genealogical society, or from a charitable genealogist. It will save you some precious time at the start.

- The awareness of being precise. It is not an exaggeration to say that the genealogist can not afford to make errors at any time. If he enters the wrong date of birth or marriage of a person, he can be sure that the mistake will spread and cause problems to other genealogists up or down the line. The same goes if he omits to write a part of the name of a town or village. For example, if he registers "St-Pierre". We know that there are probably dozens of places with that name. But if he adds I.O., then it means "St-Pierre, Isle d'Orléans".

- Respect for the persons. There is a proverb that says: "The truth is not always proper to be told". In this case that phrase is important. It does not always concern the fact itself but the way it is said or written. It will be the subject of an other article.

Beyond this instrumentation that we may

call "personal dispositions", there exists an other that is materiel. In the previous bulletin I mentioned some tools that were mostly basic and I added a few elements:

- files, using small cards
- pocket notebooks (have you thought of a small pocket recorder)
- a cabinet for your files. A metal cabinet with a lock is not a priority. Many researchers still used an old shoe box.
- a map of France (ancient and recent)
- a map of the province of Québec
- other small objects: hi liters, pencils, erasers, stapler, scotch tape etc.

There you are, it is sufficient and not expensive.

And a computer

We recognise that there was genealogy being researched successfully before the arrival of the computer. So it means that a computer or word processor is not an absolute necessity. But, we have to admit that these machines offer many undeniable advantages: registration of information, management, presentation, speed, treatment of photos, filing of document etc.

However, before we invest into this sort of things, we must analyse our needs for such an instrument, make sure that we can use it properly, that it is really useful and serves the right purpose.

Which software to use?

This could be a difficult choice because there are many different varieties available, each with its own characteristics and designed for particular functions. It is even more difficult to try to advise someone on what to purchase. If you ask an expert you will received this answer: It depends on the need and the taste of the Customer.

To make a proper choice, Mr. Gilles Cayouette, who is responsible for the training of the researchers at the Québec Society of genealogists, suggested the following criteria:

- the capacity for creating, importing, exporting files in GEDCOM format;

(Suite page 22)

(Suite de la page 21)

- the presentation and organisation of information on the screen;
- the processing of the French language, in particular the punctuation;
- the possibility to include notes, photos and images;
- the variety of reports being produced;
- the capacity of modifying parameters by default to reach specific needs;
- the availability of getting help and correction on line;
- the capacity of the device for research;
- the frequency and the quality of updating;
- the possibility of maintaining the control of quality of the information (repetition, incoherence of certain dates...);
- time used for training;
- the cost (some stores provide free training).

Choosing a software is not at all an easy task. It takes some reflection before making a final choice. If at a later time you decide to make a change, it may be difficult and even impossible to transfer the data to a different program. Some are not compatible to others and there are always a chance that there will be a loss of information.

The following software packages are often mentioned: Brother's keeper, Family tree Maker, Personal Ancestor's File, The Master Genealogist, Generations, Reunion, Parentèle, Le Registre G, etc. The Francophone Genealogist Centre of America offers an even wider choice on their website: <http://www.genealogie.org>

Some distributors of the programs give a good description of the product and offer a free trial period of up to one month.

To add to Mr. Cayouette's suggestion I personally suggest that before you choose a program you can try to contact someone who already owns one. If you can be present at a workshop of the Genealogist Society in your area it might also be a great help.

Good luck.

Next article: the sources

DÉSIRÉ CARON (1876-1933)

(*Souvenirs recueillis auprès de Adrien Caron par André* de Jonquière et transmis à Tenir et Servir par Madame Marie Lévesque, son épouse*)

Désiré Caron est né en 1876 dans le 2^e Rang de St-Simon, allant vers St-Mathieu. Avant 1898, il avait vécu deux ans aux États-Unis, à Lewiston, Maine. Il travailla dans une industrie du textile. Il s'est marié en 1898 à Séraphine Deguise, fille de Johnny Deguise et de Émilie Gagnon; elle habitait à St-Fabien. Elle naquit à St-Fabien, sur une ferme du côté de St-Simon.

Après son mariage, Désiré partit pour Montréal où il demeura seize ans. Il y travailla pour la ville (8 ans) et pour le Canadien Pacifique, aux Ateliers Angus. Au moment de la naissance d'Adrien, il habitait rue Iberville, dans la paroisse St-Eusèbe-de-Verceil. Il était à loyer dans une maison appartenant à un dénommé Napoléon Séguin qui habitait au 1458 de la rue Ontario. Philias Deguise, beau-frère de Désiré, a habité au 715 Iberville. Adrien Caron se souvient qu'il habitait sur une côte.

Désiré a acheté une terre à St-Simon en 1905 (il a encore le reçu) de Joseph Gagnon, dans le rang qui mène à St-Fabien. Il l'a mise en location et continua de travailler à Montréal pour la payer. Il a acheté une deuxième terre de Siméon Lamarre, située plus loin vers St-Fabien. Une terre séparait les deux terres de Désiré. La première terre fut vendue plus tard à Arthur Dionne.

En 1914, Désiré retourne à St-Simon avec sa famille. Il demeura quelques jours à St-Simon chez Johnny Deguise qui était arrivé de St-Fabien, en 1904. Il emménage ensuite sur sa ferme achetée de Siméon Lamarre, à environ un km du village, côté St-Fabien.

Il eut 16 enfants. Beaucoup moururent en bas âge. Adrien, né le 28 février 1910 et décédé le 27 février 1982, peut nommer Joseph, Adrienne, Joseph Dominique Raoul, Ferdinand,

Roger, Armand, Antonio, Jeanne, Ludger, Germaine. En raison de son jeune âge, il était l'un des derniers, il ne pouvait pas les nommer tous.

L'épouse de Désiré, Séraphine Deguise, meurt en 1923, d'épuisement, selon le certificat de décès, à l'âge de 45 ans. Elle a été malade pendant un an et demi. La même année, Désiré tombe malade subitement. Il souffre de l'estomac. Le médecin et le prêtre sont appelés dans la nuit. Il est hospitalisé le lendemain à Rivière-du-Loup. Il reste 10 jours à l'hôpital. Ne prenant pas de mieux, il décide d'aller mourir chez lui. Il prend soudainement du mieux quand il décide de manger du pâté au saumon, une nuit. Le lendemain, il demande à son fils Joseph d'atteler le cheval et part avec lui chez le curé et le médecin pour leur dire qu'il va mieux. À ce moment-là, son épouse n'était pas encore décédée.

Il a vécu encore dix ans malade. Pendant les trois dernières années de sa vie, il ne pouvait pas travailler. Il est décédé le 26 novembre 1933, un samedi soir. Adrien avertit le curé le lendemain. Selon la coutume, il fut exposée sur «des planches» avec des draps blancs et un cercueil noir, pour le jour des funérailles. Une grosse tempête dura du dimanche au mardi, le jour du service. On a dû transporter le corps sur un traîneau et le trajet dura une heure et demie. Les chemins étaient impraticables ; le traîneau se renversa dans la côte, en arrivant à l'église. Un oncle d'André, Lucien Gagnon, était servant de messe pour l'occasion. André rapporte que le sacristain avait creusé une fosse trop petite et dut l'agrandir car Désiré était très grand; il mesurait près de six pieds.

Désiré et Séraphine reposent dans le cimetière de St-Simon, à quelques pas de l'entrée.

*André était député de Jonquière, lors de son décès en janvier 1997

DÉSIRÉ CARON (1876-1933)

(*Notes obtained from Adrien Caron by André from Jonquière and transmitted by his wife, Mrs Marie Lévesque*)

Désiré was born in 1876, in St-Simon's second lane near St-Mathieu. Before 1878, for two years he lived in Lewiston, Maine USA. He worked in a textile plant. In 1898, he married Stephanie Deguise, daughter of Johnny Deguise and Émilie Gagnon from St-Fabien. Émilie was born on a farm situated near St-Simon. After their marriage they moved to Montréal where they resided for 16 years. Désiré worked for the city for eight years and then was employed by Canadian Pacific. When Adrien was born they were living on Iberville street in the parish of St-Eusèbe-de-Vercueil. The apartment they were renting belonged to a certain Napoléon Séguin who lived at 1458 Ontario street. Philias Deguise, Désiré's brother in law, lived at 715 Iberville. Adrien Caron remembers that the house was situated on a hill.

In 1905, Désiré went to St-Simon and bought a piece of land from Joseph Gagnon (he still has the receipt) located on the road leading to St-Fabien. He leased the property and continued to work in Montréal in order to pay for it. He then purchased an other piece of land farther down the lane, from Siméon Lamarre. One lot separated the two estates. The first one was later sold to Arthur Dionne.

In 1914, Désiré returns to St-Simon with his family. For a few days he stays in the home of Johnny Deguise who had moved to St-Fabien in 1904. He then settles on his farm, the one that he had bought from Siméon Lamarre. It is located at about one kilometre from St-Fabien.

Séraphine and Désiré had 16 children. Many died at an early age. Adrien, born on the 28th of February 1910, who died on the 27th of February 1982 could not name them all. He recalled the names of Joseph, Adrienne, Joseph, Dominique, Raoul, Ferdinand, Roger, Armand, Antonio, Jeanne, Ludger, Germaine. Because he was one of the youngest he could not remember all the others.

Désiré's wife, Séraphine Deguise, passed away in 1923 at the age of 45. According to the death certificate she died from exhaustion. She had been sick for over a

(Suite page 24)

(Suite de la page 23)

year. That same year, Désiré suddenly got sick. He suffered from serious stomach pains. The doctor and priest were called in the middle of the night.

The next day he was hospitalised in Rivière-du-Loup. He stayed there for ten days and his situation not improving he decided to go home to die. He suddenly felt better when he decided, in the middle of the night, to eat some salmon pie. The next, he was feeling fine and asked his son to harness and hitch up his horse. Together they went to see the priest and the doctor to show them that he was recovering. At that time his wife was still alive.

He lived for ten more years. During the last three he could not work. He died on the 26th of

November 1933. Adrien notified the priest the next day. Following the costumary method, he was laid on wooden planks and covered with a white sheet. He was put in a black coffin for the burial. A storm developed in the area and lasted until the day of the funeral. They had to transport the body on a sleigh, a journey that lasted one and half hour. The road was in terrible condition and the sleigh overturned on the way before getting to the church. André's uncle, Lucien Gagnon was serving mass for the occasion and reported that the grave was too small and they had to enlarge it.

Désiré and Séraphine are resting in the St-Simon cemetery, a few steps from the entrance.

(André was the member of parliament representing Jonquière, when he died in January 1997)

En fouillant les archives

Jean-Claude Caron (1157 - 9R618)

Le temps des sucres

La récente rencontre des quelque 75 Caron à la Cabane familiale de Sainte-Famille, I.O. le 9 avril 2005, a orienté mes fouilles du côté de cette belle tradition de chez nous. Ce vestige du début de la colonie qu'est la « partie de sucre » conserve encore beaucoup de mystère. Comme l'appellation l'indique, ce sucre ou ce sirop est fabriqué à partir de l'éryable à sucre, bien que certaines personnes le fabriquent à partir d'autres essences, dont d'autres espèces d'éryable, le bouleau et le merisier. Ces deux dernières essences produisent une grande quantité d'eau sucrée, mais les produits qu'on en tire n'ont pas cette délicatesse de goût que l'on retrouve chez les produits de l'éryable à sucre.

Au Québec, croissent sept espèces d'éryables. Au Canada, le nombre s'élève à 11. Malgré le fait que la feuille d'éryable soit l'emblème du Canada, c'est au Japon et en Chine que l'on trouve le plus grand nombre d'espèces d'éryables, soit environ 80. Mais l'exportation massive de sirop d'éryable chez le peuple asiatique laisse plutôt croire que leurs

éryables ne produisent pas ou produisent peu de sève sucrée, ou encore qu'elle est d'une qualité moindre.

L'histoire nous a enseigné que les « sauvages » faisaient bouillir l'eau d'éryable dans des contenants faits d'écorce de bouleaux. C'est une affirmation fort surprenante si l'on considère le temps requis pour transformer l'eau en sirop. Aucune écorce de bouleau se saurait supporter les heures et les heures requises pour mener à terme cette évaporation. Nous verrons plus loin ce qui en est.

Mais quand a-t-on commencé à fabriquer du sucre d'éryable au Canada? Voici ce que rapporte Pierre-Georges Roy à ce sujet.⁽¹⁾

« Champlain ne dit pas un mot du sucre d'éryable. Sagard, en 1623, est le premier auteur qui mentionne l'eau d'éryable, mais il ne dit pas qu'on en faisait du sucre. Il en est de même pour Pierre Boucher dont l'*Histoire naturelle de la Nouvelle-France*, fut publiée en 1663. D'après une phrase de La Hontan, de son temps au Canada (vers 1690), on faisait du sucre d'éryable mais il n'y avait que les enfants qui s'occupaient d'entailler les éryables. »

« Avec M. Sulte, nous croyons que celui qui donna une forme à l'industrie du sucre d'éryable au Canada fut le fameux docteur Michel Sarrazin. En 1730, il écrivit un mémoire sur le sucre d'éryable pour l'Académie des Sciences. Il ne dit pas dans

son travail la date à laquelle les canadiens commencèrent à traiter l'eau d'étable scientifiquement, mais, comme dit M. Sulte, il autorise une supposition qui paraît très fondée. »

« Arrivé en 1685, Sarrazin a dû connaître l'eau d'étable dès le printemps suivant, et tout de suite, il s'est mis à l'analyser, à la faire bouillir, à l'étudier en un mot, car il faisait ainsi pour mille plantes et produits naturels, dont l'observation l'occupa toute sa vie. Évidemment le résultat de son travail fut profitable. On peut donc croire que nombre de gens l'imitèrent bientôt. Ce serait alors vers le temps où La Hontan écrivait que l'art de faire du sucre d'étable se serait répandu dans nos campagnes. »

Le docteur Sarrazin dit du sucre d'étable : « Il y a dans l'Amérique septentrionale quatre espèces d'étable que j'ai envoyées au Jardin Royal. La quatrième - *Acer canadense sacchariferum* - est un arbre qui s'élève de soixante à quatre-vingts pieds, dont la sève, qui monte depuis les premiers jours d'avril jusqu'à la moitié de mai, est assez souvent sucrée, ainsi que l'ont aisément reconnu les Sauvages et les Français. On fait à l'arbre une ouverture dont elle (la sève) sort dans un vase qui la reçoit et, en la laissant s'évaporer, on a environ la vingtième partie de son poids qui est de véritable sucre, propre à être employé en confitures, etc. Un de ces arbres qui aura trois ou quatre pieds de circonférence, donnera, dans un printemps, sans rien perdre de sa vigueur, soixante à quatre-vingts livres de sucre. Si on en voulait davantage, comme on le pourrait, il est bien clair qu'on affaiblirait sa vieillesse. »

« Cette sève, pour être sucrée, demande des circonstances singulières, qu'on ne devinerait pas : 1°- Il faut que, dans le temps qu'on la tire, le pied de l'étable soit couvert de neige, et il y en faudrait apporter, s'il n'y en avait pas. 2°- Il faut que, ensuite, cette neige soit fondu par le soleil et non par un air doux. 3°- Il faut qu'il ait gelé la nuit précédente. »

« Cette espèce de manipulation, dont la nature se sert pour faire le sucre d'étable, ressemble à quelque opération de chimie, où l'on fait des choses qui paraissent opposées, et où celles qui paraissent le plus semblables ne sont pas équivalentes pour l'effet. La sève de tel arbre qui ne sera point

bonne à faire du sucre le deviendra une demi-heure ou tout au moins une heure après que la neige dont on aura couvert le pied de l'arbre aura commencé à fondre. Cette neige s'est donc porté dans les tuyaux de l'étable et y a opéré avec grande vitesse. »⁽²⁾

Ce texte de Pierre-Georges Roy reproduit des citations qui datent de quelques siècles. Il n'est donc pas surprenant que des demi-vérités côtoient des vérités. Le fruit de mes recherches me procure donc l'occasion de préciser certaines notions et aussi d'ajouter certains faits concernant le « monde de l'étable à sucre » et surtout cette belle tradition québécoise qu'est la *Cabane à sucre*.

Tout d'abord, mentionnons qu'avant l'arrivée des français une grande forêt d'éables presque ininterrompue couvrait tout le sud du Québec. Aujourd'hui, il ne reste que quelques lambeaux plus ou moins intacts. Dans cette forêt, l'éable à sucre domine et est associé au hêtre, au merisier, et à d'autres espèces d'éables, telle l'éable de Pennsylvanie.⁽⁶⁾

Le Québec n'est pas le royaume de l'éable, comme on pourrait le croire. Le Canada non plus. Le genre *érable* comporte 150 espèces, toutes confinées dans l'hémisphère boréal. Il y a trois foyers où la concentration en espèces est considérable : la région méditerranéenne avec 27 espèces, le Japon avec 24 espèces et l'ouest de la Chine avec plus de 50 espèces. En Amérique, on compte une vingtaine d'espèces, dont onze au Canada. Pour sa part, le Québec n'abrite que sept espèces indigènes d'éable et deux espèces introduites. L'étude des fossiles a démontré que les origines du genre éable remontent à quelque 125 millions d'années (crétacé supérieur). Le berceau serait un immense territoire occupé aujourd'hui par la Chine et le Japon. Notre éable à sucre du Québec est l'un des plus grands éables du Canada. Il atteint souvent de 80 à 90 pieds (25 à 28 m) de hauteur, sur 2 à 3 pieds (60 à 90 cm) de diamètre. On a même vu un spécimen de 130 pieds (40 m), avec un diamètre de 5 pieds (1,5 m).⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾

Au cours de l'été, l'éable fabrique plus de nourriture qu'il n'en utilise et entrepose le surplus dans certains vaisseaux sous forme insoluble (l'amidon). Lorsque survient le dégel, les cellules

(Suite page 26)

(Suite de la page 25)

vivantes de l'érable recommencent à fonctionner. Un ferment spécial, qui agit seulement à la température de la glace fondante, s'attaque aux réserves insolubles et les transforme en sucre. Les racines maintenant saturées de sucre puisent dans le sol, par osmose, une quantité considérable d'eau. Il en résulte une puissante pression à l'intérieur des racines et la sève est poussée avec force dans l'aubier et tend à s'échapper par la moindre blessure. Lorsque l'on perce l'écorce et l'aubier et que l'on installe une *goudrelle* (goutterelle ou chalumeau) on peut récolter la sève qui s'échappe goutte à goutte. (7)(9)(10)

Les français auraient appris des Indiens le secret de la fabrication du sirop d'érable. Au printemps, ces derniers, selon une théorie, brisaient l'extrémité des petites branches de l'érable et y suspendaient à l'extrémité des récipients formés d'écorce de bouleau. La sève, lentement, dégouttait dans ces récipients et, sous l'action de l'air, s'évaporait naturellement. Ce qui donnait une sorte de sirop sucré. Une autre version mentionne que l'eau était versée dans des contenants et qu'on y jetait des pierres rougies au feu, ce qui favorisait l'évaporation partielle du liquide. Les français, ne recevant pas suffisamment de sucre de la mère-patrie, auraient adapté et perfectionné cette technique. C'est des Indiens aussi que les premiers colons apprirent la valeur des cendres comme engrais potassique. Cette industrie se développa au point qu'au milieu du XIX^e siècle, les cendres de l'érable à sucre fournissaient 80 % de la potasse de l'Amérique. (3)(4)

Jadis, le bois d'érable fut employé pour les « chemins à lisses » précurseurs de nos chemins de fer. Les trains du « Quebec & Gosford » et du « Sherbrooke & Kenebec » circulèrent d'abord sur des rails en bois d'érable. (3)

La littérature moderne nous apporte d'autres précisions qui résultent de l'amélioration des techniques de collecte d'information, y compris Internet, et de la modernisation de cette industrie.

Tout d'abord, qu'est-ce que le sirop d'érable? Par définition, c'est un produit naturel qui ne contient ni colorant, ni additif. Il est produit à partir de l'érable à sucre (*Acer saccharum* Marsh). Le sirop d'érable se définit par la densité de sucre, soit

66 degrés Brix (le degré Brix est le poids en grammes de matières sèches contenues dans 100 grammes d'une solution dans l'eau distillée). Au Québec, le sirop peut être classifié selon les normes du gouvernement fédéral ou selon les normes du gouvernement provincial. Au fédéral, il y a trois catégories : 1 (extra clair, clair, médium), 2 (ambre) et 3 (foncé). Au Québec, il y a cinq catégories : AA (extra clair), A (clair), B (média), C (ambré) et D (foncé). Ces normes tiennent compte de la limpidité, de la densité et de la saveur caractéristique, tout en s'assurant que le produit respecte toutes les normes de qualité. Contrairement à ce que Rapporté Pierre-Georges Roy, il faut 40 litres d'eau d'érable pour faire un litre de sirop d'érable. (10)

Tous les produits d'érable vendus au Canada, produits ici ou importés, doivent satisfaire aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et du règlement du même nom. C'est l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui est mandatée pour voir à l'application de cette loi. Sur l'étiquette, doivent apparaître obligatoirement les informations suivantes :

- nom usuel de l'aliment (sirop d'érable, tire d'érable, etc.)
- la liste des ingrédients et des constituants
- le nom et l'adresse du responsable
- l'indication de la quantité nette en unités métriques. (10)

Lorsque sur l'étiquette d'un produit alimentaire vous remarquez l'une ou l'autre des mentions « arôme d'érable » ou « saveur d'érable » vous devrez savoir que si vous ne retrouvez pas le terme « sirop d'érable » dans la liste des ingrédients, c'est qu'il n'y en a pas. Du point de vue légal ou réglementaire, rien n'oblige le fabriquant de lier la mention « arôme ou saveur d'érable » à la présence du sirop d'érable. (10)

Mes recherches m'ont amené à identifier un certain nombre de mythes reliés au phénomène *sirop d'érable*. J'ai aussi découvert quelques légendes amérindiennes concernant l'érable à sucre et ses produits de même qu'un grand nombre de sites Internet intéressants. Ce sera le sujet de ma prochaine chronique.

Bibliographie :

¹ ROY, Pierre-Georges, « *Le premier sucre d'érable au*

Canada », *Les Petites choses de notre histoire*, 5^e série, Lévis, 1923, p. 144-147.

² SULTE, Benjamin, *Mélanges historiques*, vol. 7, page 36.

³ MARIE-VICTORIN, frère, *Flore Laurentienne*, 2^e édition, Montréal, PUM, 1964, 925 p.

⁴ SÉGUIN, Fernand, BLAIN, Auray, *Le monde des plantes - botanique 8^e et 9^e années*, Montréal, Centre de Psychologie et de Pédagogie, 1959, 185 p.

⁵ HOSIE, R.C., *Arbres indigènes du Canada*, Montréal, Fides, 1980, 390 p.

⁶ DANSEREAU, Pierre, « *L'érablière* », *La cité des plantes, initiation à la botanique*, 1^{re} série, Montréal, 1942, p. 36-37.

⁷ CAILLOUX, Marcel, « *La coulée de l'érable* », *La cité des plantes, initiation à la botanique*, 2^e série, Montréal, 1943, p. 42-43.

⁸ BLAIN, Auray, « *Le grand peuple des érables* », *La cité des plantes, initiation à la botanique*, 3^e série, Montréal, 1944, p. 8-9.

⁹ GAUVREAU, Marcelle, « *Les tout-petits à la cabane à sucre* », *La cité des plantes, initiation à la botanique*, 4^e série, Montréal, 1945, p. 40-41.

¹⁰ - La fédération des producteurs acéricoles du Québec <http://www.siroopderable.ca/fr/default.asp?section1&1darticle=97>

Searching through the archives

Jean-Claude Caron (#1157 - 9R618)

The maple sugar season

The recent sugarbush party for 75 Caron's at the "Cabane" in Ste-Famille on the 9th of April, oriented my research towards a wonderful tradition. This vestige of the beginning of the colony which is the "sugar bush party" still remains a bit mysterious. As the recipe indicates, this sugar or syrup is fabricated from the sap of the maple tree, although it can also be made by using other essences from different kind of maple, the birch and the wild cherry tree. The last two essences give a large quantity of sweet water but the final product does not have the fine and delicate taste that we get from maple sugar trees.

There are seven different types of maple trees growing in Québec and 11 in Canada. Even though the Maple leaf was chosen as Canada's emblem, it is in Japan and China that we find the greatest numbers of different types of maple trees, about 80. But if we look at the amount of maple products exported to Asia each year we can judge that their trees do not give the sweet sap or that it is of a lesser quality.

Tales from the past tell us that the natives would boil the maple water in containers made from birch bark. It is a doubtful affirmation if you consider the length of time that it takes to transform water into syrup. The bark from birch could not support the heat for the many hours that it takes to finalise the process. We will see later in this research if we can find a compromising explanation.

But when did we begin making maple sugar in Canada? Here is what Pierre-Georges Roy has to say.(1) "Champlain does not mention maple sugar in his memoirs. Sagard, in 1623, is the first author to write about maple water but does not mention that sugar was produced from it. Same goes for Pierre Boucher in " l'Histoire naturelle de la Nouvelle-France " (The natural history of New-France) which was published in 1663. In a phrase from "La Hontan", during his period in Canada (around 1690), *maple sugar was made but it was the children who would extract the water from the trees*".

With Mr. Sulte, we believe that it was the famous doctor Michel Sarrazin who pioneered the maple product industry in Canada. In 1730, he wrote an article on maple sugar for the academy of sciences. However in his work he does not specify the dates when Canadians began treating the water scientifically. But, according to Mr. Sulte, it is a well founded supposition.

"Landed in Canada in 1685, Sarrazin found out about the sweet maple water the following spring. Right then he must have analysed, boiled, and studied every phase, as he would do for plants and anything that came from nature. Of course the results were lucrative. We can believe that others soon copied his method. It is probably at the time when "La Hontan" was writing that the art of making sugar from trees extended throughout the countryside.

(Suite page 28)

(Suite de la page 27)

Doctor Sarrazin writes this about maple sugar: "In America, there are four types of maple that I have sent to the Royal garden. The fourth - *Acer canadense sacchariferum* - a tree that grows as high as 60 to 80 feet, its sap rises from the first days in April until the middle of May and is often sweet, as the natives and the French settlers soon found out. The process begins by making an incision at the bottom of the tree, sap or water comes out and is gathered in containers. The water is boiled and as it evaporates it becomes thicker, turns into syrup, sugar spread and when it gets to be hard sugar it has diminished to the 20th of its original weight. One of those trees which could be three to four feet in diameter, will give during one season enough water to produce 60 to 80 pounds of sugar. If we were to extract more it would weaken and probably shorten the life of the tree."

This water, in order to be sweet, demands certain peculiar circumstances: 1- When we extract the water, there has to be snow around the bottom of the tree. If not so some may be placed there. 2- The snow has to melt from sun heat and not from mild winds. 3- There must be frost during the night.

This type of manipulation required by nature, resembles to some operation in chemistry when we do things that are in the opposite directions, and those who seem to be similar are not equivalent in effect. If the sap from a tree is not coming out, it will be at about one hour after the snow has started to melt. This phenomena is quick to stimulate the process and also hard to explain or understand. (2)

This text by Pierre-Georges Roy gives us some citations dating back a few centuries. It is not surprising that we find some statements that are true and maybe half true. The results of my search lets me express certain notions and facts concerning the maple sugar industry and this wonderful tradition that is the *Cabane à sucre* (sugar bush party)

First, let's mention that before the arrival of the French settlers, a wide forest of maple trees covered all of southern Québec. Today only a few strips of that richness remains. In what is left the

maple dominates and is associated to the birch, wild cherry tree, and other types of maples such as the maple of Pennsylvania. (6)

The province of Québec is not the kingdom of the maple as we might believe, neither is Canada. There are 150 types of maple identified in the borealis hemisphere. There are three areas where the concentration of species is considerable : the Mediterranean region with 27 species, Japan with 24 and Western China with over 50. In America, we count about 20 with 11 of them are in Canada. In Québec we have seven varieties that grew here and two that were imported. The study of fossils demonstrates that the origins of the maple goes back 125 million years. The onset would be an immense territory occupied today by China and Japan. The Québec maple is one of the tallest in Canada. It sometimes reaches 90 feet (25 to 28m) in height and three feet (90cm) in diameter. We even have one sort growing up to 130ft (40m) by 5ft (1,5m). (3) (5) (8)

During the summer, the maple fabricates more nourishment that it needs and stores it in vessels under insoluble forms (starch). In the spring when thawing begins, the live cells start to function. A special ferment, which reacts only at the temperature of melting ice, attacks the insoluble reserves and transforms them into sugar. The roots now saturated with sugar draw from the soil, by osmosis, a considerable quantity of water. A strong pressure builds up in the roots and pushes the sap upward. When an incision is made through the bark of the tree the sweet water comes out. From there it is gathered in containers or pipes and can be processed. (7) (9) (10)

The French settlers would have learned the method of making sugar from the Indians. In the spring, according to a theory, they would break off the end of a few branches on the tree and let the water drop in containers made with birch bark. Left in the open, the water would slowly evaporate and become a delicious sweet syrup.

An other version of the legend is that water was put into large containers with hot stones dropped into it in order to accelerate the evaporation. The settlers who were not getting enough sugar from the mother land, quickly adapted and

improved this method. It was also from the Indians that they learned to use ashes as fertilisers. The industry flourished rapidly to the point that in the middle of the XIXe century the ashes from the maple supplied 80% of the potassium in America. (3) (4)

Back in those days maple wood was used for making "smooth roads", before the railroad on steel rails came along. The trains from "Québec & Gosford" and "Sherbrooke & Kenebec" rode first on wooden rails made from maple. (3)

Modern literature gives us other precision resulting in the improvement of the method for gathering information, including the Internet, and the modernization of this industry.

First, what is maple syrup? From definition, it is a natural product without colouring and additives. It is made from the maple sugar tree (*Acer saccharum march*). The syrup is defined by the density of the sugar, or 66 degrees (Brix). "The degree (Brix) is the weight in grams of the dry matter contained in 100 grams of a solution in the distilled water". In Québec, the syrup, taffy and sugar are classified in accordance with norms given by the Provincial and Federal Government. At the federal level there are three categories : 1-light, medium and extra light, 2- amber and 3-dark. The Provincial categories : AA- extra light, A-light, B- medium, C- amber and D- dark. These norms measure the clarity, density and the flavour. Contrary to what Pierre-Georges Roy reports, it takes 40 litres of water to produce one litre of syrup. (10)

All the maple products consumed, sold, imported and exported have to be in accordance with the guide lines given by the Canadian food and drug Administration. That agency is responsible for the application of the law. The label on the container must show the following info:

- name of the product
 - list of the ingredients and constituents
 - name and address of the producer
 - indication of the net quantity and metric units.
- (10)

When, on the label of the container it is mentioned; maple aroma or maple flavour you have to know that if the word "syrup" is not on the list of the ingredients, it is because there is

none. According to law, the producer is not obligated to mention or liaise the mention of aroma or flavour to the presence of the maple syrup.

In my research I identified a certain number of myths related to the phenomena *maple syrup*. I also discovered Amerindian legends concerning the maple sugar tree and its produce. There are also some interesting internet sites. It will be the subject of my next chronicle.

Bibliography:

- 1) ROY, Pierre-Georges, "*Le premier sucre d'étable au Canada*"(The first maple sugar in Canada), *Les Petites choses de notre histoire* (Little things of our history) 5th series, Lévis, 1923, p.144-147.
- 2) SULTE, Benjamin, *Mélanges historiques*, (Historic mixtures) vol 7 p. 36.
- 3) MARIE-VICTORIN, brother, *Flore Laurentienne*, (Laurentian flora) 2nd edition, Montréal, PUM, 1964, 925p.
- 4) SÉGUIN, Fernand, BLAIN Auray, *Le monde des plantes - botanique 8^e et 9^e années* (The world of plants - botanic 8th and 9th years) Montréal, The Centre of Psychology and Pedagogy, 1959, 185p.
- 5) HOSIE, R.C., *Arbres indigènes du Canada* (Canada's indigenous trees) Montréal, Fides,1980, 390p.
- 6) DANSEREAU, Pierre, "*L'érablière*" (Maple plantation) *La cité des plantes, initiation à la botanique*, (The city of plants, initiation to botanic) 1st series, Montréal, 1942, p. 36-37.
- 7) CAILLOUX, Marcel, "*La coulée de l'étable*" (Maple tree, flowing) *La cité des plantes, initiation à la botanique* (The city of plants, initiation to botanic) 2nd series, Montréal, 1943, p. 42-43.
- 8) BLAIN, Auray, "*Le grand peuple des érables*" (The great people of the Maple) *La cité des plantes, initiation à la botanique* (The city of plants, initiation to botanic) 3rd series, Montréal, 1944, p.8-9.
- 9) GAUVREAU, Marcelle, "*Les tout-petits à la cabane à sucre*" (Small children at the "cabane") *La cité des plantes, initiation à la botanique*, (The city of plants, initiation to botanic) 4th series, Montréal, 1945, p. 40-41.
- 10) La fédération des producteurs acéricoles du Québec (The Federation of maple sugar producers) <http://www.siropderable.ca/fr/default.asp?section1&1darticle=97>

RECRUTEMENT - RECRUITING

Nouveaux membres / New members

Pierre-Gilles Caron, Fabreville, QC
Gisèle Caron, Loretteville, QC
Michelle Caron Hopkins, Moncton, N.B.
Françoise Pelletier Caron, L'Islet, QC
Pierre-Paul Caron, St-Adelme, QC
Gérard Bouchard, Fontenelle, QC
Maggie B. Annalero, Lewiston, ME.
Michaël Caron, Yarmouth, ME.
Marius Caron, St-Quentin, NB

Présentés par / Presented by

Elizabeth Caron, # 2584
John O. Caron, # 1181
Carmelle C. Ouellet, # 2516
Robert Caron, # 2137

Sandra Caron, # 2565

L'Association des familles Caron d'Amérique accueille ces nouveaux membres avec beaucoup de plaisir; merci très cordial à ceux et celles qui les ont encouragés à joindre les rangs de l'Association.

CONFIÉS (ES) À NOTRE MÉMOIRE

Rectificatif : Dans l'avis de décès de Monsieur Lucien Caron, époux de feu dame Gilbert Bourgoin, on aurait dû lire qu'il demeurait autrefois à Lac-des-Aigles.

Sœur Carmelle Caron (s.i.c.) décédée à l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont, le 4 décembre 2004 à l'âge de 78 ans. Elle était la fille de feu Maxime Caron et de feu Céline Giasson.

Monsieur Maurice Dubé, époux en 1^{res} noces de feu dame Claire Caron, en 2^e noces de feu dame Diane Bouchard et en 3^e noces de dame Lucille Pelletier, décédé au Centre d'hébergement St-Joseph, le 6 janvier 2005, à l'âge de 90 ans et 5 mois.

Monsieur Omer St-Pierre, époux de dame Rose-Delima Caron, décédé au Centre hospitalier du Grand Portage, le 7 janvier 2005, à l'âge de 91 ans et 4 mois. Il demeurait autrefois à L'Isle-Verte.

Madame Alvine Gauvin, épouse de feu M. Philippe Caron, décédée à la Résidence Notre-Dame de Lourdes, le 28 janvier 2005, à l'âge de 90 ans et 10 mois. Elle demeurait autrefois à Notre-Dame-du-Lac et à Rivière-du-Loup.

Monsieur Julien Dionne, époux de feu Imelda Caron, décédé au Centre hospitalier Notre-Dame-du-Lac, le 3 février 2005, à l'âge de 92 ans et 3 mois. Il demeurait à Dégelis.

Madame Marie Allaire, épouse de feu M. Edgar Caron, décédée au Centre d'hébergement St-François de Laval, le 7 février 2005, à l'âge de 94 ans. Elle demeurait à Laval.

Madame Claire Caron, épouse de M. Donat Sylvain, décédée à Amos le 7 février, à l'âge de 72 ans.

Madame Rose-Anna Caron, épouse de feu M. Romuald Dubé, décédée au Centre hospitalier Notre-Dame-du-Lac, le 9 février 2005, à l'âge de 97 ans et 9 mois. Elle demeurait à Dégelis.

Monsieur Adalbert Caron, époux de madame Thérèse Tremblay, décédé à Grand-

Les familles Caron d'Amérique

Mère, le 10 février 2005, à l'âge de 76 ans.

Madame Annie Proulx, épouse de feu M. Wilfrid Caron, décédée à l'Hôtel-Dieu de Montmagny, le 20 février 2005, à l'âge de 93 ans. Elle demeurait à Cap-St-Ignace.

Madame Gemma Caron, décédée au Centre hospitalier Notre-Dame, le 20 février 2005, à l'âge de 55 ans. Elle était la fille de feu Eugène Caron et de Simonne Burelle.

Monsieur Alphonse Caron, époux de dame Louise Durand, décédé à l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 février 2005, à l'âge de 80 ans. Il demeurait à Loretteville.

Monsieur Paul-Alain Caron, décédé à l'Hôtel-Dieu de Montmagny, le 21 février 2005, à l'âge de 56 ans. Il était le fils de feu M. Napoléon Caron et de dame Berthe Kirouac. Il demeurait à L'Islet.

Madame Rita Caron, épouse de feu M. Roméo Caron, décédée au Foyer de St-Antonin, le 22 février 2005, à l'âge de 78 ans et 10 mois. Elle demeurait autrefois à Saint-Épiphanie.

Monsieur Laurentin Roy, époux de dame Carmen Caron, décédé au Centre Hospitalier régional de Grand-Portage, à l'âge de 70 ans et 9 mois. Il demeurait à Rivière-du-Loup.

Monsieur Gilles Caron, époux de dame Irène Betnique, décédé à Montréal le 22 février 2005, à l'âge de 63 ans.

Monsieur Jacques Caron, décédé à Québec, le 25 février 2005, à l'âge de 74 ans. Il demeurait au Foyer de Charlesbourg.

Monsieur Omer Lebel, époux de dame Claire Caron, décédé au Centre Hospitalier régional de Grand-Portage, le 25 février 2005, à l'âge de 81 ans et 3 mois. Il demeurait à Saint-Arsène.

Madame Juliette Gagnon, épouse de feu M. Maurice Caron, décédée à Montréal, le 28 février 2005, à l'âge de 85 ans.

Madame Yvette Couillard, épouse de M. Jean-Paul Caron, décédée subitement à L'Islet le 28 février 2005, à l'âge de 80 ans et 9 mois. Elle demeurait à L'Islet.

Monsieur Jean-Louis Caron, décédé à l'Hôpital de l'Enfant-Jésus à l'âge de 68 ans. Ses funérailles ont eu lieu le samedi 12 mars 2005, en l'église de St-Émile, Québec.

Monsieur Hervé Caron, décédé à Montréal, le 12 mars 2005, à l'âge de 78 ans.

Madame Gracia Caron, épouse de feu M. Gérard Fournier, décédée à l'Hôtel-Dieu de Montmagny, le 25 mars 2005, à l'âge de 94 ans. Elle demeurait à Montmagny.

Monsieur Alcide Caron, époux de feu dame Lucille Sarazin, décédé à Trois-Rivières, le 29 mars 2005, à l'âge de 88 ans.

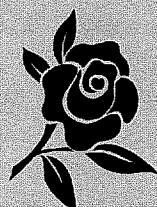
Madame Gemma Caron, épouse de feu M. Marcel Béchard, décédée au Centre Ste-Thérèse-Martin de Rivière-Ouelle, le 9 avril 2005, à l'âge de 85 ans et 11 mois. Elle demeurait autrefois à St-Pascal (Kamouraska).

Madame Aline Caron, épouse de feu M. J.-Arthur Leclerc, décédée à Longueuil le 14 avril 2005, à l'âge de 81 ans.

Madame Lise Caron, épouse de M. André Belval, décédée à l'Hôpital Anna Laberge, le 15 avril 2005, à l'âge de 62 ans.

Madame Suzanne Caron, épouse de feu M. Henri Larivière, décédée à Trois-Rivières, le 19 avril 2005, à l'âge de 79 ans.

Madame Marie-Paule Caron (Mimi) fille de feu M. Aurèle Caron et de feue dame Lina Tardif, décédée à l'Hôpital Général de Québec, le 1^{er} mai 2005, à l'âge de 82 ans. Elle demeurait à Québec.



Postes Canada

Numéro de la convention 40069967 de la Poste-publication

Retourner les blocs adressee à l'adresse suivante :

Fédération des familles-souches québécoises inc.

C.P. 6700, Succ. Sillery, Sainte-Foy (QC) G1T 2W2

IMPRIMÉ - PRINTED PAPER SURFACE

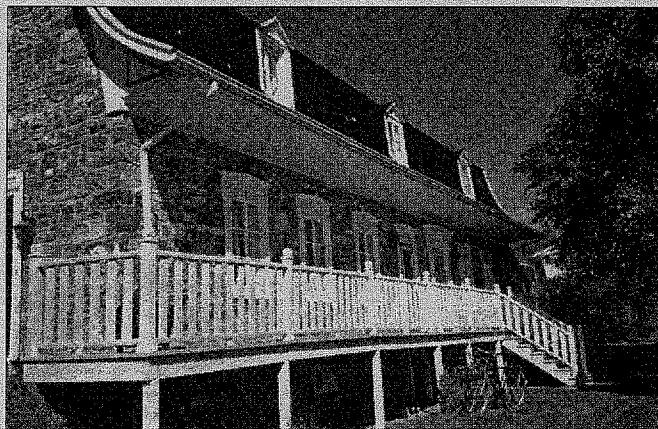
Le Bulletin de L'ASSOCIATION DES FAMILLES CARON D'AMÉRIQUE est publié par l'Association qui en assume les frais d'impression et d'expédition à ses membres.

L'éditeur en est M. Victor Caron, 3505, avenue Laurin, Québec (Québec), G1P 1T6, téléphone: (418) 871-5458, et courriel : vcaron@webnet.qc.ca

Collaborateurs pour le présent bulletin : Henri Caron, Jean-Claude Caron, Claude Morin, Victor Caron, Marcel Caron, Anita Caron, Marie Lévesque, Gaston Caron, Gisèle Caron et autres correspondants que nous remercions.

Liste des articles offerts par notre Association	Membres à vie	Membres annuels	Non membres
Macaron	1,00 \$	2,00 \$	3,00 \$
Épinglette	5,00 \$	7,00 \$	10,00 \$
Plaque d' immatriculation	6,00 \$	8,00 \$	12,00 \$
Papier pour correspondance:			
1 enveloppe de 10 feuilles (*)	2,00 \$	2,00 \$	2,00 \$
Cartes et enveloppes: 1 paquet de 2	1,50 \$	1,50 \$	1,50 \$
Jeu de cartes	2,00 \$	3,00 \$	5,00 \$
Gilet	12,00 \$	15,00 \$	20,00 \$
Livre de généalogie	15,00 \$	20,00 \$	25,00 \$

S.V.P. Ajouter 15 % pour les frais de poste



(*) Sur chaque feuille de papier à correspondance figure une photo de la maison de M. Thomas Simard érigée sur la terre de l'ancêtre Robert Caron et de Marie Crevet. Elle est située au 486, Côte Sainte-Anne, à Beaupré.