

MA VIE A ST-MAJORIQUE

1. La première année à St-Majorique.

2. Notre vieille maison et la vie familiale.

3. Ma mère, la besogneuse.

4. Mon père, l'homme à tout faire.

5. Péripéties d'Alcide.

1. La première année à St-Majorique

Premier voyage sur la terre près de la rivière à St-Majorique.

Jean-Baptiste venait d'acheter cette terre au mois d'avril 1923. Ce fut tout un voyage.

Nous sommes partis, mon grand-père Clément, mon père Jean-Baptiste et moi-même de St-Germain à 7 heures du matin. Nous transportons un voyage d'engrais pour le jardin de ma mère Anastasie; nous avons attelé le blond et la brune (la brune était très rétive) et nous avons 11 milles à faire sur des chemins à moitié neige à moitié terre; je me rappelle que c'était froid, en bas de zéro degré Fahrenheit.

La brune arrêtait souvent et ne voulait plus partir; on courait derrière le traîneau pour se réchauffer. Clément disait en bougonnant: "Si ça continue, il va falloir coucher en chemin." Toujours bien, à 7 heures du soir, nous sommes arrivés sur le côteau des Bonin, sans avoir bu ni mangé car mon père pensait qu'on y serait rendu dans l'avant-midi.

Mon père dit: "Je vais vous faire des galettes pour souper." Mais comme il avait oublié le sel et le soda, nous avons mangé des galettes de carême.

Début sur la terre à St-Majorique

Après avoir acheté quatre vaches et un peu de machinerie, mon père Jean-Baptiste décida d'aller travailler à Montréal. Grand-père Clément me dit: "Tu es assez savant, reste pour m'aider sur la ferme; moi je ne suis pas capable d'écrire et de lire mais je peux travailler quand même."

Comme mon cours scolaire était fini, je partis avec le blond pour aller m'acheter une petite charrue ST-OURS à St-Edmond. Le lendemain matin, je me suis mis à labourer une pièce de terre. Le labour fini, je l'ai hersé et tout à coup j'ai vu arriver grand-père dans le champ avec sa semence; c'était dans un grand sac ou poche en jute attachée au cou par une **strappe** en cuir; il y avait une ouverture pour prendre le grain d'avoine. Il lançait le grain en l'air et le grain tombait égal sur le terrain, c'était beau à voir. J'ai enterré le grain avec la herse à finir. Grand-père a fait les rigoles et à la grâce de Dieu pour le reste jusqu'au temps des récoltes.

En attendant la récolte des foins, on a fait toutes sortes de travaux. Avec une **digue** grand-père a creusé des billots pour faire des auges pour les vaches et pour les cochons car jusque-là, on les faisait boire au sceau et long. Ces râteaux avaient trois pieds de large, formés d'un grand bâton au centre, renforcé par deux équerres pour le tenir droit; les

dents des râteliers étaient faites de bois de frêne et mesuraient six pouces de long tout en étant distancées de trois pouces chacune.

Quand arriva le temps de couper le foin et le grain, grand-père et moi sommes partis aux champs avec une petite faux sur le dos et on s'est mis à l'ouvrage. Grand-père coupait jusqu'à six pieds de large. A toutes les demi-heures grand-père affilait les faux et ça continuait.

On ramassait le foin et le grain avec des fourches et on faisait des valoches. Après l'avoir laissé sécher, on l'enrangeait. Quand venait le temps du battage, on étendait un pied d'épaisseur de grain sur le plancher de la grange et on battait le grain avec le fléau. Le fléau était fait de deux bâtons réunis au bout par une charnière de cuir.

Le grain était alors séparé de la paille et pour séparer le grain d'avec la balle on se servait d'une vanne. Une vanne, c'était une boîte de quatre pieds de large, de deux pieds et demi de profond et de huit pouces de haut en forme de demi-lune. En donnant des coups de genoux sous le fond de la vanne, la balle volait au vent et le grain restait dans la vanne; ensuite on empochait le grain et on le déposait dans des carrés qui avaient déjà été préparés dans le hangar.

Plus tard on battait aussi les fèves blanches (beans) et on les triait au cours de l'hiver.

Le boeuf du père René.

En 1923, quand mon père acheta la terre à St-Majorque, il y avait deux maisons séparées l'une de l'autre par un tambour ou chemin couvert de quatre pieds de large par vingt pieds de longueur. Il faisait noir là-dedans car il n'y avait pas de châssis et les portes étaient pleines. C'était épouvantable de voyager d'une maison à l'autre. De plus, une des maisons était bâtie cinq pieds plus bas que l'autre faisant un angle de 12 degrés environ.

Après consultation avec mon père, ma mère et mon grand-père, il fut décidé de lever et d'approcher les deux maisons ensemble.

Mon grand-père, mon père et moi-même, avons défait le tambour, avons levé la maison qu'on appelait le bas-côté et l'avons installée sur des rouleaux.

Un jour, le bœuf du père René voulait voir ce qui se passait; mais mon père, avec l'aide de Filou, lui fit rebrousser chemin.

Plus tard dans la soirée, alors que tout le monde était couché, notre bœuf revint et cette fois-ci, il n'était pas de bonne humeur.

Grand-père, Marcel et moi étions couchés dans le bas-côté; mon père, ma mère, ma grand-mère et tous les enfants étaient couchés dans la grande maison.

C'était une nuit chaude du mois d'août; les châssis étaient ouverts; des voiles faisaient office de moustiquaires. Il y avait seulement une marche de huit pouces pour monter sur le perron de quatre pieds de large.

Le bœuf s'était monté les pattes d'avant sur les bras du perron et avait la tête à deux pieds seulement du châssis de la chambre où étaient couchés mon père et ma mère; il beuglait et soufflait tellement fort que le voile volait au vent.

Mon père dit à ma mère: "Ne grouille pas." Il se glissa à terre et à quatre pattes, il sortit de la chambre, alla vers la cuisine; le bœuf le sentait et le suivait; nous étions tous morts de peur en attente de voir si le bœuf allait défoncer la porte de la maison. On appelait le chien Filou qui tout d'un coup sortit de dessous du bas-côté et encouragé par nos cris de manger le bœuf, se mit à pincer le bœuf aux argots. C'en fut fait pour nous; le bœuf se dirigea vers la grange de Henri Hénault.

Le père René qui était à la recherche de son bœuf ne fut pas content d'apprendre que son bœuf était devenu enragé; il dut se décider à l'abattre. Chez nous, personne ne fut désolé de sa mort.

Chien Filou.

En 1923, mon père acheta un chien et oublia de demander au vendeur le nom du chien. Alors, le soir, pendant la prière, quand ma mère se mit à réciter les litanies des saints et que nous répondions "priez pour nous", voilà que le chien se mit à courir dans la maison avec la queue en l'air. Quelle distraction!

Après la prière, il y eut conférence et on baptisa le chien Filou. Il n'était pas bon pour la garde mais avait la qualité d'être bon pour les animaux et aimait beaucoup à jouer.

On jouait à la cachette avec lui; un soir, l'oncle Eléa, prêtre curé, et frère de Jean-Baptiste, après avoir renfermé le chien dans l'étable, s'assit dans la cour sur une chaise après avoir laissé tomber sa soutane tout autour de la chaise.

On ouvrit la porte de l'étable; aussitôt sorti, le chien se mit à tourner autour de l'oncle Eléa, se mit le museau sous la soutane et c'en fut fait du ballon.

On jouait souvent à la balle avec Filou; on lançait la balle dans la rivière; Filou se jetait à l'eau pour la saisir et la ramener.

A cinq heures, on ouvrait la barrière de l'allée; on lui disait: "Va chercher les vaches". Aussitôt dit, aussitôt fait.

Un jour, il revint à la grange avec une couleuvre de trois pieds de long; il l'avait saisie dans sa gueule et l'avait secouée suffisamment pour qu'elle soit tombée dans le coma. J'ai pris la couleuvre, l'ai déposée autour de mon cou et je suis entré dans la maison au moment où on avait beaucoup de visite. J'ai déposé la couleuvre sur le plancher et elle reprit connaissance; cela créa tout un émoi; les enfants et même les grandes filles montèrent sur la table et se mirent à crier au secours.

Ma mère me regarda et me dit: "T'es mieux d'y voir." J'appelai vite Filou; il saisit la couleuvre, la secoua vigoureusement pour la rendre inerte et on est sorti dehors avec. Malheureux Filou! Il était sensible du cœur et se mit à vomir.

2. Notre vieille maison et la vie familiale

En 1923, notre vieille maison avait un bas-côté qui servait de cuisine en été, de « shop" à bois en hiver. Cette maison avait de l'antiquité ainsi que le bas-côté. Nous avons réuni les deux parties ensemble en 1923, mon grand-père et moi-même. Oui! Ce fut tout un événement le mariage des deux maisons. Elles avaient la même superficie mais étaient réunies un peu en biais, le bas-côté étant situé à dix pieds plus en profondeur. Les deux étaient faites en pièces de gros bois avec des poutres à dix-huit pouces du plancher; ces poutres servaient de tablettes de rangement.

La maison maîtresse avait une cuisine au rez-de-chaussée qui servait aussi de salle à dîner et de salon. Au milieu, il y avait la table de 8 pieds de long par 40 pouces de large; elle était couverte d'un tapis ciré. En arrière de la table, il y avait un banc de 8 pieds; aux deux bouts et devant la table, on avait des chaises empaillées par grand-père.

Il y avait aussi un beau poêle noir avec réchaud et batteur. Derrière le poêle, il y avait une grande tôle trouée pour réchauffer les deux chambres. Pour en-haut, la chaleur montait par le trou de l'escalier; il y avait aussi une tôle trouée autour du tuyau pour donner de la chaleur.

Puis juste à côté, c'était le vaisselier de 6 pieds de haut. Sur ce vaisselier, il y avait le fer à repasser qu'on faisait réchauffer sur le poêle; il y avait aussi la lampe à l'huile qui allait faire son tour sur la table tous les soirs. Suivait la boîte à bois juste avant d'arriver au bas de l'escalier où l'on voyait aussi la planche à repasser.

De l'autre côté du poêle, ça donnait sur la chambre de mes parents où prenaient place leur lit, le bureau, la commode, la vanité, la garde-robe, le berceau du dernier; de là on passait dans la chambre de grand-mère.

Disons en passant que dans chaque pièce, il y avait un crucifix, un rameau béni en sapin, une bouteille d'eau bénite fixée au cadrage de la porte, de sorte qu'en entrant on se signait; pour que l'eau reste toujours bénite, on remplissait les bouteilles avec de l'eau de pluie avant que l'eau bénite ait été toute utilisée; l'eau demeurait ainsi toujours bénite.

Grand-mère Mathilde avait sa chaise berceuse dans l'entrée de la porte de la grande chambre avec son tricot en mains. Elle tricotait beaucoup de mitaines, de bas et de sous-vêtements avec la laine du pays. Parlant de grand-mère, comme elle avait du trouble avec la circulation du sang, c'était mon ouvrage de lui frotter les jambes tous les soirs avec des linges en toile du pays; elle m'avait donné son rasoir-râteau dont elle se servait pour se faire la barbe.

Mon héritage a été fait de ce rasoir et des prières qu'elle récitait à cœur de jour dans la joie. Quel cœur elle avait cette grand-mère! Elle était faite de charité, d'espérance et de foi.

Au mur de la cuisine, il y avait une niche où trônait un beau Sacré-Cœur. Je vois aussi dans mon esprit une belle horloge de cent ans auprès du Sacré-Cœur; elle sonnait aux heures et aux demi-heures; avec elle, papa et maman savaient à quelle heure nous rentrions de veiller.

A côté, c'était la Sainte Famille encadrée; n'oublions pas la belle croix noire au-dessus de la porte d'entrée. Finissons en parlant du miroir situé à côté du poêle, miroir soutenu par un collier doré auprès duquel il y avait les fameuses allumettes de cèdre de 18 pouces de long. On prenait le feu à la targette du poêle pour allumer la lampe à l'huile et les pipes. En effet, ça fumait; à part la visite, tous les hommes de la maison fumaient la pipe; elle absorbait malheureusement plus de boucane; c'était nécessaire à une mère de famille.

C'est par l'escalier à bascule qu'on montait au deuxième où il y avait les chambres des enfants. Dans l'escalier, il y avait des barres de bois après le mur avec des bons crochets; souvent ces crochets avaient un voyage sur le dos. Quand il faisait trop froid le jour, on fermait la trappe d'escalier faite avec un cadrage de pin et recouverte avec du linge ciré; quand il faisait trop chaud, on ouvrait la trappe.

Dans la grande pièce, il y avait deux châssis français, un derrière la table et l'autre sur le mur adverse au-dessus de l'évier. Sur le mur opposé au poêle, il y avait le portrait du Pape Pie X; suivait la porte pour aller dans le bas-côté. A côté de cette porte, il y avait un rouleau en bois auquel était enroulée la serviette de 6 pieds faite en toile du pays qui servait à se sécher les mains.

Trônait ensuite un joli secrétaire; c'était un meuble dont la porte suspendue à des chaînes servait de table pour écrire; la porte étant ouverte, on voyait trois tablettes de paperasse, papier à écrire, encrier, crayons, enveloppes, livres de

commandes, livre de chèques, etc. etc... Sur la tablette du haut, c'était la place pour les pipes et le pot à tabac de grand-père; la tablette du bas servait de bibliothèque.

Au mur qui donnait sur le derrière de la maison, se trouvait un évier équipé d'une pompe à la main avec chaudière au bec. Le renvoi d'eau, c'était une boîte de bois qui déversait son contenu dans le fossé derrière la maison. Sur une petite tablette près de l'évier, reposaient le verre à eau et le savonnier avec son gros bloc de savon pur qu'on appelait savon du pays.

Quand quelqu'un entrait ou sortait par la porte de derrière entre l'évier et l'escalier, grand-père se levait en faisant attention pour ne pas renverser son crachoir et il avançait sa chaise.

La première marche de l'escalier était une fausse marche; elle avait un trou et une trappe; on l'appelait la trappe au chat; pour sortir, le chat poussait sur la trappe avec sa patte; j'aurais aimé connaître le patenteur de cette trappe; je lui aurais soulevé mon chapeau en son honneur.

Quand ma mère entrait son moulin à laver, son panier de linge sale, sa cuvette qu'elle déposait sur une chaise sans dossier, elle voyageait du poêle à l'évier pour avoir de l'eau tout en s'occupant de préparer les repas; souvent il y avait quelqu'un pour la déranger, à savoir Filou et notre chatte d'Espagne.

J'oubliais la descente de la cave; c'était une trappe au plancher ayant un anneau encastré dans un cercle du plancher; on s'en servait pour ouvrir la trappe. Grand-père était le gardien de la trappe afin que personne ne tombe dans la cave; la trappe était située juste devant sa chaise berceuse. La cave avait quatre pieds de profond avec des tablettes pour les cannages de ma mère, le sirop d'érable, la grosse boîte de tabac et le grand carré à patates; on y trouvait aussi assez souvent de petites bouteilles de vin; on était obligé d'y circuler à quatre pattes.

Le haut de la grande maison était divisé en deux parties. Dans la première chambre à côté de l'escalier, il y avait une couchette de 8 pieds de long et de 4 pieds de large avec des côtés solides de 18 pouces de haut et des barreaux carrés; dans cette couchette, trois garçons couchaient, deux à la tête et l'autre au pied. Écartant une division de linge, on arrivait au lit des filles; elles y étaient trois aussi; elles avaient un bureau, une commode et une garde-robe en carton.

A la tête de l'escalier, à droite, une porte donnait sur la deuxième chambre avec plafond oblique parallèle à la ligne du toit; sur toute la longueur du mur gauche, il y avait un cabanon de trois pieds de profond; plus loin, sur l'autre mur, il y avait le cabanon à débarras où il faisait noir comme chez le diable; dans cette chambre, il y avait un lit double dans lequel mes deux petits frères rêvaient aux anges, mais seulement quand ils dormaient; mon lit à moi était là aussi.

Du côté nord de la chambre, une porte donnait sur une pièce cachant une boîte spéciale.

En ouvrant ses deux couverts, on trouvait à l'intérieur une chaudière et un bout de tuyau qui était relié au haut de la cheminée en guise de ventilation. Tous les jours, grand-père vidait la chaudière et réclamait que c'était son ouvrage à lui; à côté de la toilette, dans une petite boîte, il y avait des feuilles de l'Action Catholique coupées en petits rectangles de 4 à 5 pouces; ce papier, un peu plus doux que le papier sablé, avait une utilité irremplaçable.

Un soir, mon père dit sans rire car il riait presque tout le temps: "Demain matin, je ne vous réveillerai qu'une seule fois." A vrai dire, il arrivait qu'on aimât faire la paresse le matin. Tous les matins, mon père venait faire son petit tour derrière la porte sur les toilettes; la porte le cachait; il lâchait un gros « pet". Moi je dormais aux aguets; mais un matin, réagissant à son signal, je sautai en bas du lit, m'habillai vite et descendis en bas; en regardant l'heure, je remontai donc me coucher et mon père riait aux éclats derrière la porte.

Un soir, revenant de veiller, Marcel prenait plaisir à faire prier Bernard. Se souvenant que ma mère avait dit que trois aves avant de s'endormir nous conduisaient direct au ciel, il frôlait l'épaule de Bernard en disant: "Les entrailles est béni."

Et Bernard de répondre le "Sainte Marie Mère de Dieu"; et Marcel de recommencer son petit jeu. Cela nous donnait des distractions de temps en temps. Je crois que le Bon Dieu devait rire un peu avec nous autres.

Comme je travaillais assez sur la ferme, le dimanche, après la veillée, je me mettais à genoux pour mes prières; souvent je dormais à genoux appuyé sur mon lit le restant de la nuit. Un soir, par un beau soir d'été, ayant veillé un peu trop tard, je m'endormis dans la grange; le « blond" était en train de manger de l'herbe tout près.

Une fois, mon père avait traversé la rivière pour aller à St-Joachim en chaloupe car il ne savait pas nager. Bernard demanda à ma mère où était parti son père. Quand il entendit dire St-Joachim, il pleurnicha: "Moi aussi, je veux y aller au ciel".

Devant le perron de la grande maison, ma mère semait des concombres rameurs; aimant les fleurs, elle se faisait un beau rond de fleurs mélangées devant la maison. Je ne peux oublier la petite bâtisse à l'autre bout du jardin ayant siège à deux trous; il fallait y penser d'avance pour avoir son tour; cela arrivait souvent qu'il fallait se serrer les deux jambes surtout durant les pluies du mois de novembre.

On n'était pas gâté par l'électricité. Quand ma mère faisait son lavage en hiver, elle étendait son linge dans le bas-côté pour le faire geler; ensuite elle le rentrait dans la maison pour faire sécher.

Et si on passait dans le bas-côté. Dans la première pièce, la principale, il y avait du côté sud un grand châssis de cinq pieds carrés avec pentures ouvrant par le haut, avec un voile pour empêcher les mouches d'entrer. Du côté nord, il y avait des châssis français sous lesquels il y avait la meule à l'eau pour aiguiser les faux, un établi; en sortant sur le perron, on était à portée du puits. En montant dans le haut du bas-côté, il fallait faire attention pour ne pas tomber tellement il y avait de choses sur les marches.

Le grenier était rempli d'antiquités de toutes sortes; il fallait mouvoir plusieurs articles afin de pouvoir traverser l'appartement; on y retrouvait deux lits avec paillasses qui servaient à grand-père, Marcel et moi-même quand il y avait de la visite; il arrivait même que mon père couchait sur la table sous nous quand les lits manquaient surtout pendant le temps des Fêtes.

En redescendant, on pouvait se rendre jusqu'à la cave qui servait de débarras.

Au premier, il y avait une autre pièce, plus petite, on y accédait en montant quelques marches, le linge journalier y était accroché. On y trouvait le séparateur pour ôter la crème dans le lait, le coffre d'outils de grand-père, le 100 livres de farine de sarrasin, le corps de lard salé, le panier de linge sale, une valise de linge usagé, plusieurs tablettes faisant le tour de la pièce pour recevoir un peu de tout; la chaudière à saindoux devait être enjambée tellement il y avait peu de place à circuler.

Un Jean-Baptiste enjoué

Quand arrivait le temps de faire le train, mon père disait devant les enfants: "Viens Alcide, on va aller tuer le veau." L'étable s'emplissait mais il n'y avait pas de veau à tuer.

Une fois, les enfants décidèrent de faire un pique-nique près de la rivière; une de mes cousines dit: "Je vais tout préparer".

Mon père, ayant trouvé une bouse de vache sèche, l'enveloppa dans un papier soie et l'envoya porter à la rivière pour le pique-nique avec le message suivant: "Dis à ta cousine de l'ouvrir seulement pour le dessert." Il était content de lui avoir joué un tour.

Une fois, en visite chez Wilfrid à Montréal, en arrivant au logement de Wilfrid, il laissa ma mère sur le trottoir le temps supposément de rentrer au dépanneur situé au premier étage pour s'acheter un cigare. Il monta au logement par l'intérieur et se rendit sur le perron pour dire à ma mère: "Qu'est-ce que tu fais là sur le trottoir, monte en haut avec moi."

Ma mère me confia aussi qu'une fois pendant lors séjour aux Etats-Unis, c'était un soir et il voulait l'embrasser; alors les deux couraient autour de la table. Soudain quelqu'un frappa à la porte; mon père lâcha alors un gros "pet" puant et alla se cacher derrière une porte. Ma mère dut aller répondre à la porte en se disant: "Comme j'ai honte."

Un de mes frères étant à l'hôpital, avait été opéré pour l'estomac; comme il était sur les soins intensifs, l'infirmière ne voulait pas laisser entrer mon père dans la chambre. Mon père lui dit: "Demandez à mon garçon sur quel rollway qu'il a mis le candouque." Elle répondit: "Je ne comprends rien à cela. Allez lui demander, mais faites vite."

En 1936, mon père et moi étions allés à la ville pour faire des commissions. J'ai dit à père: "Venez avec moi, Je vais vous payer la traite. " Il me répondit : " OK "je vais y aller mais remarque bien, c'est parce que tu es parti de la maison et que je n'ai plus à te donner l'exemple de la bonne conduite."

Quand nous allions à la messe, on avait des places réservées dans la voiture; en avant, pour mon père, ma mère et le bébé du temps; en arrière, tous les autres enfants.

Mon père aimait beaucoup chatouiller ma mère sur les genoux; il avait les yeux pétillants dans ce temps-là. Ma mère lui disait: "Prends gare à toi, les enfants vont te voir faire." Mon père aimait beaucoup les enfants; il ramassait de gros sous; autrefois les sous étaient de la grosseur des cinquante sous. Il appelait les enfants au Jour de l'An et frondait les sous dessous la table; il était content de voir les enfants à quatre pattes ramasser les sous.

Mon père a travaillé un peu à la poudrière de Drummondville. Cette ville comptait 3 à 4 mille habitants dans ce temps-là et c'était intéressant à visiter. Nous étions partis, la famille (père et mère et les 5 enfants) pour

visiter cette fameuse poudrière; comme il faisait chaud, papa arrêta le blond devant un restaurant. Il commanda de la crème à la glace pour tout le monde; nous les enfants, nous ne connaissions pas cela; faisant la bouche fine, nous avons refusé de manger cela. Alors papa et maman ont mangé nos portions. Papa soupira: "Moi qui pensais leur faire plaisir." On était, comme on le dit en "canayen" des "niaiseux".

FETES ET LOISIRS

Un Noël traditionnel de 1924

A Noël, mon frère Marcel et moi-même avons eu le plaisir d'avoir été élus pour faire des bergers avec une dizaine d'autres garçons de la paroisse. Dans ce temps-là, le prêtre était obligé de chanter trois messes: la première à minuit, la deuxième (de l'aurore) et la troisième (du jour). Pour nous les bergers, c'était après la messe de minuit que le bal commençait; nous étions cachés dans l'escalier et les anges attendaient dans la sacristie. Tout à coup, les anges se mirent à chanter: "Réveillez-vous." Nous les bergers, on sortit de notre cachette en chantant: "Réveillons-nous." Nous marchions dans la grande allée en route vers la crèche pendant que les anges entraient dans le chœur. Assemblés autour de la crèche, avec nos habits de peaux et nos étoles de couleurs vives et nos cannes, nous avons échangé des cantiques avec les anges vêtus de belles robes blanches et d'ailes dorées.

Un jour de l'An traditionnel

C'était une grande fête pour les parents et les enfants. Le matin, en se levant, on courait pour recevoir la bénédiction paternelle. Puis dans nos bas suspendus à une corde au milieu de la cuisine, on trouvait une patate, deux **candies** enveloppés dans du papier de gazette. Les plus vieux y trouvaient aussi un vêtement de linge.

Dans le courant de la journée, la parenté arrivait pour nous souhaiter une bonne et heureuse année. La mère sortait tout ce qu'elle avait préparé depuis des semaines; elle avait assez de provisions pour nous bourrer tous pour le dîner et le souper.

Quand arrivait la veillée, la maison était pleine à craquer. Les petits enfants avaient hâte que leur tour arrive pour déclamer une récitation, d'autres étaient renommés comme chanteurs; pour les plus vieux, c'était surtout le temps de goûter au p'tit blanc, récits, chants et p'tits coups réveillaient les esprits et d'heureux souvenirs se gravaient dans nos têtes.

Un tour à maman

J'ai joué un tour à maman.

"Pour aller tout droit au ciel

Dis trois je vous salue Marie"

Qu'elle me dit en souriant.

"Ils vont te poser des ailes

Pour aller dans le paradis"

Oubliant de me dire quand.
C'était trois fois par jour pour elle
Moi j'ai pris les trois et j'ai ri
En le disant au jour de l'An
Un petit péché véniel
Car je n'avais pas menti
Et je le savais sûrement
Que l'abeille fait le miel
"C'est ma maman qui l'a dit."
Je taquine de temps en temps.
Pépère Gomme qu'on m'appelle
Je les aime bien mes petits
Aimez toujours vos bons parents
Pour moi, j'ai ma toute belle
Et son nom est Anne-Marie.

Souvent le dimanche soir, après souper, on allait chercher dans le **cabanon** le tourne-disque (on disait le graphophone) avec son grand entonnoir et ses **records**; c'était un grand plaisir de le faire jouer et ce soir-là on se couchait très tard.

Des soirs, on jouait aux cartes, d'autres soirs, on chantait; souvent aussi c'était le soir des farces et c'est Marcel qui commençait le bal le plus souvent.

Le samedi soir, la famille avait une petite tradition. Papa attelait le "blond » sur la voiture à deux sièges. Maman faisait passer les enfants dans la cuvette qui servait de baignoire, elle leur mettait leur jaquette afin qu'ils soient prêts à aller à la couchette au retour. Puis on embarquait tous dans l'express pour aller faire un tour de voiture. En chemin on faisait la prière du soir avec un peu de distractions bien entendu.

Tous les dimanches, Jean-Baptiste sortait sur le perron de l'église pour avoir des nouvelles paroissiales et assister à l'encan qui se faisait pour les âmes du purgatoire; il s'y vendait toutes sortes de choses: cochons de lait, volailles, veaux, mitaines, bas de laine, etc., etc...

Ensuite, il entrait de nouveau dans l'église pour faire le chemin de la croix. Il revenait dîner à la maison et vite retournait à l'église pour les vêpres qui avaient lieu à deux heures donnant ainsi l'exemple de sa foi à sa famille.

Je n'ai jamais entendu blasphémer grand-père, grand-mère ou père. C'était vraiment du bon monde.

Un jour, Jean-Baptiste dit à Alcide: "Ce soir, c'est dimanche et je ne veux pas te voir aller à l'étable pour faire le train. Pour ta première blonde, tu vas te faire gâter." Puis il s'adressa à Marcel: "Vas atteler le blond" qu'on appelait Pat, prends les grelots que tu poseras après le travail du

traîneau; tu sortiras la robe de carriole neuve et tu amèneras la carriole à Alcide devant la porte de la maison."

Un autre jour, il dit à Alcide: "Tu auras l'air d'un homme quand tu fumeras." Il n'avait pas besoin de dire cela à Marcel qui déjà fumait en cachette, il prenait la pipe de grand-père Clément assez souvent pour se régaler; à huit ans, grand-père Clément lui avait donné une pipe en plâtre et Marcel fumait en se rendant à l'école. Une fois à l'école, Marcel fumait pendant la récréation; il s'était caché avec un copain dans la cède; les filles, voyant sortir la boucane par les fentes de la cède, sont allées avertir la maîtresse. Marcel, ayant senti la soupe chaude, avait eu le temps de cacher sa pipe dans ses culottes pouffâtes (golf) avec sa blague et ses allumettes. La maîtresse commença par fouiller l'autre garçon qui avait des petites culottes courtes au-dessus des genoux; il n'avait pas de poche et seulement une petite fente dans le côté attachée avec un seul bouton. Marcel riait et nous disait: "Devinez donc ce que la maîtresse a trouvé en défaisant le bouton..."

3. Ma mère la besogneuse

L'alimentation

Dans le temps de la crise ou de la dépression, le matin, après avoir récité l'Angelus, ma mère nous servait des crêpes blanches avec de la mélasse; après le déjeuner, avant que personne ne sorte de la maison, c'était la prière en famille.

Le midi: l'Angelus, la soupe aux pois cuite avec un gros morceau de lard salé; comme le beurre était rare, c'était du

saindoux qu'on mettait sur le pain ou les tartines; des fois, on y ajoutait un peu de sucre blanc, question de se changer du dessert quotidien: la mélasse. Le soir: l'Angelus, de la galette ou des crêpes au sarrasin; pour le dessert, c'était une assiette à soupe de gruau clair, cuit avec le petit lait écrémé.

J'achetais un gallon de mélasse par semaine; souvent avant la fin de semaine, il n'y avait plus de mélasse.

Le poisson était au menu de chaque vendredi et pendant l'Avent, le Carême en plus des jours de jeûne.

On mangeait de temps en temps du bœuf le dimanche midi et de la fricassée le soir; c'était une surprise de pouvoir manger un dessert spécial le dimanche soir.

Quand il y avait une fête personnelle, pour remplacer le gâteau, on mangeait de la bonne « poutine chômeur" ou de la "poutine aux pommes".

Pour les fêtes, ma mère faisait des galettes à la crème avec un peu de sucre dessus. Une année, elle les avait cachées dans le **cabanon**; comme j'avais un bon sentiment, j'ai trouvé sa cachette et tous les jours j'allais me chercher une galette. Un jour, ma mère s'aperçut que ses galettes disparaissaient et convoqua Simone, Marcel et moi-même; ce fut une conférence de galettes. Je fus découvert à cause de mon incapacité de mentir.

Une fois Marcel a eu une petite aventure. Ma mère lui avait dit : " Va au puits chercher la saucisse sur la tablette, je vais en faire cuire pour le dîner". Comme Marcel avait échappé la saucisse au fond du puits, Grand-père alla

chercher une pompe et vida le puits; ainsi la saucisse fut récupérée et le puits bénéficia d'un bon nettoyage.

Tous les samedis matin, ma mère préparait le pot de bans. Elle lavait les bans et en remplissait le pot aux trois quarts sans oublier d'y déposer un beau morceau de lard salé avec la couenne. Elle nous demandait à Marcel ou à moi d'aller porter le pot chez le boulanger. Le boulanger remplissait le pot d'eau et le déposait dans son four à pain pour la cuisson jusqu'au lendemain matin; après la messe, en revenant à la maison, nous ramenions le pot de belles bans dorées.

On lui faisait honneur au déjeuner quitte à avoir de la somnolence pendant la messe de 9 heures et demie pour ceux qui y retournaient.

Le pain

Ça prenait trente-trois pains par semaine pour nourrir la famille. Le lundi matin, ma mère faisait cuire six patates moyennes, les déposait dans une grande chaudière de cinq gallons avec l'eau de la cuisson; elle y ajoutait deux carrés de deux pouces de ferment et une poignée de sel. Après avoir mélangé le contenu, elle déposait la chaudière sur le réchaud du poêle et laissait le tout fermenter toute la journée.

Après le souper, commençait mon ouvrage de boulanger; je déposais cinquante livres de farine dans la huche, prenais la chaudière qui était pleine de fermentation et la vidais dans la huche. Là je pétrissais la pâte jusqu'à

ce qu'elle ne colle plus aux mains. Ensuite je déposais le couvert dessus pour mettre fin à mon ouvrage.

A quatre heures, le lendemain matin, ma mère était déjà debout; elle graissait trente-trois moules à pain, se rendait près de la huche qui était sur la table, elle enlevait le couvert qui était soulevé à quatre pouces au-dessus de la huche.

Elle déposait la pâte sur la table et la divisait en trente-trois morceaux, la pétrissait de nouveau avant de la déposer dans les moules. La pâte levait jusqu'à quatre heures de l'après-midi, moment où la cuisson commençait; la dernière fournée sortait du fourneau après huit heures du soir. Alors ma mère couvrait les pains frais avec un grand drap blanc.

Le lendemain matin, elle rangeait les pains dans la laiterie et la semaine suivante, la même opération recommençait.

La saucisse et le boudin de maman

Pour faire sa saucisse, maman utilisait les boyaux des intestins du porc; pour faire son boudin, elle prenait les boyaux des intestins du bœuf. Le boyau, séparé de la panse, du colon ascendant et de l'estomac, était déposé dans une cuve à demi-remplie d'eau; il fallait glisser le pouce et l'index sur le boyau afin de le vider de son contenu; ensuite, il fallait trouver le moyen de virer le boyau à l'envers; on y arrivait à l'aide d'une grosse épingle à sûreté sur laquelle on enroulait peu à peu l'intérieur du boyau; on procédait ensuite au nettoyage complet en se servant du dos

d'un couteau; on le lavait, on le rinçait et ensuite on le remettait à l'endroit selon le même procédé.

Puis, on attachait solidement un bout avec de la ficelle; on le gonflait d'eau claire par l'autre bout; c'est par ce procédé qu'on voyait s'il était étanche; si non, on coupait le bout troué et on recommençait. Le boyau était alors prêt à être installé au bout de l'entonnoir du moulin à hacher la viande.

Maman préparait sa viande à saucisse: du maigre de lard, un peu de veau, des épices, sa petite touche personnelle qui demeurait son secret.

On procédait alors au remplissage; on s'y mettait à trois: l'un tournait la manivelle, un autre fourrait la viande dans le moulin et le troisième faisait des nœuds dans la saucisse à tous les cinq pouces au fur et à mesure qu'elle se remplissait. Il ne restait qu'à la faire cuire et à la manger.

Pour le boudin, mêmes opérations; il était cependant composé différemment : sang de porc, lard haché maigre, épices et une autre petite touche personnelle.

C'était toute une corvée quand arrivait le temps de la saucisse et du boudin. Ma mère prenait toujours la tâche la plus ardue, celle du **clonage**, du lavage et du rinçage du boyau. Nous les enfants, on lui levait notre chapeau.

Le grand ménage

Parlons pour commencer des paillasses. C'était des sacs en forme de poches avec une ouverture au centre et un

rabat avec bouton et boutonnière pour tenir l'ouverture fermée. La paille était remplie de feuilles blanches de maïs. Quand on faisait le lit, on brassait les feuilles pour rendre la paille plus souple.

Ces pailles faisaient cric crac croc !!! Les parents n'aimaient pas cela car cela pouvait troubler le sommeil des enfants, leur faire faire des cauchemars et perdre leurs « rêves aux anges ». Sans radio, sans télévision, de téléphone, la vie était calme et les rêveurs s'amusaient à découvrir ce qu'il y avait sous les feuilles de choux.

A l'automne quand on faisait l'épluchette de blé d'Inde, on vidait les poches de blé d'Inde au milieu de la grande pièce du bas-côté. On mettait des chaises autour et tout le monde plumait du blé d'Inde. Celui qui en trouvait un rouge avait le droit d'aller embrasser la fille qu'il trouvait de son goût car il était nommé Roi; de même si c'était une fille qui faisait la trouvaille, c'était permis d'aller embrasser un garçon.

Ma mère demandait de séparer les feuilles blanches des autres; les blanches étaient séchées et la mère les utilisait pour remplir les pailles quand elle faisait son grand ménage.

Quand arrivait le temps de tuer les volailles, on leur coupait la tête sur une bûche avec une hache; on transportait les volailles mortes à la maison pour les ébouillanter et les plumer. On gardait les meilleures plumes; après les avoir séchées, on les groupait en plumards qui servaient à

l'époussetage. On conservait les plus belles plumes pour écrire.

Les pattes de lièvres et de lapins avaient aussi leur utilité; après qu'on eut recouvert le poêle de fonte d'une couche de cire, on se servait des pattes pour l'astiquer et le faire briller.

4. Mon père, l'homme à tout faire

Le rouleau à neige de mon père

Dans les années 1923 à 1930, mon père a été nommé inspecteur des chemins pour le premier rang et la route pour aller jusqu'au village à partir du deuxième rang.

Alors, il s'est fabriqué un gros rouleau car dans ce temps-là on utilisait des rouleaux pour fouler la neige dans les chemins. Son rouleau avait 5 pieds de haut et 10 pieds de large et il était formé de 3 grosses roulettes reliées par un essieu. Ces roulettes étaient installées sur des **bouchonnes** d'un **rack** au centre duquel était greffée une **togne**. Les roulettes de bois étaient retenues par des cerceaux en métal vissés au bois à tous les 2 pouces.

On n'avait pas été toujours capable de trouver un employé pour rouler les chemins; alors pendant de nombreuses années, c'est moi qui me tapais la **job** au coeur des tempêtes.

La glacière

En 1924, pour faire sa glacière, mon père s'était acheté une tonne de mélasse vide pour cinq dollars; dans le côté de la tonne, il perça un trou de 18 pouces de diamètre; cela servait d'ouverture et de porte.

Au commencement de décembre, un soir mon père versa un seau d'eau dans la tonne. Le lendemain, il tourna un peu la tonne et vida encore un seau d'eau. Quand il eut fait son petit jeu assez longtemps, il se retrouva avec une glacière dont la couche de glace avait bien de 6 à 8 pouces d'épaisseur.

Ensuite il fit un grand trou dans le carré de foin y déposa la glacière et la recouvrit de foin en prenant soin cependant de laisser libre l'espace pour mettre la porte. Cette porte était recouverte d'un lot de couvertures et de catalogues.

Quand il faisait boucherie, la semaine avant Noël, il débitait la viande dans le bas-côté, il la faisait geler, l'enveloppait morceau par morceau et allait la déposer dans la glacière. Il ouvrait la glacière seulement une fois par semaine pour prendre de la viande; il venait déposer ce paquet de viande sur la tablette du puits qui servait de frigidaire.

Dans le haut du carré du puits, il y avait un vireveau alimenté à la main avec une poignée. Après le vireveau, il y avait une chaîne qui soutenaient trois chaudières que l'on descendait dans l'eau pour conserver les aliments frais mais pas congelés. Mon père avait une autre sorte de glacière; c'était de la viande enterrée dans le carré de grain.

Une année, on avait eu un temps très doux et la viande ne pouvait pas geler. Ma mère avait installé tous ses chaudrons pour faire cuire la viande avant de la perdre, et elle nous avait mis à la prière pour avoir du temps froid.

La jambonnière

En 1924, mon père a fait une jambonnière; c'était une petite bâtisse de trois pieds de carré et de 8 pieds de haut avec un ventilateur sur la couverture. La bâtisse avait deux portes sur la devanture; celle du haut mesurait 2 pieds par 3 pieds; celle du bas mesurait 2 pieds carrés et était en plus munie d'une targette pour contrôler l'air.

Il y avait quatre crochets installés au plafond pour recevoir la viande qu'on voulait jambonner; généralement c'était une fesse, une épaule et une partie du côté à partir duquel on faisait le bacon.

Alors mon père faisait de la saumure légère qu'il déposait dans une cuve de bois; il enveloppait sa viande dans du coton à fromage et la faisait tremper dans la saumure toute la nuit.

Le lendemain matin, il accrochait la viande au plafond de la jambonnière. Il allumait un petit feu pour avoir du charbon de bois. Et là il mêlait la braise à des copeaux d'érable, à des épis de blé d'Inde séchés et à des épluchettes pour donner un petit goût sucré au jambon. On regardait sortir une petite boucane par le ventilateur; ça prenait une semaine à jambonner.

Le fourrage vert

Un été, mon père avait décidé de faire du fourrage vert pour ses vaches. Il sema de l'avoine avec des pois après avoir engraisé une pièce de terre neuve. L'avoine et les pois poussèrent et la récolte fut très belle. Avec son moulin à faucher, mon père coupa la récolte, la laissa faner et l'entra dans le carré de la grange. Une semaine plus tard, il s'aperçut que la vapeur montait de 2 à 3 pieds de haut au-dessus du carré. Il alla chercher son gros cheval brun, lui fit fouler la récolte et la vapeur disparut. Il répéta le même manège pendant plusieurs semaines et le fourrage vert fut réussi.

L'année suivante, il acheta un silo en lattes de bois semblables aux lattes de clôtures à neige; il y fit ensiler son blé d'Inde et son fourrage vert. C'était son premier silo et les vaches donnèrent beaucoup de lait.

Moulin à battre le grain

En 1930, mon père acheta son premier moulin à battre ainsi que le pont roulant de chevaux à vapeur. Le pont était fait ainsi: sur un angle de trente degrés, le plancher, assez grand pour entrer deux chevaux, était fait avec du hêtre de 2 pouces par 8 pouces et par 6 pieds de long; le plancher était déposé sur des chaînes qui fonctionnaient sur des roues de métal fixées à tous les 8 pouces de chaque côté. Le pont avait des gardes sur les côtés et sur le devant. Après que les chevaux étaient montés sur le pont, on installait une barre en arrière pour les empêcher de sortir. Il y avait une grande poulie de 5 pieds après le pont roulant et une autre plus petite après le moulin à battre; elles étaient réunies ensemble avec

une courroie de cuir. Les chevaux étaient ferrés à piton carré et par la force de leurs jambes ils faisaient fonctionner le pont.

Grand-père faisait manger le moulin avec le grain que je lui donnais en provenance du carré à grain; mon père avait soin du crible et des poches et Marcel recevait la paille en arrière. De temps en temps, grand-père nous payait la traite avec du tabac à chiquer à la mélasse. Pour arrêter le moulin, il fallait arrêter les chevaux avec une grande barre de bois d'orme installée au pont; on mettait une pression de la barre sur la courroie de cuir en disant: "Wh! Wh!" Les chevaux arrêtaient.

Les cochons et la boucherie

Une année, Jean-Baptiste avait élevé deux truies qui ont eu chacune une portée de huit cochonnets; ça en faisait 16 à part ceux qu'elles avaient mangés; sur les 16, il y avait 10 mâles; on en garda un pour l'encan à la porte de l'église. On les appelait petits cochons de lait car à quatre semaines, ils étaient déjà sevrés.

Jean-Baptiste castra les 9 autres mâles et trois mois plus tard, avant de partir travailler à Montréal, il dit à Alcide et Marcel: "Vous nettoierez les cochons cette semaine et les mettrez dans l'enclos."

Alors, le lundi matin, Alcide et Marcel se rendirent à la porcherie. Alcide avait les pinces et les anneaux, c'est Marcel qui avait le job de tenir les cochons le temps qu'Alcide leur passe l'anneau au nez; on passait cet anneau au nez des

cochons pour les empêcher de fouiller le terrain. Un cochon de quatre mois était très difficile à tenir. Marcel ricanait: "Fais attention pour ne pas te tromper." De temps en temps, il était sous le cochon. Imaginez, c'était difficile de le reconnaître...

Le cochon de boucherie

Une année, on avait tué un cochon qui pesait six cent cinquante livres; c'était un cochon engraisé aux épis de blé d'Inde; il avait été castré à 3 semaines et engainé; on l'avait mis au clos près de la grange. On lui donnait de l'eau de vaisselle pure non savonnée, on y ajoutait un peu de son. Le cochon mangeait de l'herbe dans le pré, comme les vaches. Il passait l'hiver dans l'étable, au printemps on le remettait au clos. Au mois d'août, le cochon était devenu très long et maigre; alors on le rentrait de nouveau dans l'étable et on s'installait dans une stalle d'un pouce plus large que lui et de douze pieds de long; à chaque semaine, on élargissait sa stalle d'un pouce; on faisait cela dans le but de l'engraisir pour les Fêtes. Il mangeait jusqu'à 100 livres de farine de cochon par repas ainsi que trois épis de blé d'inde. Il mangeait, il dormait et faisait...

Boucherie

Jean-Baptiste faisait boucherie tous les ans, la semaine avant Noël. Il disait: "Allez placer le vire-veau en place." C'était un billot de 8 pouces qui était sur les poutres à 6 pieds; au bout de la poutre, il y avait deux morceaux de bois cloués ayant 8 pouces entre eux pour recevoir le billot; dans le bout du billot, il y avait des trous de 2 pouces pour

recevoir des perches; ces perches servaient à tourner le vire-veau. Au centre il y avait une chaîne avec crochet pour attacher l'animal. On tournait le vireveau chacun notre tour et l'animal montait dans les airs; dans cette position, on pouvait le plumer, l'éventrer et le laver. Grand-père Clément avait peur du sang; alors, Jean-Baptiste faisait la saignée et Anastasie, ma mère, avec la Pelonne et la chaudière, cueillait le sang pour faire son boudin des fêtes.

Ensuite, il fallut ébouillanter notre cochon afin de lui ôter les soies; on fit bouillir de l'eau dans un grand chaudron et on la déposait dans une auge nommée foulon; il fallait que l'eau soit assez chaude pour qu'on ne soit pas capable d'y tremper les doigts plus de deux fois. On déposait les chaînes dans le foulon en laissant retomber les bouts hors du foulon; on déposa le cochon dans l'eau en s'empressant de croiser les chaînes par-dessus lui. Pour ébouillanter notre fameux cochon de 650 livres, on était 6 hommes pour retenir. Quand la soie s'arracha facilement avec les chaînes, on plaça des madriers sur le foulon; on y déposa le cochon, on continua à lui arracher ses soies avant qu'il ne refroidisse trop; puis on nettoya la peau avec des couteaux tout en la lavant dans l'eau.

Plusieurs métiers

Pendant plusieurs années, il manqua de l'ouvrage comme charpentier; alors, Jean-Baptiste travaillait avec sa famille sur la terre. Il fallait se serrer la ceinture car le bœuf

se vendait ,02\$ la livre, les œufs ,01\$ chaque, le lait ,015\$ la livre et les bananes ,05\$ la tresse.

Jean-Baptiste fabriqua une forge avec un séparateur donnant ainsi la job à Alcide de ferrer les chevaux. Il acheta deux clippers, un pour la maison, l'autre pour les animaux.

Il allait aux bois se chercher du buis et faisait des tisanes qui servaient de purgation pour la famille et les animaux.

Il tannait le cuir car personne ne voulait acheter les peaux; il étendait les peaux sur le plancher de la grange, les salaient pour faire fondre la viande ensuite, après avoir préparé des cuves remplies à moitié de fumier de volaille et d'eau, il déposait les peaux dans les cuves, les laissait tremper pendant une semaine; ensuite, il les pilait, les essorait avec les tordeurs qu'il avait lui-même patentés et fabriqués. Il fallait que l'eau soit toute sortie des peaux pour faire un bon cuir souple; il fallait que les peaux soient de nouveau dans une solution dont je ne me rappelle pas la recette et qu'elles soient essorées de nouveau.

Une année, il avait tanné une peau de cheval, une de vache, deux de veau et une de chevreuil. Le cuir fait de la peau de chevreuil servait à faire de la babiche, pour coudre le cuir, pour faire des attelages pour les chevaux, pour faire des bottes et des souliers de bœuf.

Il faisait bouillir les derniers ramages d'eau d'érable pour faire son vinaigre blanc; je me rappelle qu'il se servait d'un thermomètre semblable à celui dont se servait pour

faire du sirop d'érable mais je ne me rappelle pas jusqu'à quel degré ça devait bouillir.

Il avait installé dans le verger une boîte de quatre pieds de haut, quatre pieds de large et quatre pieds de long sur les piquets de cèdre à trois pieds dans les airs. Il y avait des ventilateurs dans le haut des boîtes du côté du soleil levant; à deux pouces du fond de chaque boîte, il avait installé une chanterelle en bois. Parmi les ingrédients de son vinaigre, il y avait du houblon et du ferment. Quand on allait dans le verger, il y avait un bourdonnement de fermentation semblable au bruit d'une ruche d'abeilles. A l'automne, il coulait son vinaigre; il disait: "Joual vert, qu'il est beau et clair!"

Quand l'hiver était arrivé, il faisait des harnais simples et doubles; assis sur son cheval de cordonnier, il préparait aussi ses ligneuls et ses babiches. C'était beau de le voir travailler.

Une année, il avait changé trois cordes de bois fendu en éclats d'un pouce carré pour une peau de cheval. Tout ce bois, il l'avait monté au troisième étage de la grange avec l'aide d'Alcide et de Marcel.

Il réparait les chaudières et terrines avec de l'étain ou avec des rivets et des washers de cuir quand le trou était trop grand.

5. Péripéties d'Alcide

Les branches de chat

A l'âge de douze ans, au printemps, j'allais au bois chercher des branches de chat; je les coupais par bouts de trois pouces avec mon petit couteau; j'affilais le bout sur un angle de 30 degrés; à un pouce du bout je faisais une autre coupure aux deux tiers de profondeur et au même degré. Ensuite, avec le manche de mon couteau, je tapais sur l'écorce pour la décoller du bois. Ayant enlevé l'écorce, je faisais un sillon avec mon couteau à partir du trou jusqu'au bout. En remettant l'écorce, j'avais fait un sifflet.

On se servait aussi de ces branches à l'automne pour attacher les pieds de blé d'inde par paquets; je coupais le blé dinde avec une faucille et grand-père faisait l'attache; les paquets étaient accotés sur des chevalets que grand-père avait fabriqués pour la circonstance.

Les branches de chat, c'était de belles branches droites qu'on pouvait plier sans qu'elles cassent.

Accident

Je vais vous raconter le petit voyage que j'ai eu avec le râteau à foin.

En 1924, comme mon père avait fini ses foins un de ses voisins lui demanda d'aller lui aider à finir les siens. Alors le lendemain matin, mon père et moi-même partîmes avec notre voiture à foin pour aller lui aider. Arrivés sur les lieux, le voisin dit à mon père: "Ton garçon va « râcler" nous autres, nous allons charroyer le foin." Ayant attelé les chevaux, un de 3 ans et l'autre de 4 ans, sur le râteau, j'ai "râclé" la première pièce; à la suite de cela pour me rendre

sur la deuxième il fallait traverser un pont de 12 pieds de large; le râteau en avait 14 lui. Quel problème!

J'avais 12 ans et j'étais tout petit, le siège était trop haut, donc je me contentais de m'adosser sur le siège.

Alors, arrive le pont. J'ai levé les dents du râteau à un crochet et je m'engageai sur le pont. Une roue tomba au bout du pont, le **togne** frappa le cheval de gauche sur les jambes, celui-ci prit peur et les deux chevaux partirent à l'épouvante; le crochet qui tenait les dents céda et moi je suis tombé dans le râteau à la place du foin.

Le râteau s'accrocha dans la clôture faite en broche « carreaulier" alors, dans l'élan, plusieurs piquets de clôture furent cassés. Au bout de 3 arpents, la roue du râteau fut soulevée car un piquet n'a pas voulu céder; c'est ce qui ne permit de sortir de là comme Jonas sortit de la baleine. J'avais seulement une petite bosse à la tête.

Arrivé à la maison pour souper, j'ai monté directement me coucher. Ma mère s'informa à mon père de la raison de cela. Il lui dit: "Il lui est arrivé la même chose que toi". En effet, la veille, mes parents avaient eu un accident; le blond tomba dans un trou sur un pont défoncé; mon père et ma mère l'avaient suivi; le blond avait eu l'instinct de ne pas remuer et mes parents s'en étaient sortis sains et saufs.

Le violon d'Alcide

Un soir, j'ai demandé à mon père s'il voulait me faire un violon; il me répondit qu'il n'était pas capable. Alors je

me suis mis dans la tête de me le faire moi-même. Pour avoir un modèle, j'ai emprunté le violon de grand tante Marie.

J'ai pris une planche d'érable et je l'ai creusée à la main jusqu'à ce qu'elle soit assez mince pour qu'on voie la lumière à travers le fond. J'avais entendu dire que plus le fond était mince, plus beaux seraient les sons. Je me suis rendu sur le chemin de Yamaska pour acheter une vieille planche de pin pour le dessus; plus le bois était vieux, plus le son était beau; le fermier me la donna en me souhaitant bonne chance.

Je fis la queue du violon avec du merisier. Les clés, le pont et le petit poteau pour supporter le dessus ont été faits aussi en merisier. Je me suis fait des gabarits pour être capable de plier les côtés. Les côtés étaient des éclisses en bois de plaine de 2 pouces de large par 1/8 d'épais; je les ai fait tremper dans l'eau chaude, les ai pliées et fait entrer dans les gabarits.

Pendant deux jours, je les ai laissées sécher; ensuite je les ai découpées de la bonne longueur et je les ai collées à leur place comme tous les autres morceaux.

Il ne restait qu'à aller m'acheter des cordes pour que mon violon soit terminé.

Quant à l'archet, il a été fait en frêne; pour le crin, je m'organisais en allant à la messe le dimanche pour me faufiler en cachette le long des chevaux blancs attachés dans les stalles; quand je leur arrachai des crins, ça ruait et ça hennissait, mais ça valait la peine quand même...

Après six mois de travail à temps partiel, mon violon était terminé; je suis allé voir tante Marie pour le faire accorder; elle me joua une **toune** et me félicita. Enfin j'avais réussi mon chef-d'œuvre.

J'ai appris à jouer quelques airs mais j'ai constaté que j'étais meilleur pour faire que pour jouer.

Aujourd'hui, j'ai donné ce violon à un de mes gendres; aux dernières nouvelles, le violon avait des cordes de cassées mais le gendre le garde quand même comme souvenir.

Mon premier rêve d'amour

Quand j'étais petit garçon, le gouvernement canadien octroyait de l'argent pour les cours d'agriculture. C'était des cours sur huit jours appuyés de films pour compléter la matière.

Ces cours se donnaient à Drummondville; mon père m'avait trouvé une pension dans une grosse famille pour que je sois sur place pour les cours; ce fut pour moi un grand plaisir de suivre ces cours.

Le soir, après les vues, je revenais à ma pension et je montais me coucher. Le dernier soir, arrivé à la tête de l'escalier, je ne peux pas dire si c'est un rêve ou la réalité mais j'ai vu une belle brunette aux cheveux frisés; des yeux brillants me regardaient chaleureusement. Comme je passais à ses côtés, je lui ai donné un doux baiser et elle s'en est allée.

J'ai ressenti comme un choc électrique; un frisson a traversé tout mon être. Si c'était un rêve, je puis dire aujourd'hui que ce fut mon premier rêve d'amour.

A cette occasion, mon coeur avait chanté un petit poème dont je me souviens encore; il se disait ainsi:

"Si ton coeur serre mon coeur

Près de ton coeur est aussi mon coeur

Ces 2 coeurs auront ce qu'il y a de meilleur

Et que l'on appelle le parfait bonheur."

Les années ont passé et ce beau rêve que j'ai eu dans le passé hantait mon esprit. Ayant appris qu'elle avait commencé à travailler, j'avais hâte de la revoir et je me sentais pousser à aller en ville. Et à chaque fois, je faisais un détour pour passer dans la rue où était mon ancienne pension.

Un jour de voyage, comme j'avais mon dîner dans ma chaudière à lunch, j'ai arrêté ma charette un peu avant d'arriver devant sa maison et j'attendais, mangeant mes sandwiches tout en regardant autour. Tout d'un coup, je l'ai aperçue qui venait et je me suis dit: "C'est toujours une beauté." Elle était alerte et transmettait la gaieté. C'était tout un beau modèle à voir et dans son regard, j'ai compris qu'il était rempli de bonté.

Après avoir fini de dîner, je fumais ma pipe; soudain elle sortit et retournait travailler. Là je me suis dit qu'il était temps de mettre le rêve de côté et de poursuivre la réalité.

Un bon soir, j'ai décidé d'aller la courtiser. Cela a eu l'air de lui faire plaisir car quand je me suis présenté, elle me fit passer au salon et elle a fait partir le tourne-disque; nous avons écouté de la belle musique. Dix heures arrivées, elle me dit: "Demain je travaille, il serait temps que tu te retires maintenant." Pensant au prochain rendez-vous, je lui demandai si ça lui ferait plaisir que je revienne la voir. Elle me dit: "Pas à présent car je veux garder ma liberté." En moi-même je me suis dit: "Il va falloir que j'accepte et que je continue à rêver pour un bout de temps encore et simplement me permettre de la voir une fois de temps en temps dans le temps des fêtes."

Alcide part pour un emploi

Au pire de la crise, j'avais 21 ans et je "couvais" encore la maison.

Etant quatorze autour de la table à manger, je me suis dit: "Il faut que je fasse quelque chose." Après réflexion, un soir, je dis à mon père: "Demain matin, je pars pour me trouver un emploi." Il me dit: "Tu devrais rester ici, t'acheter une terre, on travaillerait avec les mêmes machineries." Je dis: "Mon idée est faite, je vais voir en ville." Le lendemain matin, à quatre heures, j'étais debout; après avoir fait un petit bout de prière, je suis descendu à la cuisine.

Surprise mon père était assis au bout de la table et me **zyeutait**: "Tu es toujours décidé à partir?" J'ai répondu: "Oui, il le faut; je vais embarquer avec le laitier qui vient chercher le lait à 6 heures."

Alors mon père sortit sa bourse et me présenta un cinq dollars. Je lui ai dit: "Mon merci, vous en avez plus besoin que moi." Je savais que c'était tout l'argent qu'il possédait. Il insista: "Prends-le, il faut que tu t'achètes une paire d'overalls et un froc car pour te chercher du travail en ville, il ne faut pas que tu sois en guenilles. "Alors j'ai pris le cinq dollars un peu à contrecœur mais il le fallait; et je suis parti pour l'aventure.

Arrivé en ville je me suis acheté des overalls et un froc neufs; ensuite je me suis rendu chez un de mes cousins qui avait un garage. Ayant ôté mes guenilles, j'avais l'estomac gonflé de **pep**. Et là j'ai négocié ma nourriture contre le lavage des autos. Il me dit: "Le matin tu pourras faire comme les autres, aller te mettre en file à la porte des manufactures et je te souhaite la meilleure chance."

De fil en aiguille, je me suis retrouvé sur une ferme à St-Germain, chez un habitant à qui mon père avait emprunté de l'argent; mon père ne pouvait pas le remettre tout de suite. Alors avec ce cultivateur, on a passé une entente. Je travaillerais pour lui à cinquante sous par jour; il garderait cet argent pour payer les intérêts que la dette de mon père ne cessait d'accumuler. Je n'ai jamais vu la couleur de cet argent d'autant plus que je courais du matin au soir, comme un fou.

Beaucoup de personnes venaient le voir pour travailler seulement pour leur nourriture mais il les refusait; il aimait mieux me voir courir et récupérer les intérêts dus par mon père. Il avait 900 acres de terre et 5 granges pour entasser son foin.

A cinq heures du matin, j'étais debout pour faire le train avec son garçon de quatorze ans pendant que lui prenait soin des chevaux. Après la traite des vaches, j'écramais le lait, je chargeais quatre tonnes de foin avec ses deux petits garçons, j'allais déjeuner. Puis à sept heures du matin, pendant que lui allait chanter des messes au village, j'étais rendu dans le champ.

Il avait deux moulins à faucher; je travaillais avec l'un d'eux. Vers 9 heures, il revenait aux champs prendre ma place et m'envoyait sur la petite faux pour faucher le bord des fossés. Vers dix heures, je commençais à charger les charettes; j'étais seul pour fournir le chargeur; un des garçons conduisait les chevaux à coup de fouet. "Hourra", disait le bonhomme, "on va faire deux voyages avant le dîner."

Un dîner, le boss dit à sa femme: "Tu n'as pas de beurre à mettre sur la table." Elle répondit: "Les enfants l'ont tout mangé, passez-vous-en", retournait au poêle remplir la théière avec de l'eau chaude et remplissait ma tasse avec.

Maman m'avait préparé des beaux mouchoirs blancs pour le dimanche; je découvris un jour que la femme du

boss me les volait et les remplaçait par des guenilles; elle était bien salope mais j'ai eu une occasion de me réjouir.

Un soir, elle avait changé le bébé à la noirceur et le bébé lui avait déposé de la moutarde sur son tablier; c'était bien bon pour elle; peut-être l'avait-elle piqué avec une aiguille en le changeant de couche?

La terre aujourd'hui

En 1923, la terre de mon père était moitié en chaume, moitié en bois. En 1983, soixante ans plus tard, un bon dimanche après-midi, je partis avec ma petite femme Anne-Marie pour aller voir la terre qu'on appelait la terre des Bonin.

La grande maison et le bas-côté étaient passés au feu, la grange, le hangar et la **shead** à voiture avaient été détruits par un gros vent; le gros pin en face de la maison, pin de 3 pieds de diamètre sur la souche, avait été coupé et la côte avait été descendue de moitié avec les gros **bulls**. Tout un désastre après 720 mois; c'était bien sur cette terre aujourd'hui à peine reconnaissable, que j'avais commencé à travailler à l'âge de douze ans.

A présent, ce que l'on voit, c'est une immense forêt remplie d'érables, de pins et d'épinettes. Souvenir! Souvenir!

A présent, tout l'ensemble est transformé en centre forestier. Ils y ont fait trois trottoirs de quatre pieds de

largeur et plusieurs ponts pour traverser les ruisseaux et les coulées. Tout est fait en cèdre; il n'y a pas un clou nulle part; tout est réuni avec des pines de bois; ces trottoirs contournent les arbres qui sont en belle ligne droite. C'est beau à voir pour ceux qui aiment la nature.