

Québec 🖁 🖁

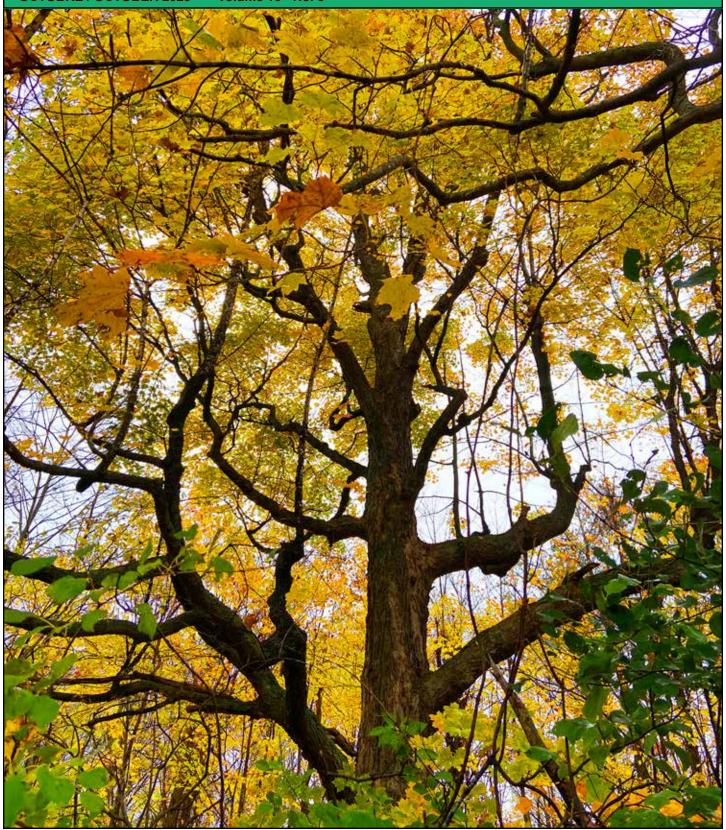
et Communications

Avec l'appui de : Culture



Municipalités Canton & Village de Hemmingford

OCTOBRE / OCTOBER 2023 • Volume 15 - No. 5



Une communauté où il fait bon vivre! par Benoît Bleau

Quand on demande aux nouveaux arrivants ce qui les a incités à choisir Hemmingford comme milieu de vie, la réponse est unanime : pour la qualité de vie et la communauté. À une époque où l'intelligence artificielle semble vouloir remplacer la créativité humaine, il est réconfortant de constater que dans notre milieu, la tendance est plutôt à l'inverse. Notre proximité avec une nature omniprésente y est certainement pour quelque chose.

Pour vous aider à le réaliser, j'espère que vous avez pu visiter la foire artisanale du Woolgathering qui, pour sa 29ème édition, a été accueillie par Anna-Maria Nicolov sur sa magnifique ferme Pinehill les 9 et 10 septembre derniers pour une seconde année (p. 20) ou la foire agricole de Havelock qui se déroulait les mêmes jours. Sinon, inscrivez immédiatement les dates du 7 et 8 septembre 2024 à votre agenda : ce sont des événements à ne pas manquer! Et puis il y a eu Art Hemmingford qui a envahi le village avec des expositions et visites d'ateliers à différents endroits mettant en vedette 15 artistes de la région (p. 13).

Une des personnes ayant choisi notre région pour vivre est notre pharmacienne, Catherine Plamondon. Susan l'a rencontrée à sa pharmacie et elle nous raconte ce qu'elle met en place pour soutenir notre communauté (p. 18). Dans les talents de chez nous, Susan, nous présente Faith Gower, une autre jeune femme bien impliquée dans la communauté comme vous le découvrirez (p. 16). D'autres auraient bien aimé passer par notre territoire pour venir demander asile au Canada mais ils ne le peuvent plus depuis mars dernier. Grace nous parle des derniers développements concernant le chemin Roxham (p. 8).

Nous habitons le pays de la pomme et il est tout naturel que, dans le coin recettes, Susan nous suggère un délicieux gâteau au beurre de pomme (p. 24) et comme l'automne est une saison d'abondance en légumes, Grace nous présente une méthode de conservation qui requiert beaucoup moins d'énergie tout en augmentant les qualités gustatives et nutritives des aliments : la fermentation (p. 10).

Sans elles, nous aurions beaucoup plus d'insectes. Elles tapissent notre paysage de jolies toiles et des fois nous développons envers elles une phobie. Dans sa rubrique Écosystèmes et biodiversité, Norma démystifie pour nous les araignées (p. 6).

Notre philosophe Serge nous révèle les règles du jeu de la vie et ses conditions (p. 22). Des élèves de l'école primaire Hemmingford sont heureux de nous présenter quelques activités qu'ils ont réalisés récemment (p. 14). Enfin, Christine Racine nous révèle les origines de la famille Gagné qui se sont réunis cet été pour célébrer leurs ancêtres (p. 4).

Bonne lecture et vos commentaires et suggestions sont toujours les bienvenus infohemmingford@gmail.com

La Marche des biscuits de Noël 2023 par Lucy Savage

Cette année, nous sommes très fières de vous inviter à la quatrième édition de la Marche des biscuits de Noël! Nous souhaitons remercier tous ceux qui nous appuient depuis le début de cette belle initiative, et nous voudrions également souhaiter la bienvenue à ceux qui seront avec nous pour la première fois. Les fonds ramassés lors de la Marche des biscuits de Noël sont utilisés pour créer des colis qui seront distribués aux membres de la communauté de Hemmingford qui habitent seuls au début du mois de décembre. Nous sommes très conscientes que peu importe les circonstances individuelles, vivre seul comporte toutefois sa part de défis. Notre objectif est donc d'offrir un soutien communautaire dans un cadre où vivre seul ne signifie pas vivre en solitude. L'an dernier, la Marche nous a permis de livrer près de 125 colis aux membres de notre communauté!

La Marche des biscuits de Noël se tiendra sur la piste derrière le Centre récréatif le samedi 21 octobre, entre 10h et 14h. Nous aurions une table au marché mensuel de Hemmingford où vous pouvez vous inscrire, obtenir votre biscuit de participation et plus encore. Par la suite, compléter votre parcours en marchant, en courant, en faisant du vélo ou en faisant du patin à roues alignées, bref, bouger tel que ça vous dit! Des marqueurs de distance seront également en place à des intervalles d'un kilomètre sur un parcours de 5 kilomètres. À la fin de son parcours, chaque participant recevra un biscuit de Noël fait-maison!

De plus, Nadeana Tannahill, bénévole dans cette initiative et artiste locale, offrira une activité de peinture (PaintNite) le dimanche 19 novembre à 14h, dans la salle au 476, rue Frontière (édifice derrière l'ancienne COOP). Les inscriptions sont obligatoires, donc prière de contacter Nadeana directement pour réserver votre place!

Les colis offerts aux membres de la communauté incluent une variété d'articles. Cette initiative est possible grâce au soutien financier reçu lors de nos activités de financement, ainsi que par le travail extraordinaire des bénévoles qui donnent gracieusement de leur temps. Si vous souhaitez appuyer cette belle cause, il existe plusieurs façons de le faire :

- Participer à nos activités de financement, comme la Marche et l'activité de peinture
- Faire un don
- Utiliser vos talents culinaires

Si vous connaissez un membre de la communauté de Hemmingford qui habite seul et qui souhaiterait recevoir un colis, prière de nous en informer. Pour de plus amples renseignements, pour participer ou pour faire un don, veuillez contacter Lucy au 514 909-4058, Nadeana via Messenger, Anne à la SAB, ou visiter notre page Facebook – La Marche des biscuits de Noël. Merci à l'avance et au plaisir de vous voir en grand nombre!







A community where it's wonderful to live!

by Benoit Bleau translated by Susan Fisch

When we ask our new residents why they chose to live in Hemmingford, the answer is unanimous: for the quality of life and the community. At a time when artificial intelligence wants to replace human creativity, it is comforting to observe that in our midst the trend is quite the opposite. Our proximity to the grandeur of nature probably has something to do with it.

To help you appreciate it, I hope you were able to visit the Woolgathering craft fair for its 29th edition, welcomed for a second year by Anna-Maria Nicolov on her magnificent Pinehill Farm on September 9 & 10 (p. 21), or the Havelock agricultural fair that took place at the same time. If not, then be sure to mark down September 7 & 8, 2024 on your calendar as well as the last weekend of September. This is when Art Hemmingford took over the village with exhibitions at several locations as well as studio visits, featuring 15 local artists. (p. 14) These events are not to be missed!

One person who has chosen to live in our region is our pharmacist, Catherine Plamondon. Susan met with her at the pharmacy, and she elaborated on what she has put in place to support our community (p. 19). In Hemmingford's Got Talent, Susan features Faith Gower, another young woman who is very involved in the community, as you will discover (p. 17). There are those who would have loved to pass through our territory to ask for asylum in Canada, but since last March they no longer can. Grace fills us in on the most recent developments concerning Roxham Road (p. 9).

We live in apple country, so it is quite natural that in the Recipe Corner Susan invites us to try a delicious apple butter cake (p. 25). And since autumn is a season of abundance in vegetables, Grace proposes a method of conservation that requires a lot less energy, while increasing the nutritional and flavourful qualities of foods: fermentation (p. 11).

Without them, we would have a lot more insects. They carpet our landscape with pretty webs, and sometimes we develop phobias thanks to them. In her column, Ecosystems and Biodiversity, Norma demystifies for us, the spider (p. 7).

Our philosopher, Serge, reveals the rules of the game of life and its conditions (p. 23). Students from Hemmingford Elementary School are happy to present to us a few activities in which they recently participated (p. 15). Finally, Christine Racine reveals the origins of the Gagné Family, who had a reunion this summer to celebrate their ancestry (p. 5).

Happy reading! And know that your comments and suggestions are always welcome at infohemmingford@gmail.com.

2023 Christmas Cookie Walk by Lucy Savage

We are very proud to be putting together the fourth annual Christmas Cookie Walk! We would like to thank everyone who has supported this wonderful initiative from the beginning and to welcome those who will be joining us for the first time. All proceeds from the Christmas Cookie Walk go towards care packages, delivered over the first weekend of December, to members of the Hemmingford community who live alone, all while promoting physical activity. We recognize that living alone comes with challenges, regardless of personal circumstances, and wish to show that it does not mean living in loneliness. Last year, the funds raised from the Walk allowed us to deliver nearly 125 packages!

The Christmas Cookie Walk will be held on the path behind the Hemmingford Rec Centre on Saturday, October 21, between 10am and 2pm. We will have a table inside the Rec Centre, as part of the Hemmingford monthly market, where you can stop by to register, obtain your participation cookie and more. You can choose to walk, run, bike or rollerblade over your distance of choice, with markers available at one-kilometer intervals. At the end of the Walk, all participants will receive a homemade Christmas cookie!

Additionally, Nadeana Tannahill, one of the founding volunteers and local artist, will be hosting a PaintNite on Sunday, November 19 at 2pm, in the building located at 476, rue Frontière (behind the old COOP building). Registration is required, so please contact Nadeana directly to reserve your spot!

The care packages include an assortment of items made possible through both financial donations and the amazing work of our volunteers. If you would like to help out with this great cause, there are several ways to contribute:

- Participate in the Christmas Cookie Walk, the PaintNite or our other fundraising activities
- Make a donation
- Bake or cook

If you know any members of the Hemmingford community who live alone and who would enjoy receiving a package, please let us know. For more information, to participate or to make a donation, please contact Lucy at 514 909-4058, contact Nadeana through Messenger, Anne at the SAB or follow us on our Facebook page at Hemmingford Christmas Cookie Walk. Hope to see you all out there!



PATRIMOINE ET HISTOIRE

Réunion de la famille Gagné

par Christine Racine (traduction Denis Bouchard)
Plus de 60 membres de la famille Gagné se sont
réunis à Hemmingford dimanche le 27 août
2023 pour célébrer et honorer Gilles Gagné,
Jean-Claude Gagné, feu Guy Gagné, représenté
par son épouse Jacqueline, et Roma Gagné.
Tous les quatre sont des descendants directs de
Louis Gagné et de son épouse Marie Michel.

La réunion a eu lieu au Verger Philion sur la Rte 202. On y retrouvait une grande exposition de photos de famille et une collection de souvenirs familiaux. On a fourni des épis de maïs à tous les invités, qui ont pique-niqué sous le grand pavillon et les tentes dressés pour l'occasion.

Louis Gagné et son épouse, Marie Michel, sont arrivés à Québec en 1644. Son frère aîné, Pierre, et son épouse, Marguerite Rosée, sont arrivés en Nouvelle-France huit ans plus tard. Au fil des ans, le nom Gagné a connu plusieurs variantes orthographiques. La forme Gasnier, qu'on trouve encore en France, est la variante orthographique de l'ancien français. Le nom Gagné dit Bellavance a été modifié par Pierre pour se distinguer en tant qu'homme d'affaires prospère. Lui et ses descendants étaient connus sous le nom de Gagné dit Bellavance.

En 1653, Louis Gagné a construit une maison sur une concession de terre qui lui avait été accordée en 1650 à Sainte-Anne-de-Beaupré. La maison qui se trouve aujourd'hui sur la propriété a été construite sur les fondations originales de 1653.

Une présentation spéciale a signalé que les quatre invités d'honneur avaient d'illustres ancêtres. Le 9e arrière-grand-père des Gagné, Louis Gaston Hébert, était un ami personnel de Samuel de Champlain, le célèbre explorateur français. Hébert était médecin et chirurgien. Il fut reconnu pour son travail par nul autre que le roi Louis XIV. L'épouse de Louis Hébert, Marie Rollet, est souvent appelée "la mère de la Nouvelle France".

Une autre ancêtre de la famille Gagné de Hemmingford est Hélène Desportes, la 8e arrière-grand-mère des quatre invités d'honneur. Elle serait la première femme blanche née au Québec en 1620 et filleule de Samuel de Champlain. Hélène Desportes est célèbre pour sa vie de mère, de sage-femme et de protectrice des premières familles du Québec.

Les quatre invités d'honneur ont reçu une parchemin imagé et coloré de leur arbre généalogique remontant aux années 1600. Ils ont également reçu des certificats officiels de la Société des Filles du roi et des soldats de Carignan en l'honneur de leur 6e arrière-grand-mère, Louise Faure dite Planchette. Louise était une Fille du roi arrivée au Québec en 1668. Elle a épousé le 6e arrière-grand-père des quatre invités spéciaux, Pierre Gagné. Pierre et Louise se sont mariés en 1668. Elle fait partie des 768 femmes arrivées dans la colonie de la Nouvelle-France entre 1663 et 1673, sous le parrainage du roi de France Louis XIV.

Les trois frères Gilles, Jean-Claude et feu Guy Gagné, sont les enfants d'Ernest Gagné et de Rose Alma Ménard. Roma Gagné est le fils d'Armand Gagné et d'Alice Céré. Les personnes présentes étaient liées à Ernest et Armand par le sang ou par le mariage. Les premiers Gagné à s'établir dans la région de Hemmingford sont Olivier Magloire Gagné et son épouse Adélaïde Métivier. Ce sont les



parents d'Ernest et d'Armand Gagné. Olivier Gagné était forgeron de métier. Ils ont d'abord habité à Saint-Chrysostôme et ont ensuite déménagé sur le chemin Backbush. La maison, qui a maintenant plus de 120 ans, est toujours debout à ce jour et est située au 402 chemin Backbush. Dix enfants sont nés de ce mariage: Arthur, Désiré, Marie Rose, Wilfred, Ernest, Florian, Alice, Albertin, Aline et Armand. Lorsqu'Armand et sa femme, Alice Céré, se sont mariés, ils vivaient avec les parents d'Armand. Vers 1920, Armand Gagné a acheté la ferme au 655 rue Fisher (aujourd'hui James-Fisher) à Hemmingford. ivier et Adélaide ont vécu leurs derniers jours sur cette ferme de la rue Fisher. Armand Gagné et Alice Céré sont les parents de l'un de nos invités d'honneur, Roma Gagné. Cette maison de ferme se trouvait juste en face de celle de son frère Ernest au 650 rue Fisher. En 1916, Ernest a épousé Mary May Dunnigan. La famille Dunnigan vivait dans la maison en pierre de la rue Fisher. Lorsque Ernest et May se sont mariés, ils vivaient avec les parents de cette dernière. May est décédée en 1917 et deux ans plus tard, Ernest a épousé Rose Alma Ménard. Ils sont les parents de trois de nos trois invités d'honneur, Gilles, Jean-Claude et feu Guy Gagné.

De nombreux participants ont exprimé le souhait que des rencontres semblables aient lieu à l'avenir. De toute évidence, la famille Gagné est fière de son illustre ascendance et elle a bien raison de vouloir célébrer sa richesse de nouveau à l'avenir.

ÉVÉNEMENTS À VENIR AUX ARCHIVES DE HEMMINGFORD

13 octobre -Soirée musicale du vendredi – Artiste invitée : Emily Triggs

ndredi ARCHIVES

3 novembre - Soirée musicale du vendredi Pat Loiselle et Jeff Deeprose

11 novembre - Commémoration des guerres mondiales et plus Nous invitons le public à visiter les Archives Hemmingford. Il y aura des DVD sur le sujet de la guerre qui défileront sur notre grand écran. Il y aura également une exposition de différents documents de guerre et images. Nous avons invité des militaires à parler de leurs expériences à l'étranger et plus.

11 novembre - TIRAGE DE LA COURTEPOINTE - 14h

Ouvert mardi & mercredi 10h - 16h 517 Champlain hfordarchives@gmail.com 514 913-0672

HEMMINGFORD HISTORY AND HERITAGE

Gagné Family Reunion by Christine Racine



More than 60 members of the Gagné family gathered at Hemmingford Sunday August 27th 2023 to celebrate and honor Gilles Gagné, Jean-Claude Gagné, the late Guy Gagné, represented by his wife, Jacqueline, and Roma Gagné. All four are direct descendants of Louis Gagné and his wife Marie Michel.

The reunion was held at the Verger Philion on Rte 202. It included a huge display of family photos, a collection of family memorabilia, and corn on the cob for all the guests who enjoyed a picnic lunch under the large pavilion and tents set up for the occasion.

Louis Gagné and his wife, Marie Michel arrived in Québec in 1644. His older brother, Pierre, and his wife, Marguerite Rosée arrived in New France eight years later. Over the years, the Gagné names has had several spelling variations. The form Gasnier, which is still found in France, is the spelling variation from the Old French. The name Gagné dit Bellavance was changed by Pierre as a way of distinguishing himself as a successful businessman. He and his descendants were known as Gagné dit Bellavance.

In 1653, Louis Gagné built a house on a concession of land granted to him in 1650 at Ste. Anne de Beaupré. The house on the property there today was built on the original 1653 foundation.

A special presentation reported that the four guests of honor enjoyed illustrious ancestors. The Gagnés 9th great grandfather, Louis Gaston Hébert, was a personal friend to Samuel de Champlain, the famous French explorer. Hébert was a physician and a surgeon. He was recognized for his work by none other than King Louis XIV. Louis Hébert's wife, Marie Rollet, is often referred to as "la mère de la Nouvelle France".

Another ancestor of the Gagné family of Hemmingford was Hélène Desportes, the 8th great grandmother to the four guests of honor. She is believed to be the first white woman born in Québec in 1620 and goddaughter to Samuel de Champlain. Hélène Desportes was famous for her life as a mother, midwife, and patron of many of Québec's first families.

The four guests of honor were presented with a colorful pictorial description of their ancestry tree going back to the 1600s. They were also presented with official certificates from the Societé des Filles du roi and Carignan soldats in honor of their 6th great grandmother, Louise Faure dite Planchette. Louise was a Fille du roi who arrived in Québec in 1668. She married the 6th great grandfather of the four special guests, Pierre Gagné. Pierre and Louise were married in 1668. She was one of the 768 women who arrived in the colony of New France between 1663 and 1673, under the sponsorship of King Louis XIV of France.

The three siblings, Gilles, Jean-Claude, and the late Guy Gagné, are the children of Ernest Gagné and Rose Alma Ménard. Roma Gagné is the son of Armand Gagné and Alice Céré. Those in attendance were related to Ernest and Armand by blood or a marriage. The first Gagné to settle in the Hemmingford area were Olivier Magloire Gagné and his wife Adelaide Métivier. They were the parents of Ernest and Armand Gagné. Olivier Gagné was a blacksmith by trade. They initially resided in St. Chrysostôme and later moved to Backbush road. The house, now over 120 years old, remains standing to this day and is located at 402 Backbush Road. There were 10 children born from this marriage - Arthur, Désiré, Marie Rose, Wilfred, Ernest, Florian, Alice, Albertin, Aline, and Armand. When Armand and his wife, Alice Céré married, they lived with his parents. In 1920 or thereabouts, Armand Gagné purchased the farm oat 655 Fisher Street (now James-Fisher) in Hemmingford. Olivier and Adélaide spent their last days living on that farm on Fisher Street. Armand Gagné and Alice Céré are the parents of one of our guests of honor, Roma Gagné. This farm house was just across the road from his brother Ernest at 650 Fisher Street. In 1916, Ernest married Mary May Dunnigan. The Dunnigan family lived in the stone house on Fisher Street. When Ernest and May married, they lived with her parents. May passed away in 1917 and two years later, Ernest married Rose Alma Ménard. They are the parents of our three guests of honor, Gilles, Jean Claude, and the late Guy Gagné.

Many of the participants expressed their hope that similar gatherings would occur in the future. Clearly, the Gagné family is proud of their illustrious ancestry and are more than justified if they chose to celebrate their rich ancestry again in the future.

UPCOMING EVENTS AT THE HEMMINGFORD ARCHIVES

October 13

Friday night Coffee House - Musical Evening Musician invited: Emily Triggs

November 3

HEMMINGFORD Friday Night Coffee House - Musical Evening Musicians invited: Pat Loiselle and Jeff Deeprose

November 11 – Commemoration of the world wars and more.

November 11 – QUILT DRAW at 2pm. The drawing of the quilt will take place during the Commemoration of the world wars.

Open Tuesday & Wednesday 10am - 4pm 517 Champlain 514 913-0672 hfordarchives@gmail.com

ÉCOSYSTÈMES & BIODIVERSITÉ DE HEMMINGFORD

Gipsy n'est pas si petite texte et photo : Norma A. Hubbard (traduction : Amelie Delisle Van Wijk)

N'importe qui ayant grandi près d'une grange connaît les araignées. Notre grange était pleine de grosses araignées grises. Malheureusement, c'était une époque où tout le monde utilisait du DDT (qui est maintenant un pesticide interdit). Je peux encore entendre le son sourd que ces araignées faisaient en tombant sur le plancher après avoir été empoisonnées. D'un autre côté, j'ai encore les frissons en pensant au nombre de fois où des toiles ou des araignées se sont empêtrées dans mes cheveux. Ark. Ce n'était jamais une expérience agréable, ni pour moi ni pour les araignées. Aujourd'hui, bien que je comprenne l'importance des araignées, je n'en suis toujours pas une admiratrice. En fait, j'ai eu de la difficulté à faire mes recherches sur les araignées sans frissonner quelques fois.

Malheureusement, il y a de moins en moins d'araignées. Bien que nous ne pulvérisions plus de DDT, nous utilisons encore trop de pesticides. Il existe des milliers d'araignées dans le monde, et le Québec en héberge un bon nombre. Certaines araignées communes dans notre région sont les araignées-loups (Lycosidae), les agélènes (*Agelenidae*), les dolomèdes (*Dolomedes*), les argiopes orangées (*Argiope aurantia*) avec leurs toiles en forme de zigzag, et les épeires des roseaux (*Larinioides cornutus*). Il est intéressant de souligner que les pholques phalangides (*Pholcidae*), que l'on trouve souvent dans nos sous-sols, sont parfois appelées, à tort, des tipules (*Opiliones*) qui ne sont pas des araignées. Alors, qu'est-ce qui fait qu'une araignée est une araignée?

Les araignées, du grand ordre de la famille des arachnides, sont de toutes les couleurs et de toutes les formes, mais possèdent toutes huit pattes articulées, un corps segmenté, un exosquelette et quatre paires d'yeux. De plus, la plupart des araignées ont des filières sur leur dos pour filer de la soie, et ont des crocs venimeux (ce ne sont pas des dents, elles ne mâchent pas). Les araignées utilisent le venin pour liquéfier leur proie afin de « boire » leur nourriture. L'alimentation d'une araignée est bénéfique pour nous, puisqu'elle mange les insectes qui sont agaçants, comme les moustiques, les moucherons, les mouches, les pucerons et même les autres araignées. Les araignées ont besoin d'eau, ce qui explique pourquoi nous les trouvons souvent dans nos éviers ou près de ceux-ci. Certaines araignées peuvent passer 60 jours sans manger!

Il y a trois étapes au cycle de vie de l'araignée : l'œuf, la jeune araignée et l'araignée adulte. Lorsqu'il vient le temps de faire la cour, les femelles dominent. Elles sont habituellement plus grosses et plus dangereuses que les mâles. Certaines femelles vont même tuer et manger le mâle après la reproduction. Les femelles stockent le sperme jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à pondre leurs œufs. Une femelle crée un sac d'œufs qui contient des centaines, voire même des milliers, d'œufs qui écloront dans quelques semaines.



Elle protègera le sac jusqu'à ce que les œufs éclosent. Les jeunes araignées ressemblent à leurs parents, elles sont seulement plus petites. Selon l'espèce, les jeunes araignées mueront 5 à 10 fois avant d'atteindre leur taille adulte. Les araignées vivent en général un an ou deux, la plus vieille tarentule femelle ayant atteint un âge record de 20 ans.

Je crois que mon araignée est une épeire diadème (Araneus diadematus). En anglais, les araignées semblent avoir de nombreux noms pour de si petites créatures, ce qui les rend difficiles à identifier. Mon araignée pourrait également être une épeire des fenêtres (Zygiella x-notata) ou une épeire des roseaux (Larinioides cornutus). Une des façons de reconnaître les araignées est en observant leur toile, ce qui est une raison pour laquelle je crois qu'il s'agit d'une épeire diadème. Leur première toile est habituellement parfaite. Toutefois, au fil du temps, leurs toiles deviennent de plus en plus désordonnées et manquent de forme. Cette toile manquait de rigueur, de plus les épeires diadèmes ont tendance à rester au centre de leur toile, la tête vers le bas, alors qu'elles attendent leur proie, et j'ai trouvé mon araignée dans cette position. Bien que d'autres araignées se tiennent au centre de leurs toiles, la plupart des araignées se cachent sur le bord de celle-ci et attendent un mouvement indiquant qu'une proie s'est coincée sur la toile. Les araignées-loups n'utilisent pas de toiles, elles chassent et attrapent leurs proies comme des petits loups!

Si vous êtes comme moi, vous préfèrerez peut-être l'ancienne version anglaise de la comptine de l'araignée Gipsy datant de 1910 qui commence en disant « Oh, la maudite araignée sanglante est montée dans sa toile », et même après avoir été évacuée par la pluie, cette « ...maudite araignée sanglante est remontée dans sa toile ». Peu importe que vous aimiez ou non les araignées, ce sont de petites créatures robustes.

Sources [en ligne] : Common Spiders in Quebec, Birdwatching Headquarters; Itsy, Bitsy Spider, Wikipédia; Spider Life Cycle, Learn about Nature.







ECOSYSTEMS & BIODIVERSITY OF HEMMINGFORD

When Not So Itsy Bitsy

text & photo: Norma A. Hubbard

Anyone who has grown up around barns knows spiders. Our barn was full of fat grey spiders. Sadly, it was a time when everyone used DDT (now a banned insecticide). I can still hear the thud those spiders made when they hit the floor after being poisoned. On the other hand, I still get chills thinking about the many times webs or spiders got caught in my hair. Yuck. Never a pleasant experience for me or the spiders. Today while I understand the value of spiders, I am still not a fan; in fact, I had a difficult time even researching spiders without shuddering a few times.

Unfortunately, there are less and less spiders. While we don't spray DDT anymore, there are still too many pesticides in use. There are thousands of spiders in the world and Quebec has its fair share of spiders. Some common spiders in our area are Wolf spiders (*Lycosidae*); Grass spiders (*Agelenopsis*) often called funnel spiders; Fishing spiders (*Dolomedes*) also known as wharf spiders, raft spiders, or dock spiders; Black and Yellow Garden Spiders (*Argiope aurantia*) also called writer spiders due to its zig zag web pattern; and Furrow spiders or Furrow Orb spiders (*Larinioides cornutus*). Interesting to note Cellar spiders (*Pholcidae*) which are spiders found in cellars, are often mistakenly called Daddy Longlegs or Harvestmen (*Opiliones*), which are not spiders. So, what makes a spider a spider?

Spiders, the largest order of the arachnid family, come in various colours and sizes, but all have eight jointed legs, a segmented body, an exoskeleton, and four pairs of eyes. In addition, most spiders have spinnerets on their backs to spin silk, and they have venomous fangs (not teeth, they don't chew). Spiders use venom to liquefy their prey in order to 'drink' their food. A spider's diet is beneficial to us, as it eats bugs that are annoying such as mosquitoes, gnats, flies, aphids, and even other spiders. Spiders need water, which explains why we often find them in and around our sinks. Some spiders can go up to 60 days without food!

There are three stages to a spider's life cycle: egg, spiderling, and adult. When it comes to courtship, females are the dominant ones. Females are usually larger and more dangerous than males, and some females will kill and eat males after mating. Females store the sperm until they are ready to lay their eggs. A female makes an egg sac that contains hundreds to even thousands of eggs which will hatch in a few weeks. She will protect the sac until the eggs hatch. Spiderlings look like their parents, only smaller. Depending on the species,

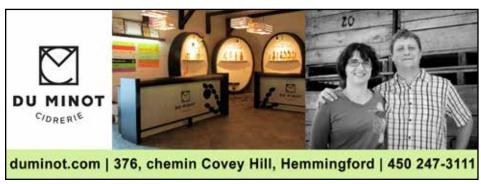


spiderlings will molt or shed their exoskeletons 5 to 10 times as they grow into an adult. Spiders only live about a year or two, with the oldest female tarantula on record living 20 years.

I think my spider is European Garden Spider (Araneus diadematus), also known as the Cross Spider, Diadem Spider, Orangie, Pumpkin Spider, and Crowned Orb Weaver. As you may have noticed, spiders seem to have lots of names for such tiny creatures, and it is difficult to identify them. My spider could also be a missing sector orb weaver (Zygiella x-notata), or a furrow orb weaver (Larinioides cornutus). One of the ways to help identify spiders is by their webs, which is partly why my spider might be a garden spider. Their first web is usually perfect, however as time goes on their webs become very messy and lack form. This web was sloppy, plus garden spiders tend to stay in the middle of the web, head facing downwards, as they wait for prey, and I found my spider in this position. Although there are other spiders that hang around the middle of their webs, most spiders hide at the edge of the web, and wait for a tug indicating there is trapped prey on the web. Wolf spiders don't use webs, they chase and catch their prey like little wolves!

If you are like me, you might prefer an earlier version of the Spider Song from 1910 that opens with "Oh, the blooming, bloody spider went up the spider web", and even after being washed away by rain, that "... blooming, bloody spider came up the web again". Regardless of what you think of spiders, they are tough little creatures.

Sources [online]: Common Spiders in Quebec, Birdwatching Headquarters; Itsy, Bitsy Spider, Wikipedia; Spider Life Cycle, Learn about Nature





La fin du chemin Roxham par Grace Bubeck

(traduction : Denis Bouchard)

La GRC a organisé une conférence de presse le lundi 25 octobre 2023. Quelques-unes d'entre nous, membres de Créons des ponts, ont assisté à ce moment historique où le bâtiment qui avait servi à la GRC pour accueillir les demandeurs d'asile au cours des dernières années allait être démoli. Deux gros bulldozers étaient déjà sur place, prêts à passer à l'action.

Nous avons été surpris par le nombre d'équipes de presse présentes, munies de caméras et de microphones. L'attaché de presse de la GRC a expliqué qu'au cours des derniers mois - depuis que l'ETPS est appliquée à l'ensemble de la frontière entre les États-Unis et le Canada - le nombre de demandeurs d'asile entrant au Canada par l'ensemble du territoire de Champlain a été réduit à environ 14 interceptions par semaine (53 interceptions au cours du mois précédent). La GRC étend désormais son travail sur l'ensemble de la frontière. Une entreprise gigantesque et encore plus coûteuse, sans doute aidée par une technologie assez sophistiquée que l'agent a refusé de commenter.

À Créons des ponts, nous avons connaissance d'une poignée de réfugiés qui ont réussi à passer au Canada sans se faire repérer. Nous les avons rencontrés à Plattsburgh lors de nos visites et ils nous ont contactés après leur arrivée au Canada pour nous demander de l'aide sur le plan juridique. Nous sommes inquiets pour la sécurité des gens, car entrer irrégulièrement est risqué et de plus en plus dangereux à mesure que les nuits se font plus froides et que l'hiver approche. Ces passages dangereux ne peuvent qu'augmenter par rapport aux années du chemin Roxham et sont le résultat direct du fait que le gouvernement a étendu l'ETPS à l'ensemble de la frontière entre les États-Unis et le Canada.

Il semble que la tendance actuelle soit double. Tout d'abord, les demandeurs d'asile sont beaucoup plus nombreux à arriver dans les aéroports. Ils viennent souvent de différents pays, car ils ont besoin de visas valides pour monter à bord d'un avion. Ils sont très probablement plus fortunés, et l'on craint que ceux qui ont moins de moyens et qui auraient emprunté la route de l'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale pour passer au Canada via les États-Unis ne soient maintenant laissés pour compte aux États-Unis. Il n'y a toujours pas de réponse cohérente du gouvernement à ceux qui arrivent par Plattsburgh, et nous avons entendu de nombreux rapports selon lesquels ils errent sur les routes de Champlain ou de Plattsburgh, ne sachant pas où aller ensuite. Plattsburgh Cares fait ce qu'il peut pour aider, mais avec des ressources très limitées.

La deuxième tendance est qu'un nombre croissant de personnes passent du Canada aux États-Unis, parfois quelques heures seulement après leur arrivée dans un aéroport canadien. Quelqu'un a mentionné l'implication des cartels mexicains dans le trafic d'êtres humains.



Demolition: la fin du chemin Roxham - photo : Grace Bubeck

L'officier de la GRC a confirmé qu'il enquêtait sur certains cas, mais qu'il ne s'agissait que d'une partie de la tendance générale.

Une fois la conférence de presse terminée, le bâtiment de la GRC a été démoli dans l'heure qui a suivi. Comme l'ont fait remarquer certains journalistes, le bâtiment lui-même était laid. Mais ce qu'il représentait, c'était une époque où le Canada était plus ouvert à l'accueil des réfugiés. C'était une lueur d'espoir et de sécurité pour les 113 000 personnes qui ont traversé à Roxham à une époque où d'autres pays fermaient déjà leurs frontières. Aujourd'hui, le Canada est devenu une forteresse, tout comme l'Europe et des États-Unis.

Ce fut un moment émouvant pour nous, à Créons des ponts, de voir ce bâtiment s'écrouler. Nous assistions à la fin d'une époque où le Canada défendait ses valeurs humanitaires et bienveillantes, des valeurs qui nous rassemblaient et qui inspiraient nos actions en tant que groupe.

Comme beaucoup l'ont souligné, le nombre de réfugiés dans le monde est en constante augmentation. Il continuera d'augmenter avec l'impact des persécutions, des guerres et des régions de plus en plus inhabitables de notre planète en raison de la crise climatique. Les réfugiés continuent d'entrer dans notre pays par les aéroports, les points d'entrée terrestres et les passages clandestins. Sommes-nous prêts, en tant que Canadiens, à accueillir ceux qui ont besoin de notre aide et de notre protection? Cette question n'est pas différente aujourd'hui de ce qu'elle était à l'époque du chemin Roxham. À Créons des ponts, nous sommes inquiets pour les réfugiés qui sont laissés pour compte parce qu'ils n'ont pas l'argent nécessaire pour payer leur billet d'avion ou parce qu'ils ne peuvent pas obtenir de visa. Ils ne méritent pas moins d'être protégés, mais comment trouveront-ils la sécurité ?



Magasin Général plein de choix! internet café

dêpot CHATEL NETTOYEUR meubles refaits vieux style bijoux Caroline Néron papeterie / articles de fêtes saisonnier cadeaux & jouets ballons hélium

Sylvie Thibert sthibert@thibertbourgon.com Courtier d'assurances associé propriétaire vêtements & bottes nourriture pour animau

HIBERT BOURGON Assurances Inc.

RÉSIDENTIEL • AUTOMOBILE • FERME • COMMERCIAL • VOYAGE • BATEAUX

Johanne Galarneau jgalarneau@thibertbourgon.com Courtier en assurances

France Landry flandry@thibertbourgon.com Courtier d'assurances

de dommages des particuliers

de dommages

450 247-3210 515 Ave. Champlain, Hemmingford

The end of Roxham Road by Grace Bubeck

The RCMP organized a press conference on Monday October 25, 2023. A few of us from Bridges not Borders attended this historic moment when the building that had served the RCMP to receive asylum seekers during the last few years was going to be torn down. Two big bulldozers were already there, ready to go.

We were surprised how many press crews were there, ready with their cameras and microphones. The RCMP press officer said that over the last few months – since the STCA had been applied to the whole of the US-Canada border – the number of asylum seekers crossing into Canada over the whole terrain of Champlain had dwindled to about 14 interceptions a week (53 interceptions during the preceding month). The RCMP is now focusing their work on all of the border. A huge and even more costly undertaking, no doubt aided by rather sophisticated technology that the officer refused to comment on.

At Bridges not Borders, we are aware of a handful of refugees who managed to cross into Canada without being detected. We had met them in Plattsburgh during our visits there, and they contacted us after they had arrived in Canada in order to ask for help with legal issues. We are concerned for people's safety, as crossing irregularly is risky and increasingly dangerous as the nights get colder and winter approaches. Such dangerous crossings are bound to increase compared to the Roxham Road years, and are a direct result of the government's extension of the STCA to the whole of the US-Canada border.

The current trend, it seems, is twofold. First, many more asylum seekers are now arriving at airports. They are often coming from different countries, as they need valid visas in order to board a plane. They are very likely more affluent, and there is a concern that those who have lesser means and who would have taken the route through South and Central America in order to cross into Canada via the US are now left behind in the US. There is still no coherent government response to those who arrive via Plattsburgh, and we have we have heard many reports that they are found wandering the roads of Champlain or Plattsburgh, not knowing where to go next. Plattsburgh Cares does what they can to help, but with very limited resources.





Roxham Road during the era of safe passage from the US to Canada (photo: Ruth Kaplan)

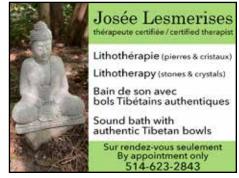
The second trend is that increasing numbers of people are crossing from Canada into the US, sometimes only hours after having arrived at a Canadian airport. There was some mention of Mexican cartels now being involved in trafficking. The RCMP officer acknowledged that they were investigating some cases, but said that they were only a part of the general trend.

After the press conference was over, the RCMP building was torn down within an hour. As some reporters noted, the building itself was ugly. But what it had come to represent was an era in which Canada was more open to receiving refugees. It was a beacon of hope and safety for the 113 000 who crossed at Roxham during a time when other countries were already closing their borders. Now Canada has become a fortress, just like Europe and the US.

It was an emotional moment for us at Bridges not Borders to see this building come down. We were witnessing the end of an era when Canada upheld its humanitarian and welcoming values, values that drew us together and inspired our actions as a group.

As many have pointed out, the number of refugees worldwide is constantly rising. It will continue to rise with the impact of persecution, war, and increasingly uninhabitable regions on our planet due to the climate crisis. Refugees continue to come into our country through airports, land points of entry, and by crossing irregularly. Are we Canadians willing to take those in who need our help and protection? This question is no different now than it was during the era of Roxham Road. At Bridges not Borders, our concern is with those refugees who are left behind because they don't have the money for air fares, or they are not able to get visas. They are no less deserving of protection, but how will they find safety?





Le coin du jardinage

Récolte, conservation et fermentation par Grace Bubeck

Le défi du jardinage alimentaire est qu'il est pratiquement impossible de cultiver en fonction de notre consommation. Les plantes ont leurs propres cycles, leurs périodes de croissance où elles ne sont pas encore mûres, leurs périodes d'abondance ou même de surabondance, et leurs périodes où il ne reste plus rien. Et puis la nature a son influence : trop de pluie pour les tomates, trop d'insectes, pas assez de chaleur, des graines qui ne poussent pas ou une gelée précoce.

Il est donc presque inévitable, si on cultive une partie de notre nourriture, qu'on veuille préserver les produits lorsqu'ils sont abondants. Il n'y a qu'un nombre limité de courgettes, de concombres ou de poires qu'on peut offrir à nos amis! La mise en conserve et la congélation sont des moyens de conservation plus traditionnels et plus connus. Dans cet article, je parlerai de la fermentation, car il s'agit d'une troisième option qui peut enrichir votre garde-manger et vos plaisirs culinaires pendant les mois maigres de l'hiver et du printemps.

Les aliments fermentés, dont j'ai parlé dans mon article du numéro d'août 2019 (disponible en ligne), ont des bienfaits bien connus pour la santé. En plus, ils sont incroyablement savoureux, car la fermentation produit de nombreuses substances qui rehaussent le goût, y compris le glutamate monosodique souvent décrié, mais généré naturellement lorsque les fèves de soja sont fermentées pour faire de la sauce soja. Les aliments fermentés, comme le fromage, les olives et le chocolat, ou les boissons comme le café, le thé, la bière et le vin goûtent si bon qu'ils peuvent créer une véritable dépendance (l'alcool étant un autre sous-produit de la fermentation)!

Pour la fermentation maison, le plus simple est de commencer par la lactofermentation. Les lactobactéries se trouvent naturellement sur tous les légumes. Elles se reproduisent dans un environnement salé qui élimine en même temps toutes les bactéries nuisibles. Au cours des premiers jours, le processus de fermentation libère beaucoup de gaz, que vous verrez sous forme de mousse à la surface de votre ferment. Au cours des dernières étapes, le liquide clair qui entoure vos légumes tourne laiteux: c'est ce qui donne leur nom aux lactobactéries. Vous constaterez également des changements de couleur : les verts vifs deviennent olivâtres (comme dans les cornichons), les couleurs rougeâtres deviennent plus vives (la choucroute faite à partir de chou rouge se transforme en violet éclatant).

Alors, comment s'y prendre ? Il y a de nombreuses recettes de fermentation sur l'internet ou des vidéos sur YouTube, mais les suivre est un peu hasardeux. Mon expérience de plus de dix ans m'a permis de réduire les recettes à un pourcentage simple et facile à suivre pour tout débutant disposant d'une balance numérique : pour une quantité donnée de produits, disons 1000 grammes, vous ajoutez 1,5 % de sel, c'est-à-dire 15 grammes.



Coupez les légumes en tranches ou en lamelles pour que le sel puisse extraire le jus. Ajoutez les épices de votre choix.

Remplissez ensuite un bocal en verre, couvrez-le d'une grande feuille et ajoutez un poids (j'utilise des bocaux en verre plus petits), ou placez un sac ziplock rempli d'eau sur le dessus. Veillez à ce que le poids soit suffisamment lourd pour que les légumes restent immergés dans le liquide, et gardez un peu d'espace à la tête du contenant afin d'éviter que le ferment ne déborde lorsque le gaz le pousse vers le haut. Couvrez le tout d'un linge pour empêcher les mouches à fruits d'y pénétrer. Vérifiez et goûtez régulièrement. Le ferment est terminé lorsqu'il est devenu acidulé, laiteux et qu'il a changé de couleur. C'est à vous de choisir le degré d'acidité que vous souhaitez. Le chou est un légume facile pour commencer. Il est presque inratable tant qu'il reste immergé dans son propre liquide, et il se conserve au réfrigérateur jusqu'à un an. À partir de là, vous pouvez vous lancer dans d'autres ferments.

Mes ferments préférés sont la choucroute, le kimchi et les cornichons, ainsi que les épices fermentées telles que le gingembre, l'ail, les oignons verts, le céleri-rave, le raifort et les piments. Ces ferments entrent dans la composition de soupes et d'autres plats tout au long de l'hiver et permettent une cuisine paresseuse mais très savoureuse. Broyez toutes les épices en une pâte dans le robot culinaire, ajoutez 1,5 % de sel et recouvrez le tout d'un sac « ziploc » rempli d'eau. L'ail devient très sucré lorsqu'il est fermenté de cette manière - mon préféré des préférés !

La fermentation peut être angoissante au début, et il est bon de pouvoir poser des questions quand on en a. Je me ferai un plaisir d'organiser une séance locale de questions pour les fermenteurs. Envoyez-moi un courriel (bubeckgrace@gmail.com) ou appelez/textez au 514 962-3251 si cela vous intéresse. Consultez aussi Révolution fermentation par David Côté et Sébastien Bureau ou leur site web : www.revolutionfermentation.com.







Gardening Corner

Harvesting, preserving, and fermenting by Grace Bubeck

The challenge in gardening for food is that it's virtually impossible to grow according to our consumption. Plants have their own cycles, their times of 'not yet' fully grown or ripe, times of plenty and often too much, and of 'nothing left'. And then nature has its influence with too much rain for the tomatoes, too many bugs, not enough heat, seeds not coming up, or an early frost.

So almost inevitably, if you grow some of your own food, you will want to preserve produce when it's plentiful. There are only so many zucchinis or cucumbers or pears you can give away to friends! Canning and freezing are more traditional and well-known ways of preserving. In this article, I will talk about fermenting, as this is a third option that can add to your pantry and culinary pleasures during the lean months of winter and early spring.

Fermented foods have well-known health benefits, which I wrote about in my article in the August 2019 issue (available online). They are also incredibly flavoursome because fermentation produces many taste-enhancing substances, including the often maligned but naturally generated monosodium glutamate when soy beans are fermented to make soy sauce. Fermented foods like cheese, olives and chocolate, or drinks like coffee, tea, beer and wine taste so good they can be downright addictive (alcohol being another by-product of fermentation)!

For home fermentation, the easiest one to start with is lacto-fermentation. Lacto-bacteria are naturally on all vegetables. They thrive in a salty environment that safely eliminates all rot-producing bacteria at the same time. During the first few days, the fermentation process releases a lot of gas, which you will see as foam on top of your ferment. During the latter stages, the clear liquid around your vegetables turns characteristically milky: this is what gives lacto-bacteria their name. You will also see color changes: vivid greens become olivy (as in pickles), reddish colors get more vibrant (sauerkraut made from red cabbage turns into a beautiful, bright purple).

So how do you get started? There are plenty of fermenting recipes on the internet or videos on YouTube, but following those is a bit hit and miss. In my own experience over more than ten years, I've honed recipes down to a simple percentage which is easy to follow for any beginner with a digital scale: for a given amount of produce, say 1000 grams, you add 1,5% of salt, i.e. 15 grams. Cut the vegetables into slices or slithers so the salt can draw out the juice of the vegetable. Add whatever spices you like.







Then fill into a glass jar, cover with a big leaf or plastic and add a weight (I use smaller glass jars), or put a water-filled ziplock bag on top. Make sure the weight is heavy enough to keep the vegetables submerged under liquid, and keep some space at the top of the jar so as to prevent the ferment from overflowing as the gas pushes it up. Cover the jar with a cloth to keep fruit flies from entering, and check and taste regularly. The ferment is done when it has turned sour, milky, and changed color. Just how sour you like it is really up to you. An easy vegetable to start with is cabbage, it's almost foolproof as long as it stays submerged in its own liquid, and it keeps in the fridge for up to a year. Branch out into other ferments from there.

My own favorite ferments are sauerkraut, kimchi, and pickles, as well as fermented spices such as ginger, garlic, green onions, celeriac, horse radish and hot peppers. These ferments go into soups and other dishes all winter long and make for lazy but very tasty cooking. Grind any of the spices into a paste in the food processor, mix in 1.5% salt, and use a water-filled ziplock bag on top. Garlic will turn very sweet when fermented like this – my absolute favorite of favorites!

Fermenting can be scary at the beginning, and it's nice to be able to ask when you have questions. I'm happy to organize a local 'fermenter's question time'. Send me an e-mail (bubeckgrace@gmail.com) or call/text 514 962-3251 if you're interested. Also consult Fermented Vegetables, by Kirsten and Christopher Shockey.



Municipalité du Village de Hemmingford

Hôtel de ville - 505 rue Frontière, local 5 Tél: 450 247-3310 Fax: 450 247-2389 lundi et mercredi: 9h à 12h et 13h à 16h vendredi sur rendez-vous seulement

Séances du CONSEIL: mardi 7 novembre et 5 décembre, à 20h.

Municipalité du Canton de Hemmingford

Hôtel de ville - 505 rue Frontière, local 3 Tél: 450 247-2050 Fax: 450 247-3283 lundi, mercredi: 9h à 12h et 13h à 16h canton.township@hemmingford.ca

Séances du CONSEIL : lundi 6 novembre et 4 décembre, à 20h.

Loisirs et Culture de Hemmingford ART HEMMINGFORD - Les journées de la culture

30 septembre & 1 octobre 2023

Félicitations à tous! L'exposition d'art a été un grand succès. Nous avons reçu plus de 150 visiteurs au St-Andrews Hall, plus de 65 au Figsby Hall et plus de 160 au Vieux Couvent.

Quelle merveilleuse expérience cela a été pour les organisateurs, les artistes et les invités. Travailler avec un groupe aussi varié d'artistes et voir leur travail en personne a été une expérience culturelle pour notre communauté. Être dans les coulisses pour toute la préparation m'a fait apprécier encore plus le travail extraordinaire que nous faisons.

Un grand merci pour votre confiance dans la réalisation de ce projet, et pour ceux d'entre vous qui ont aidé. Un grand merci à Sharon Mark, qui a fourni des conseils d'expert en publicité, à Helga Sermat pour votre affiche artistique, à Marie-Andrée Couture pour nous avoir permis d'utiliser votre image et à Pauline DeJordy pour nous aider à faire avancer les choses.

Merci à tous les autres d'être venus profiter de notre fin de semaine d'art à Hemmingford. Nous avons hâte de le refaire.

Si vous souhaitez vous joindre à nous la prochaine fois, n'hésitez pas à communiquer avec moi au Loisirs :

Nadeana Tannahill loisirs@villagedehemmingford.ca 514 923.3310 (plus de phtos, pp. 13 et 22)



Myriam Poirier, Lucie Fugère, Nicole Bergeron, Nadeana Tannahill, Myriam Viau, Marie-Andrée Couture

Service Incendie Hemmingford

Notre déjeuner en août a été un grand succès. Nous tenons à remercier tous ceux qui ont assisté à notre déjeuner. Votre soutien est très apprécié. Nous tenons également à remercier nos fournisseurs et nos donateurs.



Voici les gagnants des différents tirages :

1er prix de Chickadee Quilters, Courtepointe Wayne Hadley

2e prix de Jayson Mailloux : Chaise Adirondack Alyssia Fournier

3e prix de Budget Propane : Réchaud de camping au gaz Greg Elliot

4ème prix de Marjorie Dauphinais : Tapis crocheté Laura Lee

5ème prix de Marjorie Dauphinais: Afghan Michelle Rivard

50/50 Total \$1400 : Montant gagné - \$700

David Laurie

Le cimetière protestant de Hemmingford

(traduction : Mario Leblanc)

Nos bénévoles ont travaillé fort cet été à l'entretien général du cimetière. Le cimetière est une organisation à but non lucratif et ce sont vos dons qui nous permettent de couvrir les dépenses reliées à l'entretien des terrains et à la réparation des pierres tombales. Merci à ceux qui l'ont fait. Vous avez peut-être remarqué que plusieurs bancs ont été placés dans le cimetière : vous pouvez aussi faire don d'un banc à la mémoire d'un être cher.

Ces derniers mois, quelques familles ont acheté des lots et installé des pierres tombales plutôt que de laisser la tâche aux membres de leur famille au moment du décès (sans oublier les marqueurs de coin). Il est important d'ajouter la date du décès sur la pierre tombale dans un délai raisonnable suite au décès. SVP, entretenez votre lot : retirer les fleurs ou couronnes fanées et les mauvaises herbes. Les familles sont encouragées à nettoyer les pierres tombales les plus anciennes : plusieurs sont penchées et les inscriptions s'effacent avec le temps. Contactez-nous si vous voulez que nous le fassions pour vous.

Nous sommes toujours à la recherche de bénévoles pour nous aider dans notre travail : si vous avez un peu de temps et si vous voulez vous familiariser avec les premières familles qui se sont installées à Hemmingford, vous êtes les bienvenus! Veuillez noter que l'entrée principale sera fermée à compter de la mi-novembre mais que le cimetière est accessible par la petite entrée en tout temps.

Pour toute information:

Karl Kramell, président, 514 249-1908, ou Darbie Hill, secrétaire, 514 603-2314.

Village of Hemmingford

Town Hall - 505 Frontière, local 5
Tel: 450 247-3310 Fax: 450 247-2389
Monday & Wednesday: 9am - noon; 1pm - 4pm
Friday by appointment only

COUNCIL MEETINGS: Tuesday November 7 & December 5, 8pm.

Township of Hemmingford

Town Hall - 505 rue Frontière, local 3 Tel: 450 247-2050 Fax: 450 247-3283 canton.township@hemmingford.ca Monday, Wednesday: 9am - noon; 1pm - 4pm

COUNCIL MEETINGS: Monday November 6 & December 2, 8pm.

Recreation & Culture - Hemmingford ART HEMMINGFORD - Les journées de la culture

Congratulations to all !! The Art Exhibition was a huge success. We received over 150 visitors at the St Andrews Hal, over 65 at Figsby Hall, and over 160 at the Old Convent.

What a very wonderful experience this has been for the organizers, artists and guests. Working with such a varied group of artists and getting to see their work in person was a cultural experience for our community. To be behind the scenes for all the preparation has made me appreciate even more the extraordinary work that we do.

A thank you for your trust in making this happen, and for those of you who helped. A special shout out to Sharon Mark who provided expert publicity advice, Helga Sermat for your poster artistry, Marie Andree Couture for letting us use your image and Pauline DeJordy for helping to get the ball rolling.

Everyone else, thank you for coming and enjoying our weekend of art in Hemmingford. We look forward to doing it again.

If you would like to join us next time, please don't hesitate to contact me at the Loisirs:

Nadeana Tannahill loisirs@villagedehemmingford.ca 514 923-3310 (more photos on pages 12 & 22)



Don McEwen, Alyson Champ, Helga Sermat, Pauline DeJordy

Hemmingford Protestant Cemetery

Our volunteers have accomplished a lot this summer with their general upkeep. The cemetery is a non-profit organization and donations to help cover yearly expenses for the upkeep of the grounds and repairs to headstones are always welcome; we thank those who have made donations. You have perhaps noticed several benches placed in thecemetery - would you also consider donating a bench in memory of a loved one?

We've had a few families purchase family plots and install memorial stones in the past months rather than leaving it to family members when a death occurs. We again thank those that have purchased corner markers for existing burial plots (have you purchased yours?). We remind you to please ensure that the date of death of your family member is added to your already installed gravestones. Also, please remember to remove any faded flowers or wreaths that you have placed at grave sites and ensure that if you have a flower bed at your memorial stone, it is kept clear of weeds.

Families are encouraged to clean older gravestones, or if you let us know, we can arrange for the necessary repairs. There are many older stones that are leaning over with fading inscriptions.

We are always looking for more volunteers to help with our work which, ifyou have some time and are interested in local history, is quite an interesting experience as you learn about the original families who lived in Hemmingford in its early years. Please note that he main gate will be closed for the Winter in mid-November, but the small gate will stay open throughout the Winter period. For any information, please contact: Karl Kramell, President, at 514 249-1908, or Darbie Hill, Secretary at 514 603-2314.



Monument that needs cleaning and straightening.



Newly cleaned monument

Hemmingford Fire Service

Our breakfast in August was a success. We would like to thank everyone who attended. Your support is greatly appreciated.

We would also like to thank our suppliers and donors. Please see the list of winners of the various draws, on the adjacent page.





BIBLIOTHÈQUE

HEURES D'OUVERTURE:

les mardis de 14h à 17h les jeudis de 14h à 17h les samedis de 10h à 13h





Suivez nous **Bibliothèque de Hemmingford** sur Facebook

courriel: bibliotheque@hemmingford.ca

NOUVEAUTÉS Ces titres et plus encore :





DES LIVRES EN DEUXIÈME LANGUE POUR NOS ENFANTS

Cette année encore, en collaboration avec l'école St-Romain et l'école primaire Hemmingford, la bibliothèque s'est associée à Scholastic Publishing pour faire don de livres dans une langue seconde appropriée - et amusante - à lire pour les enfants. L'école St-Romain a reçu des livres en anglais et l'école primaire Hemmingford, des livres en français. N'hésitez pas à faire des dons pour ce projet annuel. La bibliothèque est un organisme de bienfaisance enregistré et peut donc émettre des reçus fiscaux.

HEURE DU CONTE Tous les samedis de 10h à midi, notre extraordinaire Myriam raconte des histoires qui amusent les tous petits. Joignezvous à nous!

ARTISANAT Les Hemmingford Rug Hookers se rencontrent à la bibliothèque. Tous les artisans de la fibre sont les bienvenus. Si l'artisanat et les tapis crochetés vous intéressent, venez faire un tour à tous les deux samedis de 10h à midi.

CHIEN DE THÉRAPIE Tous les samedis de 11h à midi, Minnie le chien à qui les enfants font la lecture est à la bibliothèque. Minnie offre un livre en cadeau à tous les enfants qui lui font la lecture cinq fois.

LE CLUB DE COLLECTIONNEURS DE TIMBRES

Le club de collectionneurs de timbres de notre région se réuni de 10h à midi dans la salle de conférence du centre récréatif le premier samedi de chaque mois. Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec Pascale Giroux au 450-247-0294.

CHEZ BEA Ça se prononce comme l'abeille en anglais (Bee). Venez visiter notre coin de lecture et participer à terminer un casse-tête.

CATALOGUE DE FILMS Votre bibliothèque possède une collection importante de films DVD. Devenez membre et venez nous en emprunter gratuitement.

INTERNET ET ACCÈS AUX ORDINATEURS disponible au public (programmes Word, Excel et Power Point). WIFI gratuit sur place.

PILES USÉES Apportez-nous vos vieilles piles. Nous en disposons de façon écologique.

14 • Info Hemmingford • octobre 2023

L'école primaire Hemmingford

Cette année, l'école primaire Hemmingford, a le plaisir d'accueillir une nouvelle directrice, Mme Carla Shaw. Nous sommes heureux qu'elle se soit joigne à notre famille scolaire.

Au mois de septembre, nous avons travaillé fort pour collecter des fonds pour la Fondation Terry Fox. Le Marathon de l'Espoir de Terry Fox nous incite à courir chaque année pour la recherche contre le cancer. Les élèves de l'école ont été mis au défi de collecter 1500 dollars. Cette année, l'objectif des 4e et 5e années était de 600\$ et celui des 6e années de 1 000 dollars. L'ensemble de l'école a finalement collecté 2623,50 \$. Merci à la communauté pour son soutien.

Nous participerons à la course de cross-country avec les autres écoles élémentaires de la commission scolaire New Frontiers au cours de la première semaine d'octobre.

Leadership est un groupe d'élèves de 6e année qui se portent volontaires pour planifier et organiser des événements spéciaux au cours de l'année scolaire. Ils ont notamment organisé les danses d'échauffement pour la course Terry Fox et ils sont impatients de planifier les activités de l'Halloween: ils ont hâte de voir les costumes de chacun.

Si vous avez en trop des boîtes de papiers-mouchoirs ou de lingettes désinfectantes, vous pouvez les donner à l'école : ce sera grandement apprécié car avec les rhumes et les grippes qui se propagent, nous en consommons beaucoup!

> Merci! Chase, Clara, Juliana, Hailey de l'école primaire Hemmingford



LIBRARY

OPENING HOURS:

Tuesdays: 2pm to 5pm Thursdays: 2pm to 5pm Saturdays: 10am to 1pm



Follow us on Facebook Bibliothèque de Hemmingford

email: bibliotheque@hemmingford.ca

NEW TITLES these and more!:





SECOND LANGUAGE BOOKS FOR OUR CHILDREN

Once again this year, in collaboration with the both École St-Romain and Hemmingford Elementary, the library has partnered up with Scholastic Publishing to donate books in a second language appropriate - and fun - for children to read. École St-Romain received books in English and Hemmingford Elementary, books in French. Please feel free to donate funds for this yearly project. The library is a registered charity so can issue tax receipts.

STORY HOUR Every Saturday from 10am to noon, our extraordinary Myriam tells stories and entertains the little ones. Come and join us!

CRAFT The Hemmingford Rug Hookers meet at the library. All fiber artisans are welcome. If you're interested in handicrafts and hooked rugs, come along every other Saturday from 10am to noon.

THERAPY DOG Every Saturday from 11am to noon, Minnie the therapy dog reads to the children at the library. Minnie gives a book as a gift to every child who reads to her five times.

THE STAMP COLLECTORS' CLUB The local stamp collectors' club meets from 10am to noon on the first Saturday of each month in the Recreation Centre conference room. For more information, please contact Pascale Giroux at 450-247-0294.

CHEZ BEA It's pronounced like bee. Come and visit our reading corner and take part in completing a puzzle.

FILM CATALOG Your library has a large collection of DVD films. Become a member and borrow some free of charge.

INTERNET AND COMPUTER ACCESS Word, Excel and Power Point programs. Free WIFI on site.

WASTE BATTERIES Bring us your old batteries. We dispose of them in an environmentally-friendly way.

Hemmingford Elementary School



This school year, at Hemmingford Elementary School, the Staff and Students welcomed our new principal, Mrs. Carla Shaw. We are happy she has joined our school family.

In the month of September, we have worked hard at raising money for the Terry Fox Foundation. Terry's Marathon of Hope inspires us to run each year for cancer research. The students in the school were challenged to raise \$1500. This year, grade 4/5's goal was \$600 and grade 6's goal was \$1000. The whole school raised \$2623.50. Thank you to the community for their support.

We will be participating in the Cross Country run with the elementary schools of the New Frontiers School Board during the first week of October.

Leadership is a group of Grade 6 students who volunteer to plan, organize and help with special events during the school year. They organized the warm-up dances for the Terry Fox Run, and they are excited to plan this year's Halloween events. They are looking forward to seeing everyone's costumes.

If anyone has an extra box of Kleenex or disinfectant wipes that they would like to donate to the school, we would be very thankful for your donations. As colds and flus get passed around, we go through a lot of supplies. Thank you.

Chase, Clara, Juliana, Hailey from Hemmingford Elementary School



LES TALENTS DE CHEZ NOUS

Faith Gower par Susan Fisch

J'ai rencontré Faith Gower il y a environ 25 ans, quand elle a gardé ma fille. Elle était enceinte de son deuxième enfant et rayonnait de bonté, de charme et de générosité d'esprit. Je vois encore ce rayonnement aujourd'hui. Bien qu'elle n'ait pas eu une vie facile, sa gentillesse ne fait jamais défaut et elle est toujours prête à aider toute personne dans le besoin. L'adversité l'a rendue forte et compatissante, et son enthousiasme bouillonnant pour la vie est contagieux. Sa mission dans la vie est de faire progresser et d'aider les gens.

Faith a rencontré et épousé son premier mari à 19 ans. Elle et Mark ont eu trois enfants. Alors que les enfants étaient jeunes, Faith gagnait de l'argent en ayant une garderie à la maison et en faisant des ménages. Elle avait commencé à faire des ménages à l'âge de 12 ans pour une famille de 5 enfants, où elle était aussi la gardienne.

Dix ans plus tard, ils divorcèrent. Elle rencontra Martin TrembIay, le père de son quatrième enfant, Emma, et son partenaire dans le commerce Variétés Hemmingford, un an plus tard.

Leur plan était que Faith travaille dans le magasin à temps plein et que Martin fasse les jours de congé jusqu'à ce que le magasin soit établi. Puis il quitterait son emploi et travaillerait à plein temps avec Faith. Elle avait de grands projets pour le magasin et a travaillé dur pour les accomplir, mais elle ne pouvait pas le faire seule. Après dix ans, les intérêts de Martin ont pris une autre direction. Faith ne pouvait pas continuer seule, alors ils ont décidé de fermer boutique et de louer l'immeuble. Bien que déçue, elle a découvert qu'elle était aussi prête pour quelque chose de nouveau.

Faith a beaucoup appris et a établi des liens solides et durables. Ses liens ont été sa plus grande joie. Elle a adoré se rendre au travail chaque jour, accueillir de nouvelles expériences et de nouveaux clients, et aider les gens partout où elle le pouvait.

Bien qu'il y ait eu un intérêt pour la location du bâtiment, Faith aimerait voir une continuité du magasin et de son esprit, un endroit où les gens peuvent trouver des cartes de vœux, du papier d'emballage et des ballons, ainsi que des fournitures scolaires, des bricoles et des brocantes et un coin café pour s'asseoir avec des voisins et des amis.

Au fil des ans, le magasin a été beaucoup plus qu'un commerce. Peu importe ce dont les gens avaient besoin, elle essayait de les fournir. Il a été un endroit pour ramasser des articles cadeaux de dernière minute ou saisonniers, fournitures scolaires, articles ménagers, nettoyage à sec. Un endroit pour faire ses devoirs pendant la pandémie avec le Wifi gratuit. Les gens ont reçu des colis de Purolator, des messages, des commandes de fleurs. C'est un endroit où l'on dépose des vêtements et des choses pour les familles d'immigrants. C'est également là que les inscriptions sportives ont eu lieu et où se procurer un exemplaire d'Info-Hemmingford. Et l'endroit où trouver une épaule, un mot gentil, un câlin chaleureux et un sourire qui vous encourage sur votre chemin.



Au fil des ans aussi, Faith a fait du bénévolat à de nombreux titres, ses compétences étant nombreuses. Elle a joué au soccer pendant 20 ans. Elle a assisté à presque tous les événements à Hemmingford, aidant là où c'était nécessaire et nettoyant après l'événement. Elle a fait du bénévolat dans les écoles primaires et avec le Parents Action Group de CVR. Elle a gardé des enfants ayant des besoins spéciaux, qui viennent maintenant à elle pour obtenir des conseils parentaux, et a enseigné le français aux enfants scolarisés à la maison; et le patinage artistique. Elle a été trésorière de la Maison des Jeunes, a entraîné des chiens et des chevaux, et bien plus encore.

Ses propres enfants ont « hérité » de sa compassion et de son amour des gens. Cassandra travaille dans le domaine de la gestion des loisirs avec les enfants et a travaillé à nos camps de jour d'été pendant des années. Jasmine est une infirmière et une cavalière dévouée. Nicholas travaille au ProShop du terrain de golf et Emma vient de commencer l'école secondaire. Ce sont des gens très attentionnés et axés sur le service.

Dans ses temps libres, Faith aime les sports extrêmes. Elle est une cavalière accomplie et a participé à des rodéos. Elle est également une skieuse qualifiée.

Bien que ça lui manquera de travailler au magasin, une fois qu'un locataire aura été trouvé, elle prendra enfin du temps bien mérité pour ellemême. Sa philosophie de vie a toujours été: Aimez ce que vous faites et aimez les gens avec qui vous êtes. Écoutez votre cœur et vous saurez si vos décisions sont les bonnes. Soyez honnête avec vous-même et les autres et soyez conscient de ce qui se passe autour de vous. Et soyez toujours utile. Faites du bien aux autres et beaucoup d'autres choses vous reviendront. Beaucoup de gens dans sa vie l'ont aidée et elle, à son tour, en a aidé beaucoup d'autres.

Le beau sourire de Faith va nous manquer au magasin. Quiconque prendra la relève aura de grands souliers à chausser. Je lui souhaite beaucoup de joie dans tous ses futurs projets.

HEMMINGFORD'S GOT TALENT

Faith Gower by Susan Fisch

I met Faith Gower about 25 years ago, when she babysat my daughter. She was pregnant with her second child, and radiated such goodness, charm and generosity of spirit. I still see that radiance today. Although she hasn't had an easy life, her kindness never waivers and she is always ready to help anyone in need. Adversity has made her strong and compassionate, and her bubbling enthusiasm for life is contagious. Her mission in life is to uplift and help people.

Faith met and married her first husband at 19. She and Mark had three children. While the kids were young, Faith earned money by having a daycare at home and by cleaning houses. She had started cleaning house at the age of 12 for a family with 5 children, where she also babysat.

Ten years later they divorced, and she met Martin Tremblay a year later. He is the father of her fourth child, Emma, and her partner in Variétés Hemmingford.

The plan was for Faith to work in the store full time and Martin would come in on days off until the store was established. Then he would leave his job and work full time with Faith. Faith had big plans for the store and worked hard to accomplish them, but she couldn't do it alone. After ten years, Martin's interests went in another direction. Faith couldn't continue alone, so they decided to close up shop and rent out the building. Although disappointed, she discovered that she, too, was ready for something new.

Faith learned a lot and has made some great and lasting connections. Her connections have been her greatest joy. She has loved going to work every day, welcoming new experiences and new customers, and helping people wherever she could.

While there has been interest in renting the building, Faith would love to see a continuity of the store and its spirit, where people can find greeting cards, wrapping paper and balloons, as well as school supplies, odds and ends and a café corner to sit with neighbours and friends.

Over the years, the store has been much more than a commerce. Whatever people needed, she would try to provide it. It has been a place to pick up last minute or seasonal gift items, school supplies, household items, dry cleaning. A place to do homework during the pandemic with free Wifi. People have had Purolator packages dropped off, messages delivered, flower orders placed. It has been a drop-off place for clothing and things for immigrant families. It is also where sports registrations have taken place and where to pick up a copy of Info-Hemmingford. And a place for a shoulder, a kind word, a warm hug and a smile that cheers you on your way.

Over the years, Faith has volunteered in many capacities, her skillsets being numerous. She was involved with soccer for twenty years. She has attended almost every event in Hemmingford, helping where needed and helping to clean up after the event.



She volunteered in both elementary schools and with the Parents Action Group at CVR. She has babysat special needs kids, who now come to her for parenting advice, and taught French to kids being homeschooled; and figure skating. She was treasurer for Maison des Jeunes, has trained dogs and horses, and so much more.

Her own children "inherited" her compassion and love of people. Cassandra works in Recreational Management with kids and worked at our summer day camps for years. Jasmine is a dedicated nurse and equestrian. Nicholas works at the ProShop at the Golf Course; and Emma just started high school. They are very caring and service oriented people. In her spare time, Faith loves extreme sports. She is an accomplished rider and has competed in rodeos. She is also a skilled skier.

While she will miss working at the store, once a tenant is found, she will take some well-deserved time for herself. Her philosophy in life has been: Love what you do and love the people you're with. Listen to your heart and you will know if your decisions are the right ones. Be honest with yourself and others and be aware of what's happening around you. And always be helpful. Do well for others and so much more will come back to you. Many people in her life have helped her and she, in turn, has helped many others.

We'll miss seeing Faith's beautiful smile at the store. Whoever takes over will have big shoes to fill. Wishing her much joy in all her future endeavours.

ÉCONOMIE LOCALE

Pharmacie Catherine Plamondon

par Susan Fisch, traduction: Benoît Bleau

Catherine Plamondon a pris des mesures importantes pour aider à réduire les longues périodes d'attentes au CLSC pour de simples maladies et affections de base, en particulier pour les personnes qui n'ont pas de médecin de famille.

Les pharmacies qui choisissent de suivre la formation appropriée avec un médecin et qui ont les formulaires requis à portée de main ont maintenant pour mandat d'agir comme intermédiaires entre les médecins et les pharmacies régulières. Cela signifie que des employés spécialement formés (infirmières, techniciens, pharmaciens) seront maintenant en mesure de tester et d'administrer des traitements et des vaccins pour certaines maladies et affections de base, ici même à Hemmingford. Ils sont formés par un médecin et bien qualifiés. Tant que le client répond aux critères requis, les tests et le traitement peuvent être administrés localement.

Catherine essaie également depuis plusieurs années maintenant d'avoir une clinique pour les tests sanguins, jusqu'à présent sans succès. Les hôpitaux doivent accorder des quotas pour l'utilisation de leurs laboratoires. Comme Catherine a déjà une infirmière dans son personnel, elle a demandé un quota dans plusieurs hôpitaux de la région et est sur une liste d'attente avec chaque hôpital. Elle a essayé d'embaucher une infirmière qui a déjà un quota avec un hôpital, mais cela aussi a échoué. En attendant, Hemmingford a besoin d'une clinique de sang.

Avant la COVID-19, nos cliniques hebdomadaires du CLSC étaient toujours pleines, et c'était un excellent service pour la communauté de les avoir ici, surtout en hiver.

Contrairement aux comptoirs des CLSC, une clinique en pharmacie serait un service payant (35 \$ par prise de sang) puisque Catherine doit payer le salaire de l'infirmière. Idéalement, nous avons besoin d'un service hebdomadaire de CLSC à Hemmingford, et la pharmacie pourrait venir en appoint pour ceux qui n'étaient pas disponibles le jour où le CLSC est venu. C'est ainsi que ça fonctionne à Lacolle et Napierville : une clinique gratuite et un service payant.

Si nous voulons que le CLSC revienne à Hemmingford pour des analyses sanguines et que la pharmacie agisse en appoint, nous devons tous appeler notre sous-ministre pour la région, Carole Malette (450-427-2150 ou 1-866-540-9097 - courriel Carole. Malette.HUNT@assnat.qc.ca). Dites-lui à quel point c'est important pour notre collectivité, d'autant plus que Hemmingford est si isolée et compte une population vieillissante.

En attendant, voici une liste des traitements et vaccins que notre pharmacie offre maintenant. Un technicien qualifié est disponible pour consultation du lundi au samedi et les vaccins peuvent être administrés du lundi au vendredi. Appelez pour un rendez-vous ou venez et parlez avec quiconque est en service.



Véronique, l'infirmière

En attendant, voici une liste des traitements et vaccins que notre pharmacie offre maintenant. Un technicien qualifié est disponible pour consultation du lundi au samedi et les vaccins peuvent être administrés du lundi au vendredi. Appelez pour un rendez-vous ou venez et parlez avec quiconque est en service.

* Otite externe * Héméroïdes * Érythrème fessier Conjourctivite bactérienne * Rhinite allergique Douleur légère à modérée * Acné mineure Ulcères buccaux * Démangeaisons * Reflux gastrique Herpès labial * Infection urinaire féminine * Morsure de chat Infection fongique * Oxyurose * Rhinosinusite * Vaginite à levure * Zona (douleur aiguë et névralgie post-herpétique Constipation * Infection cutanée mineure * Infection de la gorge à streptocoque A * Muguet * Initier un est de grossesse urinaire ou sérique * Irritation cutanée * Nausée, vomissement et diarrhée * Influenza * Douleurs menstruelles * Eczéma * Contraception urgence * Contraception * Santé voyage : vaccins, malaria, diarrhée du voyageur et mal de hauteurs * Prévention de la maladie de Lyme

* Prescription des vaccins de la santé publique (6ans et +) du lundi au vendredi.

Merci, Catherine, pour le service dévoué et attentionné que vous offrez à notre collectivité.



LOCAL ECONOMY

Pharmacie Catherine Plamondon by Susan Fisch



Catherine Plamondon has taken some important steps to help ease lengthy waits at the CLSC for simple basic ailments and conditions, especially for those people who don't have a family doctor.

Those pharmacies that opt to take the appropriate training with a doctor and have the required forms on hand, are now mandated to act as intermediaries between doctors and regular pharmacies. That means that specifically trained employees (nurses, technicians, pharmacists) will now be able to test for and administer treatments and vaccines for certain basic ailments and conditions, right here in Hemmingford. They are doctor-trained and well qualified. As long as the client meets the required criteria, tests and treatment can be administered locally.

Catherine has also been trying for several years now to have a clinic for blood tests, so far unsuccessfully. Hospitals have to grant quotas for the use of their labs. Since Catherine already has a nurse on staff, she has applied to several hospitals in the region for a quota and is on a waiting list with each hospital. She tried to hire a nurse who already has a quota from a hospital, but that, too, was unsuccessful. In the meantime, Hemmingford needs a blood clinic. Prior to Covid, our weekly CLSC-based clinics were always full, and it was a great service to the community to have them come here, especially in the winter.

Contrary to CLSC outlets, a pharmacy-based clinic would be a paid service since Catherine has to pay her nurse's salary. Ideally, we need to have a weekly CLSC service back in Hemmingford, and the pharmacy could act as a back-up for whoever wasn't available on the day the CLSC came. This is how Lacolle and Napierville operate – a free clinic as well as a paid service.

If we want to have the CLSC back in Hemmingford for blood tests, and the pharmacy acting as backup, we all need to call our deputy for the region, Carole Malette (450-427-2150 or 1-866-540-9097 - email Carole. Malette.HUNT@assnat.qc.ca), and let her know how important this is for our community, especially since Hemmingford is so isolated and has an aging population.

In the meantime, here is a list of treatments and vaccines that our pharmacy now offers. A trained technician is available for consultation and vaccines can be administered from Monday to Friday. Call for an appointment or come in and talk with whoever is on duty. Now a second nurse has been hired in, so there will be a nurse on staff every Tuesday and Friday.

- * External otitis (outer ear infection) * Hemorrhoids * Diaper rash
- * Bacterial conjunctivitis * Allergic conjunctivitis * Allergic rhinitis (inflammation of the inside of the nose) * Light to moderate pain management * Minor acne * Ulcers in the mouth * Dermatitis (rash)
- * Dyspepsia (gastric reflux) * Labial herpes * Urinary infections in women * Cat bites * Yeast infection in the creases of the skin
- * Pinworms * Rhinosinusitis (adults) * Vaginal yeast infection * Zona (shingles) severe pain and post herpetic neuralgia * Constipation * Minor skin infections
- * Throat infections Strep A * Oropharyngeal fungal infections Thrush * Initiate a urine or serum pregnancy test * Skin irritations (skin patches) * Nausea, vomiting and diarrhea * Influenza * dysmenorrhea (menstrual cramps) * Eczema
- * Emergency contraception * Contraception * Travel health: vaccinations, malaria, Traveller's diarrhea, acrophobia (fear of heights) * Lyme disease prevention
- * Prescribing public health vaccines (6 years old plus) from Monday to Friday

Thank you, Catherine, for the dedicated, caring service that you provide to our community.



Retour sur le Woolgathering à la ferme Pinehill

par Susan Fisch

Les 9 et 10 septembre derniers marquaient le 29e Woolgathering annuel depuis que Sue Heller l'a initié en 1994 comme une occasion pour mettre en valeur les talents créatifs de ses élèves, qui venaient d'apprendre toutes les étapes de la transformation de la laine brute jusqu'au vêtement. Au fil des ans, Sue Heller a donné de bonnes bases et une réputation de grande envergure au Woolgathering de Roxham, et de nombreuses personnes, exposants et visiteurs, attendent avec impatience chaque année la prochaine édition de cette foire artisanale qui se tient la deuxième fin de semaine de septembre.

Anna Maria Nicolov, elle-même exposante pendant de nombreuses années, a « hérité » de cet événement. Le groupe des exposants a été établi et la réputation entretenue depuis plus de 27 ans. Sa propriété, La ferme Pinehill, est si bien située, sur le chemin de la foire de Havelock et à proximité des vergers de pommes de Hemmingford. Les visiteurs qui viennent de loin peuvent planifier leur excursion annuelle au Woolgathering pour y inclure une journée complète d'activités. Et malgré la pluie intermittente, les visiteurs ne cessaient d'accourir samedi et encore plus dimanche, certains d'aussi loin que Cornwall, et les états du Vermont et de New-York. Les exposants furent très satisfaits.

En tant qu'organisatrice de l'événement, Anna Maria doit s'assurer d'une bonne circulation sur toute la propriété, même à l'arrière, permettant ainsi aux gens de se promener librement. Un élément essentiel au succès de l'événement est la disposition des vendeurs et les activités. Elle a tout appris en tant qu'enseignante, en organisant des groupes scolaires qui venaient en excursion à leur ferme. C'est alors que les deux toilettes avant ont été construites. Cette année, la « salle de bain VIP » a été construite à l'arrière pour desservir cette zone; et ceux qui ont eu l'occasion de l'utiliser, comprennent pourquoi elle s'appelle ainsi. Les gens ont été très impressionnés par la propreté et l'attrait des installations.

Cette année, elle a eu le plaisir d'accueillir l'atelier de filage de laine animé par Lilliane LeQuellec. Victime de son succès et comme il était situé au milieu des deux voies principales, beaucoup de gens s'y sont arrêtés pour regarder avec un grand intérêt. Certains ont remarqué que ça ralentissait la circulation. Elle a aimé avoir l'atelier et aimerait en avoir plus. Par contre, l'année prochaine, un tel atelier sera déplacé à l'arrière. En revanche, l'atelier des enfants n'a pas été bien suivi à l'arrière parce qu'il n'était pas visible. Il y a toujours des choses à apprendre et à améliorer.

L'an dernier, la propriété a fait l'objet d'un grand nettoyage pour accueillir l'événement. Cette année, l'arrière a également été nettoyé, permettant aux exposants de passer de 36 à 48. Il y a encore un certain nombre de projets qu'elle aimerait mettre en œuvre pour l'améliorer, comme la construction éventuelle d'une structure de jeu pour que les enfants restent occupés pour permettre à leurs parents de visiter.

Cette année, Raw Kitchen, le kiosque végétarien était situé en arrière avec l'espoir d'attirer plus de monde à l'arrière. Après examen, un lieu central pour la nourriture et les boissons est mieux. Toutefois, Greg Desjardins a été très satisfait. Il a même reçu un contrat de traiteur. L'autre fournisseur de nourriture était Bistro d'Ici et d'Ailleurs de Hemmingford. Ils ont vendu 500 empanadas le samedi seulement, et ont également offert de délicieux croissants aux amandes et du café.

Le transport est quelque chose qu'Anna Maria veut améliorer. Il y avait un véhicule disponible pour les personnes à mobilité réduite, mais comme il n'était pas annoncé, les gens n'étaient pas au courant. L'année prochaine, le véhicule sera stationné au premier kiosque à l'entrée, celui partagé par Info-Hemmingford et le Comité pour l'environnement. Il y aura une feuille d'inscription pour permettre à ceux qui ne peuvent marcher de longues distances de se déplacer plus facilement. Aussi, l'an dernier, il y avait une navette vers le stationnement. Cela sera rétabli et amélioré pour l'an prochain, car le stationnement est assez loin à pied.

Plusieurs nouveaux exposants ont déjà fait application pour l'année prochaine. Anna-Maria est impatiente d'accueillir tout le monde à la 30e édition du Woolgathering, et la 3e pour la ferme Pinehill.









Pinehill Woolgathering recap by Susan Fisch

September 9 & 10 marked the 29th annual Woolgathering since Sue Heller started it in 1994 as a means to showcase the creative talents of her students, who had just learned all the stages of turning raw wool into a piece of clothing. Over the many years, Sue Heller created a great foundation and far-reaching reputation for the Roxham Woolgathering, and many people, vendors and visitors, look forward excitedly every year to the next Woolgathering on the second weekend of September.

Anna Maria Nicolov, a vendor herself for many years, "inherited" a ready-made event. The vendor group was built up and the reputation cultivated for over 27 years. Her Pinehill Farms property is so well situated, on the way to Havelock Fair and in close proximity to Hemmingford's apple orchards. Visitors who come from a distance can plan their yearly excursion to the Woolgathering to include a full day of activities. As a result, she didn't advertise much, only in the Gleaner and on Facebook. And in spite of the intermittent rain, visitors kept coming on Saturday and even more on Sunday. The vendors were well pleased. They each receive posters to advertise in their local areas, and they come from as far as Cornwall, Vermont and New York.

As the organizer of the event, Anna Maria has to make sure that there is good flow throughout the property, even in the back, allowing people to meander. It is important to organize the placement of the vendors, who they are adjacent to. She learned all about this as a teacher, organizing school groups to come to their farm on field trips. That's when the two front restrooms were built. This year, the "VIP Washroom" was built in the back to accommodate that area; and those who had the opportunity to visit it, understand the name. People were greatly impressed with the cleanliness and attractiveness of the facilities.

This year she was pleased to welcome the Spinning Workshop with Lilliane LeQuellec. Unfortunately, situated in the middle of the main lane, many people stopped to watch with great interest, blocking the flow. Next year, such a workshop will be moved to the back area. In contrast, the children's workshop was not well attended in the back because it was not visible. There are always things to learn and readjust.

The property received a major clean-up last year to make space for the event. This year the back was also



Spinning Workshop with Lilliane LeQuellec

cleaned out, allowing the number of vendors to increase from 36 to 48. There are still a number of projects that she would like to implement to make it better, like possibly building a play structure for kids to keep busy while their parents enjoy browsing. She loved having the workshop and would love to see more.

Another upgrade will be to create a food court to gather all food related kiosks. This year there was a vegetarian booth. The owner was very pleased. He received a catering contract out of it. The other food vendor was Bistro d'Ici et d'Ailleurs from Hemmingford. They sold out 500 empanadas on Saturday alone, and also offered wonderful almond croissants to snack on.

Transportation is something Anna Maria wants to improve. There was a scooter available for people with mobility difficulties, but it had not been advertised, so people weren't aware. Next year the scooter will be stationed at the first table at the entrance: Info-Hemmingford/Environment Committee, along with a sign-up sheet, so those who can't walk long distances will be able to get around. Also, last year there had been transportation back and forth from the parking lot. This will be reinstated and improved on for next year, as the parking lot is quite a distance to walk.

A number of vendors have already signed up for next year. We are looking forward to welcoming everyone to the 30th year of the Woolgathering, and the 3rd year for Pinehill Farm.



450 247-2269 www.jmexcavation.com



NOUS EMBAUCHONS

Nous recherchons des employés fiables et minutieux. Formation offerte.

POSTES DISPONIBLES:

Machiniste, outilleur, opérateur, polisseur. Quarts de jour, de soir et de fin de semaine.

> Primes de quarts & avantages sociaux compétitifs

447 Rte 202, Hemmingford, Qc • 450 247-2722 • emplois.melocheinc.com

D'autres participants d'ART HEMMINGFORD





Valérie Corbière

Sharon Mark







Estelle Coté Hélène Daneau Pierre Sigouin

Les règles du jeu et Serge Ce que contient le jeu : Le panneau de jeu : Ma vie (soi) et son interrelation.

Les accessoires :

Pions C'est moi, c'est nous.
Dés Mes décisions, mes actions.

Cartes de jeux Interrelation avec les autres, avec l'environnement.

La carte des tests Événements qui peut survenir pour tester ma compréhension du jeu de la vie.

Les instructions Les règles du jeu (l'ignorance est l'une des causes de la perte de la partie, de la souffrance).

Le but du jeu Éviter la maladie, la souffrance, évoluer, profiter de la vie dans la joie, apprendre, participer, etc.

Le gagnant Une vie intéressante et en santé.

Le perdant Une vie d'embûches (La maladie, la souffrance et autres).

La fin du jeu Un jeu plus intéressant à un niveau de dimension supérieur attend le gagnant.

Si je suis les instructions, j'ai plus de chance de gagner des points et de gagner la partie.

Je dois tenir compte de certains paramètres qui sont :

Mes pensées Mes émotions

Ma personnalité Comment je réagis aux événements

Ce que je mange, respire, entend, voie et sent

On ne peut dissocier le corps de l'esprit et l'esprit du corps. Le hasard n'existe pas Tout est interrelié J'opte pour la prévention Je demeure actif

La partie est lancée. Bonne partie, bon succès à tous



The Rules of the Game and Serge translated by Susan Fisch

The contents of the game

The Game Board: My Life (self) and its connections

The accessories:

The pawns It is me, it is us

The dice My decisions, my actions

The playing cards Connection with others, with the environment

The card of trials Events that could come up to test my understanding

The instructions The rules of the game (ignorance is one of the reasons for losing the hand, suffering) The goal of the game Avoid falling ill, suffering; to evolve; to live a joyful Life; learning, participating, etc.

The winner An interesting and healthy Life

The loser A Life of obstacles (illness, suffering and others)

The end of the game A more interesting game at a higher dimensional level awaits the winner

If I follow the instructions, I have a better chance of winning points and winning the hand.



I need to consider certain parameters, which are:

My thoughts

My emotions

My personality

How I react to the events in my Life

What I eat, breathe, hear, see and feel

We cannot separate the body from spirit, or spirit from the body

There is no such thing as Chance

Everything is connected

I choose prevention

I stay active

The game is on. Have a wonderful game. Much success to all.

Une coche de plus

The extra plus

Une connexion fiable + un service 100 % local, c'est comme être VIP à tous les festivals cet été.

A reliable connection + 100% local service is like a vibing VIP style at all the festivals.

DERY + (()) cogeco

Pour plus d'infos, visitez cogeco.ca/dery For more infos, visit cogeco.ca/dery



LE COIN RECETTE par Susan Fisch

Gâteau collation au beurre de pomme - Donne 12 tranches

Comme nous sommes à la saison des pommes et que nous sommes aussi au pays de la pomme, j'ai pensé vous offrir une recette pour célébrer la pomme. Ça demande du beurre de pomme, vous en trouverez donc aussi une recette ci-dessous, car il n'y a rien de mieux que celui fait maison. Et il en reste assez pour vos besoins en beurre de pomme pour l'hiver, car ça se congèle bien. Faites-nous savoir comment vous l'avez apprécié.

Ingrédients

- ½ tasse de beurre fondu
- 1 ½ tasse de cassonade tassée (Je réduirais à 1 tasse)
- 1 tasse de beurre de pomme
- 2 gros œufs
- 2 c. à thé de vanille
- 1 2/3 tasse de farine tout usage

- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de sel
- 2 pommes Honeycrisp (ou autre)
- Sucre en poudre pour saupoudrer

Instructions

- Préchauffer le four à 350 degrés F. enduisez un plat de cuisson de 9 x 13 po de beurre (ou étaler une fine couche d'huile sur la surface avec la main).
- Dans un bol, fouetter le beurre fondu et la cassonade. Incorporer le beurre de pommes en fouettant. Incorporer les œufs un à la fois, puis l'extrait de vanille.
- Dans un bol plus petit, fouetter ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
- Râper une des pommes. Incorporer à la pâte. Verser la pâte dans le plat de cuisson.
- Trancher finement la pomme restante et en retirer les pépins. La placer de façon décorative sur le dessus de la pâte.
- Cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- Retirer le gâteau et le laisser refroidir légèrement. Saupoudrer de sucre en poudre. Et/ou arroser de glaçage au beurre brun.

Glaçage au beurre brun

- Placer le beurre dans une poêle à feu moyen. Cuire et laisser le mélange bouillonner, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que des morceaux bruns commencent à apparaître sur le fond. Une fois que les morceaux bruns apparaissent, éteindre le feu et continuer à remuer pendant environ 30 secondes. Laisser le beurre refroidir légèrement.
- Ajouter le sucre en poudre et l'extrait de vanille en fouettant. Vous voulez un glaçage lisse, alors ajoutez 1 cuillère à soupe de lait à la fois, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et coulant. ...

La meilleure recette de beurre de pomme (sans épluchage!) Temps de cuisson : 12 heures Portions : 3 pintes

Équipement

• Mijoteuse de 6 pintes • Mélangeur à immersion ou ordinaire

Ingrédients

- 2,5 kg de pommes douces (voir note 1) épépinées et coupées en petits morceaux d'environ ¼ po (5,5 lbs)
- 1 tasse de cassonade bien tassée (200 g)
- ¾ tasse de sucre granulé (150 g)
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- ¼ c. à thé de sel
- 1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus
- 1 gousse de vanille (peut remplacer 1 ½ cuillère à café d'extrait de vanille)

Instructions

- Trancher les pommes en petits morceaux (environ ¼ po) et jeter les coeurs (il n'est pas nécessaire d'éplucher les pommes).
- Placer les pommes dans le bassin de la grande mijoteuse
- Dans un bol de taille moyenne, mélanger le sucre, la cassonade, la cannelle, le sel et les clous de girofle jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Verser le mélange de sucre sur les morceaux de pomme et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Placer le couvercle sur la mijoteuse et cuire à feu doux pendant 10 heures.
- Après 10 heures, utilisez un mélangeur à immersion pour réduire es pommes en purée jusqu'à ce qu'elles soient lisses et qu'il ne reste plus de morceaux. Si vous n'avez pas de mélangeur à immersion, utilisez un mélangeur et réduisez en purée jusqu'à consistance lisse, puis retournez à la mijoteuse. Vous devrez peut-être travailler par lots, selon la taille de votre mélangeur.
- Raclez l'intérieur de la gousse de vanille dans votre purée de pommes (ou ajoutez de l'extrait de vanille).
- Allumer la mijoteuse à feu doux et cuire encore 2 heures à découvert, en remuant de temps en temps.
- Conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique, où il se conservera environ 2 semaines, ou congeler pour une conservation de plusieurs mois.

N.B. Pour les pommes, je recommande d'utiliser les Golden Delicious, McIntosh, Fuji ou Gala. Ne pas utiliser les Granny Smith; elles sont trop acidulés et fermes pour cette recette. Peser les pommes avant d'en retirer le cœur et de les hacher. Ne les pelez pas! Pour moi, il s'agissait d'environ 13 pommes, mais cela peut varier énormément selon leur taille.

RECIPE CORNER by Susan Fisch

Apple Butter Snack Cake - Yield: 12 slices

Since we are in apple season, and since we are in apple country, I thought I would offer a recipe to celebrate the apple. This is a double recipe. It calls for apple butter, so you will find a recipe for apple butter below as well, because there is nothing better than homemade. And there is enough left over for your apple butter needs for the winter, as it freezes well. Let us know how you enjoyed it.

Ingredients

- ½ cup butter, melted
- 1 ½ cup packed brown sugar (I would probably cut that down to 1 cup)
- 1 cup apple butter
- 2 large eggs
- 2 teaspoons vanilla
- 1 2/3 cup all-purpose flour

- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon cinnamon
- ½ teaspoon salt
- 2 honeycrisp apples
- powdered sugar, for sprinkling

Instructions

- Preheat the oven to 350 degrees F. Spray a 9x13 baking dish with nonstick baking spray (or spread a thin coating of oil on the surface with your hand).
- In a bowl, whisk together the melted butter and brown sugar. Whisk in the apple butter. Whisk in the eggs one at a time, then the vanilla extract.
- In a smaller bowl, whisk together the flour, baking powder, soda, cinnamon and salt. Stir the dry ingredients into the wet ingredients, stirring until just combined.
- Grate one of the honeycrisp apples. Stir it into the batter. Pour the batter into the baking dish.
- Thinly slice the remaining honeycrisp apple and remove the seeds. Place it decoratively on top of the batter.
- Bake for 40 to 45 minutes, or until a tester inserted in the center comes out clean.
- Remove the cake and let it cool slightly. Sprinkle with powdered sugar. And/Or drizzle with brown butter icing.

Brown butter icing

- Place the butter in a skillet over medium heat. Cook and let the mixture bubble, stirring occasionally, until brown bits begin to appear on the bottom. Once the brown bits appear, turn the heat off and continue to stir for about 30 seconds. Let the butter cool slightly.
- Whisk in the powdered sugar and vanilla extract. You want a smooth glaze, so add in 1 tablespoon of milk at a time, whisking until smooth and drizzle-able. Drizzle or spread on the cake!

The Best Apple Butter Recipe (No Peeling!)

Cook Time: 12 hours Servings: 3 pints

Equipment

- 6-quart slow cooker
- Immersion or regular blender

Ingredients

- 5.5 lbs soft, sweet apples (see note), cored and chopped into small pieces, about ¼" (2.5kg)
- 1 cup brown sugar firmly packed (200g)
- ¾ cup granulated sugar (150g)
- 1 Tablespoon ground cinnamon
- ¼ teaspoon salt
- 1/8 teaspoon ground cloves
- 1 vanilla bean (may substitute 1 ½ teaspoons vanilla extract)

Instructions

- Slice apples into small pieces (about ¼") and dispose of cores (you do not need to peel the apples).
- Place apples in the basin of large slow cooker
- In a medium-sized bowl stir together sugar, brown sugar, cinnamon, salt, and cloves until well-combined. Pour sugar mixture over apple pieces and stir until well combined. Place lid on crockpot and cook on low heat for 10 hours.
- After 10 hours, use an immersion blender to puree apples until smooth and no chunks remain. If you do not have an immersion blender, use a blender and puree until smooth, then return to crockpot. You may need to work in batches, depending on the size of your blender
- Scrape the inside of the vanilla bean into your apple puree (or add vanilla extract).
- Turn crockpot on to low heat and cook another 2 hours uncovered, stirring occasionally.
- Store in the refrigerator in an airtight container, where it will keep for about 2 weeks, or freeze for up to several months.

Note: Apples: I recommend using Golden Delicious, McIntosh, Fuji, or Gala. Don't use Granny Smith; they are too tart and firm for this recipe. Weigh your apples before coring and chopping. Do not peel them! For me this was about 13 apples, but this could vary wildly depending on the size of your apples.

SERVICES À LA COMMUNAUTÉ

SERVICE DE TRANSPORT : LOCAL / LONGUE DISTANCE

Organisé par le Service d'Action Bénévole «Au Cœur du Jardin» inc. Contactez Anne Healey du point de Service Hemmingford, 450 247-2893.

POPOTE ROULANTE:

Debbie Beattie 450 247-2977 Janice Greer 450 247-2376

Nouvelles du Comptoir Familial St-Romain

544 rue Frontière, en face de l'église catholique St-Romain

Je me déguise en quoi cette année? En mariée, en bûcheron, en sorcière ou en loup garou... Dans un grand cadre, comme une photo.??? Ou une lumière dans un abat-jour comme chapeau? Je prendrai un grand panier en osier pour récolter toutes les friandises qu'on me donnera. J'ai une autre idée!! Je chanterai une chanson en échange de friandises, WOW!... quelle idée!...

Bien sûr, avec des vêtements de couleur claire, fluorescents, avec lampe de poche... Et je serai très discret pour ne pas me faire remarquer.

C'est vrai, au comptoir il doit y avoir une foule de vêtements ou déguisements déjà prêts. Viens faire ton tour. Viens voir.

J'ai du plaisir à faire le tour du comptoir, il y tellement de choses intéressantes. Il y a toujours des spéciaux sur toutes sortes d'items.

Nos bénévoles ont doublé d'efforts dernièrement pour entrer, trier, étiqueter, placer, accrocher. Vous devinez pourquoi? Vente de Garage Communautaire de Hemmingford. WOW!.. que de travail et parfois d'efforts que ces gens ont consacrés à tout mettre en place. Merci à toutes ces femmes et ces hommes, pour leur bénévolat.

Bon achat, et bonne fête des sorcières.

Bienvenue, on vous attend!

Suivez-nous sur Facebook:

¶ @Comptoir Familial St-Romain

CAFÉ DU VENDREDI SOIR

le **3 novembre** (au lieu du 10). aux Archives, 517 av. Champlain Les portes ouvrent comme d'habitude, à 18h30 micro ouvert à 19h et musiciens invités à 20h.

> Musiciens vedettes : Pat Loiselle et Jeff Deeprose

Donnez ce que vous voulez. Tous les dons iront aux artistes invités. Vous êtes tous bienvenus

Le Vieux Couvent, Maison de la culture régionale inc. 549 Frontière, Hemmingford, Québec

LUNCH DU MIDI

Levée de fond par le comité du Vieux Couvent

27 novembre, 18 décembre et le 29 janvier 2024

Lieu : Vieux Couvent 549 Frontière, Hemmingford, Servi à partir de : 11 :30 Prix : 10\$

Soupe maison, sandwich et dessert. Café ou thé. Bienvenue à tous

Légion Royale Canadienne - Filiale 244, Hemmingford

(traduction: Mario Leblanc)

La Légion Royale Canadienne est l'organisation de vétérans et d'anciens combattants la plus importante au Canada; à ce titre, nous, les membres de la filiale 244, avons assumé de nombreu-ses obligations et responsabilités. Notre principal objectif est de soute-nir les vétérans et les anciens combattants. Cependant, la Légion s'implique également dans notre communauté notamment auprès des personnes âgées, des handicapés et des jeunes. Pour de plus amples renseignements, à ce sujet, veuillez communiquer avec notre officier d'entraide, Karl Kramell, au 514 249-1908.

Activités à venir :

26 octobre au 11 novembre. : campagne du coquelicot,

disponible dans les commerces locaux : donnez généreusement pour soutenir nos vétérans.

samedi le **28 octobre** : 17h : poulet BBQ; 19h : karaoke de l'Halloween;

samedi le **11 novembre** : 11h : cérémonie du Jour du Souvenir devant le Cénotaphe;

samedi le 25 novembre : 17h : poulet BBQ; 19h : karaoke

rappel: pour le poulet BBQ, il faut réserver auprès de Lise 514 705-2192. Le repas, pour emporter uniquement, comprend un demi-poulet avec patate au four, sauce, salade de choux et dessert. Le coût est de 20\$ en argent comptant.

Notre filiale se prépare également pour les mois d'hiver en organisant des activités à l'intérieur, telles que le cribbage, des tournois de cartes, des tournois de fléchettes ou autres jeux intéressants. Une belle atmosphère de camaraderie et de respect devrait nous aider à passer plus facilement au travers de l'hiver. Nous recherchons justement des volontaires pour organiser ces activités : si ça vous intéresse ou si vous voulez participer, contacter Francine 438 882-0644.

Les cartes de membre pour 2024 sont arrivées : elles sont disponibles au local de la Légion. Profitez de tous les avantages que vous procurent votre adhésion et qui vous permet en plus de soutenir et honorer les vétérans et anciens combattants du Canada.

Le Vieux Couvent, Maison de la culture régionale inc.

WHIST MILITAIRE - TOURNOI DE CARTES

Samedi le **28 octobre** et le **18 novembre** et le **27 janvier** 2024

- les portes seront ouvertes à 13:00; le jeu débutera à 13h30

Lieu : Salle communautaire municipal 476 rue Frontière, Hemmingford

Levée de fonds :

Commandité par le comité du Vieux Couvent Prix de présence, Table de tirage, moitié/moitié Bienvenue à tous









COMMUNITY SERVICES

LOCAL & LONG DISTANCE TRANSPORTATION SERVICE

Organized by the Service d'Action Bénévole Au Cœur du Jardin inc. Please contact Anne Healey at the Hemmingford office tel. 450 247-2893

MEALS ON WHEELS

Janice Greer 450 247-2376 Debbie Beattie 450 247-2977

News from Hemmingford's St Romain Thrift Store 544 Frontière Street, across from St-Romain Catholic Church

How will I be disguised this year? As a bride?... as a logger?... a witch or werewolf? In a huge frame, like a picture??? Or a lamp with a lampshade for a hat? I will take a wicker basket to collect all the candies they'll give me I have another idea!!! I will sing a song in exchange for treats. WOW!!! What a great idea!

Of course, I'll be wearing light coloured or fluorescent clothing and walk with a flashlight... and I'll be very discreet, so I won't stand out.

It's true, there must be a whole bunch of clothing and disguises that are ready to wear at the Thrift Store. Come take a look around. See for yourself.

I really enjoy walking around the Thrift Store. There are so many interesting things. There are always specials on all kinds of items.

Our volunteers doubled their efforts recently to bring in, sort, ticket, place and hang things up. Can you guess why? The Hemmingford Community Garage Sale. WOW! So much work, and sometimes a lot of effort by those people who dedicate their time to put everything in place. A big thanks to all those women and men for their volunteering.

Happy shopping and Happy Hallowe'en!

We look forward to seeing you.

Follow us on Facebook : [] @Comptoir Familial St-Romain

FRIDAY NIGHT COFFEE HOUSE

at The Archives, 517A av. Champlain
Doors open at 6:30pm - open mic at 7pm
featured musicians at 8pm

November 3 - Pat Loiselle & Jeff Deeprose

Pay as you wish.
All donations go to the invited musicians.
Everyone is welcome!!!

NOON LUNCHEON

Fundraiser by Old Convent Committee

November 27, December 18 & January 29, 2024

Place: Old Convent 549 Frontière, Hemmingford,
Served from 11:30 - price : \$10
Homemade soup, sandwiches & dessert.
Coffee or tea
Welcome all!

Royal Canadian Legion Branch 244 Hemmingford

The Royal Canadian Legion is Canada's largest veterans and exservice persons' organization; as such, we the members of Branch 244, have taken on many obligations and responsibilities. Obviously, the provision of support to veterans and serving or exformer members of the military remains our primary objective. However, the Legion is also active in the communities in which we live, and the support provided to senior citizens, the disabled, youth and other community activities are examples of service we take pride in. For any further information contact our Service Officer, Karl Kramell at (514) 249-1908

Some of our activities coming up:

October 26, till November 11 : Poppy Campaign

October 28, 5pm: BBQ Chicken; 7pm: Halloween/Birthdays Karaoke, Legion Hall.

November 11, 11am: Remembrance Day Service and wreath laying ceremony, Cenotaph,

Note: There will be only one service this year at the Cenotaph, no service at the school.

November 25, 5pm: BBQ Chicken; 7pm: Karaoke

Reminder: for the BBQ chicken, reservation is a must by calling Lise at 514 705-2192. The meal includes a large half BBQ chicken, baked potato, gravy, coleslaw and dessert. \$20 donation are requested, cash and take out only.

Our Branch is also preparing for the Winter months by organizing indoor events, such as Cribbage, any card games/tournaments, Dart games/tournaments, or any other games of interest. The Winter could be a long haul. Lets enjoy our camaraderie and companionship in an atmosphere of respect. We are therefore looking for volunteers to organize these events or any other activities. If you are interested in joining in any of these games or organize an activity, please contact Francine at 438 882-0644.

Our 2024 membership cards are in and can be picked up at the Legion Hall. As a member, you take pride in the fact that your membership helps support and honour Canada's Veterans. Take advantage of all the benefits that come free with your membership.

The Old Convent, Maison de la culture régionale inc. MILITARY WHIST

Saturday October 28, and November 18 January 27, 2024

Doors open at 1pm; Card game begins at 1:30 pm Place: Municipal community Hall 476 rue Frontière, Hemmingford

Fundraiser: Sponsored by Old Convent Committee Doors prizes, drawing table, 50/50.

Welcome all!





Bulletin communautaire - Community bulletin

Prochaine parution / Next edition

Date de tombée : 24 novembre / November 24

Date de distribution : 13 décembre / December 13
infohemmingford@gmail.com infohemmingford.com

MARCHÉ HEMMINGFORD

21 octobre 10h - 14h

TARKET CENTRE RÉCRÉATIF







Centre Récréatif

café, cidre chaud, billets 50/50











