

# Musée des maîtres et artisans du Québec

## FICHES DOCUMENTAIRES

Artefacts de l'exposition permanente *Mains de maîtres*

### FORGE

#### Contenu

Enclume .....	2
Marmite.....	4
Batte-feu .....	5
Pince à glace .....	6
Fer à cheval.....	8
Fer à bœuf .....	10
Pointe de gaffe .....	11
Crémaillère .....	12



**Nom de l'objet :** Enclume

**Nom anglais :** Anvil

**Date de fabrication :** Non daté

**Matériau(x) :** Fer

**Provenance :** Québec

**Numéro d'acquisition :** NN 653

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

Pièce de taille variable en fer qui comprend une "bigorne ronde", une "tablette" et une "bigorne carrée". De gros clous la maintiennent sur une bille de bois, laquelle est ancrée dans un sol dur (lorsque l'enclume est utilisée, pas dans le musée!).

### **Histoire de l'objet**

Les premiers forgerons québécois utilisaient une enclume à tablette presque carrée avec une seule bigorne, tandis que les maréchaux-ferrants utilisaient une enclume à 2 bigornes. Au 19<sup>e</sup> siècle, les enclumes à deux bigornes se généralisent. Le métier de forgeron disparaît peu à peu à partir des années 1860 lorsque les manufactures vont produire les objets en série.

### **Technique de fabrication**

Pour forger une enclume, on peut créer une table d'acier que l'on soudera sur l'enclume ou couler l'enclume d'une pièce. Pour les 2 méthodes, l'enclume doit subir un brusque refroidissement qui détermine la dureté de la table. Quel que soit le procédé de fabrication, l'enclume doit faire rebondir également sur tous ses points le marteau dont on la frappe et produire partout le même son pur et argentin.

### **Méthode d'utilisation**

L'enclume permet le travail, souvent à chaud, de pièces métalliques, le but étant de leur faire prendre forme. Elle permet d'utiliser différentes techniques : étirer, planer avec des marteaux, courber en utilisant les pointes, trancher, poinçonner, souder par rapprochement, etc. La tenue des pièces à travailler se fait à l'aide de tenailles.

### **Références bibliographiques**

«Enclume», Wikipedia. [En ligne], (page consultée le 24 mai 2010), Adresse HTML : [http://fr.wikipedia.org/wiki/Enclume\\_\(outil\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Enclume_(outil))

Encyclopédie du 19<sup>e</sup> siècle. Répertoire universel des sciences, des lettres et des arts, Tome 11, Paris, 1852. [En ligne], (page consultée le 26 mai 2010), Adresse HTML : <http://books.google.fr/books?id=dosPAAAAQAAJ&pg=PP9&dq=Encyclop%C3%A9die+du+di>

x+neuvi%C3%A8me+si%C3%A8cle+[ed.+by+A.+de+Saint-  
Priest]1852&ei=Izf9S7\_JCYGizQTN7fDBAw&cd=1#v=onepage&q&f=false



**Nom de l'objet :** Marmite

**Nom anglais :** Kettle

**Date de fabrication :** 1729-1858

**Matériau(x) :** Fer ou fonte

**Provenance :** Forges du Saint-Maurice

**Numéro d'acquisition :** MMAQ 1974.38

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

Récipient de cuisson, de forme arrondie et muni d'une anse supérieure pivotante permettant d'accrocher la marmite au dessus du feu.

### **Histoire de l'objet**

Cette marmite a été coulée aux forges du St-Maurice. Ces forges se sont développées au 18<sup>e</sup> siècle suite à la découverte d'un gisement de fer en Mauricie. Elles produisaient essentiellement des barres de fer pour les forgerons et des ustensiles domestiques comme les marmites.

### **Technique de fabrication**

Les marmites des forges du St-Maurice étaient moulées. On imprimait la forme de la marmite dans du sable comprimé dans un châssis de bois. On coulait ensuite le métal. Pour les marmites on combinait le moulage en châssis avec le moulage en terre en formant un noyau en terre qui épouse la forme du vide intérieur de la marmite.

### **Méthode d'utilisation**

La plupart des instruments de cuisson était en fer ou en fonte car ces matériaux sont solides, non toxiques et supportent bien la chaleur. La marmite, plus lourde que le chaudron, est un récipient mieux adapté à la cheminée qu'au poêle. Comme le chaudron, on l'utilisait principalement pour faire bouillir les aliments, préparer des ragouts ou des soupes mais aussi pour la fabrication de teinture et de savon.

### **Références bibliographiques**

«Marmite», Wikitionnaire. [En ligne], (page consultée le 10 juin 2010), Adresse HTML : <http://fr.wiktionary.org/wiki/marmite>

ARMINJON, Catherine. «De la crémaillère à la table. Ustensiles de cuisine et d'âtres. Trois siècles d'artisanat», Montréal : Musée David Stewart, 1986.

SAMSON, Roch. «Les forges du St-Maurice. Les débuts de l'industrie sidérurgique au Canada», 1730-1883, Québec : Presse de l'Université de Laval, 1998.



**Nom de l'objet :** Batte-feu

**Nom anglais :** Fire steel

**Date de fabrication :** Non daté

**Matériau(x) :** Fer

**Provenance :** Québec

**Numéro d'acquisition :** MMAQ 1974.66

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

Le batte-feu se compose d'un anneau aplati d'une longueur de 3 pouces pour y introduire la main.

### **Histoire de l'objet**

Le batte-feu est une technologie apportée de France par les premiers immigrants. On cessera d'utiliser le batte-feu au milieu du 19e siècle avec l'arrivée des allumettes qui faciliteront grandement l'allumage du feu.

### **Technique de fabrication**

L'anneau est en acier doux. Le forgeron devait utiliser une fine barre de métal qu'il arrondissait sur la bigorne de l'enclume. La partie centrale devait être aplatie sur la tablette de l'enclume.

### **Méthode d'utilisation**

On frappait le batte-feu avec un éclat de silex pour produire des étincelles que l'on dirigeait sur de la poudre d'amadou, un champignon qui a la propriété de produire un tison très facilement. On venait alimenter le tison avec des brindilles. Comme l'utilisation du batte-feu n'était pas facile, on essayait de ne pas laisser mourir le feu pendant la nuit en recouvrant les braises de cendres.

### **Références bibliographiques**

MOUSETTE, Marcel. «Le chauffage domestique au Canada des origines à l'industrialisation», Québec : Presses de l'Université de Laval, 1983.



**Nom de l'objet :** Pince à glace

**Nom anglais :** Ice tongs

**Date de fabrication :** Non daté

**Matériau(x) :** Fer

**Provenance :** Québec

**Numéro d'acquisition :** MMAQ 1976.3

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

La pince à glace est une grosse pince arrondie dont chaque extrémité est munie d'un crochet qui assure une meilleure prise des blocs de glace.

### **Histoire de l'objet**

La récolte de la glace sur les rivières débute après le milieu du 18<sup>e</sup> siècle. La glacière servant à la conservation des aliments est inconnue jusqu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, sauf des seigneurs, cabaretiers et aubergistes. Dès 1820, les «coupoirs à glace» ou longues scies, sont mis au point aux États-Unis. Munis de fortes dents, ils permettent de scier la glace la plus épaisse et facilitent le développement de la récolte de la glace. La récolte de la glace périclité dans les années 1960, alors qu'apparaissent les premiers réfrigérateurs.

### **Technique de fabrication**

Le forgeron se fabriquait souvent des modèles pour cet outil qu'il devait faire fréquemment et qui avait une grandeur uniforme pour presque toutes les personnes qui en passaient la commande. Il fabriquait donc les deux parties de la pince en utilisant la bigorne et la tablette de l'enclume, puis les assemblait avec un rivet.

### **Méthode d'utilisation**

On sciait de gros blocs de glace que l'on hisse sur des traîneaux tirés par des chevaux, à l'aide de gaffes et de grosses pinces. La glace était entreposée dans une grande glacière aux murs étanches. On plaçait de la neige entre les blocs pour les empêcher de se souder les uns aux autres. Au début de l'été, armé d'une pince à glace, le marchand de glace livrait les précieux blocs. Les foyers se voyaient livrer des blocs d'environ 25 livres qu'ils conservaient dans de petites glacières domestiques munies de deux portes: l'une sur le dessus pour la glace et l'autre sur le devant pour les aliments.

### **Références bibliographiques**

«La récolte de la glace à Cap Rouge», Société historique de Cap-Rouge, Québec Hebdo, 2008. [En ligne], (page consultée le 24 mai 2010), Adresse HTML : <http://www.quebechebdo.com/article-315624-La-recolte-de-la-glace-a-CapRouge.html>

«Le marchand de glace», Bicentenaire du Pressoir du Sault-au-Récollet, Cité Historia, Musée d'histoire du Sault-au-Récollet, Montréal, 2006. [En ligne], (page consultée le 24 mai 2010),

Adresse HTML :

[http://www.museevirtuel.ca/pm\\_v2.php?id=story\\_line&lg=Francais&fl=0&ex=00000295&sl=800&pos=1](http://www.museevirtuel.ca/pm_v2.php?id=story_line&lg=Francais&fl=0&ex=00000295&sl=800&pos=1)

«Glacière», 1030 bâtiments paradomestiques, Ministère de la Culture, de la Communication et de la Condition féminine, Québec. [En ligne], (page consultée le 24 mai 2010), Adresse HTML :

<http://www.mcccf.gouv.qc.ca/index.php?id=726>

«Modèles», Musée des civilisations, Gatineau. [En ligne], (page consultée le 24 mai 2010),

Adresse HTML : [http://collections.civilisations.ca/multimedia/3144/514/MER-H-1975-12F\\_034-040.pdf](http://collections.civilisations.ca/multimedia/3144/514/MER-H-1975-12F_034-040.pdf)



**Nom de l'objet :** Fer à cheval

**Nom anglais :** Horse shoe

**Date de fabrication :** Non daté

**Matériau(x) :** Fer

**Provenance :** Québec

**Numéro d'acquisition :** MMAQ 1977.35

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

Chaque fer est spécifiquement conçu selon qu'il aille sur les pattes avant ou arrière, gauches ou droites, selon la physionomie du cheval. Le fer à cheval est une bande de métal recourbée en U et percée de trous pour les clous.

### **Histoire de l'objet**

Ni les Grecs, ni les Romains ne connaissaient la ferrure. Ils protégeaient les sabots des chevaux avec des hipposandales en cuir. On mettait les animaux au repos pour que la corne repousse. L'origine des premiers fers à cheval est mal connue. Inventés par les Chinois ou les Arabes, ils sont utilisés en Europe à partir du 9<sup>e</sup> siècle.

### **Technique de fabrication**

Le maréchal-ferrant utilise le fer à remplacer comme modèle. Il aplatit une tige de métal aux deux extrémités puis l'arrondit sur la bigorne. Il modèle ensuite les crampons à chaud. Il perce les trous pour les clous avec un poinçon. Il vérifie que les clous rentrent bien et que le fer s'adapte au sabot. Si tout est bon, il trempe le fer chaud dans l'eau pour le durcir.

### **Méthode d'utilisation**

Avant de poser le nouveau fer, le maréchal-ferrant doit tailler la corne du sabot. Il maintient ensuite le sabot du cheval entre ses genoux et pose le fer à chaud ou à froid. Il pouvait ferrer jusqu'à 10 chevaux par jour pour 1,50\$ les 4 fers. Le fer à cheval protège les sabots de l'usure et peut avoir un rôle orthopédique. Il fallait les changer au moins 4 fois par an: en mars, en mai pour les semences, en juillet pour les foins et en novembre pour les premières neiges.

### **Références bibliographiques**

«Fer à cheval», Wikipedia. [En ligne], (page consultée le 24 mai 2010), Adresse HTML : [http://fr.wikipedia.org/wiki/Fer\\_a\\_cheval](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fer_a_cheval)

DUPONT, Jean-Claude. «L'artisan forgeron», Québec : Les Presses de l'Université de Laval, 1979.

VERNUS, Michel. «Forgerons et maréchaux ferrants en France», Sainte-Croix : Les Presses du Belvédère, 2008.

DUBÉ, Françoise et Bernard Genest. «Arthur Tremblay, forgeron de village», Québec: Ministère des Affaires Culturelles, 1978.



**Nom de l'objet :** Fer à boeuf

**Nom anglais :** Ox shoe

**Date de fabrication :** Non daté

**Matériau(x) :** Fer

**Provenance :** Québec

**Numéro d'acquisition :** MMAQ 1979.119

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

Le fer à boeuf est complètement différent du fer à cheval. Sur chaque sabot de boeuf sont cloués deux fers de taille inégale car l'ongle intérieur est plus étroit et plus petit.

### **Histoire de l'objet**

On ne sait pas vraiment depuis quand le fer à boeuf existe mais on peut imaginer qu'il a plus ou moins été inventé en même temps que le fer à cheval.

### **Technique de fabrication**

Les fers à boeuf sont fabriqués à partir d'une bande de fer plate, appelée feuillard. On replie la partie extérieure du fer pour qu'elle vienne recouvrir une partie du sabot. Enfin, on crée les emplacements des clous grâce à un poinçon.

### **Méthode d'utilisation**

Tous les forgerons n'acceptaient pas de ferrer les boeufs car c'est un travail difficile et contraignant. Le boeuf devait être attaché avec des sangles de cuir dans un travail, sorte de bâti en bois, et tous les forgerons n'en possédaient pas un. La pose du fer à boeuf ressemble à celle du fer à cheval sauf qu'il fallait poser 2 fers différents par sabot. Ils étaient fixés par des clous plus petits et plus minces que ceux utilisés pour le cheval.

### **Références bibliographiques**

DUPONT, Jean-Claude. «L'artisan forgeron», Québec : Les Presses de l'Université de Laval, 1979.



**Nom de l'objet :** Pointe de gaffe

**Nom anglais :** Gaff point

**Date de fabrication :** 19e siècle

**Matériau(x) :** Fer

**Provenance :** Québec

**Numéro d'acquisition :** MMAQ 1978.24

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

La gaffe mesure environ 3 m et se termine par une pointe en fer munie d'un crochet recourbé vers l'intérieur.

### **Histoire de l'objet**

Le phénomène de la drave naît en Mauricie dans les années 1850 suite à l'aménagement du fleuve pour faciliter le transport du bois. Ce phénomène économique dure plus d'un siècle. L'activité diminue dans les années 1950 pour être finalement interdite en 1995 à cause de la pollution des eaux qu'elle provoque.

### **Technique de fabrication**

La drave nécessitait la présence permanente d'un forgeron qui était embauché pour réparer les gaffes.

### **Méthode d'utilisation**

La pointe de la gaffe sert à pousser les billots et le crochet à les tirer. La drave durait un mois environ. Elle mobilisait une équipe nombreuse d'éclaireurs, de chefs de barge, de draveurs mais aussi un forgeron, un cordonnier et un cuisinier. Les draveurs étaient chargés de faciliter la descente des billots vers la scierie. Ils utilisaient leur gaffe et portaient des bottes "corquées" (cloutées) pour pouvoir marcher sur les billots flottants.

### **Références bibliographiques**

LAFLEUR, Normand. «La drave en Mauricie, des origines à nos jours : histoire et traditions, Trois-Rivières» : Éditions du Bien public, 1970. [En ligne], (page consultée le 24 mai 2010), Adresse HTML : <http://www.ourroots.ca/toc.aspx?id=3415&qryID=20ba32b7-d6df-4292-ae82-f8264dc1b04f>

POMERLEAU, Jeanne. «Bûcherons, raftmen et draveurs, 1850-1960», Québec : Editions J.C. Dupont, 1997.



**Nom de l'objet :** Crémillère

**Nom anglais :** Trammel

**Date de fabrication :** 18e siècle

**Matériau(x) :** Fer

**Provenance :** Québec

**Numéro d'acquisition :** MMAQ 1978.38

**Localisation dans l'exposition :** Zone 11

### **Description physique**

Une crémillère est une bande de fer plat garnie de crans ou de dents. On peut y glisser une autre bande de fer plat terminée par un crochet, appelé crémillon. On peut aussi y suspendre une "servante", sorte de grand étrier sur lequel on pose la marmite.

### **Histoire de l'objet**

Vers le 6e siècle avant J.-C., le système de cuisson, jusqu'alors constitué par un récipient posé à même le feu, est amélioré par l'invention du trépied en fer où pend une crémillère. Elle sera d'une grande utilité jusqu'au 19e siècle car la cheminée est le principal élément de chauffage et de cuisson de la maison. Elle disparaîtra peu à peu avec l'arrivée du poêle en fonte au 19e siècle. Grâce à la production en série à l'ère de l'industrialisation, le poêle devient plus accessible.

### **Technique de fabrication**

Martelage à chaud sur l'enclume. La tablette est utilisée pour les parties droites et la bigorne pour former le crochet.

### **Méthode d'utilisation**

On place la crémillère dans les cheminées de cuisine pour y suspendre des chaudrons. L'avantage est que l'on peut régler la hauteur pour nuancer les effets de la chaleur et y suspendre des récipients de taille différente. La crémillère étant jusqu'au 19e siècle un objet essentiel dans la maison, elle a donné naissance à une coutume sympathique : la pendaison de crémillère.

### **Références bibliographiques**

«Crémillère», Wikipedia. [En ligne], (page consultée le 26 mai 2010), Adresse HTML : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Cremaillere>

BIT, Richard. «Crémillère», 2008. [En ligne], (page consultée le 14 juin 2010), Adresse HTML : [http://www.gastronomica.be/fr/pg/pg-005\\_3\\_25.html](http://www.gastronomica.be/fr/pg/pg-005_3_25.html)

ARMINJON, Catherine. «De la crémillère à la table. Ustensiles de cuisine et d'âtre. Trois siècles d'artisanat. Montréal : Musée David Stewart, 1986.