a

c

LES ARCHIVES DE FOLKLORE
8

NORA DAWSON
Docteur de l'université Laval

La vie traditionnelle à Saint-Pierre
(ÎLE D'ORLÉANS)

OUVRAGE ORNÉ DE 140 ILLUSTRATIONS
ET DE 3 HORS-TEXTE EN COULEURS

QUÉBEC
LES PRESSES UNIVERSITAIRES LAVAL
1960

DOCUMENTS ET ÉTUDES SUR LES MŒURS, COUTUMES, CROYANCES, LÉGENDES, CONTES, CHANSONS, LANGUE ET ARTS POPULAIRES

LES ARCHIVES DE FOLKLORE

recueils illustrés de traditions françaises d'Amérique publiés sous la direction de
LUC LACOURCIÈRE,
professeur à l'Université Laval.

RÉDACTION

Les Archives de Folklore, Université Laval.

ADMINISTRATION

Les Presses Universitaires Laval, Québec, Canada.

La vie traditionnelle à Saint-Pierre

(ÎLE D'ORLÉANS)

Vieille église de Saint-Pierre.

LES ARCHIVES DE FOLKLORE
8

NORA DAWSON
Docteur de l'université Laval

La vie traditionnelle à Saint-Pierre
(ÎLE D'ORLÉANS)

OUVRAGE ORNÉ DE 140 ILLUSTRATIONS
ET DE 3 HORS-TEXTE EN COULEURS

QUÉBEC
LES PRESSES UNIVERSITAIRES LAVAL
1960

OUVRAGE PUBLIÉ AVEC LE CONCOURS

DU

SECRÉTARIAT DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

AVANT-PROPOS

L'OBJET de cette étude est de présenter une monographie de Saint-Pierre de l'île d'Orléans sous l'aspect de la vie matérielle de ses habitants. Nous étudierons successivement l'habitation, le mobilier, les outils, le costume, la cuisine, les travaux et industries domestiques et l'art populaire. En un mot, tout le folklore matériel d'une paroisse. Nous croyons que la description détaillée de tous les objets qui encadrent la vie des habitants a une grande importance pour comprendre ceux qui les fabriquent et qui les emploient. Pour une bonne part, cette description se réfère à des modes de vie traditionnels et séculaires de l'époque préindustrielle. En ce sens notre étude est rétrospective. Mais il n'est rien que nous décrivions sans l'avoir observé de nos yeux ou l'avoir appris de témoins directs. À Saint-Pierre comme ailleurs, la civilisation matérielle s'est modernisée sous l'influence de la route et du pont de l'île, de l'électricité et du machinisme en général. Cependant, les travaux de base sont les mêmes, l'agriculture et l'horticulture. Il n'y a pas de grande industrie dans la paroisse. Nous indiquerons au passage celles des coutumes qui sont encore en usage et celles que l'on a délaissées avec les années.

Pour bien situer notre sujet, nous avons esquissé dans l'Introduction un historique de la paroisse de Saint-Pierre, et décrit rapidement son état actuel. Les faits historiques sont tirés en grande partie de trois ouvrages bien connus sur l'île d'Orléans ; une étude de la paroisse de Saint-Pierre, écrite par Mgr David Gosselin en 1923, intitulée « À travers Saint-Pierre, île d'Orléans » ; « L'Île d'Orléans, *Glanures historiques et familiales* », *par le juge J.-C. Pouliot de la cour supérieure, 1927, et enfin* « L'Île d'Orléans », *écrit par l'éminent archiviste, M. P.-G. Roy, et publié en 1928.*

La matière du corps de cette étude a été recueillie au cours de cinq séjours à Saint-Pierre, de sept à dix semaines chacun, pendant les étés de 1946 à 1956. La partie historique et la rédaction en général nous ont occupée pendant l'été de 1951 et l'hiver de 1952 à 1953. Enfin, le tout a été complètement revu et corrigé en 1955.

Pour chacun de nos séjours à l'île d'Orléans, nous avons eu l'avantage de demeurer chez Madame Jean Goulet, à qui nous voudrions offrir ici nos sincères remerciements. Ayant pratiqué elle-même tous les arts domestiques, Madame Goulet possède en outre une manière très heureuse de les expliquer aux autres. Nous lui serons toujours reconnaissante de sa précieuse collaboration.

Il serait impossible de nommer ici toutes les personnes de Saint-Pierre qui nous ont montré un intérêt pratique en nous prodiguant leurs connaissances et leur temps. Par-

tout où nous sommes entrée, on nous a fait bon accueil. À tous les habitants de Saint-Pierre nous disons merci, et surtout à la famille de M. Joseph Plante, à M. Fortunat de Montigny et sa famille, à Mme Joseph Ferland, à M. David Morency, à Mme Maranda, à Mme Jean Ferland, et à M. Alphonse Plante.

Nous voudrions exprimer notre reconnaissance aussi à ceux qui nous ont aidée dans nos recherches documentaires : au ministère des terres et forêts, aux conservateurs du Musée provincial, et des bibliothèques de l'université Laval et de la Législature, surtout à M. Jean-Charles Bonenfant.

Mais c'est à M. Luc Lacourcière, titulaire de la chaire de folklore de l'université Laval, que nous réservons un hommage tout à fait particulier. C'est lui qui a personnellement dirigé nos efforts, autant dans nos recherches que dans la composition de notre travail, et qui, par ses conseils toujours sages et patients, nous a encouragée à mener l'œuvre à bonne fin.

NOTE : Les photos de l'intérieur des maisons et la série représentant la fabrication des raquettes sont l'ouvrage de M. John Fry, de Cornwall, Ont. Quelques-uns des dessins ont été faits en entier ou en partie par M. Kenneth Dawson ; ceux des jupons par Mme Roher, de Toronto. La photo de l'ancienne église provient de l'Inventaire des œuvres d'art de la Province de Québec.

INTRODUCTION

JUSTE en aval de la ville de Québec, l'île d'Orléans partage le fleuve Saint-Laurent en deux chenaux. Cette île, la plus grande après celle de Montréal, a environ vingt milles de longueur sur cinq de largeur. La paroisse de Saint-Pierre, sujet de cette étude, a environ six milles (159 arpents) de longueur, et une largeur qui varie d'un mille à deux milles et demi. Elle est située sur le côté nord de l'île, à quatre milles de l'extrémité occidentale, entre les paroisses de Sainte-Famille et de Sainte-Pétronille et presque en face des chutes de Montmorency. La rivière Pot-au-Beurre sépare Saint-Pierre de Sainte-Famille. Au nord, la paroisse est bornée par le fleuve, au sud par la paroisse de Saint-Laurent.

Les caractères physiques :

La description suivante de l'île d'Orléans, tirée de *L'Est du Canada français*,[1] par Raoul Blanchard, 1935, démontre que les premiers habitants arrivés à l'île se sont trouvés dans un milieu physique des plus favorables ;

> « le sol était uni, fertile et varié ; il se prêtait bien à la culture : en bas, de belles prairies naturelles, au-dessus les champs . . . La végétation est remarquable par sa vigueur et sa précocité, par la présence de plantes qui exigent un climat chaud. »

Un autre géographe, Joseph Bouchette, avait écrit :

> « Les rivages descendent par degrés jusqu'au bord de l'eau ; depuis le pied des collines on trouve de grands espaces de terres basses en prairies quelquefois entrecoupées d'excellentes pièces de terre labourable. Sur le bord du canal du nord le rivage est plat et fangeux, et des chaînes de rochers règnent le long . . . La partie du centre est très boisée, mais elle ne produit point de bois de construction d'une qualité supérieure. Le sol est extrêmement fertile dans toutes les parties ; sur les hauteurs il consiste ordinairement en une bonne terre légère mêlée ou de sable ou de sable et argile ; dans les situations moins élevées, on trouve une belle terre noire qui, en approchant des rivages, est pareillement mêlée de sable. . . La fertilité de ce terrain est si grande, et les habitants de si bons cultivateurs, que les fruits, les pommes et les prunes y arrivent à un bien plus grand degré de perfection que dans aucun autre endroit du bas district. »[2]

---

1. *L'Est du Canada français*, Paris, Masson & Cie., 1935, p. 324.
2. *Dictionnaire topographique de la Province du Bas-Canada*, London, W. Faden, 1815, p. 500.

La terre de chaque cultivateur s'étend du dit « centre boisé » de l'île jusqu'au rivage du fleuve, ce qui lui donne une grande variété de sol et assez de bois pour suffire à ses besoins. De nombreux petits cours d'eau, qui prennent leur source dans le bois du centre, fournissent une irrigation naturelle aux terrains par où ils passent.

Grâce au voisinage de l'eau, on ne souffre pas, sur l'île, de températures extrêmes. La neige ne tient guère qu'au début de décembre et disparaît du 15 au 20 avril. Climat et sol, en effet, facilitent la culture.

Les faits historiques :

L'histoire de l'île d'Orléans est si bien connue de tous que nous ne tracerons ici que les principaux traits. Découverte par Jacques Cartier en 1535, à son second voyage, elle fut nommée par lui « l'île de Bacchus ». Il raconte :

> « Et estant à ladicte Isle . . . y trouvames force vignes ce que nous n'avions veu, par cy devant, à toute la terre ; et pour ce la nommames Isle de Bascus. »

Champlain, dans ses « Voyages », nous donne trois descriptions différentes de « l'île d'Orléans », [1] en 1603, en 1608 et en 1626. Lui aussi fut frappé par la richesse et la fertilité de l'île.

C'est vers 1636 que commence l'histoire du développement de l'île d'Orléans. En cette année, le 15 janvier, la seigneurie de l'île d'Orléans, comprise dans la seigneurie de Beaupré, fut concédée aux sieurs Cheffaud de la Regnardière, Jacques Castillon, MM. de Lauzon et Fouquet, Berryer, Rosée, Duhamel et Juchereau, chacun pour un huitième, « pour favoriser l'immigration et l'établissement de colons français dans la colonie, et, notamment, pour faire la traite du castor. » [2]

Les nouveaux propriétaires de la seigneurie, s'intéressant surtout au commerce de fourrures, n'ont fait aucun effort pour développer leur domaine. Il en fut ainsi jusqu'en 1662, date à laquelle Monseigneur de Laval, devenu évêque de Québec, a commencé à acquérir un à un les droits des premiers concessionnaires.[3] Mgr de Laval a gardé l'île pendant 13 ans, et y a établi un bon nombre de colons.

Le 24 avril 1675, Mgr de Laval céda l'île d'Orléans, (détachée par cet acte de la seigneurie de Beaupré), au Sieur Berthelot de Paris, en retour de l'île de Jésus et une soulte de 25 mille livres. Ce sieur Berthelot, un conseiller à la cour de France, n'a jamais visité sa seigneurie, mais l'a laissée entre les mains d'un certain Guillaume Gaillard, membre du Conseil supérieur de Québec. Ce n'est pas à dire que le sieur Berthelot négligeait ses obligations ; au contraire Mgr de St-Vallier dit qu'il était bien connu pour son enthousiasme dans la décoration des églises et l'établissement de petites écoles pour enfants.

---

1. Ainsi rebaptisée officiellement par Jacques Cartier en 1536, en l'honneur du duc d'Orléans.
2. POULIOT, J.-C., *L'Île d'Orléans*, p. 20.
3. *Inventaire des concessions en fief et seigneurie*, vol. 1, pp. 52 et suivantes.

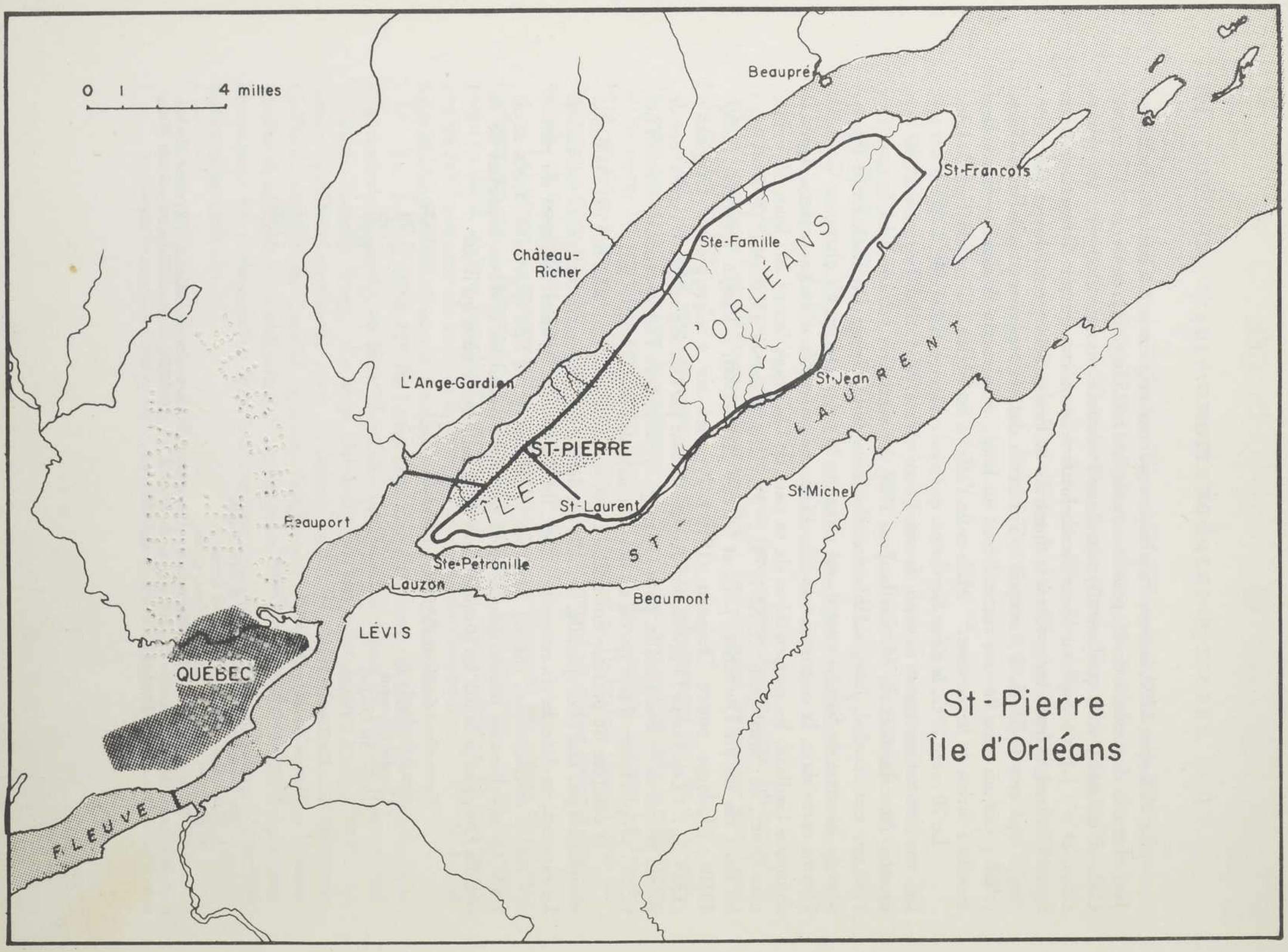
Le 25 février 1702, le sieur Berthelot vendit sa seigneurie à Charlotte-Françoise Juchereau, la dame de la Forêt, pour la somme de 41,333 livres en monnaie de France.[1] Celle-ci, qui était, à ce qu'il paraît, une dame très rusée, voulut échapper à ses obligations, et n'a jamais payé au Sieur Berthelot la somme convenue. Celui-ci, par son agent Gaillard, intenta un procès à la dame de la Forêt, pour reprendre sa propriété. Après sept ans de litige, il y réussit Tout cela eut ses répercussions à Saint-Pierre (c'est pourquoi nous l'avons raconté tout au long), et manqua de faire perdre le seul moulin à farine de la paroisse.[2] Mais enfin l'affaire fut réglée à la satisfaction de tous.

Le 20 mars 1712, le sieur Berthelot, qui avait dépensé beaucoup d'argent sur son fief, sans en retirer aucun revenu, le vendit au même M. Gaillard qui avait été son agent. Avec la mort de M. Gaillard en 1729, la seigneurie fut administrée jusqu'en 1748 par son fils aîné, Joseph-Ambroise, chanoine de Québec. En 1748, Saint-Pierre, avec la paroisse de Saint-Laurent, est devenue la propriété du dit chanoine Gaillard. Depuis cette date, la seigneurie de l'île d'Orléans est restée ainsi partagée. Après le chanoine Gaillard, les propriétaires de sa part de l'héritage furent M. Jean Mauvide, marchand, de Saint-Jean (1752-1779) ; M. René-Amable Durocher (1779-1784) ; les deux fils du dit Durocher, J.-B. et Olivier (1784-1800) ; Joseph Drapeau (1800-1810) ; Madame veuve Drapeau (1810-1829) ; les six « seigneuresses Drapeau » (1829- ?) ; « Les dames Drapeau ont disposé de leur part de seigneurie . . . en faveur de divers membres de leur famille, parmi lesquels les seigneurs Tessier, encore aujourd'hui (1927) propriétaires d'une partie de la seigneurie de l'île d'Orléans. »[3]

À compter du premier novembre 1940, les rentes seigneuriales ont été abolies et remplacées par une taxe spéciale, laquelle est perçue par chaque municipalité intéressée. Le rapport, en date du six novembre 1941, du Bureau du Syndicat national du rachat des rentes seigneuriales, sur les titres de la seigneurie de l'île d'Orléans, après avoir tracé les nombreuses transmissions de la propriété parmi les diverses branches de la famille Drapeau, a établi les propriétaires de la seigneurie ainsi qu'il suit :

Successions de M. et Mme Ulric-J. Tessier	106/120
Henri Rolland	1/20
Charles Clément	1/60
Joséphine Hudon	1/40
Jean-Léon Pouliot	1/160
Camille-Eugène Pouliot	1/160
Marie-Crescence Pouliot	1/160
École apostolique Notre-Dame[4]	1/160

1. Par l'acte de vente de Guyot et Bru, Paris.
2. Voir chap. VII, « le moulin à farine ».
3. POULIOT, J.-C., *L'Île d'Orléans*, p. 25.
4. Don du père Louis-Joseph Pouliot. Les quatre Pouliot sont les enfants d'Yvonne Hudon, première femme du juge Camille Pouliot, auteur du livre *L'Île d'Orléans*, et propriétaire du manoir Mauvide, à Saint-Jean. Mme Pouliot décéda le 15 mai 1901.



St-Pierre
Île d'Orléans

L'histoire ecclésiastique :

Le « Livre des délibérations de la Fabrique » de la paroisse de Saint-Pierre remonte à 1670, date de la première élection de marguilliers.[1] Magnan dit que : « Les registres de cette paroisse s'ouvrent en l'année 1679 ; c'est aussi en cette dernière année que commence la liste des desservants et curés résidants. »[2] Avant ce temps, de 1661-1677, deux missionnaires, les abbés Thomas Morel et Hugues Pommier, avaient desservi toute l'île, voyageant de maison en maison avec une chapelle portative.

La première église en deçà des limites actuelles de Saint-Pierre a été construite en 1680, environ. Dans un appendice à la liste des familles de l'île, ajouté par M. O'Leary à l'ouvrage de l'abbé Michel Forgues, nous lisons :

> « The first parochial church was erected near the site of the present one, about two arpents and a half to the north, on the same property still owned by the Fabrique of Saint-Pierre . . . The deeds of sale still preserved in the archives of the parish of Saint-Pierre establish : 1st. That a lot of land two and a half arpents broad by four in depth was sold by Robert Jeanne and his wife Madeleine Savard to M. François Lamy, missionnaire ; and 2nd. a similar lot of adjoining land sold by Jacques Bussières and his wife Adèle Gossard, for the purpose of erecting a church and dependencies. The former act was passed March 29th., 1680, and the latter, July 22nd., 1682. »[3]

Nous trouvons une description partielle de cette première église dans le rapport sur l'état des missions fait pour Mgr Laval en 1683 :

> « Saint-Pierre est distant de Québec de 3 lieues et de 2 lieues de la Sainte-Famille, situé du côté du nord, vis-à-vis l'Ange-Gardien ; il a en tout 2 lieues et demie d'étendue ; il y a 34 familles et 183 âmes ; l'église est de colombage, dédiée à saint Pierre, elle a 50 pieds de long sur 22 de large, la voûte n'est pas encore achevée. »[4]

De la deuxième église, M. Roy écrit :

> « L'église actuelle de Saint-Pierre semble avoir été commencée en 1717. En 1718, d'après les livres de la Fabrique, on paya aux Ursulines ' le plomb de la plaque pour la première pierre '. La même année, on remit à Antoine Carpentier le prix convenu pour la pierre de taille et la maçonnerie, et à Pierre Langlois, 35 livres pour les portes et cintres des fenêtres. L'intérieur de l'église, c'est-à-dire la charpente, le contre-rétable, les croisées, le chœur et la voûte, fut terminé en 1719. Le clocher fut construit par Pierre Langlois, en 1720. »[5]

---

1. FORGUES, M., *Genealogy of the Families of the Island of Orléans*, appendix, O'Leary, p. 346.
2. MAGNAN, H., *Dictionnaire historique et géographique des paroisses*, etc., p. 646.
3. FORGUES, *op. cit.*, p. 346.
4. ROY, P.-G., *L'Île d'Orléans*, p. 336.
5. *Ibid.*, p. 200.

La décoration de l'église a été remplacée en partie plusieurs fois depuis.[1] En 1734, les corps de ceux qui avaient été enterrés dans l'ancien cimetière ont été transportés à un nouvel endroit, à deux arpents et demi au sud.[2]

Le 15 octobre 1954, on a commencé la construction d'une troisième église, sur le terrain à côté du presbytère, et on a déménagé le cimetière une deuxième fois à un endroit à un mille à l'est. Cette nouvelle église, complétée en octobre 1956, répond plus convenablement aux besoins actuels de la paroisse, tandis que la vieille église est conservée comme monument historique.

L'érection canonique de la paroisse eut lieu le 27 août 1714, par Monseigneur de St-Vallier. En 1721, le 29 mars, Saint-Pierre a reçu la visite de M. Collet, procureur-général au Conseil supérieur, pour fixer les limites légales de la paroisse et recevoir les plaintes des paroissiens, s'il y en avait. Le curé, M. l'abbé Pierre Caillet, et Maurice Crépeau, Pierre Nolin, Guillaume Nolin, Antoine Poulet, Jean-Baptiste Chesné, Pierre Aubin, Jean Côté, Jean Goulet et Jean-Baptiste Bélair se sont déclarés parfaitement satisfaits de leur paroisse. (Il y avait 54 familles à Saint-Pierre à cette date.) En conséquence, les limites de la paroisse « furent fixées par le règlement du 20 septembre 1721, et par l'Ordonnance du 3 mars 1722. »[3]

Toutefois, les limites actuelles ne furent établies qu'en 1870, avec la fondation de la paroisse de Sainte-Pétronille qui, jusque-là, faisait partie de la paroisse de Saint-Pierre.

Voici la liste des curés et desservants de la paroisse de Saint-Pierre depuis 1679 :

Missionnaires :	
MM. Jean Basset	1679-1680
Frs Lamy	1680-1681
(de 1681 à 1685, les régistres manquent)	
MM. P. de Francheville	1685-1689
J.-H. Tremblay	1689-1692
G.-T. d'Herbory	1692-1693
Jean Pinguet (un mois)	1693
Curés :	
M. Aug. Dauric	1693-1713
R. P. Pacôme Le Grand, récollet (surnommé le Grand récollet)	1713-1714
M. P. Caillet	1714-1731
A. P.-J. Valois	1731-1734
S. G. Mgr L.-P.-M. d'Esglis (ou d'Esgly), 8e évêque de Québec	1734-1788

1. Voir TRAQUAIR, Ramsay, *The Old Architecture of Québec*, p. 138. Voir aussi chapitre VIII de cette thèse, « Statuaire et embellissement de l'église ».
2. FORGUES, *op. cit.*, p. 347.
3. Voir *Édits et Ordonnances*, vol. I, p. 445 — Cité dans « Liste des municipalités dans la province de Québec », C.-E. Deschamps, p. 399.

MM. Ant. Hamel	1788-1789
Jos. Ducondu	1789-1791
S. G. Mgr Ed. Burke, 1er vicaire apostolique de la Nouvelle-Écosse	1791-1794
MM. J.-M. Boissonnault	1794-1813
Ch. Berthelot	1813-1825
Ls Gingras	1825-1831
P.-A. Parent	1832-1842
J. Tardif	1842-1875
P. Girard	1875-1876
Ch. Hallé	1876-1912
J.-E.-A. Vézina	1912-1914
L'abbé C.-O. Savard	1914-1936
L'abbé Wilfrid Moreau	1936-1951

L'abbé J.-Émile Létourneau est depuis novembre 1951, curé de la paroisse.

Des curés de Saint-Pierre sus-mentionnés, au moins trois sont dignes de mention spéciale. Ce sont le premier, M. Augustin Dauric, notable pour l'intérêt qu'il porta toujours aux besoins temporels de ses paroissiens. C'est lui qui figura dans l'affaire du moulin à farine, en 1705.[1] Le deuxième est Mgr d'Esglis, né à Québec en 1710, le premier évêque canadien-français. Curé de Saint-Pierre pendant plus de cinquante ans, 1734-1788, il y résida même durant ses années d'épiscopat. Selon ses volontés formellement exprimées dans son testament, il fut inhumé à Saint-Pierre.

Le troisième est S. G. Mgr Edmond Burke, Irlandais, devenu plus tard premier vicaire apostolique de la Nouvelle-Écosse. Mgr Burke est devenu légendaire à cause de sa mauvaise prononciation de la langue française. Les noms propres, surtout, lui donnaient tant de peine qu'il s'arrêtait souvent au beau milieu d'un prône pour faire appel à un paroissien de lui venir en aide.

L'histoire civile :

Comme nous l'avons déjà noté, le premier effort soutenu pour coloniser l'île d'Orléans fut celui de Mgr Laval, pendant les années suivant 1662. En 1666 eut lieu le premier recensement, ordonné par l'Intendant Talon. La population de l'île à cette date comptait 479 personnes, dont 98 hommes mariés, avec leurs femmes, 2 veufs, 28 célibataires (y compris les maris dont les femmes étaient encore en France), et 19 travaillants non engagés. Il n'y a pas moyen de distinguer entre les habitants de Saint-Pierre et ceux des autres paroisses.

En 1665, 1668, et 1669, le gouvernement de France envoya au Canada en tout 442 femmes paysannes, normandes et bretonnes, comme épouses pour les colons de la Nouvelle-France. Comme corbeille de noce, le roi leur donna à chacune 50 livres. Il va sans dire qu'elles trouvèrent bien vite des maris. En même temps, toutes les

1. Voir chapitre VII, « le moulin à farine ».

lois de la colonie à cette époque favorisaient le mariage et la croissance de la population déjà établie.

Le premier dénombrement individuel des habitants de Saint-Pierre comme paroisse est celui dont nous avons déjà fait mention dans l'histoire ecclésiastique, le rapport pour Mgr Laval. En 1683, la population de Saint-Pierre était de 34 familles et de 183 individus.

La première carte de l'île d'Orléans, « mesurée très exactement par le sieur de Villeneuve, Ingénieur du Roy », en 1689, nous donne des renseignements précieux sur les habitants de Saint-Pierre, leur nombre, leurs noms et la situation précise de leurs concessions. En voici la liste :

Concessions dans la paroisse de Saint-Pierre

1 Mme de la Tesserie
2 Gabriel GOSSELIN
3 A Mme de la Tesserie
4 Aux enfants du dit Gabriel Gosselin
5 La veuve de Jean LECLERC
6 Jean Pigeon
7 Jean NOLAIN
8 René Pelletier
9 René Goubleau
10 *Jean Langlois*
11 Jean COTTÉ
12 Au dit Jean Cotté
13 Jean-Baptiste COUSTURE
14 Noël Cotté
15 Mathieu Cotté
16 *Thomas Rondeau*
17 Martin Cotté
18 Mathurin CHABOT, ensuite l'église
19 Plusieurs maisons et granges des habitants
20 Mathurin Croiset
21 Michel MARANDA le jeune
22 Fabien Presseau (Bruseau)
23 Michel AUBIN
24 Grange de Laurent Denis
25 *Laurent Denis*
26 *Antoine Poulet*
27 Au dit Poulet
28 Antoine Lefort
29 François FERLAND
30 Grange de Robert Chorest
31 Pierre PARADIS
32 Guillaume Paradis
33 Jean Mathieu
34 Au dit François Ferland
35 Mathurin Belloir (Belloin)
36 Denis ROBERGE
37 Grange de *Maurice Crespeau*
38 Maison du dit Crespeau
39 Jacques Ratté
40 Pierre Roberge
41 Au dit Ratté
42 Au dit Pierre Roberge
43 *Joachim Martin*
44 Grange de *Vincent Guillot*
45 Maison du dit Guillot
46 Au dit Guillot
47 Cabane de Antoine Juchereau
48 Jean Bouchard

(Les noms qui se trouvent aussi sur la liste de 1666 sont en italique, ceux que l'on trouve aujourd'hui dans la paroisse, en petites majuscules.)

Le sieur de Catalogne nous fournit un autre aperçu, très court cette fois, sur la population de Saint-Pierre. Chargé en 1712 de dresser une carte de l'île pour le ministre de la Marine, il y a attaché un bref rapport de chaque paroisse. Sans donner le chiffre exact, il écrit que les habitants de Saint-Pierre sont moins nombreux que dans les autres paroisses.

L'Île d'Orléans a souffert plus qu'aucun autre district pendant la guerre de 1759. Tous les habitants furent obligés d'abandonner leurs maisons, avec leur contenu, pour se réfugier dans les bois près de Charlesbourg. Heureusement pour les Saint-Pierrais, l'église, où ils avaient entassé leur grain, ne fut pas détruite, quoiqu'elle fût « fortement endommagée ».

Nous lisons dans les mémoires (publiés en 1907) de Nicolas-Gaspard Boisseau, de Saint-Pierre, que c'est son père qui fut chargé, en 1784, de faire un recensement général de l'île d'Orléans. À Saint-Pierre on trouvait 89 hommes mariés, 83 maisons, 77 femmes, 54 garçons de plus de 15 ans ; 100 garçons de moins de 15 ans ; 48 filles de plus de 14 ans ; 104 filles de moins de 14 ans ; 9 domestiques, 6 esclaves.[1] Il y avait dans tout le Canada à cette époque 304 esclaves.[2] À propos de la présence de six esclaves à Saint-Pierre en 1784, il faut se rappeler que l'esclavage avait à peu près cessé d'exister au Canada vers 1815. Cependant il ne fut aboli en Angleterre qu'en 1833.

Le premier juillet 1845, Saint-Pierre était reconnue comme municipalité, en vertu de l'acte 8 Victoria, chapitre 40. Sa population était de 545 âmes.[3]

Depuis 1851, date où commencent les recensements réguliers, nous avons à tous les dix ans les chiffres de la population, que voici :

1851	—	887	Avant la fondation de Sainte-Pétronille.
1861	—	1022	
1871	—	1109	
1881	—	763	
1891	—	772	
1901	—	595	
1911	—	560	
1921	—	555	
1931	—	597	
1941	—	696	
1951	—	818	

Il convient de noter que ces chiffres ne varient guère, et que la population de 1951 excède à peine celle de 1881. À quoi tient cette stabilité de la population ? Nous voyons trois éléments opposés qui produisent un état d'équilibre : la topographie de la paroisse, l'allocation des terres, et le caractère du peuple. N'oublions pas que la côte nord de l'île est « rocheuse et fangeuse », ce qui empêche que cette paroisse devienne une place d'eaux, comme les paroisses du côté sud. N'oublions pas non plus que le sol est fertile et bien arrosé, ce qui assure la prospérité continue des cultivateurs

1. Roy, P.-G., *L'Île d'Orléans*, p. 387.
2. *Ibid.*, p. 388.
3. Magnan, H., *op. cit.*

déjà établis. Mgr David Gosselin, dans son livre au sujet de Saint-Pierre, publié en 1923, prophétisa ainsi :

> « Cette paroisse ne sera jamais une place d'eaux, ni un centre industriel ; elle conservera indéfiniment son cachet primitif . . . la mentalité agricole des Saint-Pierrais ne sera jamais contrariée. » [1]

Mais pourquoi la population, tout en restant agricole, n'a-t-elle pas accru comme celle de la côte de Beaupré ? C'est parce que les habitants de l'île se sont trouvés très tôt aux limites de leurs terres. L'île est petite, et les fermes assez grandes.[2] Les Saint-Pierrais pratiquent une culture extensive, et se réservent un tiers de leur terre en friche, de sorte qu'il ne reste aucun héritage pour les fils cadets, qui sont, depuis les premiers jours de la colonie, obligés de gagner leur vie ailleurs.[3]

Nous discuterons un peu plus tard le troisième élément de la stabilité de la paroisse, celui du caractère du peuple.

Les origines et l'apparence physique des habitants :

La plupart des habitants de Saint-Pierre sont originaires de trois ou quatre provinces de France : la Normandie, la Bretagne, le Perche et le Poitou. « Les nombreuses familles de Lachance, Gosselin, Godbout et Asselin viennent de la Normandie. Les Morency, Aubin et Gagnon, du Perche, et les Chabot et les Noël, du Poitou. » [4] Ce qui est remarquable, c'est que ce bon sang paysan est resté, durant trois siècles, pur et sans mélange.

En apparence, les Saint-Pierrais sont de taille moyenne, bruns, aux yeux noirs et vifs. Çà et là on voit le type normand, grand, blond, aux yeux bleus. Prestes, énergiques, laborieux, ils se lèvent à cinq heures du matin dans les saisons actives, et travaillent jusqu'à dix heures du soir. Rien d'étonnant que les nonagénaires y soient rares.

Le caractère des Saint-Pierrais :

Les premiers colons de l'île d'Orléans n'étaient ni des mécontents ni des réfugiés. C'étaient des cultivateurs expérimentés, qui surent bien exploiter leurs nouvelles terres. Ils venaient des provinces les plus riches et les plus riantes de la France. « Ils étaient joyeux, vaillants et fiers de leurs origines comme de leur vie nouvelle. Leurs terres étaient fertiles, propices à la culture générale, à l'horticulture fruitière et à l'élevage. Leurs familles nombreuses et leurs troupeaux naissants ne suffisaient

---

1. Mgr GOSSELIN, David, *À travers Saint-Pierre, île d'Orléans*, p. 7.
2. 120 arpents en moyenne. Il n'y a pas de rangs à Saint-Pierre.
3. Pour une discussion détaillée de cette question d'émigration, voir *L'Est du Canada français*, Blanchard, pp. 323-333.
4. TURCOTTE, L.-P., *L'Histoire de l'île d'Orléans*, p. 71.

point à consommer des récoltes dont le surplus alimentait la population de Québec et des bourgs circonvoisins. » [1]

Se trouvant ainsi dans un véritable « paradis terrestre », ils s'y sont fermement établis, et ils y sont restés. Dans la liste des concessions en 1689, nous avons marqué les noms de famille qui se trouvent encore aujourd'hui dans la paroisse. Il y en a onze, sans compter les diverses branches de chaque famille. En 1908, au festival tricentenaire de la fondation de Québec, on a présenté une médaille à toutes les familles qui pouvaient donner les preuves qu'elles avaient possédé les mêmes terres pendant au moins deux siècles. Il y en avait à Saint-Pierre les huit que voici : [2]

Marie Chabot, épouse d'Ulric Plante, descendante de Mathurin Chabot (avant 1666)
Saturnin Ferland, descendant de François Ferland (1678)
Pierre Godbout, descendant de Nicolas Godbout (avant 1666)
Félix Goulet, descendant de Jacques Goulet (1672)
Jean Leclerc, descendant de Jean Leclerc (avant 1666)
Louis Ferland, descendant du dit François Ferland
Louis-François Pichette, descendant de Jean Pichette (avant 1672)
Napoléon Rouleau, descendant de Gabriel Rouleau (avant 1666)

Avec leurs terres, ils ont gardé toutes les bonnes traditions françaises. Le changement pour l'amour du changement ne se voit pas ici. À Saint-Pierre, plus que dans les autres paroisses, survivent les traditions de simplicité et d'indépendance. Jean-Joseph Girouard (1795-1855), dans ses mémoires, fait ainsi l'éloge des mœurs des habitants de l'île d'Orléans :

> « Les mœurs des habitants de l'île étaient d'une grande pureté. Jamais on n'y entendait parler de désordres et je n'ai jamais vu des gens plus religieux. De mon temps, il n'y avait ni marchands, ni notaires, ni médecins. La plupart du temps, les terres se transmettaient de père en fils, tout au plus en vertu d'un testament que le père faisait faire à Québec, en allant vendre ses denrées au marché. Voilà tout. Un médecin eut été encore plus inutile. Les Sœurs du Couvent de la Congrégation avaient quelques spécifiques, dont elles ne faisaient ni commerce ni mystère ; puis, un ramancheur (rebouteur) tenait lieu de chirurgien. Le marchand n'y aurait pas non plus fait fortune. On s'habillait des étoffes du pays, fabriquées à la maison, et quant aux articles nécessaires, outre ceux-là, on les achetait à Québec quand on y allait vendre son grain, son beurre et ses autres produits.
>
> « Cette innocence des mœurs excluait naturellement toutes ces professions qui vivent des malheurs ou des vices de la société. » [3]

Tout en se piquant ainsi d'être indépendants des autres, les gens de la paroisse sont très unis entre eux. Il n'y a pas si longtemps, il y avait des corvées pour le brayage du lin, l'écharpillage de la laine, le sciage du bois, la construction des maisons.

1. Desilets, Alphonse. Dans *Le Journal d'agriculture*, numéro spécial sur l'île d'Orléans, 31 août 1935, pp. 8-9.
2. Roy, P.-G., *op. cit.*, pp. 435, 436.
3. Cité par Roy, P.-G., *op. cit.*, p. 418.

Chacun allait de bon gré, donner une journée de travail. Avec le déclin de la culture du lin, l'introduction des scies électriques, etc., les corvées sont pareillement sur le déclin. Mais il y a huit ans (1947), la maison et la grange de M. David Durant ayant passé au feu, le curé a donné la permission de travailler le dimanche, et toute la paroisse y a contribué par de l'argent, par du bois ou par la main-d'œuvre.

D'autre part, on ne doit pas supposer que leur respect pour le passé empêche les Saint-Pierrais de marcher de pair avec les progrès d'ailleurs. Surtout dans le domaine choisi de l'agriculture, les Saint-Pierrais ne le cèdent à personne. Cette paroisse est la seule de l'île où le système coopératif soit mis en pratique. On y trouve un couvoir coopératif, une société coopérative agricole (coopérative d'achat), avec un dépôt frigorifique, et une caisse populaire. Le cultivateur de Saint-Pierre est celui qui tire le plus de profits de son exploitation agricole. C'est le plus progressif.

L'état actuel de la paroisse :

Les habitants de la paroisse sont presque tous à leur aise. Nous avons déjà souligné que Saint-Pierre est un établissement presque tout à fait agricole. Des 97 familles (environ) plus de 70 sont des cultivateurs, avec des terres de 120 « arpents » [1] en moyenne. Il y a une dizaine de rentiers et une quinzaine de journaliers. La paroisse compte 8 menuisiers, mais ce sont des cultivateurs en été : MM. Leclerc, R. Nolin, R. Godbout, J. Gosselin, R. Gagnon, E. Ferland et A. Ferland.

Jusqu'en 1954, le village possédait trois écoles, avec deux maîtresses chacune. En 1954, elles ont été remplacées par une école centrale, très moderne, située dans le village, en face de l'église. Elle comprend 8 classes, une salle d'assemblée et des appartements au deuxième étage pour les religieuses. Il y a en tout 2 professeurs, 3 religieuses enseignantes, 3 maîtresses, une religieuse pour faire le ménage. Les enfants y reçoivent une bonne instruction jusqu'à la onzième année. Un bon nombre de garçons vont au Séminaire, et de jeunes filles au Couvent, à Québec.

Il y a une forge, celle de M. Légaré, qui travaille toute l'année, et une deuxième, celle de M. Asselin, qui travaille une partie du temps. Sans compter la Coopérative agricole, il y a quatre magasins, ceux de M. Dionne, M. Chatigny, M. P.-E. Gosselin et M. L. Vézina. Le propriétaire de la scierie, M. J.-M. Côté, a une terre aussi. Il y a deux garages publics et le garage privé de la Compagnie d'autobus.

Depuis 1927, on a l'électricité et l'eau courante dans la paroisse. Une dizaine de maisons ont des téléphones, dont la centrale téléphonique est située à Sainte-Pétronille.

Les chemins et le pont :

Une bonne route pavée, « le chemin royal », qui fait tout le tour de l'île, traverse Saint-Pierre à mi-distance entre le rivage et le centre, jusqu'à l'église, et de là à une

1. Ancienne mesure française de superficie, 32,400 pieds carrés.

distance d'environ 12 arpents du fleuve sur la falaise. Originairement les maisons et les dépendances de Saint-Pierre étaient :

> « installées sur le plateau à mi-côte entre la cîme de la falaise et la grève, reliées entre elles par un chemin privé que les relations de voisinage imposaient. Puis, pour simplifier les choses, une même côte servait de débouché à plusieurs voisins immédiats qui, naturellement, veillaient ensemble sur sa bonne tenue. Le choix d'un pareil site étonne au premier abord. Mais les intéressés l'avaient sans doute choisi parce qu'il leur convenait mieux. Cet arrangement, en effet, les rapprochait de leur travail, et les dispensait d'une double ascension qui abîmait leurs chevaux. Évidemment, ces paroissiens n'étaient pas mécontents de leur sort, puisque la plupart n'ont déménagé qu'en 1858 sur le plateau de la falaise. » [1]

Pour les résidents, les avantages de la situation actuelle de la route sautent immédiatement aux yeux :

> « le bois de chauffage est presque à leur portée, le va-et-vient des passants leur est une agréable distraction, et les communications sont plus faciles. » [2]

La présente route est entretenue par le gouvernement provincial. Depuis plusieurs années elle est ouverte toute l'année, avec une service régulier d'autobus.

En plus du chemin royal, il y a plusieurs routes qui traversent l'île du nord au sud, dont deux à Saint-Pierre. La plus célèbre des deux est « la route des Prêtres », ainsi nommée à cause d'une fameuse querelle des reliques qui eut lieu à la fin du XVIIe siècle entre les paroisses de Saint-Pierre et de Saint-Laurent. Une description de cet épisode se trouve dans le livre de M. l'abbé Bois.[3] L'autre route, terminée en 1950, relie le côté sud-ouest et le pont.

C'est justement dans la paroisse de Saint-Pierre que débouche le magnifique pont de l'île, qui enjambe le fleuve près des chutes de Montmorency. Construit en 1935, le pont avec ses approches mesure plus d'un mille de long.

Dès 1852 le gouvernement provincial considérait la possibilité de réunir Québec et les deux rivages du fleuve par le moyen de deux ponts, de Québec à Sainte-Pétronille, de là à la côte de Beaumont. On a trouvé, cependant, que le projet serait trop coûteux, et il fut abandonné. Plus tard le gouvernement fédéral s'est chargé du problème, ce qui a amené la construction du pont entre Québec et Lévis. Le pont actuel entre l'île et la terre ferme est l'œuvre du gouvernement provincial.

Avant la construction du pont, les habitants faisaient la traversée à Québec en chaloupe pendant l'été, en canot quand il y avait de la glace dans le fleuve.[4] En hiver, une fois le fleuve gelé,[5] la traversée se faisait sur la glace. Aussi longtemps que

1. Mgr GOSSELIN, David, *À travers Saint-Pierre de l'île d'Orléans*, p. 6.
2. *Ibid.*, p. 7.
3. M. l'abbé BOIS, L.-E., *L'Île d'Orléans*.
4. Voir chapitre VII, « le marché », pour les détails des traversées en canot.
5. Au commencement de janvier.

la glace était solide, on se servait de chevaux pour tirer les traîneaux, et après cela de chiens, comme étant plus légers. De petits sapins, appelés « balises », plantés de distance en distance, marquaient le chemin. Il y avait toujours un « pont de glace » entretenu par les deux paroisses, entre Saint-Pierre et l'Ange-Gardien.

Aujourd'hui, vingt ans après la construction du pont, il est possible d'en voir les effets sur les habitants de l'île. Dans les paroisses du sud, sur les plages sablonneuses, les effets sont considérables. À toute heure les autobus déchargent une foule de touristes et de curieux ; de nombreux chalets, de petits restaurants et cabanes font partout leur apparition. Mais à Saint-Pierre c'est tout le contraire ; le « cachet primitif » subsiste. Les cultivateurs, assis sur leurs « galeries » le dimanche, peuvent voir passer une plus grande circulation de voitures automobiles. Les quelques habitants qui travaillent en ville ont un peu moins de peine à s'y rendre tous les jours. C'est à peu près tout. Saint-Pierre n'a pas perdu ce que M. Potvin appelle « son pittoresque inégalable ».

CHAPITRE PREMIER

L'HABITATION

NOUVELLEMENT arrivé dans un pays étranger, quels traits de la maison européenne qu'il venait de quitter le premier colon a-t-il apportés à sa demeure canadienne ? Quelles adaptations a-t-il été obligé de faire par les exigences du climat ou le choix des matériaux ? Comment l'architecture des maisons s'est-elle développée pendant les trois siècles subséquents ? Il est difficile de répondre à toutes ces questions, mais il nous semble naturel de commencer une étude de la vie matérielle des habitants de Saint-Pierre par la description de leurs maisons.

Nous avons observé, parmi les quelque cent trente maisons de Saint-Pierre, cinq types principaux, que voici : la vieille maison « normande », au toit en pente raide ; la modification de ce type, à laquelle M. Gérard Morisset donne le titre de la maison « purement canadienne » ;[1] le presbytère ; la maison à comble français ou mansardé ; et la maison moderne.

Actuellement (1955), la répartition des cinq types est à peu près la suivante :

maison « normandes »	20	(diminuant)
maisons « canadiennes »	40	Statiques
presbytère	1	Statiques
maisons à comble français	20	Statiques
maisons modernes	52	(croissant)

Canadiennes

On peut voir par ces chiffres que la plupart des maisons de Saint-Pierre sont du deuxième type, celui de la maison « canadienne », ce qui est bien naturel, puisque ces maisons possèdent les avantages d'une construction solide réunie à un style parfaitement adapté à l'ambiance. Les deux groupes de vingt comprennent les vieilles maisons qui sont en train de disparaître une à une, ou par démolition ou par reconstruction, et les maisons à comble français, qui ont joui d'une vogue éphémère il y a cinquante ans, mais que l'on ne construit plus. Le dernier groupe, celui des maisons modernes, est le seul qui aille en grandissant aujourd'hui, et il s'accroît si vite qu'il est possible que le nombre de maisons modernes dépasse un jour celui des maisons « canadiennes ».

1. MORISSET, Gérard, *L'Architecture en Nouvelle-France*.

Examinons d'abord la vieille maison « normande ». La maison-type est rectangulaire, longue et basse, sans ailes. Le carré est construit du matériau que les colons trouvèrent sous la main — la pierre des champs — enduit d'un mortier de sable et de chaux, appelé crépi. Les murs sont très épais ; ils ont souvent trente pouces. Le pignon, qui occupe au moins la moitié de la hauteur de la maison, est fait tantôt de pierre (maison Félix Goulet), tantôt de bois de charpente recouvert de bardeaux (maison Chatigny). On voit souvent des bardeaux aux deux bouts de la maison, des côtés est et ouest. Ils ont été ajoutés plus tard contre le froid, quand le crépi a commencé à se briser.

La charpente, assemblée d'une façon remarquable à l'aide de chevilles de bois, consiste en de grosses poutres de pin, de huit pouces sur huit, équarries à la hache. Le châssis, étant plus près du solage, est toujours en cèdre, un bois plus durable que le pin. Il est à noter que les solages des premières maisons, sauf du côté nord, où il y a une pente vers le fleuve, sont au niveau du sol.

La maison de pierre est coiffée d'un toit très élancé, particularité qui est devenue, en effet, le trait le mieux connu des vieilles maisons de la province de Québec. Dans les premières maisons, ce toit était couvert de chaume, à l'imitation des maisons européennes, mais on utilisa peu après les bardeaux de cèdre. Aujourd'hui la toiture est souvent en tôle ou bitumée. Elle est surmontée de deux ou trois cheminées, dont souvent une seule porte feu, l'autre ou les autres étant fausses. (Essayant d'expliquer ce phénomène, M. Traquair [1] suggère qu'il y a deux raisons possibles pour cet usage : ou on voulait donner un effet de symétrie, en terminant le pignon à chaque extrémité par une cheminée s'élevant à fleur du pan, ou bien on voulait évoquer l'idée d'une maison de luxe, à de nombreux feux). Deux ou trois lucarnes, aux châssis à deux battants, mais très petites, éclairent le grenier en pente. Les murs sont percés de trois ou quatre fenêtres chacun, sauf du côté est, de peur du vent froid. Il est à noter que les fenêtres ne sont pas toujours de la même grandeur, ni très bien alignées, n'ayant pas été ajustées, comme les cheminées, à l'extérieur de la maison, mais selon les besoins de la pièce qu'elles devaient éclairer. Contre les rigueurs du climat, et à cause de l'épaisseur des murs, les fenêtres ont un châssis double, à deux battants en dedans mais d'une seule pièce en dehors, et qu'on enlève en été.

À l'intérieur de la maison, il y a trois ou quatre étages : un rez-de-chaussée, un grenier, quelquefois un « petit » grenier, et une cave. Au rez-de-chaussée il y a deux pièces, une cuisine et une chambre, séparées par un mur de refend. La cuisine est pour l'été, et la chambre pour l'hiver. Dans la « salle d'été » on fait la cuisine, on mange, et l'on couche. En été les enfants couchent au grenier. Le foyer, ou l'âtre, se trouve souvent au milieu de la maison, dans le mur de refend. Aux vieux temps on y faisait toute la cuisine (voir chapitre V, « La Cuisine »).

1. TRAQUAIR, Ramsay, *The Old Architecture of Québec*, p. 59.

Les murs à l'intérieur de la maison sont en crépi comme à l'extérieur, mais blanchis à la chaux deux fois par année ; le plancher en bois d'épinette est recouvert de deux ou trois laizes de « catalogne ».[1] D'une beauté singulière est le plafond « en soliveaux »[2] traversé de poutres de beau pin. Plafond et portes sont en bois naturel. (Nous traiterons du mobilier des maisons au deuxième chapitre.)

Le grenier est vaste, de la grandeur même du carré, et de la hauteur du pignon au milieu, bien que la pente rapide du toit le rende un peu incommode. Il sert à loger les métiers à tisser, rouets, dévidoirs, etc., les vêtements dont on ne se sert plus, les meubles brisés ou démodés — en un mot, tous les objets pour lesquels on ne trouve pas de place en bas. S'il y a un « petit » grenier au-dessus, celui-ci peut recevoir les vêtements et les meubles susmentionnés, laissant ainsi plus de place dans le grand grenier pour les chambres à coucher et les outils de tissage.

La cave est creusée sous une partie du carré seulement, d'habitude du côté de la chambre d'hiver, avec l'entrée du côté du fleuve, où le solage est un peu plus élevé. Elle sert de cave à légumes,[3] puisqu'il n'y a aucun danger de gelée ; on y conserve aussi un peu de bois de chauffage. Les murs sont en terre renforcée de planches.

Les dépendances :

La vieille maison n'a que deux dépendances — le hangar et la grange — celui-là pour les voitures et les instruments aratoires. Quelquefois on garde un peu de bois de chauffage dans le hangar aussi, mais la plupart du temps on laisse le bois dehors, et chauffe même avec le bois vert. La maison est orientée vers le nord ou le sud, son hangar derrière, et la grange derrière ou à côté. On ne met pas la grange trop près de la maison, par crainte du feu, car on y va avec des fanaux le soir pour soigner les animaux. Le hangar, puisqu'il est moins exposé au feu, et aussi parce que l'on a besoin d'y prendre le bois de chauffage, est plus près.

Dans la grange, qui est beaucoup plus grande que la maison, et souvent plus âgée, les vaches et les chevaux sont logés de la Toussaint jusqu'au mois de juin, avec une cinquantaine de poules, qui courent partout. Dans une partie spéciale, contre le mur du sud, ceux qui gardent des moutons construisent leur bergerie, à côté de la tasserie de grain en gerbe. Des cinq ou six porcs qui ont passé l'été dehors, on garde deux mères, qui trouvent aussi leur place dans la grange. Enfin, comme l'indique son nom, la grange est le dépôt du grain et du foin.

---

1. *Catalogne* = tapis tissé, dont la chaîne est faite de coton et la trame de retailles de cotonnade.

2. *En soliveaux* = c'est-à-dire, fait de madriers larges d'environ 10″, et épais de 1½″, joints en queue d'aronde à des madriers plus étroits mais plus épais (4″ sur 2″), de manière à donner l'effet de de panneaux. Cette sorte de plafond n'est pas à confondre avec les plafonds plus ordinaires décrits par M. Gérard Morisset dans l'*Architecture en Nouvelle-France*, p. 23, qui sont « faits de très larges planches de pin . . . dont les joints sont *masqués* par des planchettes moulurées.

3. Les caves à légumes extérieures, telles qu'on les voit du côté de Beaupré, n'eurent jamais de vogue à Saint-Pierre.

L'architecture de la grange n'est pas sans intérêt. Son toit, un peu moins aigu que celui de la maison, se prolonge à chaque bout du « chapeau » pour former une espèce de bec, qui n'a aucune raison d'être, paraît-il, que celle d'ornement. Le toit est souvent surmonté d'un pigeonnier, lequel, à son tour, porte une girouette. Les murs de bois sont blanchis à la chaux et percés de toute une série de portes et fenêtres, chacune avec son chambranle rouge. Le hangar, quoique plus petit, lui ressemble beaucoup.

La « terre » :

La terre concédée aux premiers colons consiste en un terrain large de deux à deux arpents et demi, allant du fleuve jusqu'au centre de l'île.[1] On en défriche la plus grande partie, mais laisse en bois debout la partie du centre — où se trouvent les érables — et en bas des côtes, pour la réserve de bois de construction et de chauffage. Le jardin potager est à côté de la maison, des champs de grain, de fourrage et de « patates » derrière ou de l'autre côté du chemin ; le verger d'habitude est sur la côte, à l'abri du vent.

La maison Félix Goulet :

Ayant énuméré les traits principaux d'une maison-type de style « normand », étudions un peu une vieille maison de ce genre à Saint-Pierre. Disons d'abord qu'il ne faut pas s'attendre à trouver une maison qui remonte aux premiers temps, même sur l'île d'Orléans, où la survivance des vieilles maisons s'est prolongée beaucoup plus longtemps qu'ailleurs. Les plus vieilles maisons qui restent furent construites par la troisième génération ou plus tard.[2] Celles dont la construction précède la conquête anglaise sont très rares. À ce qu'on dit, la maison Félix Goulet, à Saint-Pierre, est une de ces dernières. Elle fut construite en partie sous le régime français et habitée pendant quelques semaines par les Anglais dans l'été de 1759. Le propriétaire actuel est Ovila Goulet, qui représente la dixième génération de la famille, et est lui-même grand-père. Il n'occupe pas la maison paternelle, la famille s'étant déménagée sur le plateau il y a une quarantaine d'années, en 1916 ; (soit dit en passant que les Goulet furent les derniers à partir, un demi-siècle après les autres).[3] Pendant quelque temps la maison servit de boutique de menuiserie et de remise, mais en 1948 on commença sa restauration. Depuis ce temps l'oncle d'Ovila Goulet, Édouard Goulet, y passe l'été avec sa famille.

---

1. Une ordonnance du roi Louis XIV défendait aux colons de s'établir sur des terres mesurant moins d'un arpent et demi de front sur trente arpents de profondeur.
2. TRAQUAIR, Ramsay, *The Old Architecture of Québec*, p. 53.
3. Voir l'Introduction, p. 17.

La maison Félix Goulet est située à environ un mille et demi à l'est de l'église, du côté nord du chemin, en face de Château-Richer. Comme presque toutes les vieilles maisons de Saint-Pierre, elle est assez éloignée de la route actuelle, parce que cette dernière a changé de place. Autrefois le chemin était plus près du fleuve, à l'abri de la côte.[1]

C'est une maison de pierre (voir photos, figures 1 et 1*a*), un peu plus grande que la moyenne (65 pieds de long sur 35 de large), au toit de bardeaux. Il y a trois cheminées, dont celle du pignon ouest est fausse. À la différence de la maison-type, cette maison n'a pas, et n'a jamais eu, de lucarnes, de sorte que la lumière n'entre au grenier que par les trois fenêtres du pignon. Au rez-de-chaussée il y a quatre fenêtres dans la façade, deux dans le mur ouest, et quatre en arrière. Puisqu'elles sont toutes de la même grandeur et bien alignées, il est probable qu'elles ont été reconstruites.

La principale porte d'entrée, élargie pour recevoir une charrette, se trouve un peu à gauche du centre de la façade, contre le mur de refend. Une deuxième porte, moins large, est à droite. Toutes les deux donnent accès à une pièce qui occupe presque les deux tiers de la longueur de la maison. Cette chambre, anciennement la chambre d'hiver, est éclairée par deux fenêtres dans la façade et deux autres en arrière qui donnent sur le fleuve et les montagnes. Par un temps clair on peut voir facilement jusqu'à Sainte-Anne de Beaupré. Une grosse cheminée, où l'on faisait autrefois la cuisine, se

1. Mgr GOSSELIN, David, *À travers Saint-Pierre de l'île d'Orléans*, p. 6.

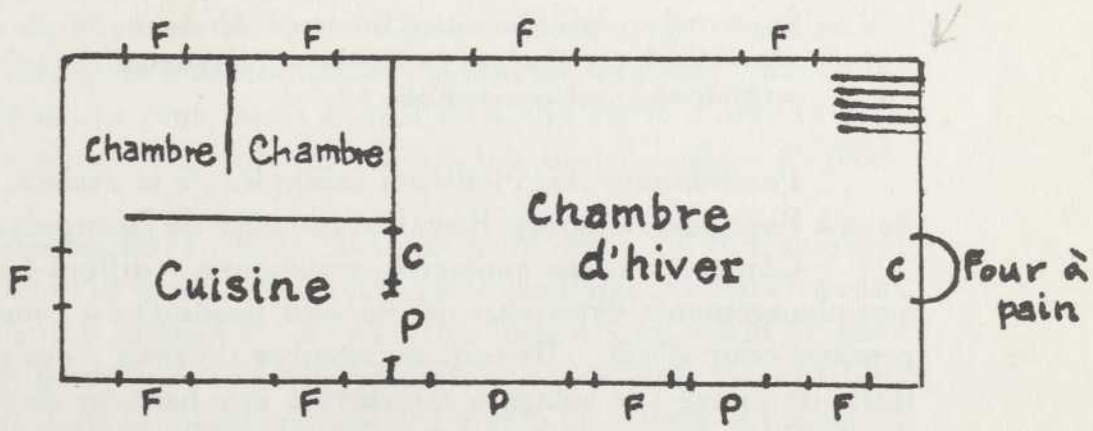


Figure 1. — *En bas, à gauche : Maison Félix Goulet (normande).*

Figure 1*a*. — *En bas, à droite : Même maison de plus près.*

Figure 2. — *Ci-contre : Plan de la maison Félix Goulet.*

trouve dans le mur de refend, et le four à pain, dans le mur en face. Il ne reste de l'ancien mobilier qu'une vieille armoire de coin.

L'autre partie de la maison, où l'on entre par une porte dans le mur de refend, à gauche de la grosse cheminée, comprend une cuisine et deux petites chambres à coucher (voir plan, figure 2).

Au grenier on voit les mêmes divisions qu'en bas. La partie au-dessus de la cuisine contient deux chambres ; on y monte par un escalier semblable à une échelle, dans le coin nord-est de la cuisine. La partie au-dessus de la chambre d'hiver est sans cloisons et sert d'entrepôt et de garde-meubles. On y monte par le coin nord-est de la chambre d'hiver. Il y a aussi un petit grenier.

La maison avait autrefois un hangar derrière, et une grange à cent pieds à l'est. Tous les deux ont été démolis il y a longtemps. L'appentis (contre le mur est) est nouveau.

La maison de village :

La maison de village, appelée par M. Gérard Morisset « l'habitation purement canadienne », représente la modification du type de la vieille maison, adaptée aux besoins et aux préférences de l'habitant caandien. M. Maurice Hébert, dans un article intitulé *L'Habitation canadienne-française* la décrit de cette façon :

> « . . . il y a, sans conteste possible, une architecture canadienne-française.
>
> « Celle-ci est née des souvenirs que nos pères avaient gardés de leurs maisons de France ; et, en outre, de l'adaptation raisonnée des habitacles au climat, à l'ambiance et même aux modalités des préférences particulières. C'est ainsi que la maison française, surtout normande ou bretonne, s'est canadianisée. » [1]

Par bonheur, les meilleurs exemples de la maison canadienne-française se trouvent à Beauport, à Bourg-Royal, sur la côte de Beaupré, et en l'île d'Orléans.[2]

Comment cette maison « canadienne » diffère-t-elle de la maison normande ? Les changements extérieurs qui se sont produits au cours d'un siècle sont évidents au premier coup d'œil. Ils sont au nombre de trois : des murs de bois ont remplacé les murs de pierre ; le solage a été élevé à une hauteur de plus de cinq pieds ; il y a une « galerie » (véranda) en avant et en arrière.

Que la maison « canadienne » soit une maison de bois cela n'est pas étonnant. On se plaignait de très bonne heure des murs de pierre. Ils étaient toujours un peu humides, disait-on, ce qui rendait la maison malsaine. D'ailleurs, le crépi ne résistait pas longtemps aux extrêmes de température, de sorte qu'il fallait très tôt renforcer les

1. HÉBERT, MAURICE, « L'Habitation canadienne-française », article dans *The Royal Society of Canada, 1944, Proceedings and Transactions*, Third Series, vol. 38, p. 129.
2. *Ibid.*, p. 129.

murs avec des bardeaux de cèdre. Mieux valait donc construire les murs de planches, couvertes de bardeaux aux deux bouts.

L'élévation du solage est une de ces « adaptations au climat » dont parlait tout à l'heure M. Hébert. Dans un pays comme le nôtre, où la neige atteint souvent une hauteur de quatre pieds et plus, une entrée au niveau du sol devient très incommode pour l'hiver. On a donc élevé le solage pour s'assurer d'un passage libre en tout temps.

L'origine de la « galerie » (véranda) est moins claire. Selon M. Ramsay Traquair, la première véranda proprement dite fit son apparition dans la province de Québec vers le début du XIXe siècle ;[1] mais cela n'empêche pas qu'il y eût des tentatives dans cette direction avant cela. Par suite de l'élévation du solage, on a dû construire un escalier de six ou sept marches devant la maison, lequel demandait une plate-forme où l'on pût se débarrasser les pieds de la neige avant d'entrer dans la maison. Avec le temps, cette plate-forme s'est étendue tout le long de la façade, en une espèce de terrasse surélevée. En même temps, puisque le climat de Québec est aussi ensoleillé en été que neigeux en hiver et pluvieux en automne et au printemps, il a fallu prolonger l'avant-toit, qui dans les vieilles maisons était très petit, pour abriter les murs contre le soleil ou la pluie. La dernière étape, et celle qui intrigue les architectes, fut l'addition de piliers pour soutenir l'avant-toit.[2]

La maison Jean Goulet :

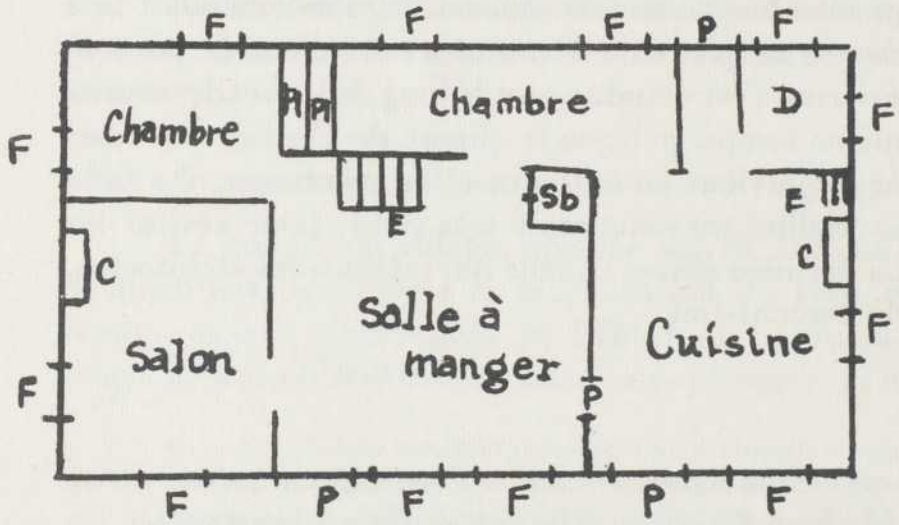
Comme exemple d'une maison « canadienne » à Saint-Pierre, prenons une autre maison Goulet, cette fois celle de M. Jean Goulet. Elle est située au beau milieu du village, à côté de l'église et en face de la nouvelle école. À son air soigné et frais on lui donnerait une vingtaine d'années au plus, mais à vrai dire elle vient d'arriver à la centaine. Plus petite que la maison Félix Goulet, elle mesure tout de même 45 pieds de long sur 30 pieds de large.

Les murs sont de planches enchevauchées,[3] peintes en crème. Le toit, couvert de bardeaux bitumés, n'a pas perdu sa pente escarpée, mais se prolonge un peu en avant et en arrière pour abriter les deux « galeries ». Il y a trois lucarnes en avant et deux en arrière, et une cheminée qui porte feu dans chaque pignon. Les fenêtres sont plus grandes et plus nombreuses que dans la vieille maison ; il y en a cinq dans la façade et le même nombre en arrière. Le mur est, toujours le plus exposé au vent froid, n'a que deux fenêtres, au rez-de-chaussée ; celui de l'ouest en a quatre de plus, pour éclairer les chambres du premier étage et le petit grenier. Il y a deux portes sur la façade et une autre en arrière.

---

1. TRAQUAIR, Ramsay, *The Old Architecture of Québec*, p. 60.
2. Pour une discussion de cette question, qui n'entre pas dans ce travail, voir TRAQUAIR, Ramsay, *Old Architecture of Québec*, pp. 60, 67, 68.
3. En anglais, *clapboard*.

Figure 3. — *Maison Jean Goulet (canadienne).*



f – fenêtre p – porte e – escalier c – cheminée
pl – placard sb – salle de bain d – dépense

Figure 4. — *Plan du rez-de-chaussée, maison Jean Goulet.*

Et voici que nous remarquons les additions avec lesquelles on a agrémenté le simple extérieur de la maison normande. Les deux portes susmentionnées, dans la façade, ont des pilastres de bois de chaque côté et un fronton au-dessus, faisant ornement. Chacune des dix-huit fenêtres de la maison a son bel encadrement de bois. Portes et fenêtres sont décorées dans le style classique. Le même motif classique s'étend aussi à la balustrade de la « galerie » et aux rampes des deux escaliers, dont les balustres sont des planchettes découpées à la scie à l'imitation de balustres de marbre. De beaux piliers fuselés soutiennent l'avant-toit tout le long de la « galerie ».

Ces embellissements extérieurs varient beaucoup de maison en maison, selon les préférences individuelles. Dans l'encadrement des fenêtres, par exemple, on voit des variantes presque sans fin, dont nous discuterons quelques-unes des plus belles dans le huitième chapitre, avec les autres expressions de « l'art populaire ». Il y a une vogue récente, mais croissante, pour des contrevents simples ou de fantaisie.

À l'intérieur, la maison Jean Goulet, comme la plupart des maisons « canadiennes », a les mêmes étages que la vieille maison : cave, rez-de-chaussée, grenier et petit grenier. Il y a, pourtant, des changements considérables dans la répartition et les fonctions des pièces. La cave est maintenant creusée par toute la grandeur du carré, et avec un solage plus élevé elle est devenue, en effet, une sorte de sous-sol, beaucoup plus utilisable qu'autrefois. Le vieux four à pain qui s'y trouve ne sert plus, depuis que le pain de boulanger a remplacé le pain de ménage, mais la cheminée à côté, avec son gros chaudron de fonte, est très utile pour chauffer l'eau pour la lessive, ou pour faire le savon. Une cloison de planches, qui sépare le coin nord-ouest du reste de la cave, fournit deux petites pièces d'environ six pieds sur neuf chacune, dont l'une

pour la réserve de légumes, et l'autre pour des bribes et morceaux de bois. Dans la plupart des maisons « canadiennes », c'est à la cave que l'on fait la cuisine et mange en été, mais chez les Goulet le sous-sol sert plutôt de buanderie et de boutique de menuiserie.

Au rez-de-chaussée, les murs moins épais permettent la construction d'un plus grand nombre de pièces que dans la vieille maison. Il y en a cinq principales : une cuisine, une salle à manger, un salon et deux chambres à coucher (voir plan, figure 4).

Une salle de bain, ajoutée plus tard, se trouve dans un coin de la salle à manger, au pied de l'escalier. Tous les murs intérieurs et les cloisons sont en bois, tapissés à l'exception de ceux de la cuisine. Les boiseries et le plafond (un des rares survivants des plafonds en soliveaux) [1] sont peints en blanc luisant. À la place de la cheminée dans la cuisine, il y a un grand poêle manufacturé pour cuire et pour chauffer. Il est placé contre une cloison pliante, qui s'ouvre en hiver pour que la chaleur soit répandue par toute la maison.

Un mot ici des poêles « entôlés » : pendant la période de transition entre les cheminées et les poêles comme moyens de chauffage, on installait le poêle dans une ouverture, garnie de tôle, pratiquée dans la cloison ou le mur de refend entre la cuisine et la chambre d'hiver. De petites portes de tôle fermaient l'ouverture en été ; en hiver, avec les portes ouvertes, on chauffait les deux pièces en même temps. Les poêles ne sont plus entôlés aujourd'hui, mais les ouvertures avec leurs portes de tôle sont encore en usage.[2]

Le premier étage consiste en deux parties distinctes — le grenier et les chambres à coucher. Celui-là occupe les deux tiers de l'espace disponible, jusqu'au toit, et remplit les fonctions du grenier dans la vieille maison. On y monte par un escalier raide du coin de la cuisine. Dans la salle à manger, un autre escalier moins abrupt mène aux chambres en haut, au-dessus du salon et d'une des chambres à coucher d'en bas. Le petit grenier est au-dessus de celles-là, sous le comble.

Les dépendances :

C'est ici qu'il faut distinguer entre la maison de village proprement dite, et la maison du même type qui est aussi une maison de campagne. La maison Jean Goulet, qui se trouve dans le village, a peu de dépendances — un hangar, et jusqu'en 1948, une grange — en comparaison de la maison de campagne, qui en a en quantité. Les animaux que l'on se contentait de garder ensemble dans la vieille grange ont maintenant leurs « maisons privées » — les porcs, leur porcherie, les poules, leur poulailler, et ainsi de suite. On garde maintenant une ou deux centaines de poules, et l'élevage des porcs

1. Un bon exemple d'un plafond en soliveaux se trouve chez Mlle E. Ferland.
2. Il y a un vieux poêle à deux ponts entôlé dans le mur chez Mlle E. Ferland, et des portes de tôle chez Joseph Plante. Le vieux poêle à trois ponts, figure 29, est entôlé.

Figure 5. — *Grange, vieux style (Gagnon).*

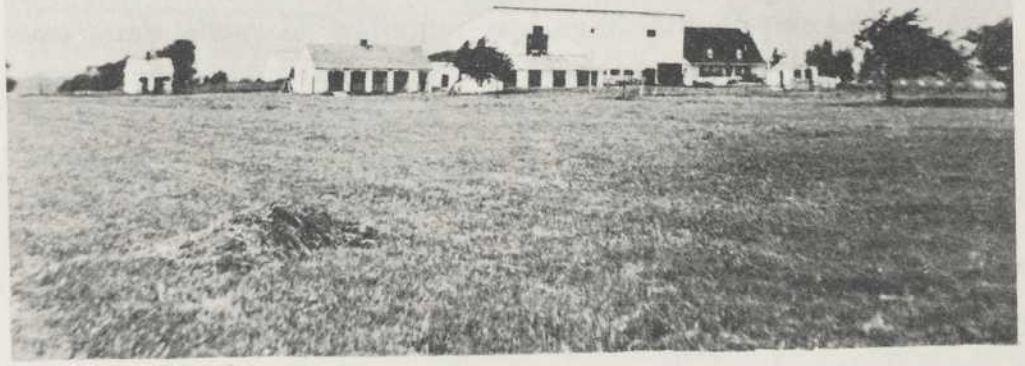


Figure 6. — *Dépendances, nouveau style (Rousseau).*

Figure 7. — *Laiterie (Maranda).*

prend justement de la vogue. Pour conserver le lait, il y a une laiterie — petit bâtiment carré, au toit en pavillon, parfois muni d'un frigidaire moderne (voir photos, figures 5, 6 et 7). Le bois de chauffage même, si longtemps abandonné aux intempéries est séché avec soin et mis à l'abri de la pluie dans une *shedde* spéciale.

La terre :

La maison de campagne a la même grandeur de terre que la vieille maison, mais avec les méthodes modernes d'engraisser la terre, celle-ci donne plus de rendement. La maison de village, au contraire, est située dans un emplacement ayant juste assez de terrain pour la maison et un petit jardin. Les maisons de village sont à peu de distance les unes des autres, et quelquefois il y a une deuxième rangée derrière celle qui borde la route.

Le presbytère :

Le presbytère de Saint-Pierre, tout comme les autres presbytères de l'île, n'est ni plus ni moins qu'une grande maison de village (voir photo, figure 8). Il est bâti au nord-ouest de l'église, un peu éloigné de la route. C'est une maison de pierre, mais de pierre taillée. Elle a subi quelques modifications et améliorations. À la première maison on a ajouté une aile en briques, où se trouvent la cuisine et les appartements de la ménagère. Il y a sept lucarnes et trois grandes cheminées dans un toit couvert de bardeaux rouges. Les six fenêtres de la façade sont très grandes, et munies de contrevents verts. La « galerie », qui entoure la maison de trois côtés, est vitrée du côté est.

À l'intérieur, le rez-de-chaussée comprend cinq pièces, sans compter la cuisine dans l'aile : un bureau, une salle d'attente, deux chambres à coucher, et une salle à manger. En haut il y a un grenier et quatre ou cinq chambres. Il y a même — chose inouïe ! — deux salles de bain.

Les murs intérieurs sont en plâtre peinturé, les planchers sont couverts partout en beau « prélart » (linoléum).

Le curé jouit d'un verger qui descend la côte, mais les champs d'en bas ne sont pas à lui.

La maison à comble français :

Ce type de maison, dont on trouve une douzaine d'exemples à Saint-Pierre, est plus jeune que la maison

Figure 8. — *Le presbytère.*

normande ou « canadienne ». La plus vieille de la paroisse est probablement celle d'Oscar Paquet, bâtie par son grand-père, Bruno Paquet, vers 1879.[1] Elle se trouve à la limite est de la paroisse, du côté nord du chemin. Comme la plupart des maisons mansardées, c'est une maison de bois, avec les deux bouts recouverts de briques imitées. Le toit est en tôle, et porte deux cheminées. Pour le matériau de construction, nombre de lucarnes, de fenêtres, etc., elle ressemble à la maison de village typique (voir photo, figure 9). Elle en diffère, cependant, par le comble brisé qui a donné à ces maisons leur nom de « mansardée ». Ce style est d'origine française, mais, selon M. Traquair,[2] qui écrit en 1947, il est venu au Canada par la voie des États-Unis, il y a cinquante ou soixante ans. Après avoir joui d'une vogue de courte durée, il fut abandonné presque tout à fait.

Figure 9. — *Maison Bruno Paquet (mansardée).*

À l'intérieur, le haussement du toit « à mi-côte », pour ainsi dire, permet la construction au premier étage de deux ou trois chambres, aux murs plus ou moins d'aplomb. Au même étage que ces chambres se trouve le grand grenier, et sous le comble le petit grenier. C'est-à-dire, qu'on trouve la même disposition des pièces que dans la maison Jean Goulet, mais avec l'avantage des murs droits.

Il est à noter que la maison Paquet, quoique moins vieille que la maison Jean Goulet, a le solage peu élevé des maisons normandes, et une galerie qui est plutôt une terrasse de bois, étant découverte et sans balustrade.

Par contraste avec la maison Paquet, prenons la maison Gagnon, située du même côté du chemin, à environ un mille de l'église. Cette maison est une des rares maisons de la paroisse qui soit faite de briques, et est en tout point beaucoup plus imposante que l'autre. Les encadrements des fenêtres, par exemple, sont découpés à la scie, et ornés de feuilles d'érable peintes en couleur. Il y a une « galerie » des trois côtés, entourée d'une balustrade d'un style travaillé. (Comme la majorité des galeries des maisons mansardées, ce n'est pas une véranda proprement dite, puisqu'elle n'a ni toit ni piliers. Il se peut qu'il soit difficile de prolonger l'avant-toit de ce type de

1. Mlle Artémise Gagnon, âgée de 84 ans (1955), dit que la maison était en construction quand elle était dans la première année à l'école.
2. TRAQUAIR, Ramsay, *The Old Architecture of Québec*, p. 60.

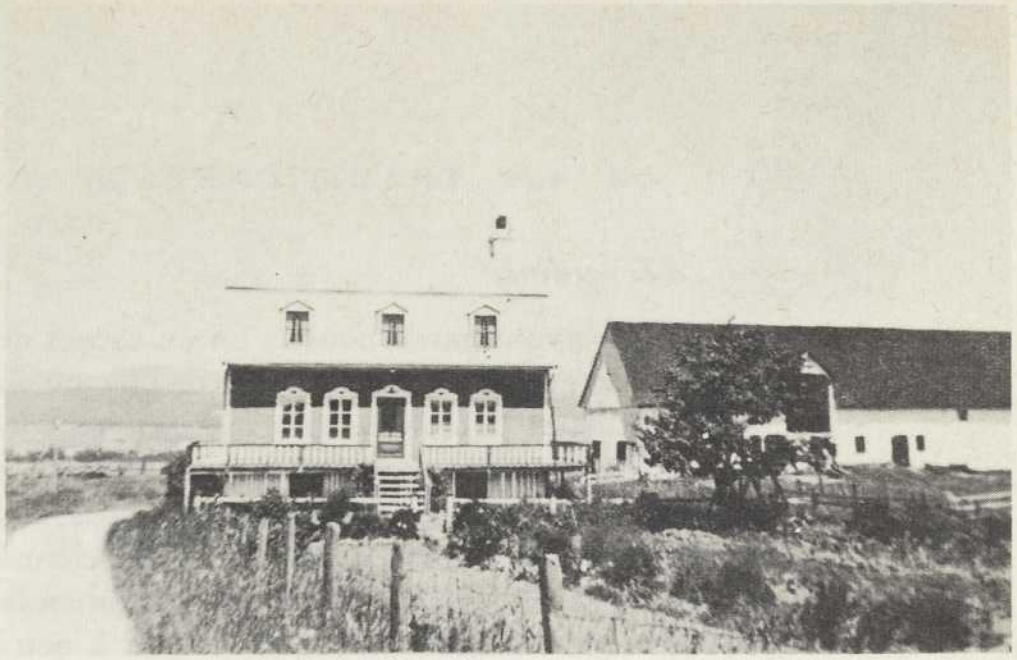


Figure 10. — *Maison Gagnon (mansardée).*

maison.) À l'ombre de la galerie, on voit les entrées du sous-sol, qui est, en effet, une énorme cuisine d'été (figure 10).

La maison moderne :

Depuis 1946, avec la reprise de la construction après la seconde guerre mondiale, un bon nombre des habitants de Saint-Pierre se sont construit des maisons « modernes ». Las de se cogner la tête contre les poutres du comble normand, et pris par le goût du « moderne », autant que par la nécessité de rajeunir leurs vieilles demeures, ils ont presque tous choisi un style pratique plutôt que beau, et aussi éloigné que possible du style normand.

La maison de M. Raymond Cauchon, qui se trouve juste à l'ouest du chemin du pont, du côté nord de la route, nous servira d'exemple de maison moderne. C'est une maison carrée, en bois, couverte de brique imitée, au toit posé à plat (voir photo, figure 11). À l'intérieur il y a, en plus de la cave, deux étages seulement. L'avantage d'un tel style est évident ; il débarrasse du vieux grenier, qui semblait voler la moitié de la maison. Mais on ne s'est pas rendu compte qu'en mettant toute la maison en chambres cubiques, on s'est privé d'un grand espace disponible. Il est difficile d'extirper la vieille habitude d'accumuler, et plusieurs propriétaires de maisons nouvelles souffrent déjà du « mal du grenier ».

Et toute considération d'ordre pratique à part, ne serait-il pas dommage de voir les vieilles maisons, si typiquement québécoises, dont les lignes simples et gracieuses ont embelli la campagne pendant des siècles, remplacées par des bâtisses médiocres ? Car le grand défaut de ces maisons « modernes », c'est qu'elles n'ont rien de particulier pour les distinguer des maisons d'Ontario, des États-Unis, de n'importe quelle partie de l'Amérique du Nord. Ne serait-il pas possible de créer un style nouveau, qui, tout en incorporant les meilleures idées modernes, conserverait en même temps quelque chose de traditionnel ?

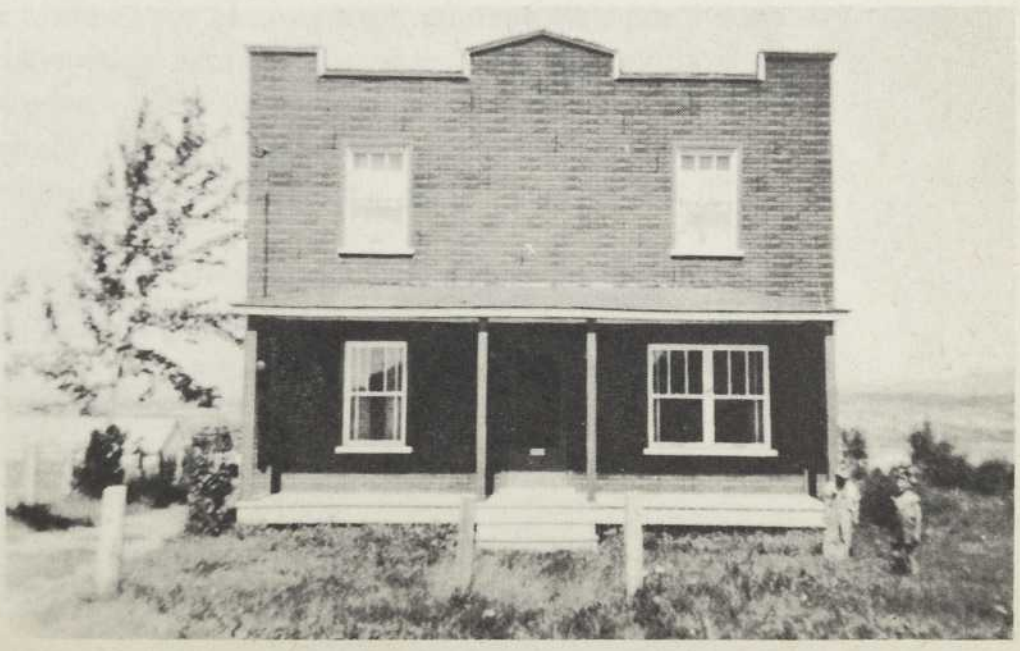


Figure 11. — *Maison Raymond Cauchon (moderne).*

Les jardins :

Nous avons gardé pour la fin un aspect de l'habitation commun à toutes — les jardins. En passant par les villages de l'île, on voit devant chaque maison un véritable massif de fleurs de toutes sortes — des iris, des pivoines, des pieds-d'alouette, des campanules, des phlox, des giroflées, des œillets, des « louises », des « reines des prés » — entourées d'une palissade blanchie, aux bouts verts rouges ou bleus. À côté de la maison, contre le mur ensoleillé, une rose à l'ancienne mode dégage son parfum, et près du ruisseau, ses pieds dans l'eau, pousse « le ruban de la Vierge ». Il est à regretter que ces jardins pittoresques commencent peu à peu à disparaître ; chaque année on voit un palis démonté, les fleurs remplacées par un gazon. C'est un peu plus discipliné, plus rangé, mais beaucoup moins intéressant.

À côté de la maison se trouve le jardin potager, avec ses rangs serrés de carottes, de fèves, de « rads » (radis), d'oignons, de choux, de navets, de tomates, de salade, de « bettes » (betteraves) et surtout de poireaux, plantés côte à côte avec les lys de Saint-Joseph pour le marché. Dans un coin à part se trouvent les fines herbes, la sauge, le persil, la sarriette, et la « cipoulette » (ciboulette).

Quelque part, entre le jardin potager et le parterre, ou à l'entrée du jardin, s'élève l'arbre de la maison — érable, peuplier, saule, pommier, bouleau ou gros lilas — à l'ombre duquel est posée une balançoire, où la famille aime se bercer, le dimanche ou le soir, et voir passer le monde dans le chemin.

NOTE : Notre chapitre sur les habitations ne comprend pas la description de l'église de Saint-Pierre. Pour une étude minutieuse de ce sujet, se reporter à l'ouvrage de Ramsay Traquair et Marius Barbeau, *The Church of Saint-Pierre, Island of Orléans, Québec*, McGill University Publications (Art & Architecture), series XIII, no. 22, 1929.

CHAPITRE II

LE MOBILIER

IL n'a pas été difficile de trouver de bons exemples de meubles du pays à Saint-Pierre : des chaises, des buffets et des coffres surtout — tous en assez bon état, malgré leur âge de plus de cent ans souvent. Il paraît qu'autrefois presque tous les hommes de la paroisse se piquaient d'être menuisiers à leur façon, de sorte que chaque nouveau-marié faisait lui-même son « ménage de noce ». Bien entendu, le mobilier de la vieille maison était on ne peut plus simple : une table, quelques chaises, des coffres, une armoire ou une commode, et un lit. En 1896, M. Joseph Plante s'est marié avec un « ménage de noce » qui consistait en six chaises, une table et une armoire auxquelles sa femme a ajouté une commode et un lit. Aussi longtemps qu'on n'avait qu'une chambre ou deux, on n'avait pas besoin de plus.

Mais avec l'agrandissement de la maison, le mobilier est devenu de plus en plus divers et compliqué. L'addition d'un salon — appartement triste et sombre, aux stores baissés, réservé pour les jours de mariage, de funérailles, ou pour les visites du curé — a amené le *set* (ameublement complet) de salon. Les premiers n'étaient pas trop déplacés. C'étaient des chaises et des canapés de noyer, bourrés en crin de cheval d'un beau travail, qui s'harmonisait tant bien que mal avec la maison. On les achetait d'occasion aux curés, qui arrivaient chacun avec son ménage, qu'ils vendaient en se retirant de la paroisse. Mais maintenant on les achète au bazar en ville, et ce sont des meubles quelconques, confectionnés par milliers dans les usines, ne différant les uns des autres que par la couleur du velours qui les recouvre.

C'est la même chose dans la salle à manger. Elle aussi a son ameublement moderne, et le vieux buffet de pin, la table et les chaises du « ménage de noce » sont relégués à la cuisine. En effet, c'est la cuisine seule qui conserve son air gaillard et accueillant. Avec ses chaises peintes en couleurs vives, la table couverte d'une toile cirée à dessin de fleurs, les murs lambrissés luisant de peinture fraîche et le grand poêle présidant l'ensemble, elle est encore, comme autrefois, le cœur de la vie familiale.

Bois employé, décorations :

Pour les chaises, les buffets, les coffres, les armoires à linge, on employait surtout le pin, qui se trouvait en abondance et de bonne qualité. Les décorations sont très

simples — un cœur découpé sur la porte d'un buffet, un dessin ajouré dans un dossier de chaise. Les « couchettes », les armoires à vaisselle, et les commodes, un peu plus ornées, sont faites de frêne, estimé pour ses « âges » (le grain), avec décorations, moulures ou poignées de noyer, ou couleur de noyer, pour faire contraste. Les décorations, au couteau ou à la gouge, représentent des feuilles, des épis de blé, des glands, etc. Les meubles de salon sont de bois importé — le noyer, l'acajou — et ceux de la salle à manger en chêne.

Coffres, commodes, armoires :

D'abord les coffres : il y en a de toutes sortes et de toutes dimensions. Plus il y a de gens dans la maison, plus il y a de coffres. Les plus grands ont cinq pieds de long. Ils servent à serrer les couvertures de lit, les oreillers, etc. ; les moyens, pour le linge, et les plus petits — de deux pieds de long sur quinze pouces de large — sont pour les beaux morceaux et les « frivolités ». (Ces derniers s'appellent « cassettes » et diffèrent des coffres par leur grandeur et par leur « couvert » bombé.) La plupart des coffres ne sont que de grandes boîtes oblongues, sur des pieds hauts d'environ quatre pouces. Ils sont en pin, plutôt qu'en cèdre, bien qu'on mette quelquefois des branches de cèdre dedans. Leur dessin est très simple. La seule décoration consiste en une moulure ou un léger découpage des pieds. Cependant la serrure et les pentures en fer forgé sont quelquefois à noter (voir figure 12). Les coffres sont généralement de construction soignée. Les planches sont « embouvetées »,[1] et le coffre bien emboîté dans le « couvert » est à l'épreuve des mites. Tous sont munis d'une « équipette ». C'est une petite boîte (7″×10″) fixée après un pan du coffre, avec un « couvert ». Les jeunes filles y mettaient leur correspondance d'amour ! Quelquefois aussi il y a un tiroir fermé à clef, caché en dessous de l'équipette. De petits coffrets n'ayant pas plus d'un pied de long, mais faits sur le même modèle que les grands, servent à serrer de l'argent (voir dessin, figure 12).

Pour le linge plus mince — les draps, les taies d'oreillers, les tabliers, les dessus de meubles, et le linge de corps, on se sert de la commode, pièce monumentale, haute de presque cinq pieds, habituellement placée dans la chambre à coucher. Elle est souvent très ornée, décorée de feuilles et de colonnes sculptées. Les poignées de ses nombreux tiroirs, toutes en noyer, se détachent sur un fond de frêne verni (figure 13).

Les armoires à linge, destinées, comme les coffres, pour le grenier, sont en pin et sans trop d'ornement, mais quelques-unes sont d'admirables exemples de bon travail. Hautes d'environ six pieds, elles sont munies de six ou sept rayons, ce qui donne tout l'espace voulu pour le linge et la toile dont on ne se sert pas tous les jours.

1. Assemblées à queue d'aronde.

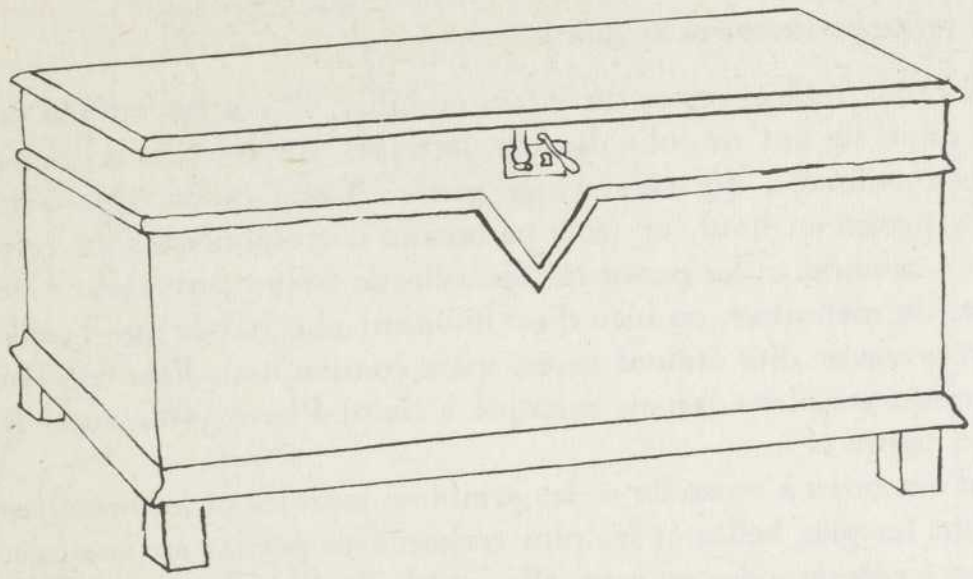


Figure 12. — *Coffre.*

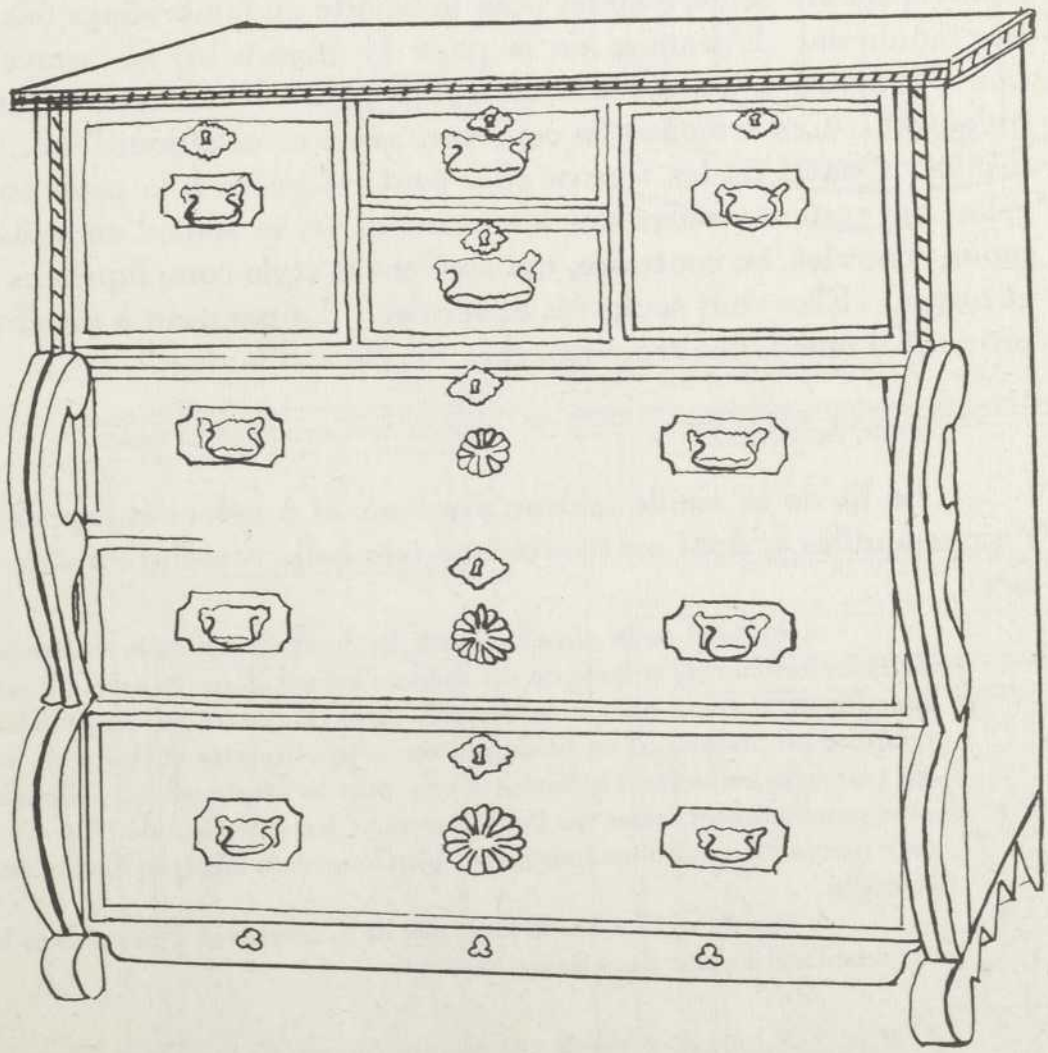


Figure 13. — *Commode.*

Buffets, armoires à vaisselle, armoires de coin :

Parmi les pièces les plus intéressantes du vieux mobilier, il y a les buffets de cuisine. Quoiqu'en bois mou, ils ont de jolis dessins découpés sur les portes, et de chaque côté des colonnes moulurées, qui servent de pieds. Celui qu'on voit à la page 41 (figure 14) a trois tiroirs en haut, et trois panneaux correspondants en bas. Les tiroirs sont moulurés en cascade, et les panneaux embellis de cœurs renversés. De tels buffets sont les œuvres du menuisier, ou bien d'un habitant plus habile que l'ordinaire. Les menuisiers proprement dits étaient rares, mais comme nous l'avons déjà constaté, les menuisiers amateurs n'ont jamais manqué à Saint-Pierre (voir aussi le buffet à pointe de diamant, figure 17).

Il y a deux sortes d'armoires à vaisselle — les armoires murales et les armoires de coin. Ces dernières sont les plus belles et les plus recherchées par les antiquaires. De forme triangulaire, pour s'accommoder au coin, elles ont le devant plat ou bombé ; la partie supérieure est vitrée ou solide. En général sans décoration sculptée, elles sont cependant remarquables pour la beauté du lambrissage des portes, pour la variété des moulures. L'armoire de la page 41 (figure 15) se trouve actuellement au manoir Mauvide, à Saint-Jean, mais il y en avait de semblables à Saint-Pierre, à ce qu'on dit. Ces armoires de coin sont assez rares aujourd'hui. Cette mode est à son déclin. Quand on les trouve elles sont reléguées à la cave ou dans le grenier. De celles qui restent, toutes ont le devant carré, et sont d'un style très simple. Les armoires murales, au contraire, ont souvent le style compliqué des commodes — en frêne et noyer. Elles sont sculptées et vernies. Le panneau à gland (voir dessin, figure 16) provient d'une de ces armoires, chez M. Oscar Plante.

Lits, berceaux :

Le lit de la vieille maison était un lit à colonnes, appelé à Saint-Pierre un lit « à quenouilles », dont on trouve une très belle description dans le *Journal d'agriculture* :[1]

> « Au fond de la pièce s'élève le lit du maître et de la maîtresse de la maison, le lit garni de la communauté, comme on dit solennellement dans les actes de notaire. C'est un véritable monument, dominé par un baldaquin, élevé de quatre ou cinq pieds, garni d'une paillasse de coutil, d'un matelas, d'un lit de plume, avec couvertes et draps de laine, des taies d'oreiller et un traversin couverts d'indienne rouge, puis la courtepointe. Dans cet énorme lit tiendraient sans peine les sept frères du Petit-Poucet et les sept filles de l'Ogre, avec leurs pères et mères ; on y pouvait dormir dans tous les sens, en long et en large, en diagonale, sans jamais tomber dans la ruelle.
>
> « Parfois ce lit a été la seule dot de la femme et il passe dans les familles de père en fils, car il ne tombe point dans les partages. »

1. Roy, J.-Edmond. Article cité dans le *Journal d'agriculture*, 31 août 1935, p. 18.

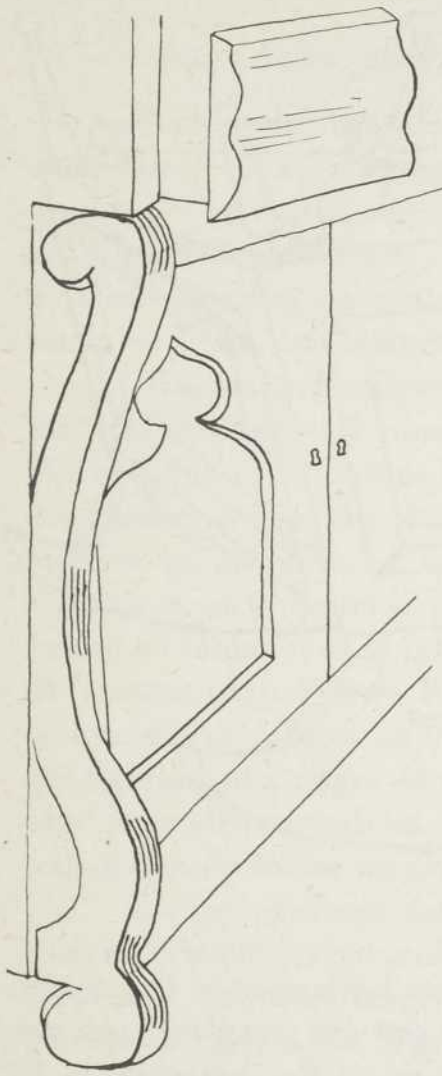


Figure 14. —
Buffet.

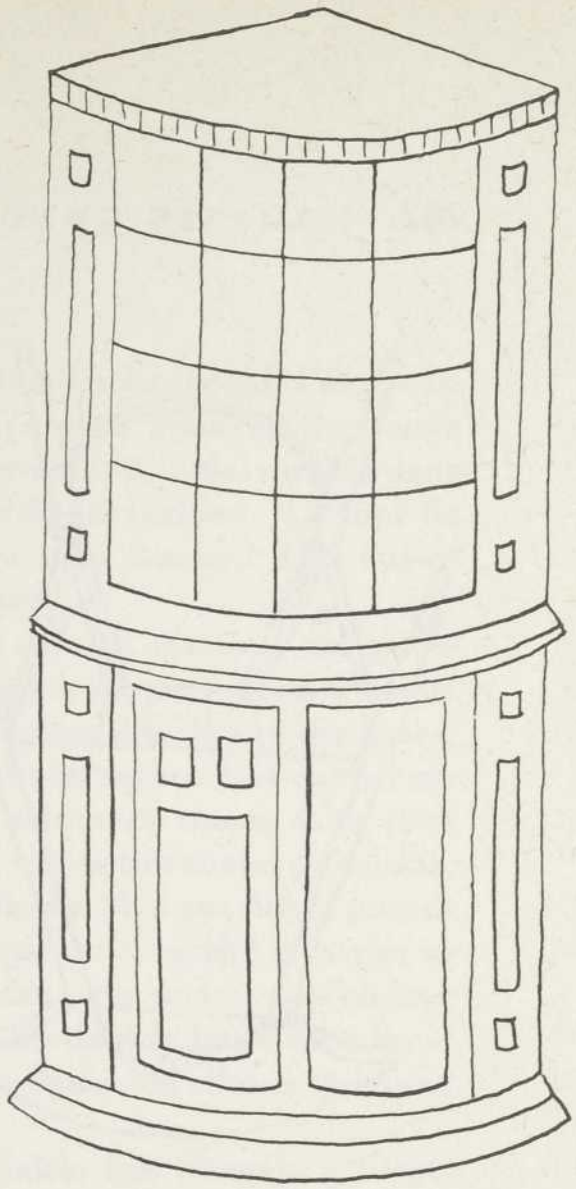


Figure 15. —
Armoire de coin.

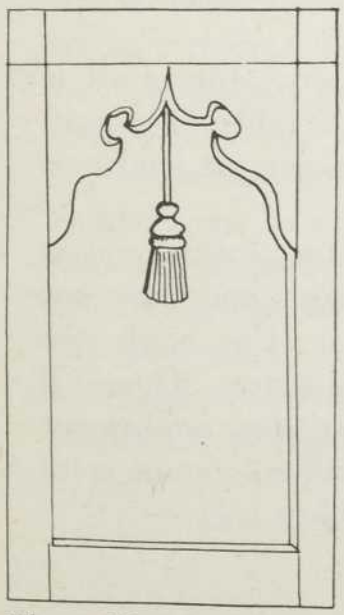
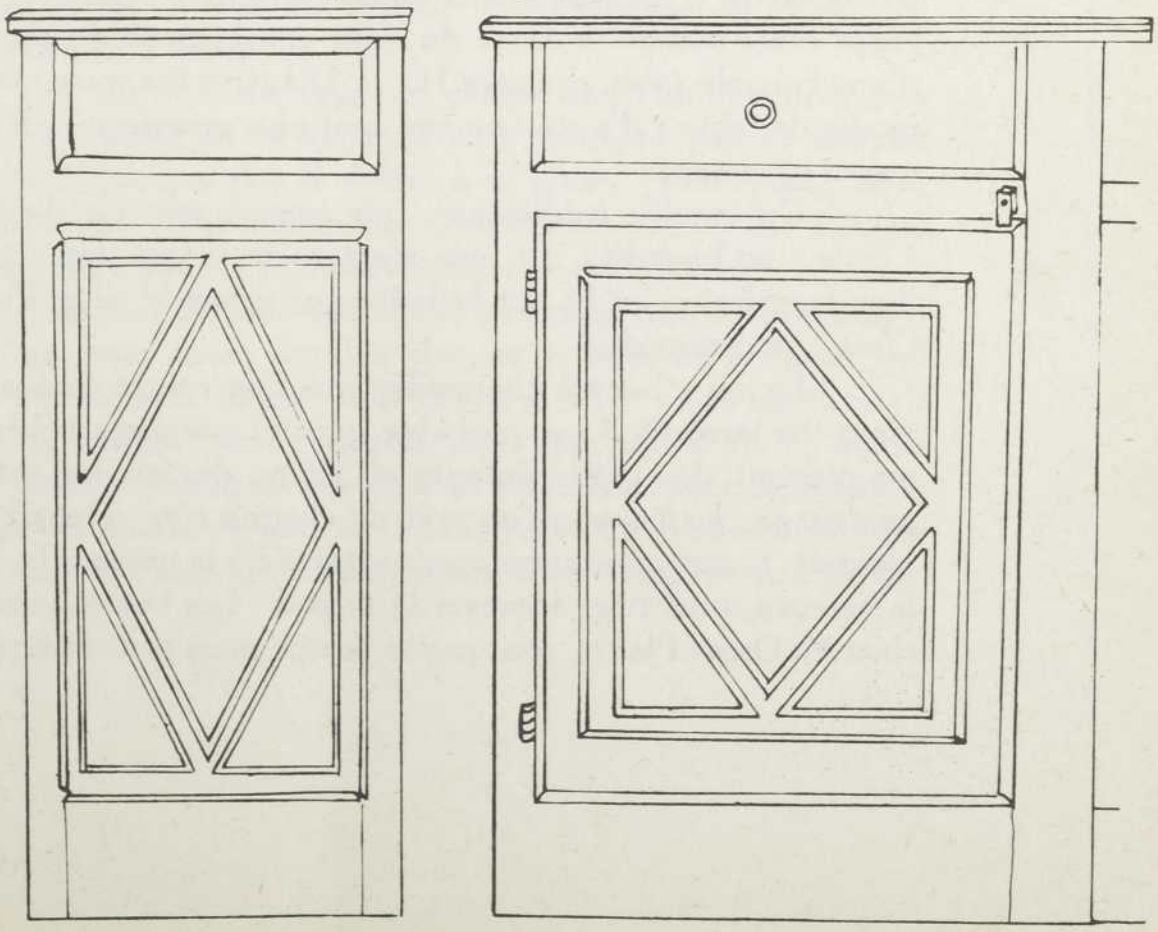


Figure 16. —
Panneau à gland.

Figure 17. — *Buffet à pointe de diamant.*



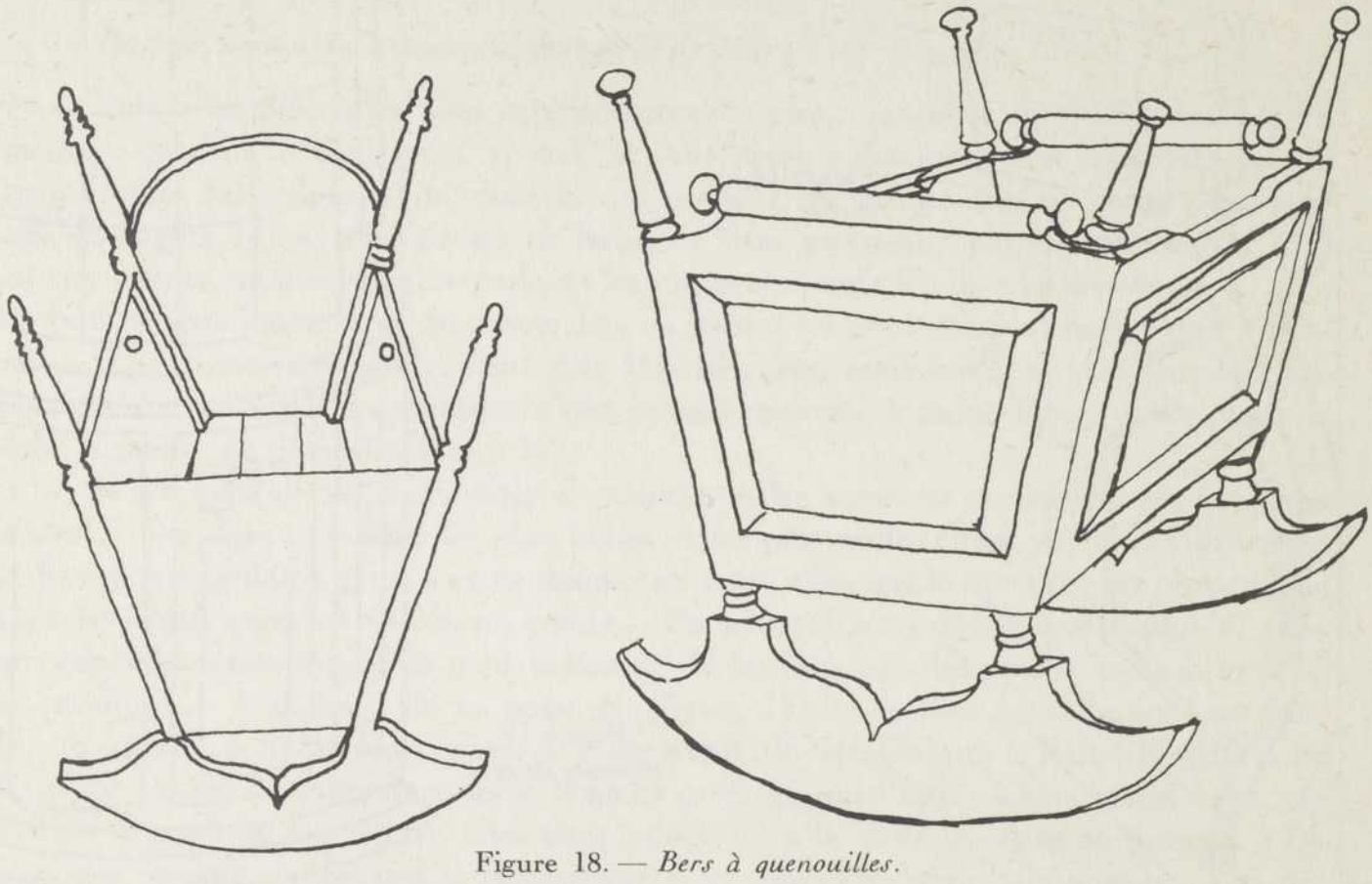


Figure 18. — *Bers à quenouilles.*

Ces lits à quenouilles, qui étaient, comme on peut très facilement se l'imaginer, très pesants et encombrants, ne sont plus à la mode. Ils ont été remplacés par des « couchettes » un peu moins embarrassantes, de styles variés. Par exemple, le lit *sleigh* ainsi nommé à cause du léger courbement du chevet et du pied, comme celui d'une carriole (voir chapitre III). D'autres lits ressemblent, par leur style, aux commodes de frêne ; d'autres encore sont plus grossiers — de véritables boîtes de pin, sans aucun ornement.

Un meuble intéressant, qui menait une vie double, pour ainsi dire, était le « bède » ou banc-lit. Le jour, c'est un banc que l'on approche de la table, et la nuit, il se transforme en lit car la boîte qui forme le siège s'ouvre au moyen de pentures. C'est très commode.

Le joli « ber » à quenouilles que l'on voit ci-dessus (figure 18) a plus de quatre-vingt-dix ans, et il est probable que les premiers bébés qui s'y sont endormis ont maintenant des petits enfants et même des arrière-petits-enfants. Une corde qui passait par les trous qu'on voit de chaque côté retenait le bébé en place. Quand il pleurait, la nuit, une autre corde attachée à la quenouille servait à balancer doucement le berceau, sans trop déranger la mère ! Les berceaux sans quenouilles, comme celui chez M. Oscar Plante, sont moins beaux, mais peut-être plus maniables.

Sièges, bancs, chaises :

Le siège le plus primitif a probablement été un billot, auquel a succédé l'escabeau ou le banc. Nous n'avons pas trouvé d'escabeaux dans la paroisse, mais cela ne prouve pas qu'il n'en existe pas. Les bancs sont encore d'usage courant à table, surtout dans les familles nombreuses. Leur style ne présente rien de très particulier. Ce sont de simples planches de pin sur des pieds grossiers, avec ou sans dossier. Des autres bancs — à eau, aux chandelles, etc., nous traiterons plus tard.

Mais si les bancs ont peu de charme, ce n'est pas le cas des chaises. On pourrait très facilement y consacrer un chapitre entier, car il n'y a pas de maison à Saint-Pierre qui n'en ait de très belles. Ce sont des chaises de cuisine, des chaises berceuses, des chaises lacées, des chaises empaillées — chacune ayant son cachet particulier, son histoire personnelle. C'est tantôt une chaise berceuse, peinte en rouge, faite pour « pepère », et toujours sa favorite (figure 19), ou bien c'est une petite chaise de cuisine, âgée d'au moins cent vingt ans, si usée aux « pattes » qu'elle n'a plus que douze pouces de hauteur (figure 20). Et ce qui est remarquable, c'est que cette variété de styles se trouve non seulement de maison en maison, mais souvent dans une seule. Les chaises qui figurent aux pages 44 et 45, par exemple, ont été choisies dans le but d'illustrer le plus de modèles possibles, et cependant, à l'exception de la figure 24, elles se trouvent toutes dans la même maison.[1]

La petite chaise au dos carré (figure 20) est un modèle très répandu à Saint-Pierre. Peinte ou naturelle, avec ou sans bascules, elle a sa place dans de nombreuses cuisines. La chaise bergère (figure 19), se trouve aussi un peu partout, mais il n'y en a pas beaucoup qui ont la grâce séduisante de celle-ci. Puisqu'elle a au moins soixante-dix ans, il est probable que les autres en sont des copies. Le découpage de la planche de traverse et la courbe des bras sont à noter.

À la page 44 (figure 21), on voit un type de chaise que l'on retrouve très fréquemment, et cependant les chaises de ce type ne sont pourtant pas de simples copies ; chaque fabricant a varié quelque peu le dessin à sa guise. Les figures 22 et 23 représentent quelques variantes. Une quatrième chaise, chez M. Oscar Plante, avait une étoile à sept pointes percée dans la planchette centrale du dossier.

La chaise « empaillée » (à fond de jonc entrelacé) est assez rare maintenant à Saint-Pierre. Le jonc n'est pas une chose durable comme le bois, et les gens qui savaient le manier et le renouveler sont morts (voir chapitre VII, « Les métiers »). L'art a survécu un peu plus longtemps à Saint-François, mais depuis 1947, il n'y a plus personne qui s'y connaisse. Trois styles divers de chaises empaillées sont représentés aux pages 44 et 45 : la jolie petite chaise de pin, au dossier en forme d'ailes déployées (figure 24), se trouve dans le manoir Mauvide, à Saint-Jean, mais elle provient proba-

1. Chez M. Jean Goulet.

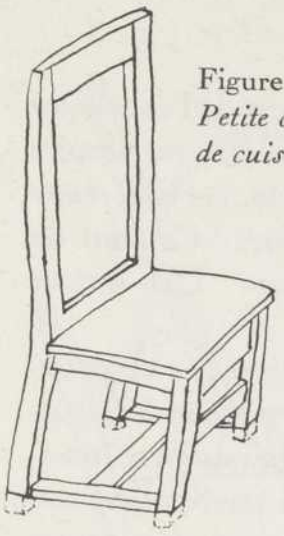


Figure 20. — *Petite chaise de cuisine.*

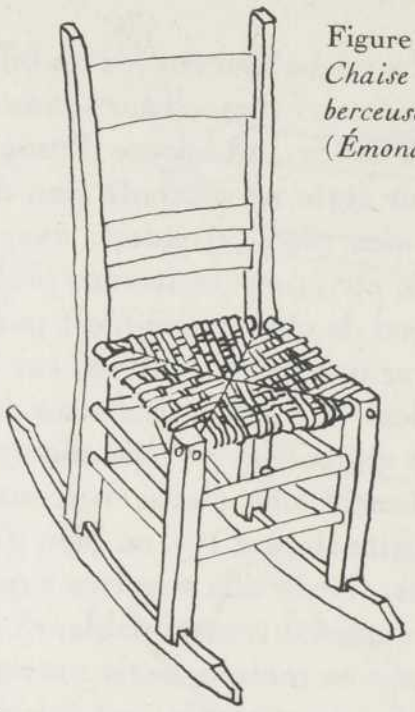


Figure 25. — *Chaise berceuse (Émond).*

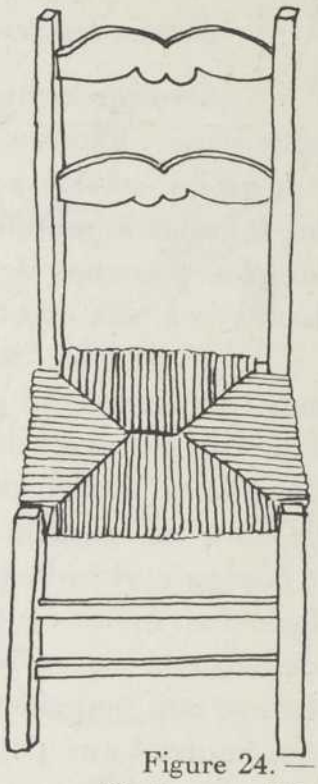


Figure 24. — *Chaise empaillée (Manoir Mauvide).*

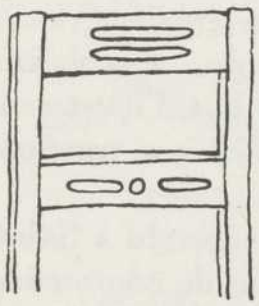


Figure 22. — *Variante de la figure 21.*

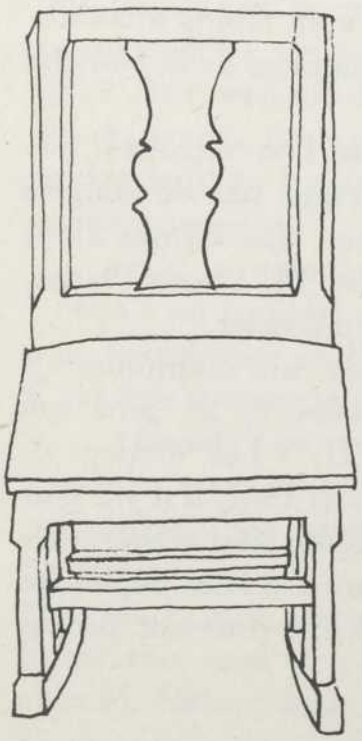


Figure 21. — *Type usuel.*

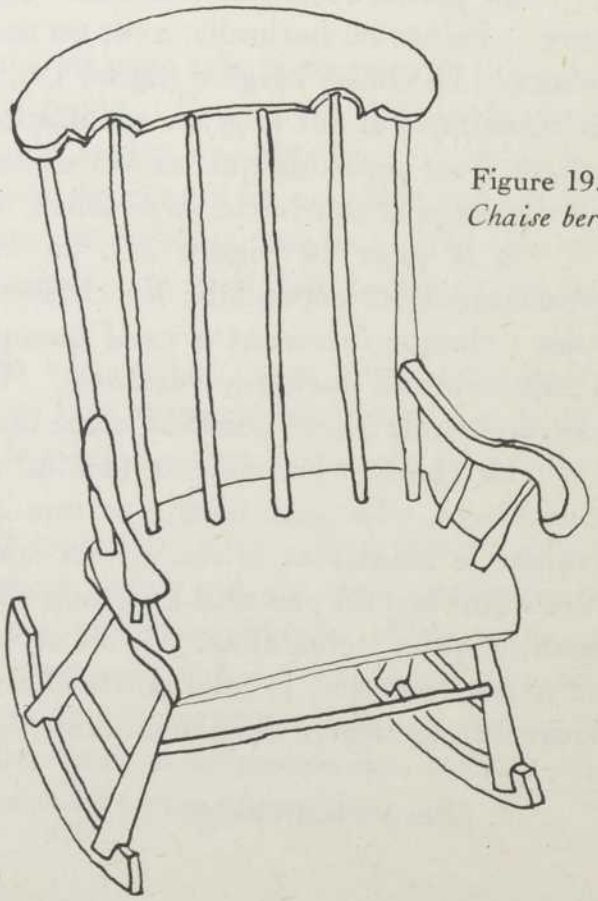


Figure 19. — *Chaise berceuse.*

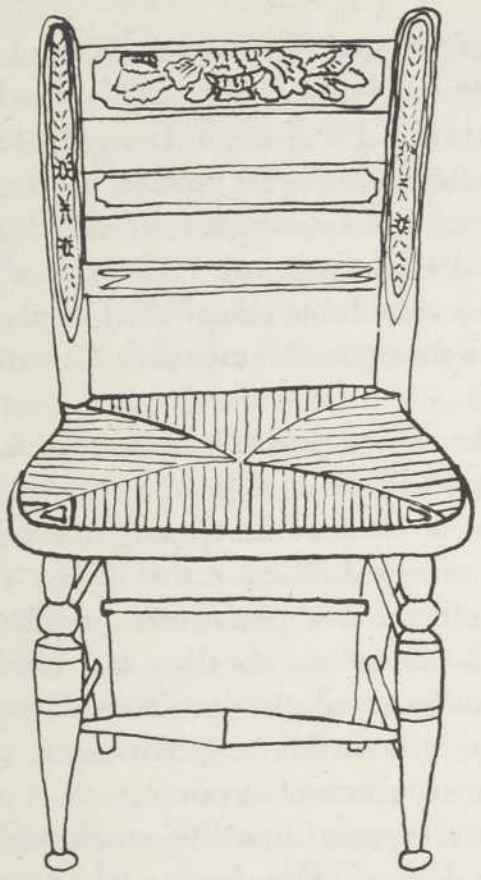


Figure 26. —
Chaise de salon.

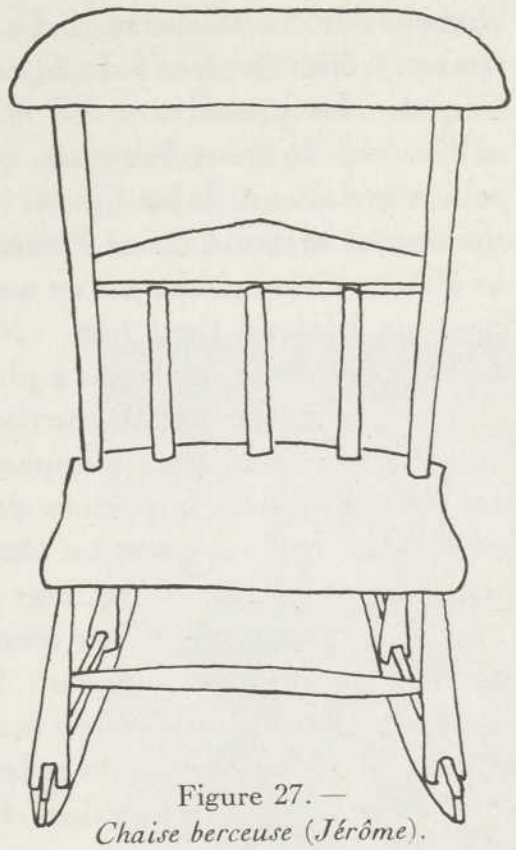
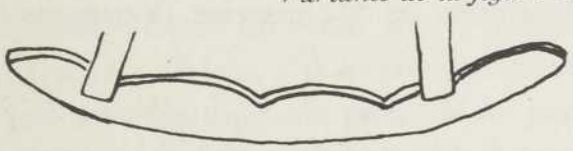
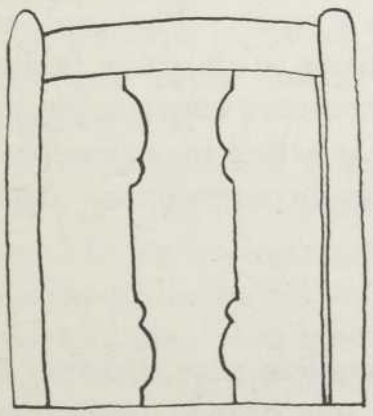


Figure 27. —
Chaise berceuse (Jérôme).

Figure 23. —
Variante de la figure 21.





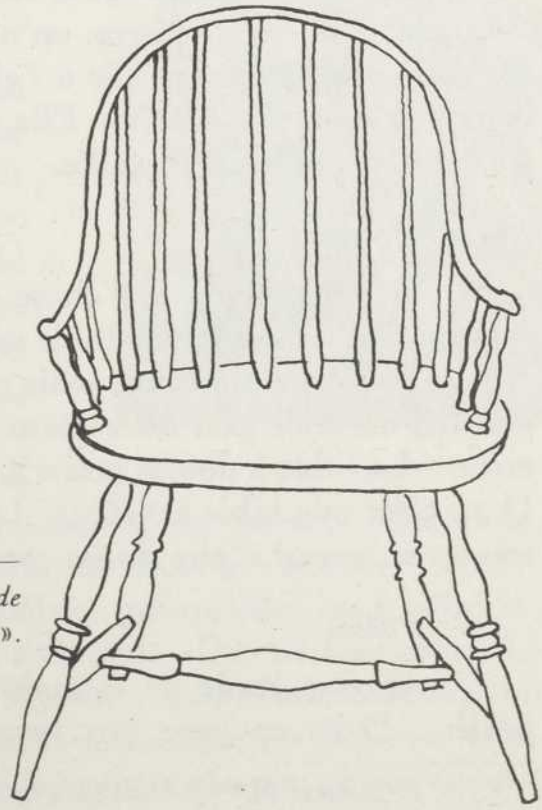


Figure 28. —
Chaise de style « Windsor ».

blement de Saint-Pierre.[1] La chaise berceuse représentée par la figure 25 et la chaise droite illustrée à la figure 26 font partie de l'admirable mobilier de M. Jean Goulet. La première a été faite, il y a vingt-cinq ans, par M. Joseph Emond, un cultivateur de Saint-François, qui avait vendu sa terre quand son fils est devenu prêtre, pour s'installer à Saint-Pierre. Quand il était cultivateur, il « s'amusait » à faire des chaises, et arrivé à Saint-Pierre il en faisait encore, mais très rarement. Il est mort en 1937. Cette chaise est en assez mauvais état, mais une semblable chez Mme Joseph-Baptiste Ferland tient bon. Mme Ferland possède aussi une chaise empaillée de son ménage de noce, remontant à plus de cinquante ans.

La dernière chaise mentionnée (figure 26) est « une chèvre parmi les moutons », car c'est une chaise qui n'appartient pas tout à fait à Saint-Pierre. Elle est, en effet, une de ces chaises importées dans la paroisse par un curé, et vendues quand il s'est retiré. Le curé en question était M. Tardif, 1842-1875, ce qui donne à notre chaise à peu près cent ans. C'est une chaise de salon, d'un style un peu plus gracieux que d'ordinaire — les pieds, par exemple, sont tournés. Mais elle est encore dans la tradition des chaises de campagne. Le croquis noir et blanc ne la représente pas complètement, car la chaise elle-même est de couleur foncée et les motifs de fleurs, de fruits, etc., qu'on voit sur les montants et les traverses sont appliqués au pinceau en jaune.

Les deux autres chaises (figures 27 et 28) sont respectivement une chaise achetée à un colporteur de chaises, nommé Jérôme (voir chapitre VII, « colporteurs »), et une vieille chaise qui est la seule survivante d'un groupe de cinq ou six. (Chose extraordinaire pour Saint-Pierre, on n'a pu me dire le nom du fabricant.) Cette chaise est un peu drôle, parce qu'elle a l'air de vouloir imiter le style des chaises « Windsor », sans y réussir tout à fait. Elle ressemble aussi à la chaise de Marguerite Bourgeois, au couvent de Sainte-Famille.

Tables :

Il n'y a pas grand'chose à dire au sujet des tables. La table dans la vieille maison était souvent une table sur tréteaux, démontée après le repas. Plus tard, on a eu une table permanente, mais puisqu'on mangeait à la cuisine, c'était une table de cuisine, de style peu intéressant, en pin ou en bois franc, toujours couverte de toile cirée. La table à dessus poli n'a fait son apparition qu'avec la salle à manger séparée. Donc c'est une table achetée. Les petites tables aussi sont un luxe moderne. Autrefois on se servait d'une chaise comme table de chevet.

Poêles :

Aucune étude de la maison canadienne ne serait complète sans mention des poêles. Dans un pays aux longs hivers froids, le poêle a une grande importance.

1. Source, Mme J.-Camille Pouliot.

C'est le point central de la maison. D'abord on chauffait et faisait la cuisine dans l'âtre ou la grande cheminée (voir chapitre V). C'était un poêle de fonte à deux ou trois « ponts », ou sections, ayant une ouverture pour le bois sur le côté, afin de permettre l'usage de grosses bûches (nous avons déjà décrit au premier chapitre, p. 31, la manière d'entôler le poêle dans la cloison). Au temps du grand ménage, le premier ouvrage était de miner le poêle, afin de ne pas abîmer toute la maison, car c'était un travail très malpropre. On le minait avec une boule de mine de plomb achetée au magasin, que l'on appliquait avec une brosse. Quand la mine était sèche, on la polissait. Une fois bien frotté, le poêle était le meuble qui jetait le plus d'éclat dans la maison (voir photo, figure 29).

Il y a eu aussi de petits poêles pour réchauffer la salle ou une chambre à coucher. Les premiers ressemblent au poêle de cuisine. C'étaient des poêles à un pont, pour ainsi dire — et qui pouvaient tenir de grosses bûches. Ils ont été remplacés par les poêles « tortues » connus partout sous le nom de « poêles de Québec ». C'étaient des poêles Bélanger ou Montmagny de l'Islet ; Finlay, d'Ontario, ou Carrier, de Lévis.

Figure 29. — *Poêle à trois ponts.*

Horloges :

Autrefois, aux premiers jours de la colonie, une horloge était un luxe que l'habitant ne pouvait se donner. Même s'il avait une montre, il ne la portait pas aux champs, de peur de la perdre ou de la briser. Aussi est-il devenu très habile à regarder l'heure d'après le soleil. Dehors, il la calculait par l'angle de son ombre projetée sur le sol ; à la maison, par l'ombre du chambranle de la fenêtre ou de la porte, et il ne se trompait guère.

Plus tard, on a acheté des horloges de quatre sortes : des horloges grand-père, grand'mère, de corniche, et de cuisine. Les plus belles sont les horloges grand-père, dont il reste une dizaine dans la paroisse. Il est probable que les boîtes, au moins, ont été faites à Québec, puisqu'elles sont pour la plupart en pin. Les mouvements et les cadrans sont en métal. Une horloge chez M. Victor Ferland porte le nom du fabricant, Jas. Orkney, Québec, sur un cadran de cuivre, gravé et orné de plaques sculptées, qui marque la date de même que les heures. Une autre horloge, chez M. Oscar Plante, indique les phases de la lune par une petite ouver-

ture dans son cadran émaillé. Encore une autre, chez M. Joseph Ferland, se singularise par une boîte de style très compliqué, surmontée de trois boules de cuivre, elles-mêmes surmontées d'oiseaux. Le cadran est orné d'une scène pastorale et de conques. Cette horloge est âgée de plus de cent ans,[1] mais elle marche toujours.

On appelle ici une horloge « grand'mère », cette sorte de pendule dont le balancier est visible derrière une porte vitrée. Ces horloges sont plus rares que les horloges grand-père et moins âgées. La plupart sont importées des États-Unis, surtout de Bristol, Connecticut. La boîte, d'environ deux pieds de haut sur un de large, est en noyer ou en acajou, sans décoration. La vitre, au-dessous du cadran, porte une scène quelconque en bronze ou en argent.

Les horloges de corniche sont des horloges de marbre, ornées de lions, de figurines, etc., de cuivre. Les horloges de cuisine, les plus répandues, ont un cadran comme celui de l'horloge grand'mère, et des boîtes de pin avec un dessin de fleurs ou de feuilles imprimé en relief aux bords et au fronton. On les payait trois piastres il y a quarante ans à Québec !

Ustensiles de ménage :

1. *En bois.* D'abord, les ustensiles pour le filage et le tissage. Ce sont le rouet, le dévidoir, le métier (voir photos, figure 30), l'ourdissoir et le cannellier. Saint-Pierre a été justement célèbre pour ses rouets « Aubin », faits par M. Léon Aubin,[2] qui tournait le bois lui-même et les vendait pour la somme de deux « piastres » et demie ! C'étaient des rouets de grandeur moyenne (la roue avait un diamètre d'à peu près deux pieds), avec une seule « marchette ».[3] On ne pourrait pas s'imaginer un travail plus soigné. Les pièces sont attachées ensemble avec de petites chevilles de bois, et le montant qui reçoit l'essieu de la roue est même renforcé d'un morceau d'os pour en retarder l'usure. Le forgeron, M. Eusèbe Asselin, contribuait aussi à leur fabrication. C'est lui qui faisait l'essieu de la roue et la baguette du fuseau, pièces extrêmement délicates, desquelles dépend la douceur de la marche du rouet. Il est à regretter que ces deux maîtres-artisans soient morts depuis une vingtaine d'années, et qu'il ne reste personne pour leur succéder.

1. Mme Ferland dit que l'horloge était dans la vieille maison avant la maison actuelle, qui a quatre-vingt-dix ans et plus.
2. Mort en 1928.
3. *Marchette* = pédale. Les rouets modernes en ont deux, ce qui est censé maintenir une vitesse plus uniforme.

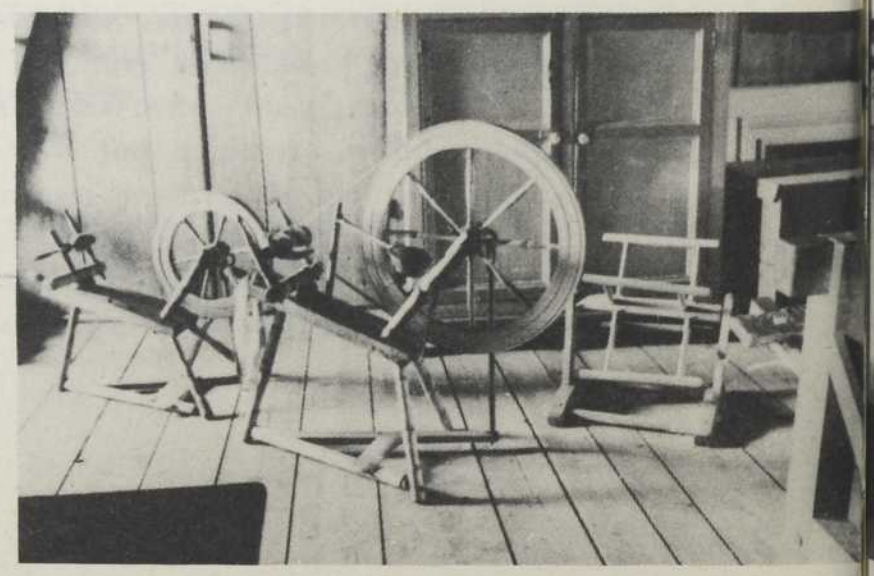


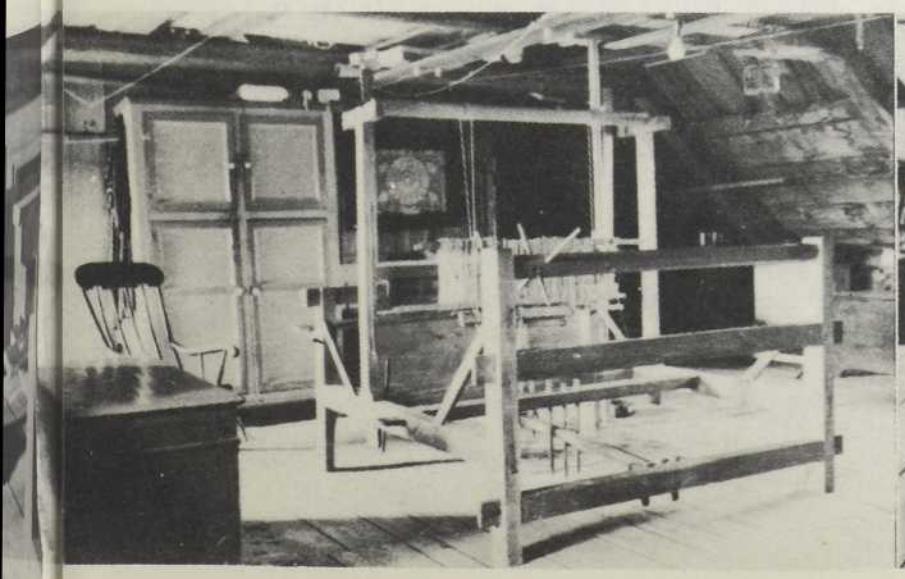
Figure 30. — *Rouets et dévidoir.*
Figure 30*a*. — *Métier à tisser.*
Figure 31. — *Rouet à canneller et dévidoir.*

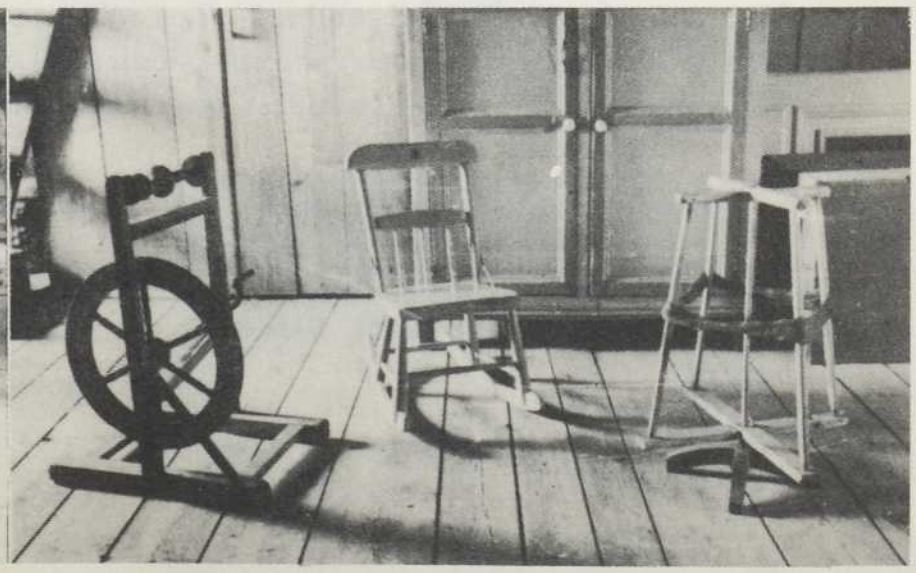
Rouet à canneller (pour faire les « trèmes » [1]). La bobine pour tenir les fils (ou, pour la catalogne, les retailles) de la trame [2] est faite d'un morceau de sureau blanc, pris dans les branches, gros de trois quarts d'un pouce, dont on fait sortir la moelle. On remplit cette « trème » au moyen d'un rouet qu'on a arrangé pour cela en remplaçant le fuseau par une baguette qu'on fait glisser par le centre évidé de la trème. Aujourd'hui on se sert d'un rouet brisé pour faire un rouet à canneller, mais autrefois on en construisait dans ce but même. Ces derniers avaient une roue à jante très mince (deux lignes de large), aux raies non tournées.

Il n'y avait pas de fabricant de métiers à tisser dans la paroisse. Il n'aurait pas pu subsister car un métier dure trop longtemps. En général, les métiers étaient fabriqués à la maison. Le métier de Mme Jean Goulet a été fait par le grand-père de son mari, Pierre Goulet, il y a cent trente ans, et il tient bon encore. C'est le même qui a fait aussi le dévidoir et un ourdissoir, si bien calculés qu'ils mesurent juste la quantité pour une pièce de quarante « aunes » [3] sur une verge de large. Les métiers modernes sont beaucoup plus courts que les anciens, mais presque tous les ros ont la même longueur — quarante-cinq pouces — et c'est la longueur du ros qui fait la largeur de l'étoffe. Tous les métiers, anciens et modernes, sont démontables afin de prendre le moins d'espace possible, quand on ne s'en sert pas. Autrefois il y avait un métier à tisser dans presque toutes les maisons de Saint-Pierre. Aujourd'hui ils sont moins nombreux. Plusieurs s'en sont départis pour différentes raisons. On se plaint, par exemple, que le métier « se débat », mais la vérité, c'est probablement que la maîtresse de la maison ne connaît plus son affaire.

Le dévidoir est une sorte de treuil de bois, pour mesurer et mettre en écheveaux le fil de lin ou de laine qui sort du rouet. L'ourdissoir est une réplique énorme du même objet, qui se met à plomb entre le plafond et le plancher, pour mesurer le fil pour une pièce à tisser. Le cannellier est un « assemblage » [4] de trois montants verti-

1. *Trème* = bobine qui porte la trame dans la navette.
2. *Trame* = ensemble des fils que les tisserands font passer transversalement au moyen de la navette, entre les fils formant la chaîne — Larousse.
3. *Aune* = une verge et quart = 45″.
4. JUTRAS, V.-P., *Bulletin du parler français au Canada*, vol. VII, n° 6, février 1909, p. 226.





caux traversés par dix « broches » [1] de fer qui servent de pivots aux « cannelles . . . » [2] (voir dessins, figures 79 et 80 à la page 97). Ce sont les cannelles qui fournissent l'ourdissoir de fil.

Dans les premiers temps, pour fabriquer le beurre à la maison, on battait la crème dans un tonneau primitif au moyen d'un bâton ; plus tard, on s'est servi d'un « moulin à beurre » — sorte de tonneau à chevalet dans lequel était une vague actionnée par une manivelle (voir chapitre V). Plus tard encore, c'est le tonneau même qui virait, la manivelle étant remplacée par un bâton de fer et une pédale. (C'est à ce dernier appareil qu'on donna le nom de « baratte »). Le beurre domestique était moulé pour le marché ou pour l'usage de la maison par quarterons,[3] demi-livres ou livres, au moyen de moules à beurre, dont quelques-uns sont de vrais objets d'art (voir chapitres V et VIII). Avec l'établissement de la beurrerie, tous ces ustensiles sont tombés en désuétude.

Et de même que le beurre de beurrerie a supplanté le beurre domestique (« beurre d'habitant »), de même le pain de boulanger a remplacé « le pain de ménage » fait à la maison, et l'électricité, la chandelle, de sorte qu'on ne voit guère de nos jours les grandes huches à pain, grands auges dans lesquels on malaxait la pâte, ni les pelles de bois qui servaient à enfourner le pain. On n'a plus besoin du banc à chandelles pour tenir les moules de fer-blanc pendant qu'on y verse le suif fondu ; on ne voit plus au coin de la cuisine le banc à eau, avec son « sieau » d'eau de « ressource » et la tasse à côté.

Quelques ustensiles en bois, cependant, sont encore d'usage courant. On préfère toujours le savon du pays, que l'on brasse dans le chaudron avec la « palette à savon ». Le lavage de la catalogne se fait toujours à l'aide du « battoir » (voir chapitre VI, la lessive) ; et chaque maison possède toute une série de cuves, baquets, « sieaux » (seaux), quarts et barils, dont on se sert pour la lessive, pour le blanchissage, pour recueillir l'eau de pluie, pour embariller les pommes, etc. Autrefois, chaque vache prenait sa « bouette » [4] dans un seau de bois, et même refusait de manger si elle n'avait pas son « sieau » particulier ! Ces seaux et cuves étaient faits, comme tant de choses, par les cultivateurs habiles.

2. *En poterie de terre cuite.* Bien que l'on fasse de la poterie à Québec depuis les premiers temps,[5] il semble que ce soit une des rares choses que les habitants de Saint-Pierre ne fabriquaient pas eux-mêmes. Les vieux morceaux qu'on voit ont été achetés à des colporteurs, comme Cocsy Garneau (voir chapitre VII, « colporteurs ») et les plus récents à Québec.

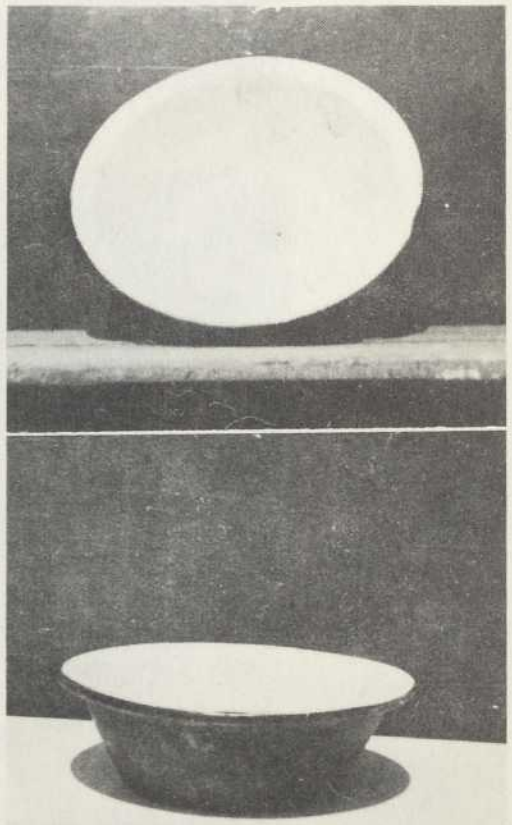
---

1. *Broche* = tringle.
2. *Cannelle* = long fuseau.
3. *Quarteron* = quatre onces ; un quart de livre.
4. *Bouette* = mélange d'avoine, de lait, de sel, etc., qu'on donne aux animaux.
5. BARBEAU, M., *Maîtres artisans de chez nous*, p. 117.

Figure 32. — *Cruches.*

On en retrouve cependant des pièces intéressantes. D'abord des jarres et des cruches de terre cuite de toutes grandeurs, droites et arrondies, les cruches servant à transporter l'huile, les jarres « à deux oreilles » à conserver la graisse et le beurre. Elles sont brunes, vertes ou grisâtres. Une de ces cruches est verte, avec une glaçure d'une belle couleur et très luisante, mais défectueuse. Une cruche droite, grisâtre, a une fleur de fantaisie appliquée au pinceau en bleu, et le nom du vendeur de l'huile — O. Fortin, marchand d'épicerie vins et liqueurs, 105, rue Saint-Paul, Québec — est imprimé au cou (figure 32). Il y a aussi des jarres droites avec la même décoration. Un crachoir, dit très vieux, est de terre rougeâtre avec un dessin géométrique en relief autour de la panse. Puisque le bord de l'ouverture est creux, il est pourvu d'un trou de côté pour le vider. Il est marqué d'un « M » entouré d'un cercle de bâtons. Un plat à farine, terre rouge à l'extérieur, barbotine blanche madrée de brun à l'intérieur, a six pouces de profond, sur un diamètre de quatorze pouces, avec un bord plat large d'un pouce (figure 33). On avait autrefois des plats ovales de la même poterie qui pouvaient entrer au four. Les vieux pots à lait étaient brun foncé, en forme de baril, ou jaune barré de brun. Ce premier modèle a été copié dans des pots plus modernes, qui viennent de la poterie « Medalta » à Medicine Hat, Alberta. Les terrines jaunes et les jarres à *beans* (fèves au lard) que nous avons trouvés sont modernes aussi.

Figure 33. — *Plats à farine.*



3. *En poterie de grès ou en faïence.* En poterie de grès ou en faïence sont les bols à lait et à café, et les moules à blancmanger. Les premiers ont un diamètre d'environ huit pouces, et une profondeur de trois pouces et demi. Ils servaient à conserver le lait dans la laiterie. Un très bel exemple est d'un blanc grisâtre orné de lions rampants et de couronnes de feuilles en relief. On les appelle ici les « bols à lions » (figure 34).

Figure 34. — *Bol à lions et bols à décalque.*

De la même couleur est un moule à blanc-manger en faïence, de forme ovale, ayant sept pouces et trois quarts sur six pouces, et profond de quatre pouces. Au fond paraît un insecte quelconque — une sorte de scarabée. Ces pièces n'ont pas de marque de fabrication. Les bols à café — il paraît qu'on aimait bien le café ! — ont un diamètre de cinq ou six pouces. Ils sont décorés en couleurs, les plus anciens d'une seule couleur, les plus modernes de trois ou quatre. Les vieux dessins semblent être imprimés au pochoir ou « à transfert » — des chardons roses aux feuilles vertes, de petites fleurs bleues, des feuilles de lierre bleues, des couronnes de petites feuilles mauves, et même un dessin lustré. Les décorations plus modernes sont plus grandes et faites « au peigne » (au pinceau). Ces derniers sont marqués *Made in England.* D'Angleterre aussi viennent les cuvettes, les pots à l'eau et les savonniers de *ironstone ware* blanc, avec des fleurs et des épis de blé en relief ; d'autres en poterie moins pesante, avec décorations en couleur, ne portent pas de marques de fabrication.

4. *En étain, en fer-blanc.* Saint-Pierre possède depuis longtemps une excellente ferblanterie,[1] où, surtout du temps de M. Roberge, se fabriquaient toutes sortes d'ustensiles en fer-blanc ou en étain. Pour la cuisine, c'était des plats à vaisselle, des tasses, des moules à pouding, des mesures (chopines et pintes), des casseroles à pain, et des moules à gâteaux. Autrefois, quand on s'éclairait à la chandelle, on y faisait des moules et des boîtes à chandelles (figure 35), des fanaux, et des bougeoirs (voir chapitre VII).

Figure 35. — *Boîte à chandelles.*

5. *En fonte.* Dans la vieille maison, quand on faisait la cuisine dans l'âtre, il fallait que tous les ustensiles fussent en fonte — la « bombe », les poêles, les chaudières. Pour faire la soupe on avait une chaudière spéciale, en fonte, émaillée à l'intérieur. Il fallait aussi des outils spéciaux — le tisonnier, pour attiser le feu, des chenêts pour soutenir le bois, la « brimbale » (crémaillère) pour suspendre le chaudron, la broche et la lèchefrite pour rôtir la viande, des trépieds de plusieurs grandeurs pour faire cuire sur la braise. Ici il faut mentionner deux appareils un peu spéciaux — un trépied en forme de croix, sur lequel on suspendait une anguille pour la faire cuire, et une sorte de poêle plate, sans bords, pour faire les crêpes. Des chaudrons, qui ont de deux pieds à

1. Fermée depuis 1946 (voir chapitre VII).

onze pouces de diamètre, et de quatorze pouces à quatre et demi de profondeur, ne sont pas difficiles à trouver. Les plus grands servaient, et servent encore, à faire du savon et du lessi, à chauffer de l'eau en quantité ; les plus petits, qui ont des couvercles, sont très utiles pour rôtir la viande ou faire le ragoût.

6. *La coutellerie.* Les fourchettes d'usage ordinaire étaient en acier, à trois dents et à manche de bois, très courtes et étroites par rapport aux modernes. Il y avait aussi des couteaux dans le même genre, bien qu'on se servît plutôt d'un couteau de poche autrefois. Couteaux et fourchettes étaient achetés à Québec.

Les vieilles cuillers d'étain ou de plomb sont plus intéressantes ; quelques-unes sont manufacturées et portent la marque *VR, Pure . . . Yates Metal* avec une couronne, mais la plupart étaient moulées à la maison. Pour cela, on se servait d'un moule de cuivre, en deux morceaux, muni de poignées de bois (voir photo, figure 36). On fondait l'étain, ou le plomb mélangé avec de l'étain et le coulait dans l'ouverture entre les deux morceaux du moule. Pour empêcher le plomb de faire les « yeux » (soufflures), on « boucanait » (chauffait) le moule au préalable avec un bout d'écorce de bouleau allumé en dedans. Ces cuillers existent encore, quoique rares, et ont un dessin simple mais joli sur le manche. Les vieilles personnes, surtout, n'ayant plus la main sûre, les préfèrent aux cuillers plus légères. Le moule à cuillers (figure 36), qui passait probablement de maison en maison, appartient maintenant à M. Louis Godbout, 79 ans, 1955. M. Godbout le tient de son père, un homme capable hors de l'ordinaire, et qui faisait toutes sortes de choses en métal (voir chapitre VIII). « Le moule est vieux comme le pays ; il venait de la France peut-être ; il a toujours été icitte », a-t-il dit.

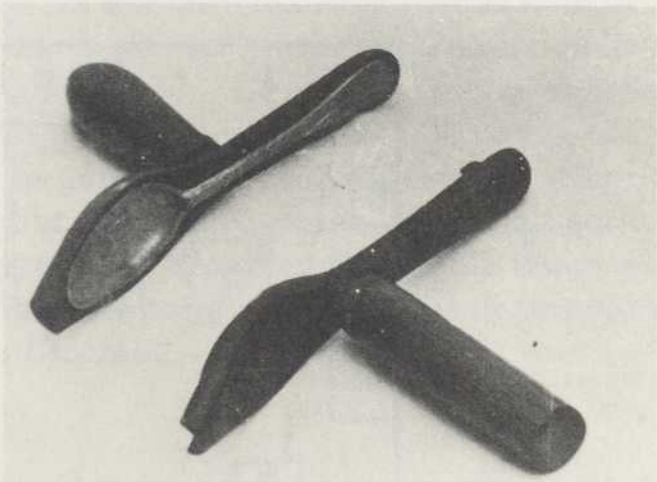


Figure 36. — *Moule à cuillers.*

Répartition des meubles dans la maison :

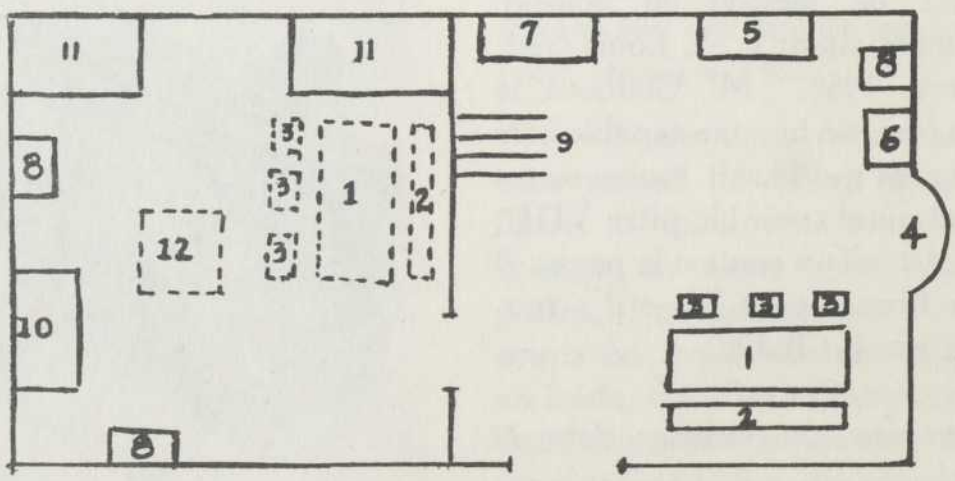
Maintenant que nous avons examiné le mobilier de la vieille maison pièce par pièce, il est bon de remettre chacune à sa place, pour avoir une vue d'ensemble.

Comme nous l'avons déjà constaté, la maison est divisée en deux appartements — la cuisine et la chambre — la cuisine pour l'été, la chambre pour l'hiver. Dans la cuisine nous voyons une table carrée, avec un banc ou un « bède » du côté du mur,

des chaises de l'autre. La cheminée avec tous ses ustensiles occupe le milieu du mur du côté ou de refend. Sur la corniche se trouvent les fers à repasser, les fanaux, les bougeoirs, le briquet. Contre le mur est le buffet ou l'armoire, qui contient la vaisselle, la coutellerie, le linge de table, et toute autre chose pour laquelle on n'a pas de place ailleurs. Dans un coin quelconque, la huche à pain, un coffre, et près de la porte de l'arrière, le banc à eau avec un seau d'eau où l'on va puiser avec le « vireveau » (treuil) dans le puits aux alentours de la maison.

Dans la chambre se trouvent la commode en face de la porte, et les lits, entourés de rideaux, dans les coins — un lit pour le ménage, un autre pour les plus grands enfants. Pour les plus petits, des berceaux ou des couchettes qu'on coule en dessous des grands pendant le jour. En hiver, on y transportait la table et les chaises de la cuisine, et le poêle. On se trouvait pas mal embarrassé avec toutes ces choses dans une seule chambre ! C'est d'ailleurs ce qu'a noté J.-E. Roy :

> « En hiver, un poêle en fer, que l'on chauffe incessamment nuit et jour, tient le centre de la pièce. C'est le véritable foyer où convergent hommes, femmes et enfants, ustensiles de maison ou de ferme. Tout s'y rencontre dans un pêle-mêle abracadabrant ; on y prépare à la fois la nourriture de la famille et la pâtée des bestiaux ; on y réchauffe les vêtements ; on y déglace les instruments de travail. » [1]



1. table
2. banc ou « bède »
3. chaises
4. cheminée et four à pain
5. armoire
6. huche à pain
7. banc à eau
8. coffres
9. escalier
10. commode
11. lits
12. poêle

Figure 37. — *Répartition des meubles dans la maison.*

1. *Le Journal d'agriculture*, 31 août 1935, p. 18.

CHAPITRE III

L'OUTILLAGE

LE Saint-Pierrais, en bon cultivateur qu'il est, fait de son mieux pour se munir de l'outillage de ferme le plus moderne. Mais les anciens se souviennent des instruments plus primitifs, dont quelques-uns sont conservés çà et là. On s'en sert encore aujourd'hui pour un travail spécial ou dans un terrain difficile.

Instruments aratoires

Charrues :

Les plus anciennes charrues étaient en bois, même le soc, au dire des anciens, mais la plus vieille dont on se souvient aujourd'hui avait des parties en métal. C'est la charrue « à rouelles », ainsi nommée parce qu'elle marchait sur deux petites roulettes attachées sur la perche en avant. Elle avait une perche en bois équarri, droite au lieu de croche, munie de deux « manchons » (mancherons). Le versoir, qu'on appelle « l'oreille », était en bois, recouvert de tôle pour en empêcher l'usure. La pointe était en bois dur, pour recevoir le soc, qui était en fer forgé, fait par le forgeron du village. Cette charrue avait le désavantage que, quand la terre était pesante, elle collait sur la tôle de l'oreille ; il fallait « traîner » une palette pour décrotter l'oreille de temps en temps. Maintenant, bien entendu, elle a été complètement remplacée par de luisantes charrues manufacturées par *Massey-Harris* ou *Cockshutt.*

Herses :

Il y a quatre types principaux de herses — la herse carrée (figure 38), la herse ronde ou tournante (figure 39), la herse à disques et la herse à ressorts. La herse carrée est la plus ancienne. Elle consiste en un assemblage de quatre morceaux de bois (2″×3″), (appelés « maîtres »), espacés d'environ quatre pouces. Ils sont munis de dents et traversés de trois barres. Les plus vieilles avaient quatre maîtres avec six ou huit dents de bois dur chacun ; les plus récentes ont cinq maîtres et des dents de fer forgé. Les dents ont de neuf à dix pouces. Cette herse s'attache au bacul avec la « main » — sorte de crampe fixée au maître par des œillets et une cheville — et se dirige de biais, au moyen d'un brancard. Pour mieux ameublir le sol, on brasse un peu

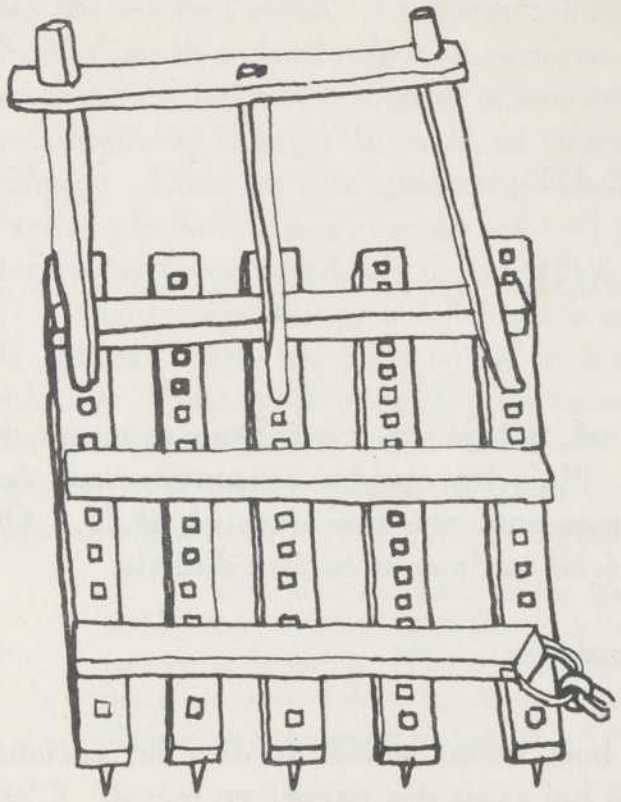


Figure 38. — *Herse carrée.*

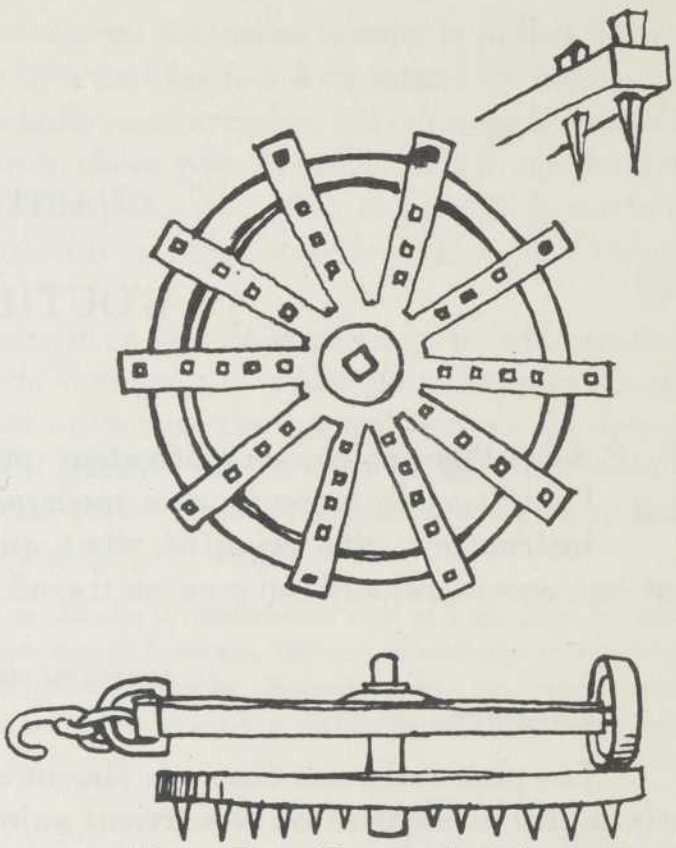


Figure 39. — *Herse ronde ou tournante.*

en hersant. Ce genre de herse très légère ne fait que « gratter » la terre, mais elle convenait aux vieux, qui étaient satisfaits du moment que l'avoine était enterrée. Ils ne voulaient pas trop peser sur la herse, parce que ça « tirait » le cheval. On se sert encore aujourd'hui de la herse carrée pour les petits morceaux de terre, ou pour les jardins. (Saint-Pierre étant une paroisse déjà ancienne, on n'y voit plus la herse triangulaire, réputée dans les terres neuves pour passer facilement entre les souches.)

Après la herse carrée, on a essayé la herse à ressorts, une machine plus compliquée qui avait six rangs de dents courbées. Elle était manufacturée à l'extérieur. On ne l'aimait pas généralement parce qu'elle arrachait les guérets ; et on l'a remplacée par la herse ronde ou tournante. Celle-ci ressemble à une roue de charrette, dont les rais sont garnis de dents ; elle pivote sur un axe. Finalement, on a la plus moderne de toutes — la herse à disques — qui ameublit la terre au moyen d'une dizaine de disques d'acier. D'habitude, on se sert de la herse à disques pour le premier hersage, et de la herse ronde pour finir.

Épandeurs d'engrais :

Anciennement, pour engraisser la terre, on portait le fumier dans un « banneau » on le déchargeait par petits tas, et on l'étendait à la fourche. C'était un ouvrage dur

et pesant. Maintenant on a l'épandeur d'engrais, qui fait le même travail au moyen d'une sorte de « tapis roulant » et d'un rouleau à dents.

Semoirs :

Autrefois, on semait le grain par poignées, en puisant dans un sac attaché au cou. Puis, on a fait le même ouvrage mécaniquement, au moyen d'un semoir « à la volée ». La graine était dans une longue boîte, d'où elle tombait par six tuyaux sur une « palette » (tablette) arrondie « faite en talus », et s'étendait sur le sol. Avec le semoir à disques, aujourd'hui, on prépare la terre, on sème la graine, et on la couvre, tout à la fois ; le disque fait une trace, l'avoine tombe dedans, et une chaîne l'enterre.

Faucheuses, râteleuses, etc. :

C'est la même histoire pour tous les autres instruments agricoles. Tout en conservant les vieilles traditions, les gens de Saint-Pierre ont su marcher de pair avec le progrès d'ailleurs.

Toutes les opérations de la fenaison — la fauchaison, le râtelage, etc., qui se faisaient autrefois à la main, se font aujourd'hui au moyen de la machinerie — avec la faucheuse, la râteleuse et la chargeuse. Pour la moisson de l'avoine, on a la moissonneuse-lieuse, qui fauche le grain et le met en « bizeaus » (petite gerbe, liée par une corde) dans une seule opération, et la batteuse mécanique pour en retirer la graine. Pour la culture des « patates » (pommes de terre) on a la « renchausseuse » pour les terrasser, le « grobbeur » (sarcloir) pour les sarcler, et l'arrache-patates pour en faire la récolte. Comme pouvoir moteur pour toutes ces machines, on se sert de plus en plus du tracteur, à tel point qu'on peut prédire que le jour n'est pas loin où l'on verra disparaître le cheval comme on a vu disparaître le bœuf, pour ces travaux.

Outils à main

Un des plus anciens est le fléau — qu'on appelle à Saint-Pierre le « fleau » — pour battre les grains. Il est composé d'un manche [1] et d'une batte, liés bout à bout par des courroies de cuir. Bien qu'il soit remplacé par la batteuse mécanique pour le blé et l'avoine, on s'en sert encore pour battre le lin.

Pour faucher le grain, on se servait autrefois de la faucille à manche court, et plus tard du « javelier », instrument curieux qui consiste en une faux munie de six ou sept fourchons de bois longs de trois pieds et demi, qui fauchait le grain et le mettait en javelles (figure 40). Le grain ainsi javelé, on l'engerbait avec une fourche spéciale (figure 41), à quatre fourchons faits sur le même gabarit que ceux du javelier. Si le

1. Qui s'appelle le « mainquien ».

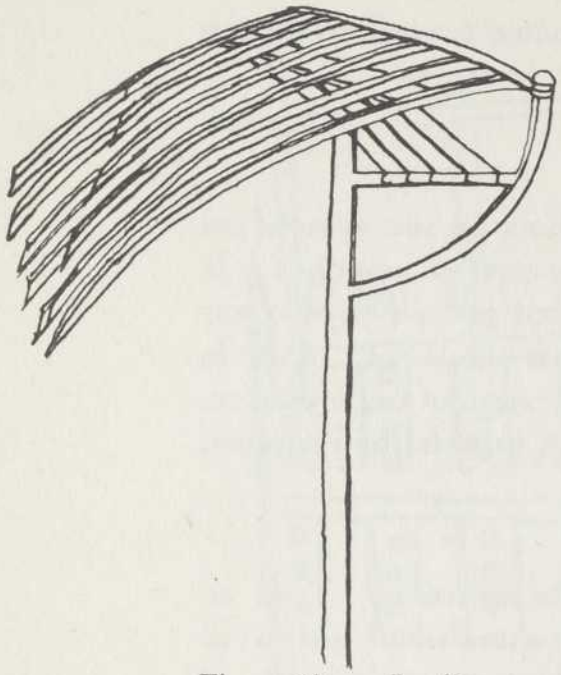


Figure 40. — *Javelier.*

grain était abattu par un orage, le javelier ne pouvait servir ; on employait à sa place la « petite » faux (faux à bras), après quoi il fallait charger l'avoine comme le foin, à la fourche. Les fourches à foin, en fer, sont de deux dimensions — à deux fourchons pour les femmes, et à trois pour les hommes. Pour le fumier, il y a une fourche à six dents. La fourche à creuser, à fourchons plats, on l'appelle ici une « bêche », tandis que la bêche proprement dite s'appelle une « ferrée » ; une binette est une « gratte ». Le râteau à foin est en bois, mais acheté — il se vend seulement trente-cinq cents ; on ne se donne plus la peine de le faire, comme autrefois, mais on le répare au besoin. Un forgeron d'expérience peut réparer aussi, en les trempant de nouveau, les pioches avec lesquelles on sarcle entre les pieds de fraises. Les autres outils agricoles à main — les pelles pour faire les allées dans le jardin, et les fosses et rigoles, les serpes pour couper les petites branches — sont manufacturés, et ne présentent aucun intérêt, du point de vue où nous nous plaçons dans cette étude.

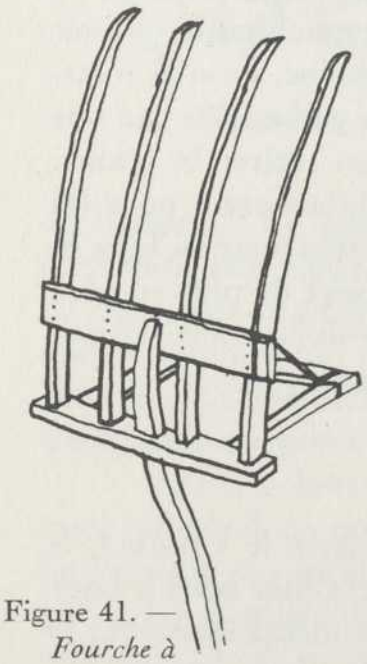


Figure 41. — *Fourche à engerber.*

Chars et voitures

Voitures d'été :

Le véhicule le plus primitif, simple boîte à une roue, muni de deux brancards, c'est la brouette (figure 42) poussée par un homme. Elle remplace la charrette pour charroyer le bois, le fumier, etc., en petite quantité. Pour transporter les bidons, les poches [1] de grain, les instruments, et les charges lourdes, on se sert de la charrette (figure 43) — appelée la « grande charrette » — qui est de la forme

1. *Poches* = sacs.

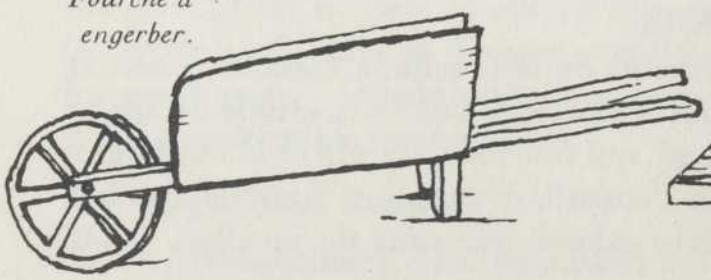


Figure 42. — *Brouette.*

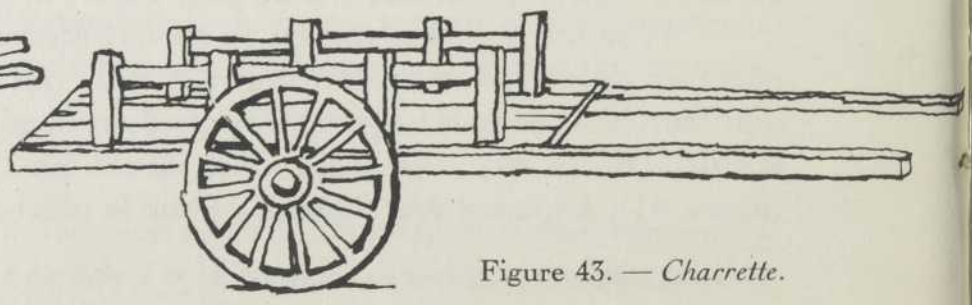


Figure 43. — *Charrette.*

Figure 44. — *Voyage de foin (charrette aux échelettes).*

Figure 44*a*. — *Charrette à bœufs.*

ordinaire de la charrette française, à deux roues, non suspendue, à « aridelles » (ridelles) et à « timons » (limons). Au temps des foins on ajoute des « échelettes » en avant et en arrière, pour maintenir le voyage de foin. Les « échelettes » — sorte de ridelles, mais plus hautes — ont 6 pieds sur le devant et 4½ en arrière (voir photo, figure 44).

La charrette à bœufs (voir photo, figure 44*a*) qui l'a précédée était beaucoup plus lourde ; elle mesurait à peu près vingt-quatre pieds d'un bout à l'autre, et pouvait transporter six cents « bizeaus » d'avoine à la fois. Pour transporter les charges « en grenier » — le fumier, la terre, le sable, le bois, les « bourriers » — on emploie le « banneau » (figure 45) (banne ou tombereau) à deux roues aussi, mais à caisse solide, qu'on fait basculer pour la décharger. Brouettes, charrettes et banneaux sont fabriqués en partie ou en entier par les cultivateurs, ce qui permet une variété infinie de dessin, selon le goût et les besoins du fabricant. Quelques-uns achètent les roues toutes faites du forgeron, d'autres n'en achètent que le moyeu. Même l'essieu est en bois.

On fabrique aussi sur l'île un véhicule typiquement québécois qu'on appelle l'*express* (figure 46). C'est une voiture légère, à quatre roues, suspendue, couverte de toile, qui ressemble à une tapissière. Pour aller à l'église, on place des sièges transversaux, des bancs, ou même des chaises ordinaires en arrière. Mais l'*express* s'emploie surtout pour aller au marché et pour remplacer la charrette à deux roues par mauvais temps. Avant le temps de l'*express*, on charroyait les marchandises au marché dans la grande charrette. Pour arriver au « bout de l'île » à cinq heures du matin, il fallait partir de Saint-Pierre à deux heures dans la nuit, et faire toute la distance au pas, parce qu'on n'osait pas faire trotter le cheval avec une grande charrette bien chargée et sans ressorts. « Nos ancêtres ont bien gagné le sou », nous disait Mme J. Goulet.

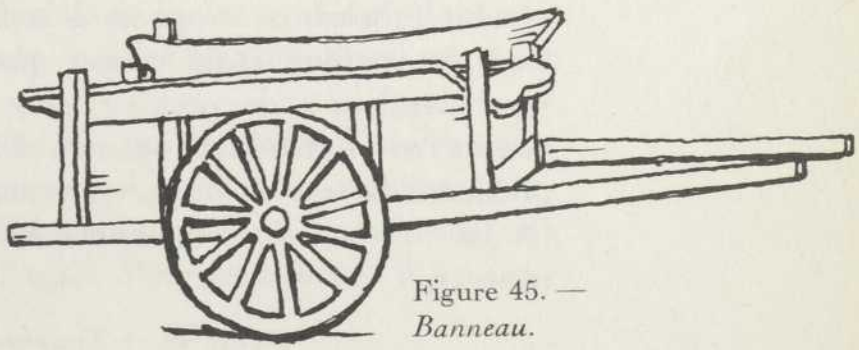


Figure 45. — *Banneau.*

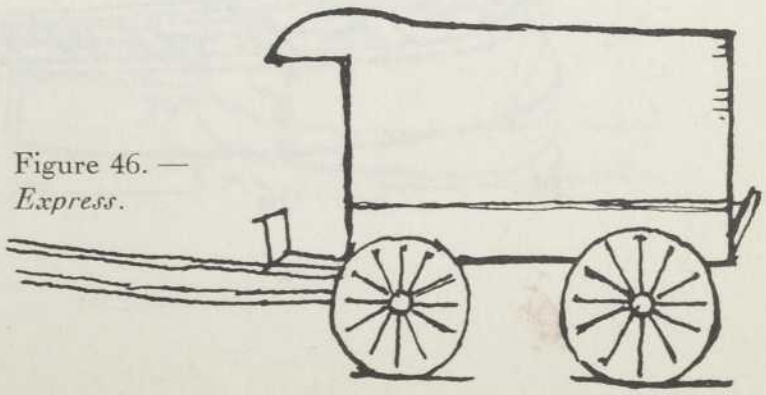


Figure 46. — *Express.*

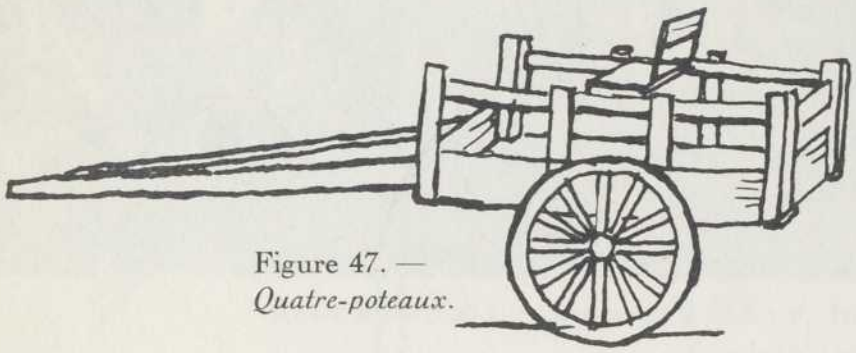
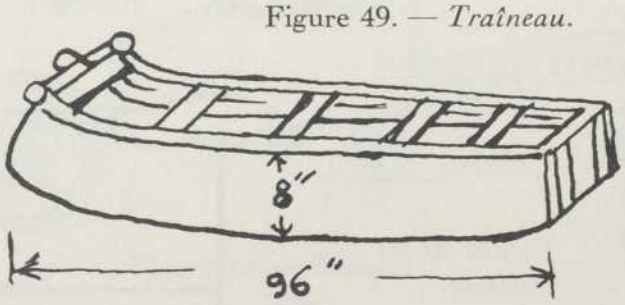


Figure 47. — *Quatre-poteaux.*

Les voitures de luxe antérieures à l'*express* pour aller à l'église et en promenade étaient le « cabarouet », le « quatre-poteaux » (figure 47), le *surrey* et le *buggy*. Le premier ressemblait à la charrette, mais était suspendu, un peu plus petit, et entouré des quatre côtés d'une planche large de cinq à six pouces. Un siège à dossier était monté au milieu, sur les « lisières », et on faisait asseoir les enfants sur une boîte sans coussin au fond contre le pan de derrière. Le « quatre-poteaux », comme indique son nom, avait un montant à chaque coin seulement, et une boîte moins profonde (3″ à 4″). C'était une voiture pour deux personnes seulement — pour les cavaliers. « On était *swell* avec cette voiture-là », disent des anciens. Le « cabarouet » et le « quatre-poteaux », étaient de fabrication domestique. Le *surrey* et le *buggy* sont si bien connus qu'il n'est pas besoin de les décrire ici. Ils étaient fabriqués par des charrons comme Taschereau Bilodeau, Charles Landry ou Thomas Carette de Sainte-Marie de la Beauce, ou par la compagnie McLaughlin, qui avait une succursale à Lévis. Bilodeau et Carette étaient fabricants et agents à la fois, et Carette surtout était connu pour un « achalandeur » de premier rang. Son commerce s'étendait jusqu'à l'île d'Orléans. Il reste encore à Saint-Pierre plusieurs *surreys* et *buggys* provenant de ces différentes maisons et encore en usage. On les voit encore, le dimanche à l'heure de la messe. Mais la plupart ont été mis au rancart.

Figure 48. — « *Surrey* ».

Figure 49. — *Traîneau.*



Voitures d'hiver :

C'est dans le genre des voitures d'hiver que nous trouvons le plus grand nombre d'inventions purement canadiennes. À cause de l'abondance de la neige, il est impossible en hiver de se servir de voitures à roues. À cette saison la charrette est remplacée par le traîneau

(figure 49) qui glisse sur la neige sur deux « membres » parallèles, d'environ huit pieds de long, sur huit pouces de large, et deux pouces d'épais. Ces membres sont d'habitude en merisier ou en épinette, coupés en courbe par le devant, et traversés de cinq ou six barres de trois pouces de large. Le fond du traîneau est fait de planches de hêtre, de quatre lignes d'épais, qu'on plie en les chauffant sur le poêle avec un peu d'eau dessus. Chaque cultivateur fait ses propres traîneaux, et chaque paroisse a son gabarit préféré. Au marché de Québec, un œil exercé peut reconnaître à leur forme les traîneaux qui viennent de telle ou telle paroisse. (À Saint-Laurent, par exemple, les traîneaux sont entourés d'une boîte haute de deux pieds, tandis qu'à Saint-Pierre on aime mieux les « aridelles » comme sur la charrette). Pour transporter le fumier, on remplace les « aridelles » par une boîte sans fond, qu'on enlève pour le décharger. Pour les charges légères et les commissions, on a de petits traîneaux à chien, faits sur le même modèle que les grands.

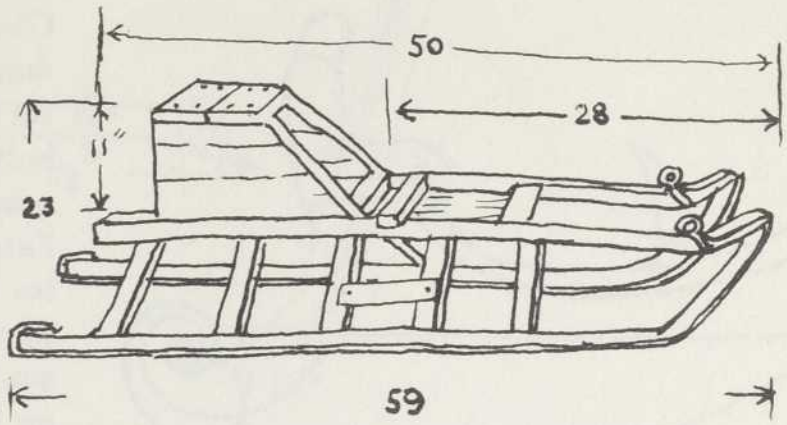


Figure 50. — *Sleigh à patins.*

Après une bordée, quand la neige est molle, ou quand le chemin n'est pas trop battu, les membres du traîneau ordinaire couperaient la neige, et on risquerait de renverser la charge. Pour ces temps-là, on se sert de la « traîne », dont les membres sont beaucoup plus larges (ils sont faits de morceaux de 4″×4″), et dont la « fonçure » (le fond de la boîte) n'est qu'à deux pouces environ au-dessus de la neige. C'est avec la traîne qu'on charroye l'eau d'érable au printemps dans le bois. Cependant on descend le sirop, quand il est fait, par le chemin avec la « *sleigh* à patins », qui est plus légère et plus rapide.

La *sleigh* à chien est haute d'un pied, et soutenue par des montants à claire-voie sur des patins de deux pouces carrés (figure 50). Autrefois il y avait des courses avec ces *sleighs* dans « la route des prêtres ».[1] Les concurrents partaient de la croix au milieu du bois et descendaient jusqu'au chemin du village. Pour les enfants, il y a des traîneaux, des traînes et des *sleighs* en miniature, d'une variété inépuisable.

Pour remplacer l'*express* en hiver, on a la « berline », ou berlot (figure 51).

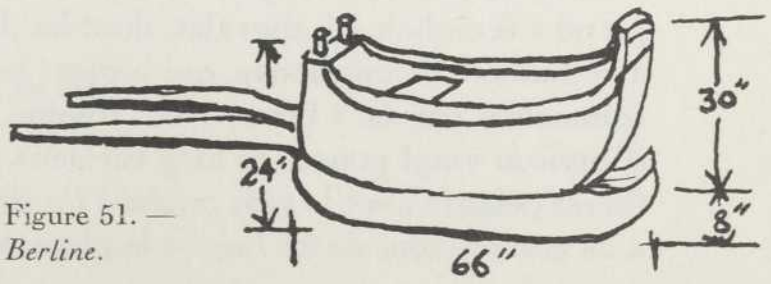


Figure 51. — *Berline.*

1. Pour une explication du nom, « la route des Prêtres », voir l'article de Marius Barbeau, « La Querelle des reliques » dans *L'Action nationale*, Montréal, n° 3, novembre 1940, pp. 371-378.

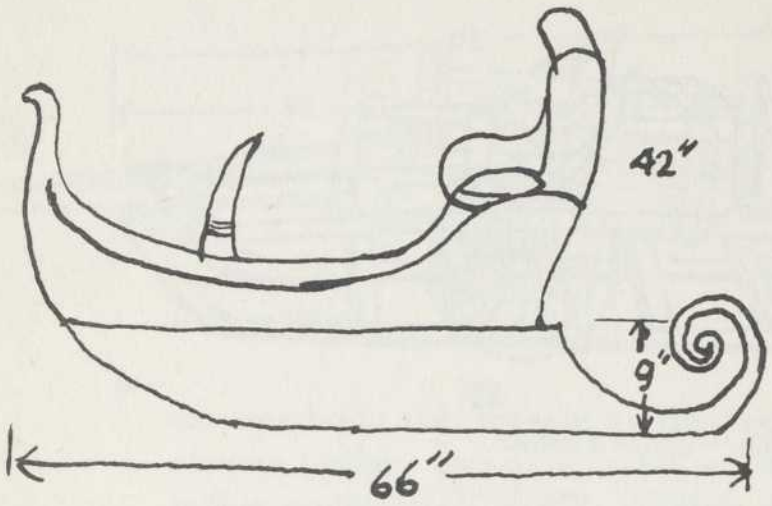


Figure 52. — *Petite carriole.*

C'est un traîneau de fabrication domestique, dont les membres sont un peu « retroussés » en arrière ; ils sont surmontés d'une boîte d'à peu près deux pieds de haut. Elle a quelque ressemblance avec une chaloupe. À l'arrière de la boîte, il y a une planche sur les membres. Les enfants aiment y monter pour se promener. Quelques-unes des berlines sont couvertes, de la même façon que l'*express*, en bois ou en tôle. Le « berlot » est une autre variante de la berline, mais il est plus bas et plus solide.

Il y a des traîneaux de luxe, tout comme les voitures de luxe — très élégants, bourrés, vernis, et ornés de cuivre. Telle la « petite carriole » (figure 52) — traîneau ouvert pour quatre personnes, sur des membres légers se terminant en tire-bouchon de cuivre. Elle a des sièges couverts de velours et un tapis même ! Le « petit berlot » est à peu près semblable, mais il est plus élevé sur les côtés, avec une porte. Le *cutter*, pour deux personnes, est plus léger, et avec patins. Rien qu'à voir le galbe coquet de ces équipages, on peut s'imaginer les familles ou les cavaliers avec leurs amies, enveloppés de fourrures, une brique sous les pieds, un « poêle chinois » entre les mains, se promenant sur la neige au tintement des indispensables grelots. Mais on les voit de moins en moins depuis que les routes d'hiver sont entretenues pour les voitures automobiles.

Outillage spécial pour la laine et le lin

Outre les outils de filage et de tissage, pour la laine (voir chapitre II et chapitre VI), il y a encore *la carde à main*, qui consiste en une planchette de neuf pouces de long sur cinq pouces de large, sur laquelle est clouée une bande de cuir un peu plus petite. Fichés dans le cuir il y a des rangs serrés de crochets, de la grosseur d'épingles, qui servent à peigner la laine.

Pour préparer le lin pour le filage, il faut le battre d'abord au *fléau* (voir « outils à main »), puis le « brayer » (broyer) avec la « *braye* » (figure 53). C'est une sorte de grand « écorchoir » à chevalet, dont les deux membres articulés fonctionnent à peu près à la manière de mâchoires, qui broient le lin. *L'écorchoir* (figure 54) qui finit le travail commencé par la « braie », est comme un grand couperet en bois, à un tranchant, d'environ vingt pouces de long sur deux et demi de large. La filasse pour le lin le plus fin est peignée avec le gros *peigne à lin* (figure 55), semblable à la carde à laine, mais qui a de grands clous de fer forgé à la place des crochets.

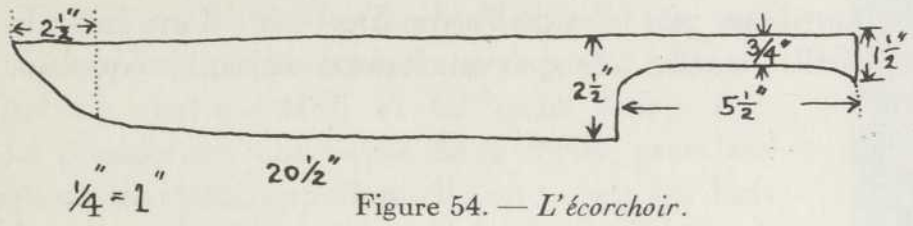
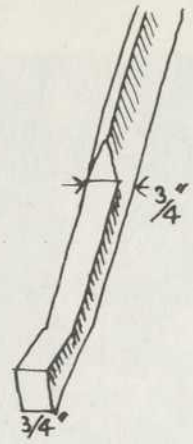


Figure 54. — *L'écorchoir.*



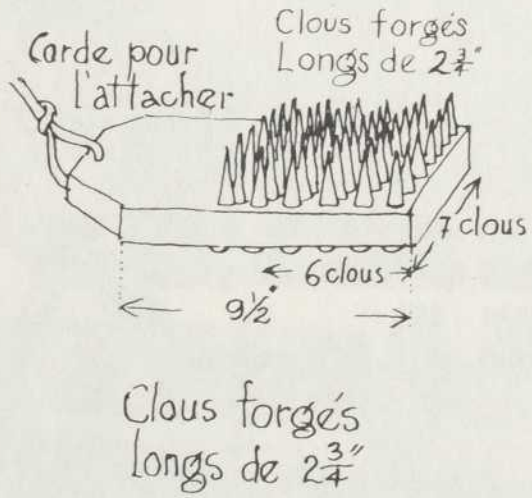


Figure 55. — *Peigne à lin.*

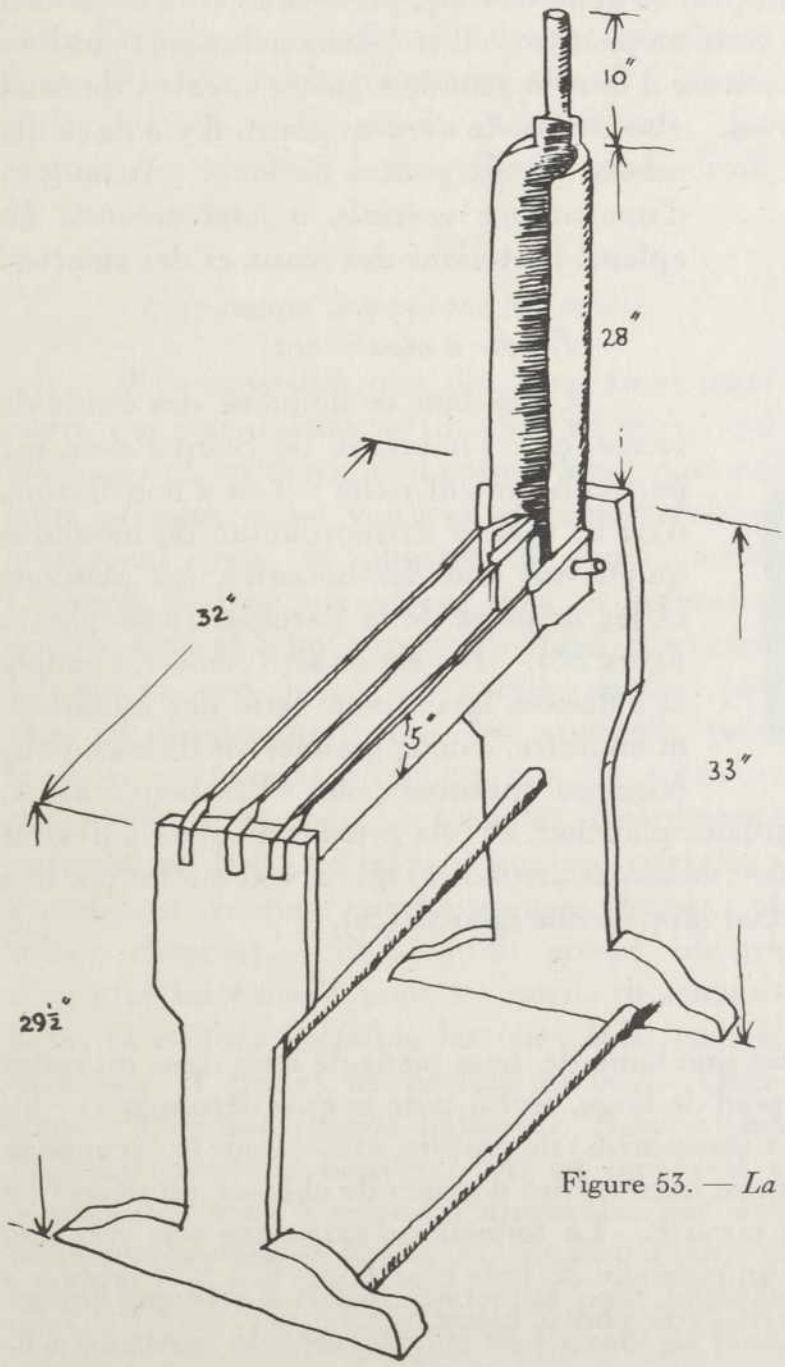


Figure 53. — *La braye.*

Outillage pour le bois

Nous ne citons ici que les outils un peu hors de l'ordinaire — car il est entendu que le cultivateur possède les outils usuels, tels que marteaux, ciseaux, équerres, fausses équerres, etc.

Galères, varlopes, rabots :

Pour dégrossir le bois de construction, et pour aplanir les planches, on se sert de *la varlope ordinaire,* rabot d'environ un pied et demi de long, percé d'un trou en avant. En faisant entrer une baguette dans le trou, on peut travailler à deux hommes, dont l'un tire et l'autre pousse. Pour faire les joints, il faut la grande « galère », rabot de deux pieds de long, qui pèse plus de sept livres. Par contraste avec ce géant, il y a de petits rabots, de six pouces de long. Au moyen d'une *varlope spéciale, à fond arrondi,* on aplanit l'intérieur des seaux et des tinettes.

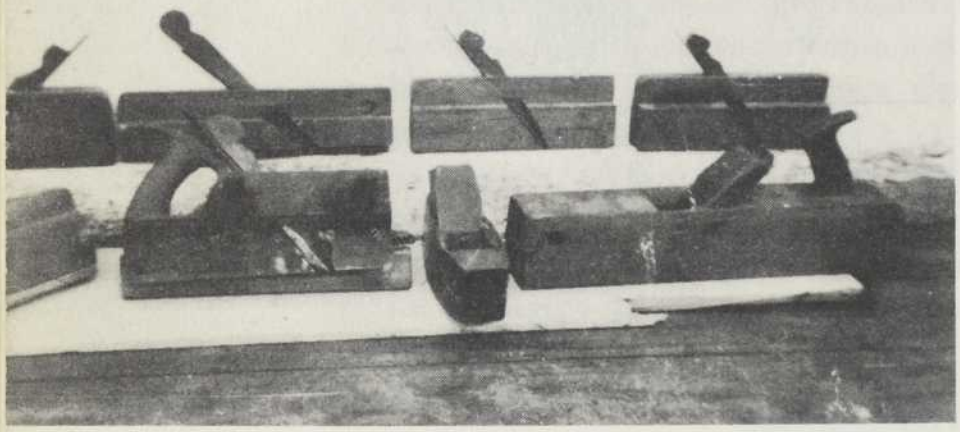


Figure 56. — *Rabots.*

Rabots à moulures :

C'est dans ce domaine des outils de forme que l'habitant de Saint-Pierre est particulièrement riche ; il en a une dizaine, d'où la variété extraordinaire de moulures qu'on voit dans les boiseries, les plafonds et les meubles de la paroisse (voir photo, figure 56). Il a six ou sept *bouvets,* à simple et à double lame, pour faire des moulures, et un autre, à deux grandes vis de bois, pour faire les rainures pour « l'embouvetage ». Autrefois, on embouvetait même les grosses planches, et cela prenait un gros bouvet et deux hommes. Pour tirer les baguettes (moulures arrondies) qu'on voit sur les poutres des plafonds, on se sert d'un rabot spécial (appelé une mouchette).

Scies :

La scie à refendre, qui comprend une lame de deux pieds de long dans un cadre de deux pieds et demi de long sur un pied de large, sert à faire le gros découpage — les membres de traîneaux, les « menoires » (brancards) de voiture, etc. Pour le découpage plus fin, des balustrades, des panneaux de buffets, des dossiers de chaises, on se sert de la « *scie à découper* », qui a une lame virante. La tonnellerie exige une scie spéciale, dont la lame très courte, montée dans un morceau de bois circulaire, fait la « jablure » (jable) pour recevoir le fond de la tinette (voir photo, figure 57).

Haches :

Trois outils de charpentier jadis très usités sont la « petite *hache à bardeaux* », « l'arminette » (herminette), et la hache à équarrir. Le premier est une hache de la même grandeur qu'un marteau, avec laquelle on posait les bardeaux, et le deuxième une hache à tranchant recourbé, avec laquelle on faisait les auges pour l'eau d'érable, et pour les abreuvoirs (voir photo, figure 58). La hache à équarrir servait à équarrir les poutres. « Ça pesait. C'était gros. Ça prenait des hommes à travailler, » nous disait M. Jean Goulet.

Figure 57. — *Jabloire.*

Fabrication domestique des outils

Il va sans dire que des gens aussi ingénieux que les habitants de Saint-Pierre, qui fabriquaient, et fabriquent encore, leurs maisons, leurs granges, leurs voitures et leurs meubles, fabriquent aussi la plupart de leurs outils. D'abord, ils font eux-mêmes tous les ustensiles pour la laine et le lin — rouets, métiers, dévidoirs, tournettes, écorchoirs, « brayes », cardes, peignes et quenouilles ; tous les appareils pour le sucre — « cassots », chalumeaux, et autrefois « goudrilles » et auges ; tous les instruments agricoles en bois — râteaux, fourches, « grattes » grandes et petites, renchausseuses, herses, et même charrues. Bien qu'ils soient obligés d'acheter les « fers » pour les outils de menuiserie, ils en font toutefois les chevalets, cadres, manches, et toutes les parties en bois. Quelquefois avec une grande habileté. Nous avons déjà mentionné le bouvet à vis de bois — il y a aussi des scies à refendre ajustables par une série de chevilles de bois ; M. Eugène Plante a même une scie à ruban électrique pour laquelle il a construit chevalet, table et tourets en bois.

Figure 58. — *Arminette.*

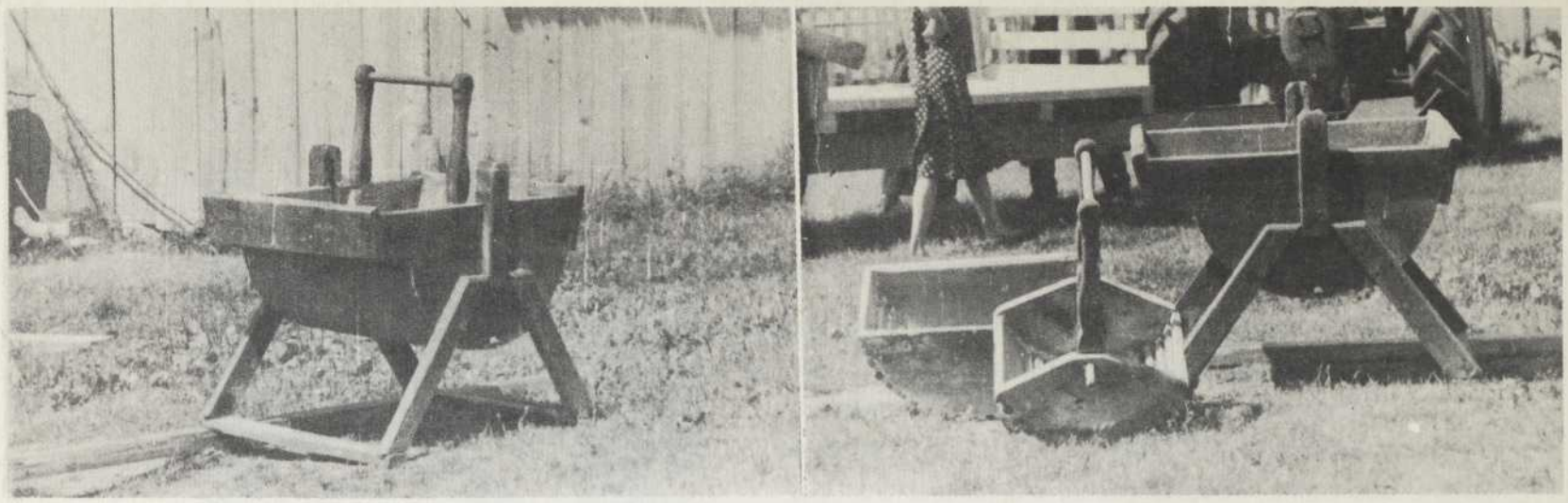
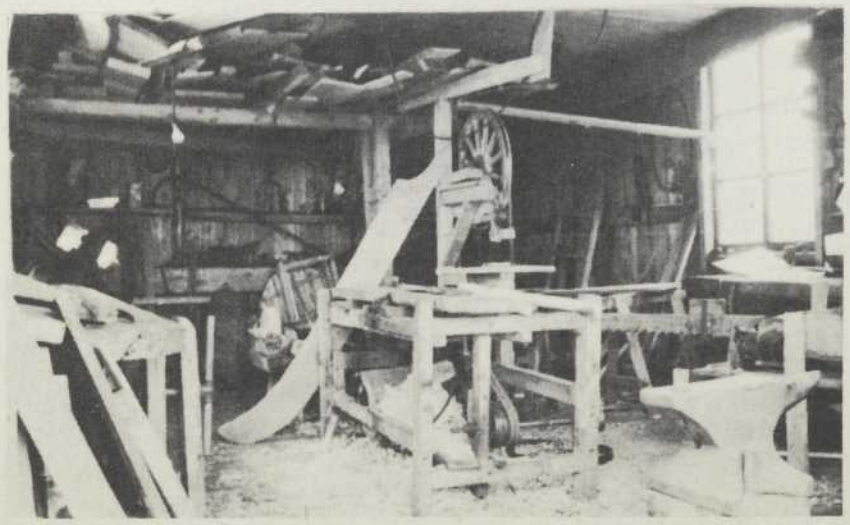


Figure 59. — *Laveuse.*

Le même homme s'est fait un moteur à bicyclette avec des parties d'une vieille laveuse à « gasoline ». Et à propos de laveuses, un bon nombre de cultivateurs ont construit des laveuses (voir photo, figure 59) dans lesquelles le linge est frotté entre un fond et un « berceau » lattés, actionnées par un brancard. Deux femmes se placent une de chaque côté et font l'ouvrage en chantant, mais on dit qu'on se fait mourir avec ces machines-là. Les autres ustensiles de ménage de fabrication domestique sont : les battoirs, palettes, cuves et banc pour la lessive ; les brancards à balance pour peser le grain, les vans et les cribles pour le nettoyer ; les moulins à beurre ; les pelles en bois pour la neige (voir photos, figure 60, d'ateliers de cultivateur).

Figure 60. — *Ateliers de cultivateur.*



Le moulin à vent

Les moulins à vent sont tous « démanchés » (démolis) dans la paroisse, mais il n'y a que quelques années, et on s'en souvient avec plaisir :

> « C'était beau, les moulins à vent — dehors on voyait les grandes « vagues » [1] qui viraient lentement, et en dedans l'engraineur sur les « perchauds » [2], en haut, tout près du comble. L'engraineur faisait sa décharge sur le secoue-paille, une dalle trouée, — la paille glissait dessus et le grain tombait dessous et faisait une belle meule d'avoine. » [3]

1. *Vague* = aile
2. *Perchaud* = madrier posé sur les poutres.
3. Une bonne photo du moulin à vent chez M. Adjutor de Montigny se trouve dans *L'Île d'Orléans*, de Pierre-Georges Roy, p. 197.

CHAPITRE IV

TISSUS ET VÊTEMENTS

LES vêtements, à la différence des meubles et des outils, ne sont pas durables. Dès le moment qu'une robe devient trop usée ou trop démodée, on la met de côté, on la jette ou on la découd pour en faire autre chose. Il en est ainsi pour la plupart des pièces du costume masculin ou féminin. Aussi faut-il, en essayant de reconstituer le costume tel qu'il était il y a soixante ans, se contenter de morceaux trouvés ça et là, de puiser dans les souvenirs des vieilles pour relever les étoffes et les modes du temps de leur jeunesse. Nous décrirons d'abord les tissus fabriqués à la maison ou achetés, avant d'aborder le costume proprement dit.

Les étoffes :

La flanelle est une « étoffe de laine douce à portées de quarante fils comme la grosse étoffe, mais à tissu plus lâche. » [1] On fait la flanelle simple et la flanelle croisée. La flanelle simple n'a qu'un « brin » [2] de laine par « peu » [3], et deux lames ; la flanelle croisée a deux « brins » par « peu » et quatre lames. La flanelle simple sert pour les vêtements légers — chemises, caleçons, draps d'été — et la croisée pour les draps d'hiver, châles, couvertures de cheval, habits d'hommes, etc.

Le « drayet » (*droguet*) est d'habitude une étoffe double, mais quelquefois croisée simple, avec la chaîne en coton ou en lin, et la « tissure » (trame) en laine, mélangée quelquefois avec du poil de vache. Quelquefois, aussi, on fait un « drayet » (droguet) carreauté avec une des couleurs en coton et l'autre en laine. Il sert pour les jupes, les gilets, les pantalons, les robes, les draps, les tabliers, et les doublures de capots d'hiver.

L'étoffe demi-foulée, et foulée est une flanelle croisée, très serrée, faite avec du gros fil et laine, et passée dans le « foulon ». C'est « le produit typique et le plus en vogue de l'ancienne fabrication de ménage, au point de passer exclusivement pour

1. JUTRAS, V.-P., « Le Métier à tisser », dans *Bulletin du parler français*, vol. VII, février 1909, p. 227.
2. *Brin* = fil.
3. *Peu* = (déformation de « pieu ») dent ou montant du ros du métier — ainsi nommé parce que le tour ressemble à une palissade.

« l'étoffe du pays ».[1] Autrefois, on la vendait sur le marché de Québec de cinquante sous à une « piastre » dix sous l'aune, selon la qualité. Pour le foulage, on met l'étoffe dans le « foulon », un grand cuvier de bois rempli de savonnure chaude, et deux hommes munis du « maillet » et de la « demoiselle » respectivement (voir figures 61, 62 et 63) la brassent à tour de rôle. Ils se mettent d'accord et rythment leur travail de chansons dites de foulon. Souvent ce sont des chansons de rameurs qui servent à cette fin. On laisse l'étoffe dans le foulon le temps requis pour obtenir le degré de foulage voulu. Quand on la sort on la laisse dégoutter sans la tordre. L'étoffe demi-foulée sert pour les habits d'hommes, les costumes de femmes, pour les bourrages de voiture ; l'étoffe foulée pour les robes de voiture, les capots d'hiver, les chaussons, le bourrage de colliers et de sellettes de cheval.

La toile est une étoffe de lin, dont il y a plusieurs qualités. La plus fine sert à faire des chemises, des tabliers, des nappes, des serviettes ; la deuxième à faire des draps, des essuie-mains ; la troisième pour des paillasses et des poches (sacs).

Le coton est toujours acheté, mais quelquefois en écheveaux. On le tisse avec la laine ou coton sur coton pour faire des tabliers et des serviettes, mais on dit que « ça lave très mal ».

Les étoffes achetées sont l'indienne, l'alpaca, la popeline, le crêpon, et le drap. L'indienne, un coton imprimé, est très populaire pour les robes, les jupes, les tabliers, les capelines — même pour les taies d'oreillers et les couvre-pieds. Elle se vendait autrefois 6 ou 7 sous la verge ! L'alpaca, tissu fait avec la laine de l'alpaca, la popeline, avec la chaîne de soie et la trame de laine, et le crêpon, tissu de soie, sont préférés pour les robes. Le drap, fine étoffe de laine, sert pour les manteaux.

Étant donné la grande variation du climat selon les saisons, le froid excessif de l'hiver et la grande chaleur de l'été, il y a lieu d'étudier séparément le costume d'hiver et le costume d'été. Commençons par celui-là.

Costumes d'hiver (hommes) :

Le cultivateur typique en l'an 1890 porte encore *la culotte* « bavaloise »[2] ou « à bavaloise » en grosse étoffe demi-foulée, grise ou brune, doublée en coton jaune, un « gilet »[3], lacé en arrière,[4] sans manches ou avec des manches de *duck* (coutil). Il a en outre une *chemise* de flanelle double, avec une petite « rainure » (rayure) blanche, ou carreauté rouge et noir, brun et blanc, ou gris et blanc, avec pli et bande de cou en coton s'harmonisant. Pour le dimanche, il remplace le « gilet » par une « veste » (gilet) et une « blouse » (habit).

1. JUTRAS, V.-P., *op. cit.* p. 227.
2. *Culotte bavaloise* = pantalon fait à pont de la manière du pantalon de matelot.
3. *Gilet* veut dire une sorte de blouse de travail.
4. Pour l'ajuster, pour qu'il soit plus chaud.

Figure 64. — *Costumes d'hiver.*

OUTILS DE FOULAGE

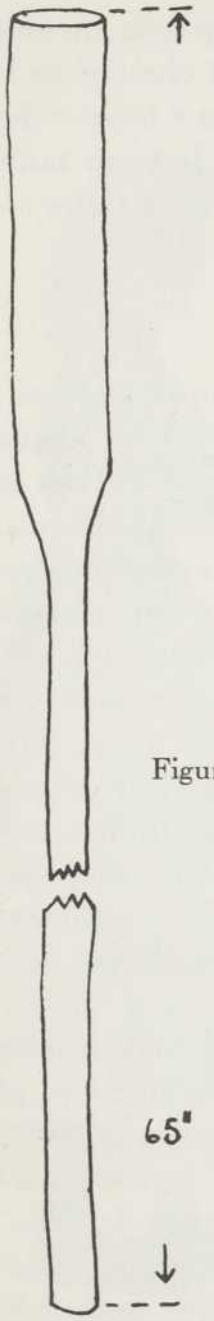


Figure 61. — *La demoiselle.*

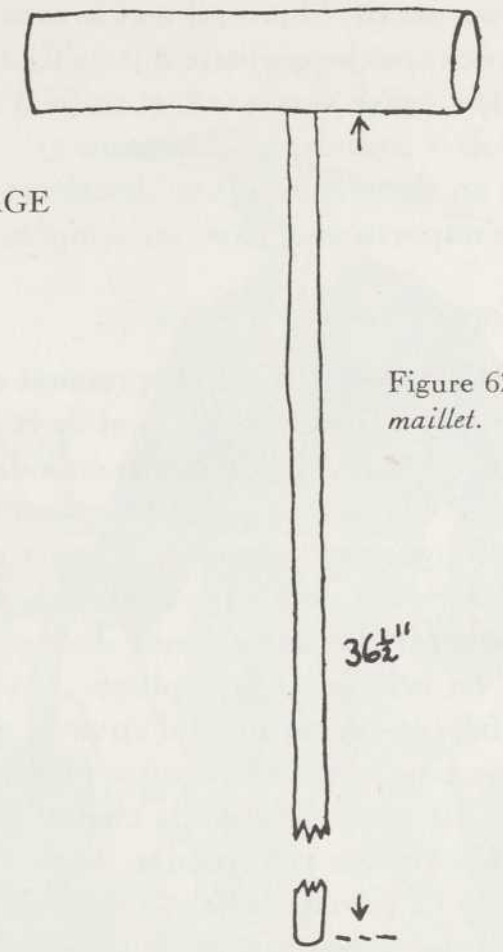


Figure 62. — *Le maillet.*

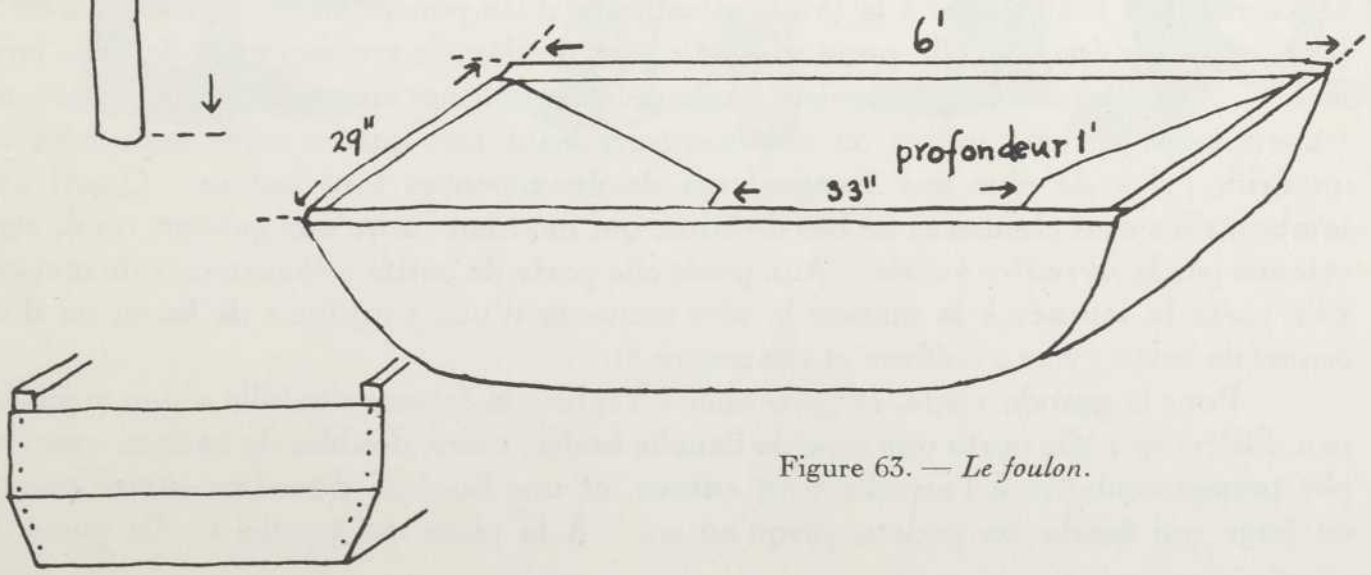


Figure 63. — *Le foulon.*

Pour sortir, l'hiver, il met le *capot* de poil de chèvre ou de loup noir, ou en étoffe foulée avec capuchon, ajusté à la taille avec *la ceinture fléchée*. Il est chaussé de bas de laine et de « *bottes sauvages* », et coiffé d'un *casque de fourrure* ou d'une « *tuque* » de laine rouge (voir « coiffure et chaussure »). Avec ses *mitaines* de peau de veau tannée et doublées en flanelle ou d'une deuxième paire tricotée, il est prêt pour « toffer » (supporter) n'importe quel froid ou tempête.

Costumes d'hiver (femmes) :

Il n'y a pas de robe proprement dite — c'est une ensemble composé d'une sorte de chemise appelée le « polka », et de la jupe. En hiver, le « polka » est en droguet, en « cachemire » (casimir) ou même en indienne, pour être plus lavable. C'est une espèce de chemise, boutonnée en avant, sans collet, échancrée en rond autour du cou, aux manches longues et assez larges, sans poignets. Le « polka » descend à environ six pouces de la taille ; on le porte par-dessus la jupe, ajusté par la ceinture du tablier. Le « *mantelet* » est une autre forme du « polka », fait avec un « youc » (empiècement) en avant et en arrière, et très plissé. Avec le « polka », la femme porte une *jupe* de droguet faite de deux laizes d'environ quarante pouces chacune, plissée à la ceinture, assez longue pour laisser paraître les chevilles. Pour les femmes âgées, le droguet de la jupe et du « polka » aura la chaîne en bleu, et la « tissure » en gris, ou la chaîne en bleu et la « tissure » en mauve, barrée de rouge et de bleu. « Polka » et jupe sont souvent de la même étoffe. Les femmes plus jeunes portent des jupes carreautées rouge et jaune ou rouge et gris. Pour les grandes circonstances, elles préfèrent une jupe et un « polka » de « cachemire ».

Dans la maison, la femme porte un *tablier* de toile du pays, de couleur naturelle en lin neuf, ou en coton carreauté ; le tablier du dimanche est de toile blanchie, plissée très fin à la ceinture, ou de coton carreauté avec des étoiles ou des points de croix dans les carreaux. Il s'attache à la taille, et retombe à six pouces au-dessus du bord de la jupe. Sur les épaules, elle porte un *châle* gris, de flanelle croisée, mais de belle laine douce. C'est un carré, qui consiste en deux laizes cousues ensemble, d'étroites barres transversales en bleu indigo ou noir s'entrecroisant aux quatre coins pour faire un quadrillé ; il a de plus une frange large de deux pouces tout autour. Quant aux jambes, elles sont chaussées de bas de laine, qui montent jusqu'aux genoux, où ils sont retenus par la *jarretière tressée*. Aux pieds elle porte de petits « *chaussons* » de maison. Elle passe la journée à la maison la tête couverte d'une « *capine* » de laine, ou d'un *bonnet* de coton (voir « coiffure et chaussure »).

Pour la grande visite, et pour aller à l'église, la femme s'habille d'une façon un peu différente ; elle porte une jupe de flanelle foulée, noire, doublée de batiste, avec des plis perpendiculaires à l'aiguille tout autour, et une bordure d'environ douze pouces de large qui tombe en godets, jusqu'au sol. À la place du « polka », elle porte, le

Figure 65. — *Costumes d'été.*

dimanche, un « gilet » (corsage) de la même étoffe que la jupe, au collet montant, aux manches bouffantes, et plissées du haut et ajustées du bas ; ce « gilet » ne dépasse pas la jupe ; il est bien ajusté et renforcé de baleines. Elle chausse de belles bottines achetées, boutonnées ou lacées, qu'elle ne met souvent qu'au bord du chemin, de peur de les abîmer.

Aux occasions peu fréquentes où elle sort pendant la semaine, la femme met un vieux manteau usé. Pour sortir le dimanche, elle met un manteau de « loutre de laine » (loutre imitée) ou en imitation de mouton de perse, les manteaux de fourrure pour les femmes étant très rares. On fait ces manteaux à la maison, avec la plus belle laine du mouton. On prend des « couettes » [1] de cette belle laine, les enfile dans une aiguille spéciale, et avec cela on fait des ondulations à l'imitation du mouton de perse sur une toile un peu claire. On fait cela par morceaux de quinze pouces sur trente-six, puis on les teint en noir. « C'est pas laid — de loin ça ressemble au mouton de perse. » Notre femme a un casque de même, et pour se préserver les oreilles elle s'enveloppe la tête d'un « nuage » — sorte de châle ou foulard tricoté à la broche, d'une verge et trois quarts de long, sur douze ou quinze pouces de large, terminé par un gros gland de laine à chaque bout. Pour protéger ses belles bottines, elle met de grands *bas à côtes* et des « *claques* », (caoutchoucs). Aux mains elle a des *mitaines* tricotées de laine.

Costumes d'été (hommes) :

En été, l'homme porte une chemise de flanelle simple ou de toile, et *un pantalon* à la bavaloise de toile ou de droguet, attaché avec une *ceinture* de cuir de trois pouces de large, à boucle de fer, ou avec des bretelles de toile ou en cuir. On dit qu'une chemise de laine, portée sans camisole, est plus fraîche et saine qu'une chemise de coton. (Feu M. Louis De Montigny [2] portait toujours une chemise et pantalon de toile d'un joli gris — la chaîne en couleur naturelle, la « tissure » en noir.) L'habitant n'abandonne pas en été ses bas de laine, ni ses bottes sauvages. Pour travailler au soleil, il met un chapeau de paille, fait à la maison, et, s'il fait frais, un « froc » (blouse de travail) à ceinture ou un vieux veston de dimanche. Pour aller à l'église, il met une « blouse » (habit) et pantalon de droguet brun ou gris. La blouse est faite à peu près de la même façon qu'un habit moderne, mais à quatre boutons et à très petits revers. Il est parfois garni de galon.

Costumes d'été (femmes) :

Pour l'été, la jupe est en flanelle simple, de couleur unie, brune ou grise, le « *polka* » ou le mantelet est en « cachemire » ou en indienne, mauve de préférence. Le

1. *Couette* = partie de laine de la grosseur du petit doigt, à sa longueur (10 à 12 pouces) sur le dos du mouton.
2. Mort en janvier 1939.

tablier est en toile du pays. Comme son mari, la femme porte des *bas de laine* hiver et été, mais en été elle chausse des *souliers en veau*, faits par le cordonnier.

Pour travailler aux champs, elle coiffe la « capine » de coton, ou le grand *chapeau de paille* tressée, et elle met de grandes « *menottes* » (mitaines) de cuir ou d'étoffe du pays remontant jusqu'aux coudes, pour protéger ses bras. Son *polka* est d'indienne de n'importe quelle couleur, et sa *jupe* de droguet, la plus vieille du trousseau. Elle dit qu'une jupe de droguet, portée sans jupon, est plus fraîche qu'une jupe d'indienne. Elle laisse son tablier à la maison — il faut le ménager — et remplace ses souliers de veau par des souliers de vache, pour les terrains secs, ou par des bottes sauvages si elle va travailler dans les terrains « frais » (humides). Toujours soucieuse de sa peau délicate, elle met un mouchoir blanc, ou rouge picoté blanc, autour de son cou.

Pour aller à l'église, sa robe est de popeline, de « cachemire », d'alpaca ou de crêpon acheté. Puisqu'il est défendu d'aller à l'église « en corsage », elle se couvre les épaules d'une « collerette » (cape) de « cachemire » ou d'alpaca noir, doublé de batiste ou de satin de la même couleur. C'est un ample vêtement sans manches, à collet étroit tombant plat, et fait par laizes beaucoup plus larges du bas que du haut, donnant l'effet de « cornes ». La partie inférieure pourrait mesurer de deux et demie à trois verges. La paysanne coiffe un chapeau-bonnet, dont elle s'accommode six ou sept années, en le rafraîchissant tous les printemps avec un peu de gomme arabique. À l'église on ne porte pas de tablier, mais pour la visite, ou le dimanche à la maison, elle a un joli tablier brodé avec un point de chaînette ou un point d'épine (voir le hors-texte, figure 65).

Costumes d'enfants :

On laissait autrefois les enfants, garçons et filles, en robe jusqu'à ce qu'ils fussent propres, c'est-à-dire, jusqu'à l'âge de deux ans, environ. Après cela, on met le petit garçon en chemise de coton carreauté (bleu marine ou rouge) et pantalon de droguet. Assez souvent on fait le pantalon dans le vieux pantalon de papa. Il a de petites « bricoles » (bretelles) de la même étoffe. En été le petit garçon va pieds nus, même à l'école.

En hiver, notre enfant porte une blouse de droguet, pareille à celle de son père, mais boutonnée jusqu'au cou, avec un petit collet rond. Si on lui donne des poches, c'est le plus grand contentement qu'il puisse avoir ! Pour sortir, il a un capot à capuchon, et une « tuque » rouge. Ses mitaines tricotées sont courtes, et cousues au bout d'une corde qui rentre dans les manches de son manteau pour passer autour du cou. Aux pieds il porte des bas de laine et des « birous », (sorte de chaussons) pour la semaine. Pour le dimanche il a des « caribous » [1] achetés.

1. *Caribou* = un mocassin de peau de caribou, semblable à la botte sauvage, mais lacée par le devant, et ne montant qu'un peu au-dessus de la cheville.

Les petites filles portent, en été, une robe d'indienne, une « capine » empesée et boutonnée, ornée d'un « fril » (ruche). La robe a une jupe plissée, des manches longues, poignets ronds, collet rond. Par-dessus la robe, elle porte un tablier d'indienne, avec un « youc » (empiècement), quelquefois avec un « fril » autour, boutonné en arrière le long du « youc ». Sur la tête elle a un chapeau de paille bordé de coton en couleur ou d'indienne. Pour le dimanche, elle a un tablier blanc, avec une « insertion » (entretoile) de dentelle à la ceinture et dans la jupe. Sa robe de mousseline bleue ou rose dépasse le tablier. Pour compléter l'ensemble, elle a des bas de coton noir ou « drab » (beige), des souliers achetés avec une « strap » (barrette), et un chapeau acheté, peut-être.

En hiver, pour aller à l'école, la petite fille porte une robe de droguet et des bas de laine, laine du pays pour la semaine, laine achetée pour le dimanche. Aux pieds elle a des « birous » pour la semaine, des souliers, de grands bas à côtes et des « claques », le dimanche. Pour aller à l'église, elle porte un capot et casque en caracul, avec des cache-oreilles, ou une « tuque » de laine, et un « nuage ». Une « capine » de laine, doublée de flanelle de coton, sert pour aller à l'école. Son jupon ordinaire est piqué, celui du dimanche tricoté.

La robe de petite fille est de droguet, en un seul morceau, ajustée à la ceinture. La chaîne est en coton rouge, tissé en gros bleu, ou chaîne en bleu, tissé en rouge, ou bleu sur bleu. La robe, qui descend à mi-jambe, a un collet montant, d'un pouce de large, attachée en arrière avec des agrafes. Les manches sont longues et assez larges.

Jupons :

Le jupon est une des parties les plus intéressantes du costume. Pour l'hiver, il y a les jupons de droguet, les jupons piqués, les jupons crochetés, tous trois de couleurs vives, brodés ou ornés de quelque façon. Il y a des jupons de droguet écarlate, brodés de laine orange sur le bord découpé (figure 66), de droguet blanc crémeux, brodé de fleurs de fantaisie en laine rouge dindon, avec une bordure de dentelle crochetée de la même couleur (figure 67). Le jupon piqué, quoiqu'en drap noir, est piqué en jaune, et doublé de batiste jaune, qui forme aussi la ceinture pour la rendre moins lourde. C'est le jupon de tous les jours, qui se porte avec la jupe de droguet. Le jupon crocheté est plus léger, et très gai — il est rose vif et vert, rose et bleu, etc., avec un motif de rayures ou de « dents » (zigzags). Avec ces jupons-là on ne porte pas de pantalon.

Pour l'été, le jupon préféré est de coton brodé aux oeillets, avec cache-corset et pantalon de même (figure 68).

Coiffure :

La « capine » ou capeline de coton comprend une passe, de neuf pouces de large, cousue à un fond. La passe, pour une profondeur de cinq pouces et demi, consiste de

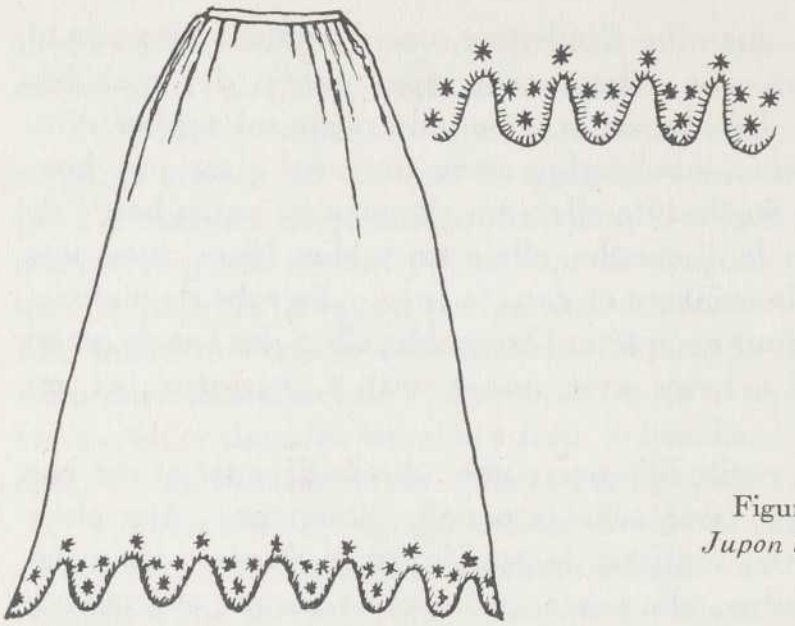


Figure 66. — *Jupon de droguet.*

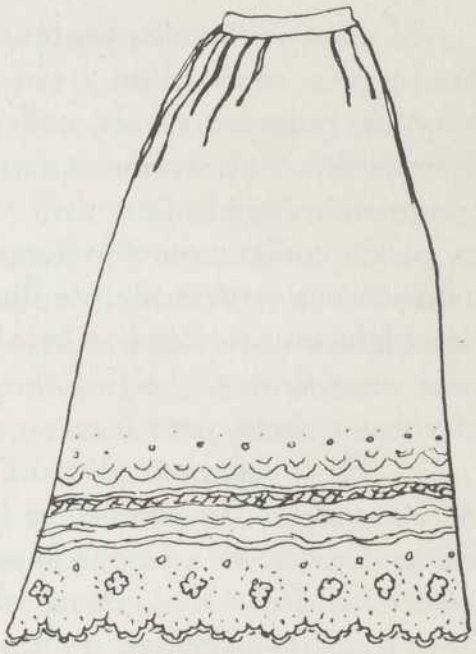


Figure 68. — *Jupon de coton.*

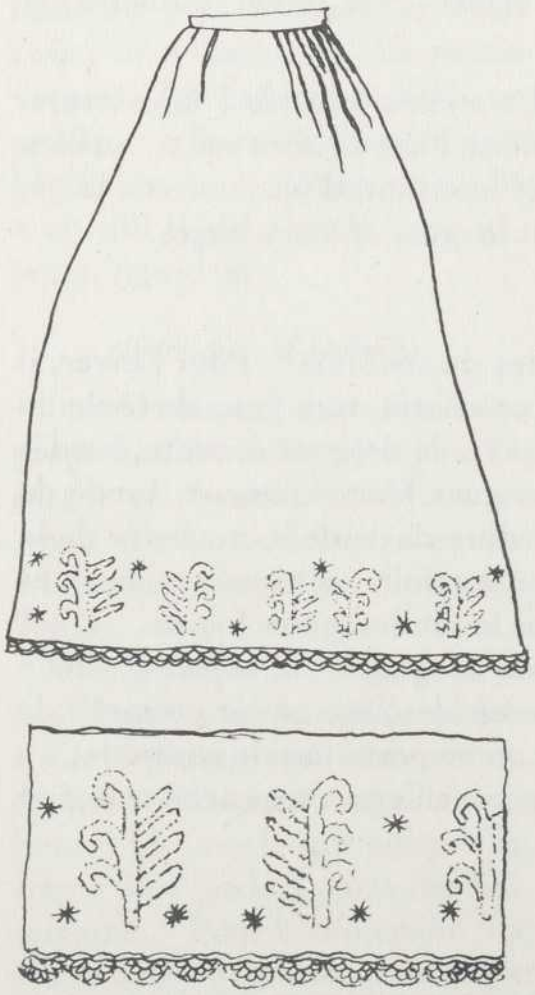


Figure 67. — *Jupon de droguet.*

trois couches d'étoffe, piquées ensemble, celle du milieu étant en toile du pays. Les rebords de la passe descendent le long des joues jusqu'au menton, et excèdent la figure d'au moins deux pouces, pour la protéger contre le soleil. Il y a aussi une « queue » (une ruche) qui tombe sur la nuque. Elle est reliée sous le menton par deux « gorgettes » (attaches étroites), et ajustée en arrière par un nœud. Quelquefois la passe de la « capine » est boutonnée, au lieu de cousue, au fond, ce qui est avantageux pour la repasser.

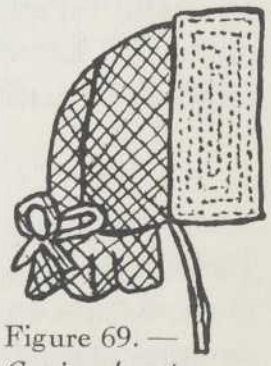


Figure 69. — *Capine de coton.*

La capine de laine est crochetée en deux couleurs, en noir et violet pour les vieilles, rouge et blanc, ou en laine nuancée pour les jeunes. C'est un carré crocheté, entouré de quatre chaînes de crochet, orné sur le devant de trois roses. Elle se pose de biais sur la tête, et comporte des attaches crochetées avec une chaîne et une « dent » au bord (figure 69).

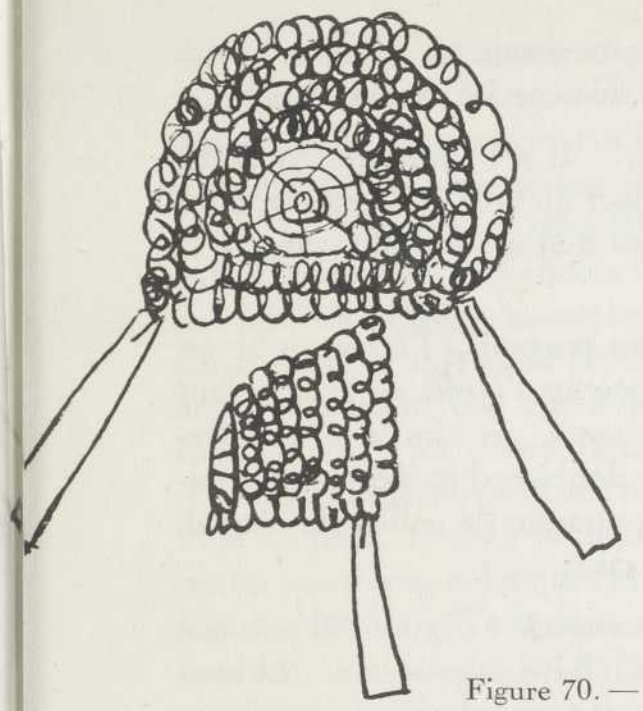


Figure 70. — *Capine de poil de chèvre.*

La capine de « poil de chèvre » est (figure 70) une coiffe de cérémonie pour les dames âgées. Elle est crochetée de soie retorse noire, en forme de bonnet. Elle couvre les oreilles, et s'attache sous le menton avec des rubans de soie. Il y a un « fril » (une ruche) crocheté en arrière.

La capeline d'enfant est généralement boutonnée, avec un petit « fril » empesé. Elle est en indienne de n'importe quelle couleur. Pour l'hiver, la capeline est la même chose en laine, tricotée au crochet pour former de grosses côtes. C'est plutôt un bonnet, car elle ne dépasse pas la figure. Les attaches sont de laine tressée, et les couleurs préférées sont le rouge foncé ou cardinal. Par-dessus la capeline, la tête est enveloppée de trois ou quatre tours d'un *nuage*, qui est une sorte de châle tricoté à la broche à la maille anglaise. C'est une maille qui fait de grosses côtes, comme celles de la capeline, mais moins serrées.

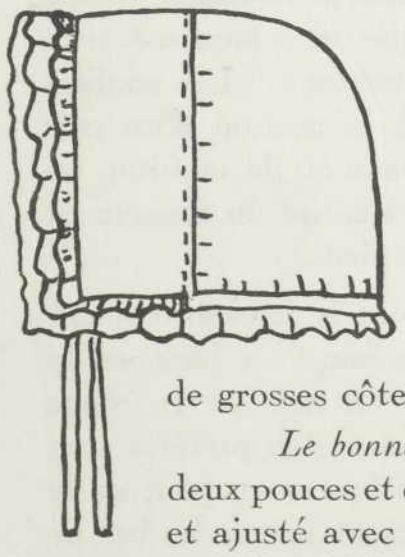


Figure 71. — *Bonnet de coton.*

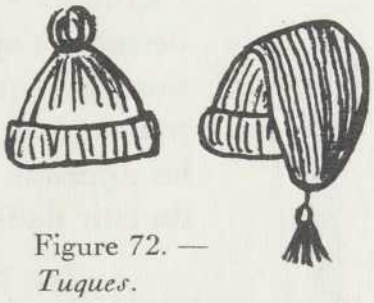


Figure 72. — *Tuques.*

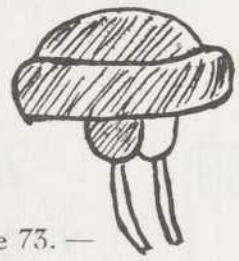


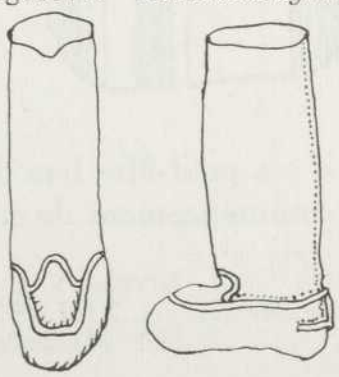
Figure 73. — *Casque de fourrure.*

Le bonnet de coton (figure 71) est fait de linon, avec une bande large de deux pouces et demi, cousue à un fond. Il est orné d'un « fril » ou de dentelle, et ajusté avec un cordelet. Les attaches, très étroites, pendent librement.

La « *tuque* » est un long bonnet de laine tricotée, généralement rouge, surmonté d'un gros pompon (figure 72).

Le casque de fourrure (figure 73) pour les hommes est muni de « cache-oreilles » (oreillettes) mais celui des femmes n'en a pas.

Figure 74.—*Bottes sauvages.*



Chaussures :

La botte sauvage (figure 74) est « une chaussure dont la semelle, le talon, l'empeigne sont d'une seule pièce de gros cuir

de bœuf, et dont la tige en peau de veau enveloppe la jambe jusqu'au genou »[1] (voir chapitre VII « Cordonnier »). Elle est cousue au ligneul, bien croisé, et est étanche.

Le petit chausson de maison[2] ressemble au soulier. Il a l'empeigne en étoffe ou en drap (retailles de manteau), et la semelle et le renfort en cuir. L'empeigne est échancrée sur le dessus du pied et bordée de velours. Les femmes les fabriquent à la maison.

Les « birous » sont surtout pour les enfants, qui les portent à l'école en hiver. On prend un bas de laine, et on coud en dessous une empeigne d'étoffe de la grandeur d'un soulier. Pour avoir une chaussure plus chaude encore, on ajoute une entre-doublure de coton. On fait une semelle avec plusieurs doubles d'étoffes piqués ensemble, ou avec un morceau de feutre pris dans un vieux coussin de collier de cheval. Si le birou est pour un petit garçon, la semelle peut être en cuir.

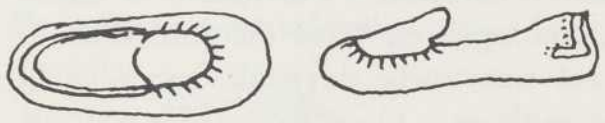


Figure 75. — *Souliers sauvages (grimace).*

Le « soulier sauvage » (figure 75) est une chaussure de travail, faite de gros cuir. Le soulier dit « à hausse » recouvre le pied jusqu'à un peu au-dessus de la cheville, et le soulier « sans « hausse » » n'a ni langue ni « hausse ». Ce dernier s'appelle « le pichou ». Les souliers sauvages qu'on faisait à la maison d'un cuir plus mince, de peau de veau ou de mouton, on les appelait « grimaces » à cause du foncement du cuir dans le dessus de pied.

Figure 76. — *Bas de laine.*

Les bas de laine ont le fond en couleur naturelle, et le motif en rouge ou bleu, ou le fond en gris et le motif en noir ou en rouge foncé ou bleu royal. Les motifs préférés sont « la dent de scie » et des barres au goût de la tricoteuse. Plusieurs aiment mieux les bas de couleurs unies — blanc, gris, rouge vin, ou « drab » (beige), tricotés « à la virgule » (point natté) (figure 76).

Ayant examiné en détail les différentes parties du costume d'il y a soixante années, il y a peut-être lieu de se demander pourquoi ce costume, comme nous l'avons noté au commencement de ce chapitre, a été en bonne partie abandonné.

1. JUTRAS, V.-P., « Cordonnerie domestique chez l'habitant », dans le *Bulletin du parler français au Canada*, vol. XIII, 1914, p. 27.
2. Mme Maranda, informatrice.

Il faut remarquer d'abord que les habits de cérémonie sont très sujets aux changements, car ils suivent toujours les dictées de la mode, plutôt que celles de la convenance. Par un matin de dimanche, donc, on doit s'attendre à voir les mêmes costumes à Saint-Pierre que partout ailleurs.

Le costume de travail est plus stable, plus adapté au climat et aux besoins individuels. On voit encore dans les champs les femmes en chapeau de paille, portant des tabliers et des « menottes » (petits gants aux doigts coupés). On semble, cependant, préférer une robe en un seul morceau au « polka » et jupon d'autrefois. Les hommes portent une chemise et un pantalon de coton, et un chapeau de paille. Ce sont, en effet, les tissus, plutôt que les dessins, qui ont changé, et cela à cause de la révolution industrielle qui s'est opérée à Saint-Pierre comme ailleurs. Le droguet et la toile du pays, tissés à la main, ont été remplacés par des étoffes manufacturées. Les bottes sauvages, si longues et difficiles à faire, ont cédé leur place aux bottes de caoutchouc achetées. Toutefois, partout où les vieilles méthodes ou les vieilles étoffes leur semblent meilleures, les Saint-Pierrais n'hésitent pas à les retenir. Par exemple, on se sert encore de la laine domestique pour les bas et les mitaines pour l'hiver, disant qu'elle est plus chaude que la laine de fabrication commerciale.

CHAPITRE V

LA CUISINE

AUX premiers temps de la colonie, l'habitant dépendait pour sa nourriture de la chasse, de la pêche et des produits de sa ferme. Son premier soin était de semer du blé, pour obtenir son pain. En automne, au mois de novembre, il faisait la « boucherie », sa provision de viande pour l'année. Il en gelait une partie et salait le reste. En effet, il mangeait tant de lard salé que les Anglais surnommaient les Français « les mangeurs de lard ». De sa pêche il avait du poisson.

Pas plus tard qu'il y a cinquante ans, on ne parlait guère des tomates, ni des carottes, mais on avait des choux de Siam, des « bettes » (betteraves), des concombres, des échalottes, des oignons, des choux, des navets blancs, des poireaux, des fèves, des gourganes. Il est intéressant de noter que la « patate » (pomme de terre), qui est maintenant le légume favori de tous, n'a pas toujours été en faveur. Nous lisons dans les voyages de Pierre Kalm que les Français se moquaient des Anglais qui trouvaient la patate de leur goût ! On ne mangeait pas de fruits, sauf ceux qu'on ramassait — c'est-à-dire des petits fruits sauvages, des cerises, des poires, des fraises, des framboises, des prunes, des cenelles, des merises. On avait des pommes cultivées — des pommes-pêches, des Saint-Augustin, des Wealthy, des pommes Calvin, des Sibérie, des « culs-ronds » ou « petits barils » (petites pommes jaunes).

Avec l'argent qu'il recevait de la vente de ses produits au marché de Québec, l'habitant achetait les choses qu'il ne pouvait pas cultiver — des épices, du sel, du poivre, de la mélasse, du thé, du café et du sucre granulé. Mais ces achats lui coûtaient cher, et il essayait toujours de les réduire au minimum ; — le thé et le café étaient réservés pour les jours de visite ou de fête — les autres jours on buvait de l'eau froide ou du lait frais ou caillé. Quelques-uns ont même essayé de cultiver le café, avec un assez bon résultat. Pour les épices, on substituait souvent les herbes simples du jardin, et pour le sucre granulé le sucre d'érable.

Le carême et les fêtes

Pendant le Carême, on jeûnait — « Aujourd'hui le monde n'est plus capable de jeûner ! » ; le matin, on mangeait deux onces de pain sec, avec une tasse de café. Le

midi, pourtant, on mangeait un bon plat de viande, excepté les jours maigres. Quelques-uns ne mangeaient pas de viande pendant tout le Carême — ils s'en allaient bûcher dans le bois et n'apportaient pour le dîner que deux pommes et un morceau de pain. Les jours maigres, on mangeait du poisson. On salait l'anguille comme le lard, et on en mangeait. On avait aussi du hareng fumé (acheté). Pour le dessert, c'était du « pain de ménage » ou du blé d'Inde lessivé [1] avec de la mélasse, ou bien du « fromage raffiné ». On était si content de voir arriver le jour de Pâques, qu'on en faisait un proverbe — quand les cloches ne sonnent pas depuis le Vendredi saint jusqu'à Pâques, on dit ailleurs : « Les cloches sont allées à Rome », mais à Saint-Pierre on dit : « Les cloches sont allées chercher les clefs du saloir. »

Pour les fêtes, il y avait des mets spéciaux — le ragoût aux boules, le rosbif, le pâté à la viande, la tarte à la bise avec raisins dedans, les « croccignoles » (croquignoles). Le jour de Pâques c'était du jambon, des œufs, du ragoût aux oiseaux blancs.

Le jour de Pâques, on est allé chercher la plus belle brique de lard salé du saloir (mise sur le dessus du saloir pour cette occasion) et on faisait des grillades qui sont d'abord bouillies et puis rôties. Puis on jetait des œufs dans la graisse chaude pour les faire cuire. Quelques-uns préféraient une omelette. C'est la nourriture favorite du jour de Pâques avant la Messe (avec un petit verre de rhum). Quand Pâques est tard, on remplace les grillades aux œufs par un ragoût aux oiseaux blancs. « Quand on était jeune, on avait hâte d'aller communier et de retourner à la maison pour le ragoût aux oiseaux blancs. » [2]

C'était à peu près la même chose à chaque fête, mais c'était toujours nouveau, parce qu'on n'en servait pas dans l'intervalle. Maintenant, même chez les habitants, c'est « la pâte à tous les jours ».

Menus d'il y a cinquante ans

On mangeait des crêpes pour le déjeuner tous les jours excepté le dimanche. Le boucher passait le samedi, on achetait de la viande, et on en faisait du ragoût pour le dimanche matin. À midi, c'était la soupe aux pois et le lard salé, avec des patates et du chou de Siam. On finissait le repas avec de la mélasse ou un sirop qu'on faisait avec du « granulé » et du sirop d'érable. Dans l'après-midi, vers quatre heures, quand les hommes retournaient à la maison avec un voyage de foin ou d'avoine, ils en profitaient pour prendre une collation avec les restes du lard salé et des patates froides ou du pain et du beurre de laiterie et du concombre. Le soir, à huit heures et demie ou neuf heures, c'était la soupe aux pois, du pain et du lait. On mettait le lait dans un grand plat au milieu de la table, avec du pain émietté dedans, et tout le monde allait

1. Du blé d'Inde séché, puis trempé dans le *lessi* pour l'adoucir, et gelé pour le conserver.
2. Mme Jean Goulet.

au même plat. Cette préférence pour le pain et le lait remonte au premier temps, car nous lisons dans le livre de Pierre Kalm :

> « le lait entre dans la préparation de presque tous les mets du fermier . . . Les Français aiment beaucoup le lait et en font une grande consommation surtout les jours de jeûne . . . Généralement ils le font bouillir, puis ils y jettent des morceaux de pain et beaucoup de sucre. » [1]

Il fallait une bonne cuisinière pour préparer les mêmes choses d'une façon différente tous les jours. Les gens devenaient écœurés du lard salé. Les restes du repas de midi fournissaient d'habitude le repas du soir — si on avait bouilli un morceau de bœuf à midi, on en faisait un hachis ou une tourtière (tourte) pour le souper. Les œufs étaient pour vendre au marché, non pour manger à la maison. Quand on servait des œufs les jours de visite, les enfants faisaient de gros yeux !

Les vieilles méthodes

La cheminée jouait un rôle important dans les vieilles maisons, ce qui explique, peut-être, pourquoi on la trouve assez souvent à la place d'honneur, au milieu. Autrefois on y faisait toute la cuisine. On faisait cuire la viande sur la broche, une lèchefrite étant placée en dessous pour recueillir la graisse. Pour la soupe, ou pour faire bouillir, on suspendait un chaudron de fonte au-dessus du feu, à un crochet de fer, l'ajustant par rapport au feu avec une chaîne. On peut voir, cependant, dans la photo ci-dessous, (figure 77) un moyen ingénieux de suspendre le chaudron sans se donner la peine de le lever : c'est une sorte de grue à pivot en bois, qu'on appelle une « brimbable ». Celle-ci est encore d'usage journalier. Pour faire cuire sur la braise, on se servait de trépieds de différentes grandeurs, qui soulevaient la casserole à la hauteur voulue. Nous avons déjà fait mention de la poêle plate pour les crêpes, et de la méthode de faire cuire les anguilles en les tordant autour d'un appareil en forme de croix (chapitre II, « Mobilier »). On fumait du jambon en le suspendant dans la fumée naturelle de la cheminée, ou en lui donnant des soins particuliers (voir « jambon fumé »). On cuisait le pain dans le four à pain, qui débouchait souvent dans la même cheminée, de sorte qu'il fallait éteindre le feu pour s'en servir.

Le pain de ménage

Aujourd'hui, si on fait du pain, c'est en suivant une recette de boulanger ; on commence la pâte le matin, et à

1. *Voyage en Amérique*, p. 194.

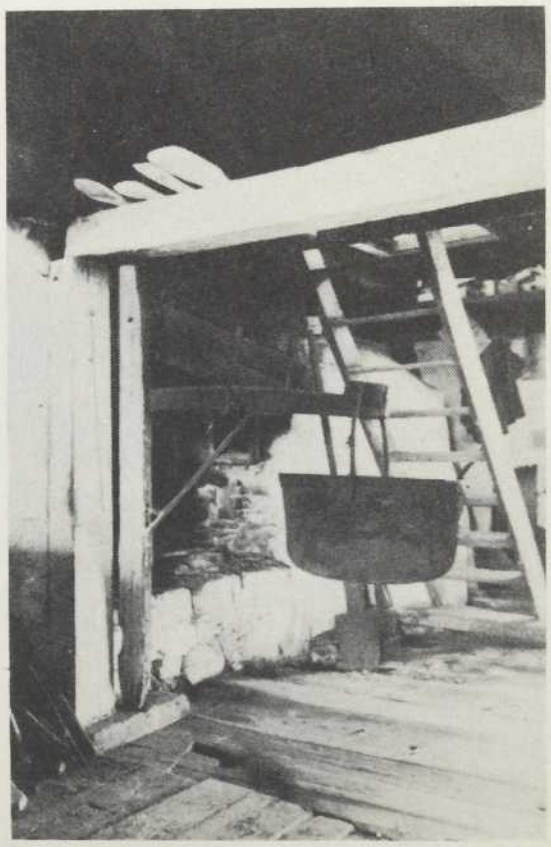


Figure 77. — *Chaudron et brimbale (four à pain débouchant dans la même cheminée.*

trois heures le pain est fait. Mais autrefois on commençait la « veuille » (veille) — on sortait la huche à midi, et on la mettait près du poêle avec sa « fleur » (farine) dedans, pour réchauffer la « fleur » (farine). Puis on faisait le levain avec un peu de fleur, de l'eau tiède et une ou deux « galettes » à pain, trempées dans de l'eau. Le lendemain on faisait cuire un bon plat de patates. On en prenait les plus petites, avec leur pelure ; puis ensuite on les écrasait dans l'eau de leur cuisson, on les coulait et on les ajoutait au levain. Dans la huche on faisait un nid dans la fleur, et on y mettait les patates, le levain, de l'eau (environ trois gallons), et deux poignées de sel. On brassait cela, et on le boulangeait avec la fleur pour en faire une pâte molle. Au bout de deux heures on travaillait la pâte pour la rabaisser, et quand elle remontait une deuxième fois, on mettait la pâte dans les casseroles pour tourner le pain dans un peu de « fleur », et lorsqu'elle était remontée on la mettait dans le four.

Ici un mot au sujet du four. Le four à pain complètement isolé de la maison n'existe pas à Saint-Pierre ; les fours y sont de deux sortes — soit dans la cave (dans les maisons où le solage est assez élevé), soit accolé à un mur extérieur (dans les plus vieilles maisons). Ils sont bâtis en forme de voûte, en briques ou en terre glaise, aux murs de huit pouces d'épaisseur. Le four débouche dans la cheminée de la maison, et est assez grand pour loger facilement douze ou treize pains.

On chauffait le four une heure et demie d'avance, en y mettant une « attisée » [1] de bois de cèdre (c'était le meilleur, mais si on n'en avait pas, on se servait du sapin). Quand il était assez chaud, ce qui se reconnaissait par la couleur des briques, qui blanchissaient un peu, ou tout simplement en l'essayant avec la main, on ôtait la braise avec une « gratte » (binette) de bois, pour la laisser à la porte du four. Puis on enfournait le pain, le poussant bien au fond au moyen d'une pelle à grand manche, car trop près de la porte le pain manquait de chaleur et ne cuisait pas si vite. La porte étant bien fermée, la chaleur retenue par les murs était suffisante pour cuire le pain en trois quarts d'heure à une heure. À quatre heures de l'après-midi, ça sentait bon par toute la maison, et une galette de pain, faite avec les restes de la pâte, et mangée avec du beurre en sortant du four, était la collation des enfants avant qu'ils aillent chercher les vaches.

La fabrication du beurre à la maison

Avant le temps de la beurrerie, chaque maison avait sa « dépense », ou laiterie, pour la fabrication du beurre, et souvent on en avait deux — une dans la cave pour le temps chaud de l'été, l'autre en haut sur le même plancher que la cuisine. Cette dernière était une petite pièce de neuf pieds sur cinq, dans le coin de la cuisine où le soleil frappait le moins, pour garder la « fraîche » (fraîcheur). Les murs étaient blanchis à la chaux et munis de tablettes mobiles pour les bols de lait.

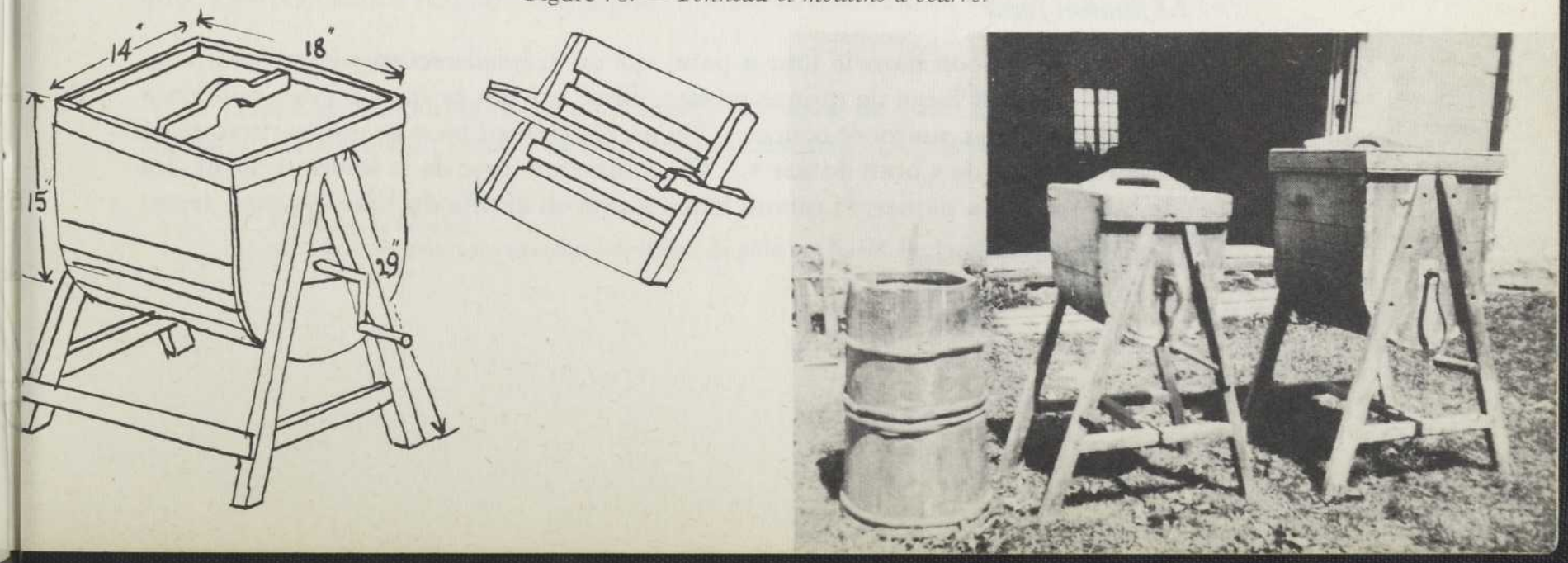
1. Une *attisée* = un bon feu produit par une quantité de bois qu'on met en une seule fois.

Pour faire du bon beurre, il fallait couler le lait dans les bols immédiatement après l'arrivée de la « traite ».[1] Puisqu'on n'avait pas de « séparateur », il fallait laisser monter la crème à la surface, ce qui prenait une couple de jours. « Dans les grandes chaleurs, assez souvent, le lait devenait assez acide pour cailler, et quand les hommes passaient par la maison, ils se servaient un bol de crème caillée pour la collation avec du sucre du pays. » Alors on enlevait la crème pour le beurre, et le dessous servait pour les animaux. Cette crème on la mettait dans une jarre de grès pour attendre un autre écrémage, afin d'avoir assez de crème pour une « brassée »[2] de beurre. On faisait d'habitude le beurre deux fois par semaine l'hiver et trois fois l'été, en se servant du petit « moulin » à beurre (voir figure 78). Il fallait autant que possible que le moulin fût à la même température que la crème. En été on le mettait à la cave pour le refroidir, en hiver on le réchauffait au moyen d'eau bouillante, et en automne on le mettait quelquefois sur la galerie et jetait la crème dedans. C'était une tâche délicate, car on n'avait pas de thermomètre, et si la température n'était pas à point il y avait de la « perte, »[3] ou le beurre était long à faire. Dans les meilleures conditions il fallait tourner la manivelle au moins quinze à vingt minutes.

Le beurre fait, il fallait enlever le petit lait, ou « lait de beurre », et laver le beurre deux fois à l'eau froide. En été les parents envoyaient les enfants chercher l'eau de la « ressource » la plus froide qu'ils connussent, et quelquefois c'était loin. Ensuite on pressait le beurre à la main et le salait. On ne mettait pas de colorant dans ce temps-là — au printemps le beurre était blanc. Il ne restait plus qu'à le mouler. Les moules à beurre étaient en bois (de hêtre), ronds ou carrés, avec un petit dessin fait au couteau sur la surface, un trèfle, une fraise, une vache, une grappe de raisin, etc. (voir chapitre VIII). Quelquefois, si on n'avait pas de moule, on faisait un dessin au couteau dans la moitié d'une patate et on l'estampait sur le beurre. Pour préparer le beurre pour le marché, on le posait sur des carrés d'écorce de bouleau (qui ne chan-

1. Le lait nouvellement tiré des vaches.
2. *Brassée* = chaudronnée.
3. *Perte* = quand le beurre se fait trop vite, et toute la crème n'est pas prise dans les globules de beurre, mais se perd dans le petit lait.

Figure 78. — *Tonneau et moulins à beurre.*



geait pas le goût du beurre) qu'on déposait dans une boîte à trois ou quatre étages de tiroirs.

« Au marché, les gens goûtaient toujours le beurre — ils sortaient de la monnaie de leurs poches — des pièces de cinq sous — et goûtaient le beurre avec. C'était pas hygiénique, mais c'était bon, le beurre de laiterie ; ça goûtait quelque chose. Aujourd'hui le beurre goûte la graisse, mais autrefois le beurre goûtait la crème un peu acide ; c'était un goût particulier. »

Le lard salé :

Voici la recette pour le fameux lard salé, selon Madame Jean Ferland :

« On prend une trentaine de « briques » (grosses tranches) de lard d'environ deux livres chacune, prises dans le dos ou la partie la plus grasse. On ôte le maigre, et on les met dans une « chédière » (chaudière) d'eau « frette » (froide). On les y laisse pendant un quart d'heure. En attendant, on lave le « saloué » (saloir) (un quart de chêne, haut de deux à deux pieds et demi) et on y met du sel deux pouces d'épais. Puis on sort les briques de l'eau, et on les met dans une autre « chédière » avec du sel, on les « vire » (tourne) dans le sel pour les couvrir de tous les côtés, et puis on entasse les briques comme il faut en rang, toute la grandeur du « saloué ». Après cela, on met encore du sel — deux ou trois pouces, comme on veut. Si on a encore du lard à saler, on met un autre rang, et encore du sel. Pour avoir du bon lard salé, on peut mettre une cuiller à thé par rang de salpêtre, épandu sur le sel. Quand tout le lard est placé dans le saloir, on prend de l'eau bouillie et un peu de sel, pour faire de la saumure — trois livres de sel pour un gallon d'eau — il faut que ça soit fort. Ensuite on met une planche avec un caillou dessus sur la viande dans le saloir, de sorte qu'elle ne flotte pas. Puis on verse la saumure « frette » sur la viande, assez pour la couvrir. Avec la planche posée comme il faut, on peut chercher une brique de viande au besoin, sans déranger les autres. Si la viande flotte, elle devient jaune, et ce n'est pas bon. Le bon lard salé tranche « vert » (a une petite nuance de vert). Avec le lard salé on peut faire des « grillades » (tranches grillées), des « beans » (fèves au lard), et surtout la soupe aux pois. Quelquefois on le mange chaud, à midi, avec des patates.

Le jambon fumé [1] *:*

On fume le jambon dans le four à pain, sur un trépied rectangulaire (gril) long d'environ deux pieds et large de quinze pouces, élevé sur des briques ou des cailloux à une hauteur de treize ou quatorze pouces. On met le trépied bien au milieu du four, et devant la porte un feu de « bran de scie ». On commence avec de la sciure sèche et des éclisses de bois sec et du papier, et quand le feu a pris on ajoute du bran de scie « trem-

1. Madame Jean Ferland.

pe » (humide) pour faire de la « boucane » (fumée). Cette fumée, avant d'atteindre le tuyau, passe par-dessous le jambon. « Ça prend trois jours — on ne chauffe pas la nuit — et il faut chauffer le four à toutes les heures — mais le jambon fumé au « bran de scie » est deux fois meilleur que le jambon qu'on achète dans les magasins. »

La viande fumée :

La viande fumée se prépare l'automne dans le temps des « boucheries ». On met le morceau à être fumé sur le dessus du saloir, et quand arrive le printemps on va le chercher. Avec une « broche » (un fil de fer) on le suspend dans la cheminée pour une quinzaine de jours. Il chauffe assez pour perdre de la graisse. Salé, et cuit un peu, c'est ça qui le fait se conserver six mois de temps dans le grenier, enveloppé d'un morceau de toile. Au besoin, on va en chercher deux ou trois tranches. Les dernières tranches deviennent très jaunes et très profitables — personne n'en mange beaucoup !

Soupes [1]

La soupe aux pois maigre : [2]

Une chopine de pois jaunes dans trois ou quatre pots d'eau. Mettez sur le poêle avec une poignée de sel dedans. Faites bouillir — il faut un bon feu — et quand les pois commencent à s'écaler (après environ deux heures), mettez un navet blanc haché par petits cubes et un petit chou de Siam. Faites bouillir de nouveau, et quand la soupe est jaune (une heure et demie), « mitonnez » [3] avec du pain, et ajoutez deux gros poireaux hachés. Faites bouillir encore vingt minutes, et la soupe est prête.

La soupe aux pois :

Une pinte de pois jaunes, lavés, une quantité égale d'eau froide. Au point de bouillir, enlevez la première eau, remettez la même quantité, et ajoutez un morceau (1 – 1½ livre) de lard salé et quelques oignons. Faites bouillir, plutôt lentement, et sans trop d'eau, jusqu'à ce que le tout soit bien cuit — à peu près trois heures. Ajoutez une douzaine d'oignons (grandeur d'un œuf) hachés et à moitié cuits dans la poêle avec un peu de beurre. Ajoutez une cuillère à thé chacun de persil et de « cipoulette » (ciboulette), une branche de sarriette. Faites bouillir de nouveau (un peu). Pour finir, ajoutez assez d'eau bouillante pour donner la consistance voulue, et salez au goût.

La soupe aux choux :

Préparez le bouillon avec un « gigot » (cuissot) de bœuf et un ou deux oignons ; laissez bouillir trois ou quatre heures, tranquillement. Ajoutez un chou, haché — un

1. Madame Eugène Plante.
2. Madame J. Goulet.
3. *Mitonner* = y ajouter une demi-tranche de pain sec haché fin tant qu'on peut.

chou d'été, pas trop mûr — cinq ou six oignons hachés, et de l'eau à l'égalité du chou. Faites bouillir une heure ou une heure et demie. Quand le chou n'est pas tout à fait cuit, retirez du feu, mettez en arrière du poêle, et laissez finir sans bouillir. Ajoutez pour finir le jus de deux boîtes de tomates (coulé), du poivre, un peu de persil. Faites bouillir cinq minutes.

Viandes

Le ragoût aux boules : [1]

Le ragoût aux boules se fait avec une livre de lard dans « les maigreries » (le maigre). On le hache et puis on fait cuire deux livres d'une viande quelconque — du bœuf, du veau, du poulet — selon le goût. Quand cette viande est bien cuite, on la désosse et sépare par petits morceaux. Entre-temps, on assaisonne le lard avec une cuillerée à table d'épices mêlées, du poivre et du sel. Ensuite on prend une cuillerée à table du lard, qu'on roule entre les mains pour en former une boulette. Quand les boulettes sont faites, on les ajoute à la viande cuite, et couvre d'eau au moins deux doigts de plus que la viande. Puis on ajoute un oignon haché, et on fait bouillir. Quand le tout bout, on y met le « rôt » (roux) (composé de fleur grillée et delayée avec de l'eau) et laisse mijoter un quart d'heure. On ajoute du sel et du poivre au goût.

Autrefois, le ragoût aux boules ne se mangeait qu'au jour de l'an et à Pâques ; aujourd'hui on en mange quand le cœur le dit.

Le ragoût aux oiseaux blancs : [2]

L'oiseau blanc est un oiseau de passage, d'à peu près la grandeur d'une hirondelle, qui arrive par grosses volées au printemps, surtout du côté sud, mais aussi à Saint-Pierre. Ils sont très faciles à prendre. Les cultivateurs étendent sur la neige des graines de foin, celles qui sont restées sur le fenil, et les entourent d'un cercle de quart, auquel sont attachés une dizaine de « lignettes » (lacets). Les oiseaux arrivent pour manger les graines, et se trouvent pris dans les collets. Leur chair est très délicate et savoureuse, surtout dans le « ragoût aux oiseaux blancs », que voici :

Il faut deux douzaines d'oiseaux blancs. On les met tout entiers sauf les pattes, les entrailles et le bec (on laisse la tête) dans une marmite et noie d'eau. On fait cuire jusqu'à ce qu'ils se désossent, puis on ajoute de l'oignon (un moyen, haché) et prépare le « rôt » de farine grillée (l'épaisseur au goût). On assaisonne au goût avec du sel, du poivre et des épices. C'est très bon !

---

1. Madame Jean Goulet.
2. Madame Goulet.

Les tourquières (tourtières) (tourtes) :

On hache un morceau (4 à 5 livres) de lard frais, plutôt dans le maigre (le flanc). Autrefois, on hachait la viande sur le billot, à la main, et on dit que le goût était beaucoup meilleur, mais maintenant on la hache au moulin. On ajoute cinq ou six oignons d'une grosseur moyenne, hachés. On mélange les deux avec les mains. On fait chauffer un chaudron, et y envoie la viande avec juste assez d'eau pour la faire bouillir. Quand elle est les trois quarts cuite (après une heure), on ajoute sept ou huit « patates pilées » (pommes de terre en purée), chaudes. On mélange avec du sel et du poivre au goût, et un peu d'oignon haché très fin.

Pour la pâte, il faut six tasses de farine, pour faire six pâtés, tamisée avec six cuillers à thé de « poudre à pâte » (poudre à lever), une cuiller à table de « soda à pâte » (bicarbonate de soude) et six cuillers à thé de sel. On brasse et on ajoute une demi-tasse de graisse et une demi-tasse de suif amollis ensemble. On travaille le mélange avec une fourchette. On ajoute la moitié lait et la moitié crème pour éclaircir la pâte, et pour donner une pâte plutôt tendre que dure (les trois quarts d'une tasse). On roule à trois lignes d'épaisseur. On met la pâte dans l'assiette, ajoute la viande à l'égalité de la croûte. On mouille le rebord de la croûte avec du lait. On met le dessus — le plus mince possible. On fait cuire dans un fourneau très chaud, dix à quinze minutes. On sort du fourneau, et on a « un plat à mourir », un plat que l'on sert pour le réveillon après la messe de minuit.

La « plârine » :

Une livre de lard salé et un quart de livre de bœuf, hachés avec quatre ou cinq oignons (hachés menu aussi), du sel, du poivre, et un peu d'épice. On mélange bien avec les mains et enveloppe dans la coiffe [1] d'un cochon, pour faire une galette d'un demi ou trois quarts d'un pouce. On fait cuire une dizaine de minutes dans la poêle comme du « *steak* » (bifteck), le retournant pour cuire les deux côtés (pour la préparation de la coiffe, voir la préparation des tripes pour le boudin).

Les andouilles sont faites de la même viande que la plârine, cuite dans les tripes de cochon au lieu de la coiffe.

Le boudin : [2]

Quand on tue un cochon, on le saigne, et la femme, avec la poêle, vide le sang dans une « chédière » (chaudière) et le brasse de peur qu'il ne soit pris en pain. Arrivée à la maison, elle coule le sang dans une passoire, ajoute du sel, et met le sang dans un

1. *Coiffe* = replis du péritoine, qui maintiennent en position les diverses parties des intestins des animaux de boucherie — Larousse.
2. Madame J. Ferland.

endroit froid. Quand le ventre du cochon arrive, elle dégraisse les tripes, et avec la coiffe elle fait le boudin. On prend les petites tripes, et on les gratte comme il faut pour les nettoyer. Puis on prend la coiffe, on la hache par morceaux très fins, et on y ajoute des oignons, hachés très fin aussi. Quand on met beaucoup d'oignons, c'est meilleur. Ensuite on mesure le sang, et s'il y a quatre bols de sang, on y met trois bols de lait. Puis on ajoute la graisse (des tripes) et les oignons, du sel et du poivre, et des épices au goût. Après cela on prend la boudinière (une sorte d'entonnoir) et on la met dans la tripe, qu'on a ligaturé au préalable à un bout. Avec une cuiller on fourre le sang dans la tripe, et quand elle en est remplie, on l'attache à l'autre bout. Puis on la met dans un chaudron d'eau bouillante et on fait cuire vingt minutes — mais il ne faut pas qu'elle bouille, car si elle bout, notre tripe va fendre, et on va perdre le boudin ! Après les vingt minutes, on sort la tripe du chaudron, et quand c'est bien froid (au bout de deux heures), on la coupe par morceaux de six pouces. Le boudin se mange chaud, rôti dans le four avec un peu de graisse.

Les grillades aux œufs :

On tranche les grillades de lard salé de deux lignes d'épaisseur. On les met dans la poêle et on les couvre d'eau. Lorsqu'elles sont cuites, on jette l'eau et on fait frire. Entre-temps on casse les œufs dans un bol et on les verse dans la graisse chaude. Si on le veut, on peut mettre les œufs de différentes manières — les battre, par exemple, pour faire une omelette.

Sauce aux oignons : [1]

« Quand on est jeune, on aime ça. C'est fait avec des grillades de lard salé — on tranche des grillades de lard et on les fait cuire cinq minutes dans de l'eau, puis on ôte cette eau et fait rôtir les grillades dans la poêle. Avec la graisse on met des oignons, tranchés en rondelles, et de l'eau à l'égalité, avec un peu de sel. On les laisse bouillir une demi-heure ou trois quarts d'heure. Avec ça, on mange des patates cuites dans de l'eau avec les pelures. C'est bien bon. »

Desserts

Crêpes :

une tasse de « fleur »
un peu plus d'une tasse de lait
un œuf
du sel
une demi-cuiller à thé de « poudre à pâte »

1. Madame Jean Ferland.

On fait chauffer bien chaude la poêle — de préférence une poêle de fonte. On met de la graisse ou du beurre, et quand la graisse est toute fondue et commence à fumer, on verse la pâte par cuillerée dans la poêle pour en couvrir le fond. La crêpe est assez épaisse quand toute la pâte tient au fond de la poêle, et trop épaisse s'il y en a qui reste liquide dessus. Quand elle commence à jaunir, ce que l'on reconnaît facilement en soulevant le bord de la crêpe, on fait une incision au milieu et envoie du beurre gros comme une noix. Quand la crêpe est rôtie à notre goût, on la retourne sens dessus-dessous, et fait rôtir l'autre côté. Puis on la mange avec du sucre d'érable ou du sirop d'érable. « Les vraies crêpes suzettes, on dit qu'on les mange avec du rhum, mais nous n'avons pas de rhum, nous autres. Il faut les manger avec du sucre. » [1]

Vieille recette pour « croccignoles » :

une chopine de lait
six œufs
trois « quarterons » de beurre
Une demi-livre de sucre granulé
une demi-livre de cassonade
deux cuillers à thé de « poudre à pâte » (poudre à lever)
une cuiller à thé de « soda » (bicarbonate de soude)
un petit verre de whiskey (c'est pour empêcher la pâte de boire la graisse).

On fait une pâte assez dure. On abat la pâte à un demi-quart de pouce. On la découpe soit en rond soit en carré avec deux incisions. On la met dans la graisse bien chaude (qui commence à fumer). On retourne quand le dessous est jauni, pour faire cuire les deux côtés. On sort et dépose sur un morceau de papier.

Tarte « à la pichoune » [2] (à la fourlouche ou à la bise) *:*

deux livres de sucre d'érable haché
quatre tasses d'eau pour le faire fondre
une cuillerée à soupe de « cornstarch » (farine de maïs) pour chaque tasse
un morceau de beurre (de la grosseur d'un jaune d'œuf)
un peu (quelques graines) de muscat râpé.

Quand le sucre et l'eau bouillent, on ajoute le *cornstarch*, et le beurre et le muscat en dernier. On laisse refroidir avant de mettre dans la croûte. On fait cette tarte sans ou avec couvercle de pâte.

Miel domestique (recette de Mlle Alma Savard, sœur de M. le curé O. Savard) *:*

deux livres de sucre granulé (quatre bols)
une tasse d'eau chaude

1. Madame J. Goulet.
2. Madame E. Plante.

une rose double, ou deux simples (pour donner le teint)
dix têtes de trèfle rouge
dix têtes de trèfle blanc
de l'alun, gros comme une fève.

On coupe les têtes des trèfles et de la rose. On les met dans un vaisseau et on ajoute le sucre, l'eau et l'alun. On fait bouillir, juste le temps de compter jusqu'à cent — pas à cent un. On coule. Ce miel ressemble pas mal au miel naturel, mais il ne « goûte pas la mouche ».

Fromage à la crème :

Pour la recette de ce dessert, voir chapitre VII, « Le fromage raffiné ».

Vin

On n'en faisait pas en grande quantité — pas plus de quatre ou cinq gallons pour l'usage de la maison, avec des fruits cultivés ou sauvages qu'on avait sous la main. S'il semble étrange que l'île à laquelle Cartier a donné le nom de « l'île des Bacchus » [1] à cause des nombreuses vignes qui s'y trouvaient, n'en produise plus, il faut croire que c'étaient des vignes vierges qu'il a vues, car on n'a jamais eu de succès avec les raisins à vin, vu la courte saison.[2]

Vin de raisin :

1 gallon de raisins (les petits bleus)
2 gallons d'eau
10 livres de sucre
1 tasse de blé.

On met à l'eau tiède et brasse pour faire fondre le sucre. On laisse quarante jours, brassant tous les jours, dans un endroit tempéré — pas trop froid et pas trop chaud — jusqu'à ce qu'il « bouille » (travaille). On coule et met dans des cruches, pas bouchées trop serré, car il force encore.

Vin de pissenlit :

4 gallons de têtes jaunes de pissenlit
4 gallons d'eau.

---

1. Récit de son second voyage.
2. Une exception — le curé de Saint-François a une très belle vigne où le raisin mûrit à point.

On laisse bouillir vingt minutes les têtes en petite eau. On coule dans une flanelle. On met ensuite treize livres de sucre, une livre de raisins secs hachés, une « galette » (tablette) et demie de « yeast Royal » (levain), un citron. On laisse fermenter quarante jours et ne bouche pas la cruche ; on met seulement un linge dessus. Au bout de quarante jours, on coule et met en bouteilles.

Vin de blé :

trois livres de blé
une patate râpée — crue
une galette de « yeast Royal »
trois livres de sucre brun
un gallon d'eau
trois livres de raisins pressés
un citron

On fait fermenter vingt et un jours ; on brasse tous les jours. On coule.

Ce qui précède ne comprend pas, bien entendu, toutes les recettes de Saint-Pierre. Ce sont plutôt des exemples choisis pour donner une idée de la nourriture. Nous avons essayé, pourtant, d'y inclure les mets favoris et typiques.

Au cours des années, les goûts ont subi un changement. Les repas simples et parfois monotones d'autrefois sont devenus plus variés. On ne mange plus, par exemple, le lard salé six mois de suite, parce que la viande fraîche se conserve parfaitement bien dans la glacière moderne. Les jardins potagers de la paroisse fournissent en abondance des légumes d'une qualité incomparable. Et, de plus en plus, on achète en ville les produits importés, comme le café, les épices, le chocolat et les céréales déjà cuites, ainsi que le levain, le *cornstarch*, la poudre à pâte, etc. Le pain de boulanger et le beurre de beurrerie ont en bonne partie remplacé les produits domestiques. En un mot, on se modernise dans la cuisine comme ailleurs.

CHAPITRE VI

LES TRAVAUX DOMESTIQUES

IL est assez difficile d'expliquer pourquoi une coutume ou une tradition qui disparaît dans une région quelconque survit dans une autre. Ainsi nous ne savons trop précisément pourquoi la tradition des arts domestiques, qui risquait de tomber en désuétude ailleurs, est restée toujours très vivante à Saint-Pierre. Si, par exemple, la cause en était en partie le long isolement des habitants de l'île qui, avant la construction du pont, en 1935, les a forcés de se suffire à eux-mêmes, cela n'explique pas la supériorité dont jouit Saint-Pierre sur les autres paroisses. Quoi qu'il en soit, c'est à Saint-Pierre, il y a trente-deux ans (1923), que le gouvernement a établi le premier cercle de fermières de l'île, parce qu'on avait trouvé dans cette paroisse le plus grand nombre de femmes qui eussent conservé les vieilles traditions, tout en s'intéressant à de nouveaux procédés. Pour le filage, le tissage et le tricotage, elles n'ont pas d'égales. Et les hommes ne sont pas moins habiles que leurs dames, dans le domaine des fabrications domestiques, outils, meubles, etc. En effet, les travaux domestiques des Saint-Pierrais sont si nombreux que, pour les étudier en détail, il faut les diviser en deux parties : ceux qui se font à la maison (A) et ceux qui se font dehors (B).

A — *TRAVAUX DOMESTIQUES*

La laine

Autrefois, chaque cultivateur avait son petit troupeau de moutons, tondus deux fois par an, le printemps et l'automne. Aujourd'hui on ne les tond qu'une seule fois — en automne. À Saint-Pierre, ces troupeaux ont disparu et on a pris l'habitude d'acheter les peaux de moutons chez les commerçants. Mais la préparation de la laine reste la même qu'elle a toujours été.

Le lavage :

Après la tonte, il faut laver la laine avec une savonnure pas très chaude, et ne pas la laver trop nette, de peur que l'huile ne soit détruite. Après quoi on la fait sécher, dans le grenier, par terre, sur un linge.

L'écharpillage :

On invite alors son « arrondissement » (ses voisines) à écharpiller la laine, c'est-à-dire à en démêler les fibres et à ôter les rapaces et les brins de foin. Pour cette opération, on met un drap de toile au milieu de la chambre, et des chaises tout autour. Chacune des femmes prend une poignée de laine, la met sous un bras, et la démêle avec les doigts. La laine nettoyée est mise sur la toile, et à la fin de la veillée il y a une grande « falaise » de belle laine. (Bien entendu, l'ouvrage ne se fait pas en silence, mais en chantant et en jasant.) Ensuite, on attache les coins du drap deux par deux, ayant soin de coudre les parties ouvertes pour conserver le contenu. Puis il faut peser la laine pour vérifier le compte du cardeur, qui fait payer dix sous la livre pour son travail. Il ne reste plus qu'à la porter au moulin, si on veut avoir de la laine blanche, ou d'une couleur unie. Si on aime mieux la laine grise, on la teint d'abord à la maison.

La teinture de la laine grise :

Souvent on met de côté la quantité de laine qu'on désire avoir grise tout de suite après le lavage, et avant l'écharpillage, car la laine est toujours « prise » (emmêlée) dans la teinture, et il faut l'écharpiller de nouveau.

Pour avoir un beau gris, on teint le tiers de la laine en noir ou noir et bleu marine, et les deux tiers restent blancs. Nous donnerons plus loin, dans un article spécial, les détails de la teinture.

Le passage au piqueur et le cardage :

Ces deux opérations sont faites depuis longtemps au moulin à carde (voir chapitre VII). Au moulin, la laine blanche est cardée toute seule pour le blanc ou les couleurs franches, ou avec le noir et le bleu marine pour le gris. La laine est passée d'abord au « piqueur », une grosse carde ou peigne, qui mélange les différents brins de couleur. Ensuite elle est cardée ou peignée pour la démêler et pour rendre les brins plus unis.

La livraison de la laine cardée se faisait autrefois à tour de rôle, et on se rappelle encore l'impatience avec laquelle on attendait en automne l'arrivée de son paquet de laine, pour la filer et en faire le tissage.

Il faut mentionner ici la partie du cardage qui se faisait toujours à la maison. Il y avait toujours des restes de laine — la laine courte des oreilles, des pattes et du ventre de l'animal — qu'on n'envoyait jamais au moulin. Celle-ci on la cardait à la main, en la passant entre deux cardes, l'une fixe et l'autre mobile, avec le même résultat que le cardage au moulin.

Le filage :

Le filage consiste à tordre, au moyen d'un rouet à filer, les brins de laine pour en former un fil continu. Pour le tissage on se sert de ce fil simple ; pour le tricotage on se sert de trois ou quatre brins filés ensemble, d'où vient l'expression, « laine de deux, trois ou quatre plis ». Le filage a toujours été fait à la maison, et la plupart des femmes de la paroisse le font encore aujourd'hui.

Une fois le fuseau (ou bobine) du rouet rempli de laine filée, on le dévide sur le dévidoir, ce qui nous donne l'avantage de pouvoir compter la quantité d'aunes [1] à monter sur le métier. (Le rythme du rouet et du dévidoir nous a donné de fameuses chansons de fileuses.) Ainsi acquise la quantité de laine filée, on peut passer à la teinture des couleurs franches.

La teinture :

Cette opération a été très bien représentée par Alfred Laliberté dans sa statuette en bronze, « la Teigneuse de laine », qui se trouve dans le Musée de la Province de Québec. La statue dépeint la paysanne penchée sur une chaudière dans laquelle elle brasse la laine avec des chevilles de bois.

Autrefois, on avait des teintures végétales, dont nous citerons quelques-unes :

Le jaune provenait des pelures d'oignon ; on se servait aussi de la couperose et du lessi de cendre, sauçant la laine dans l'une et dans l'autre pendant qu'ils étaient tièdes.

Le bleu dérivait du « jargeau » (vesce) avec l'écorce de « plaine » (plane — érable rouge). Ajoutons ici une recette pour une teinture non-végétale qui ne manque pas d'intérêt : Elle demande de l'indigo et de l'urine de jeunes, de préférence celle des garçons. Quand on a la quantité requise d'urine pour teindre, on la coule pour la tirer au clair. Puis on met l'indigo dans un linge et le fait tremper une journée d'avance. Ensuite on ôte le paquet d'indigo et on y met les pièces à teindre, les retirant une fois par jour pour faire chauffer le bouillon, et cela autant de jours que demande la teinte voulue. Cela nous donne un bleu pâle ou marine qui ne change pas.[2]

Le brun provenait de la « pruche » (pruce ou pérusse) et du cerisier, tandis que l'intérieur de l'écoce de l'aune donnait un *brun clair*. Selon Charlevoix,[3] cet emploi de l'écorce de perusse pour la teinture est très ancien, car il dit : « Les trois autres (espèces de sapin) sont l'épinette blanche, l'épinette rouge, et la perusse — son écorce (la perusse) est fort bonne pour les tanneurs, et les Sauvages en font une teinture, qui tire sur le turquin. »

---

1. *Aune :* 45 pouces.
2. Une couverture de laine, tissée à la main et teinte à l'indigo, qui se trouve chez Mme Goulet, est aussi vieille que la maison.
3. CHARLEVOIX, *Histoire et description générale de la Nouvelle France*, vol. III, p. 160.

Aujourd'hui ces teintures domestiques ont été remplacées tout à fait par des teintures commerciales.

Le montage du métier :

Une fois la teinture faite, il faut mettre toute la laine requise pour la chaîne sur les bobines. (La laine pour la chaîne doit être plus « résistable » (résistante) que la laine pour la « tissure » (trame), car c'est la partie qui « force » [1] le plus, étant obligée de passer brin à brin dans les « lames » (lisses) et le ros du métier). Puis on enfile les bobines remplies de laine dans le « cannellier (voir figure 79) et fait passer les fils par la « palette » au point de départ de l'ourdissoir (voir figure 80), qui les mesure (un tour, trois aunes). Ce groupe de brins, dix pour une pièce simple, vingt pour une double, qui va former la chaîne, s'appelle une « demi-portée ».

Cette partie de l'ouvrage est très importante et très délicate, car il faut croiser les brins au point de départ de l'ourdissoir (allant et revenant), afin de séparer les brins un à un pour passer dans les lames et le ros. Il faut être adroit, aussi, quand il s'agit d'ôter la laine, à bien attacher les cordes de la croisée au point de départ, et à « chaîner » [2] soigneusement la laine jusqu'aux chevilles à la base, où l'on passe une corde le long des deux premières chevilles, afin de bien attacher les « portées » [3] (figure 80*a*). Une fois que la laine est chaînée, il n'y a plus qu'à la mettre sur le métier.

Le métier à tisser

Il y a plusieurs sortes de métiers à la main, dont nous décrirons le plus ancien et le plus commun — à deux marches et à deux lames. Prenons comme exemple particulier le métier à tisser chez M. Jean Goulet, fait par son grand-père, M. Pierre Goulet, il y a cent trente ans et plus (voir figure 81). Ce métier comporte un bâti composé de quatre montants (1, 2, 3, 4) réunis par des entretroises (5, 6), trois traverses fixes (7, 8, 9) et deux traverses mobiles (10, 11) dont la première est placée dans la partie supérieure, et la deuxième dans la partie inférieure. La pièce portant le numéro 12 est appelée l'ensouple. Ce bâti s'appelle la « cage » du métier.

De chaque côté des entretoises est placé un support vertical qui s'appelle la « demoiselle » (13, 14), servant d'appui au rouleau (15). En avant du métier est la « châsse » (le battant) constituée par les pièces (16, 17, 18*a*, 18*b*, 19). Dans le rouleau (10) sont placées des chevilles (20) servant à l'enroulement de la chaîne lors du montage de la pièce. La distance entre deux chevilles se nomme un « quartier ». Le mouvement du rouleau est contrôlé par un appareil (21), comprenant les pièces 21*a*, 21*b*, 21*c* ; « *a* » et « *b* » sont deux morceaux de bois attachés ensemble à angle droit, qui s'appuient

1. *Forcer* = recevoir la tension.
2. *Chaîner* = faire avec les doigts la même opération que l'on fait avec la chaîne de crochet.
3. *Portée* = la croisée des demi-portées.

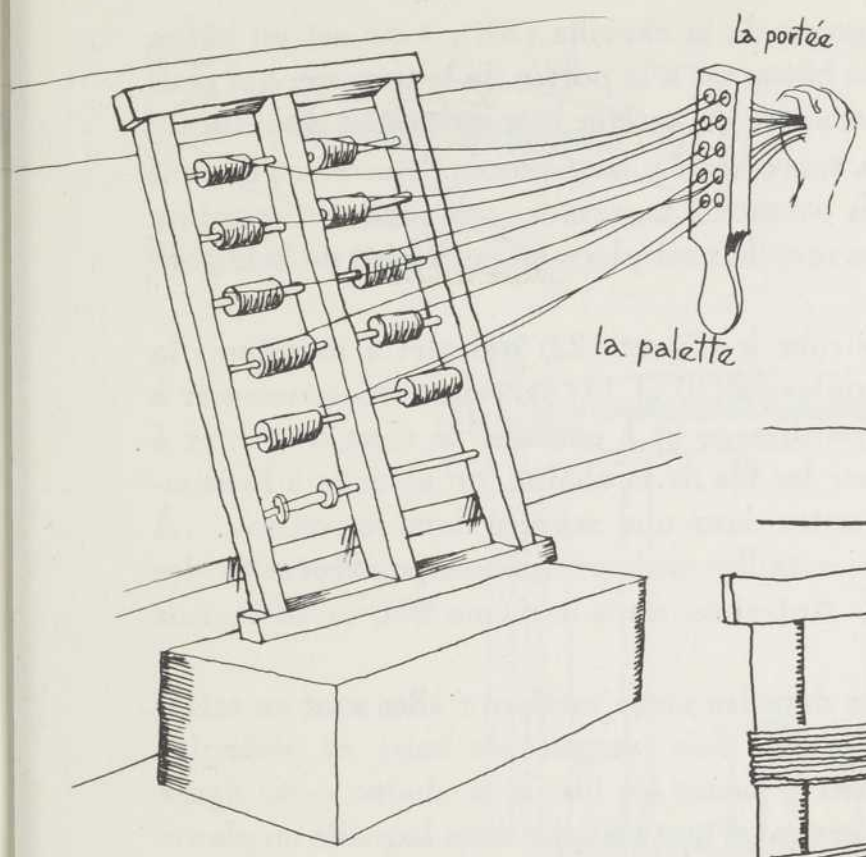


Figure 79. — *Le canellier.*

Figure 80. — *L'ourdissoir (le tissage pour la catalogne).*

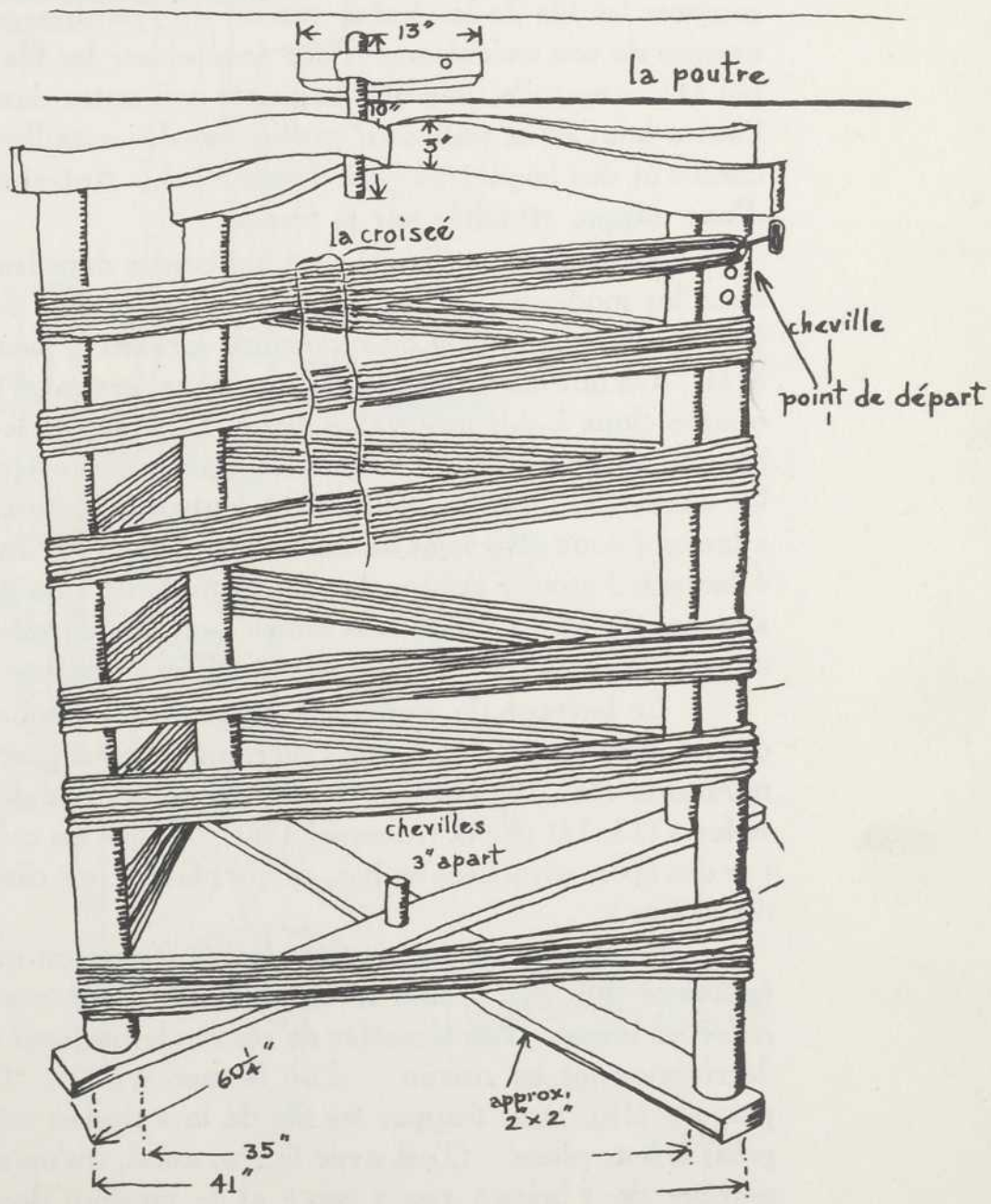
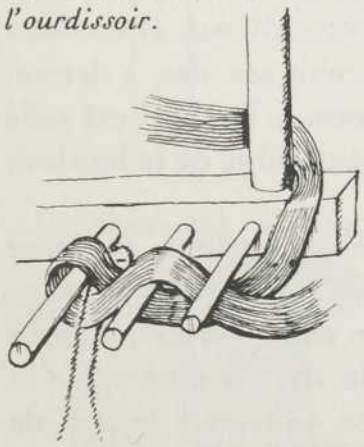


Figure 80*a*. — *Détail des chevilles à la base de l'ourdissoir.*



sur l'entretoise (8) et passent juste en dessous de la cheville (20) ; « *c* » est un bâton relié avec « *b* » par une corde. Le bout du bâton est à la portée de la tisseuse, qui peut ôter ou remplacer ainsi l'appareil pour permettre ou arrêter le mouvement du rouleau.

En arrière du métier, attachés à la traverse (7), sont placés deux blocs de bois reliés entre eux par une longue tige de bois passant à travers les marches et servant au fonctionnement de ces marches. Entre les marches est placé un petit bloc de bois pour les éloigner les uns des autres.

Attachée à l'entretoise (5) est une roue à cliquet (22) qui sert à maintenir la tension des fils de la chaîne. Les deux rouleaux (10 et 11) servent respectivement à recevoir les fils de la chaîne venant de l'ourdissage et à enrouler le tissu au fur et à mesure de son exécution. Pour économiser les fils de la chaîne, on attache à l'ensouple (11) une toile, par une baguette qui entre dans une rainure dans le rouleau. À l'autre bout de la toile sont pratiquées des entailles en boutonnières pour recevoir des cordes et des baguettes (voir figure 81*a*). Autrefois, dans le même but, on se servait d'une nappe, attachée par la frange.

Les « lames » (lisses) sont des cordes dans les vieux métiers ; elles sont en métal dans les modernes. Elles sont attachées à deux fuis (vergues de bois), et portent à leur centre une boucle ou ouverture servant à passer les fils de la chaîne (voir figure 81*b*). On fait ces lisses à la maison, en se servant d'une planche dans laquelle on plante quatre clous à des intervalles fixes. En faisant le tour des clous, on réussit à avoir chaque maille à sa place dans la lame (voir figure 81*c*). À Saint-Pierre on ne vernit pas les « lames », disant qu'elles se brisent plus facilement quand elles sont vernies. Les « lames » sont attachées au haut du rouleau (15) au moyen de cordes et au bas par un écheveau d'étoupe autour de chaque marche. La levée et le rabat des fils de la chaîne s'accomplit au moyen de ces lames, actionnées par les marches. Avec deux lames on ne peut faire qu'un tissu simple ; pour le croisé il en faut quatre.

Le battant (la « châsse ») est un cadre pour le ros, ou peigne. Il consiste en deux traverses (16, 17) munies de rainures pour recevoir les lamettes du ros, et en deux montants (18, 18*a*) qui sont suspendus et basculent sur les traverses des « demoiselles » (13, 14) par la traverse (18*b*). (Dans les métiers modernes, le battant est relié par des épées attachées en bas, ce qui permet une diminution considérable de la hauteur du métier.)

Le ros consiste en petites lames d'environ quatre pouces de hauteur, et d'une épaisseur qui varie selon le nombre de « peus » au pouce. Le « peu » est l'espace entre les lames. Les lamettes de ros modernes sont en bois ou en acier, celles que nous décrivons sont en roseau — d'où le nom « ros ». On soulève le ros au moyen de la poignée (19), pour frapper les fils de la « tissure » (trame) et les « tasser » (serrer de près) à leur place. C'est avec le ros, aussi, qu'on ajuste la qualité de l'étoffe, par le nombre de « brins » par « peu » et le nombre de portées par ros. Pour faire une

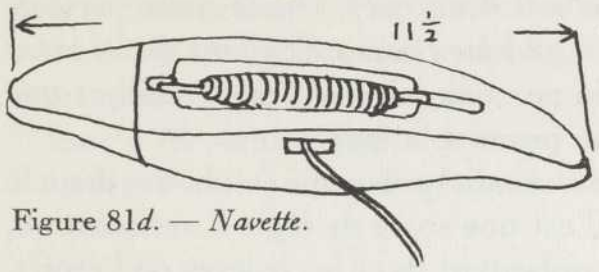


Figure 81*d*. — *Navette*.

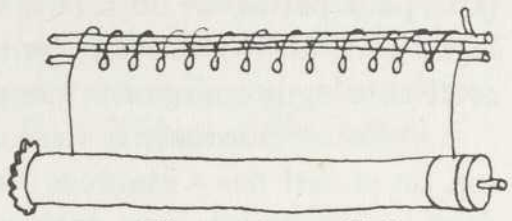


Figure 81*a*. — *Toile*.

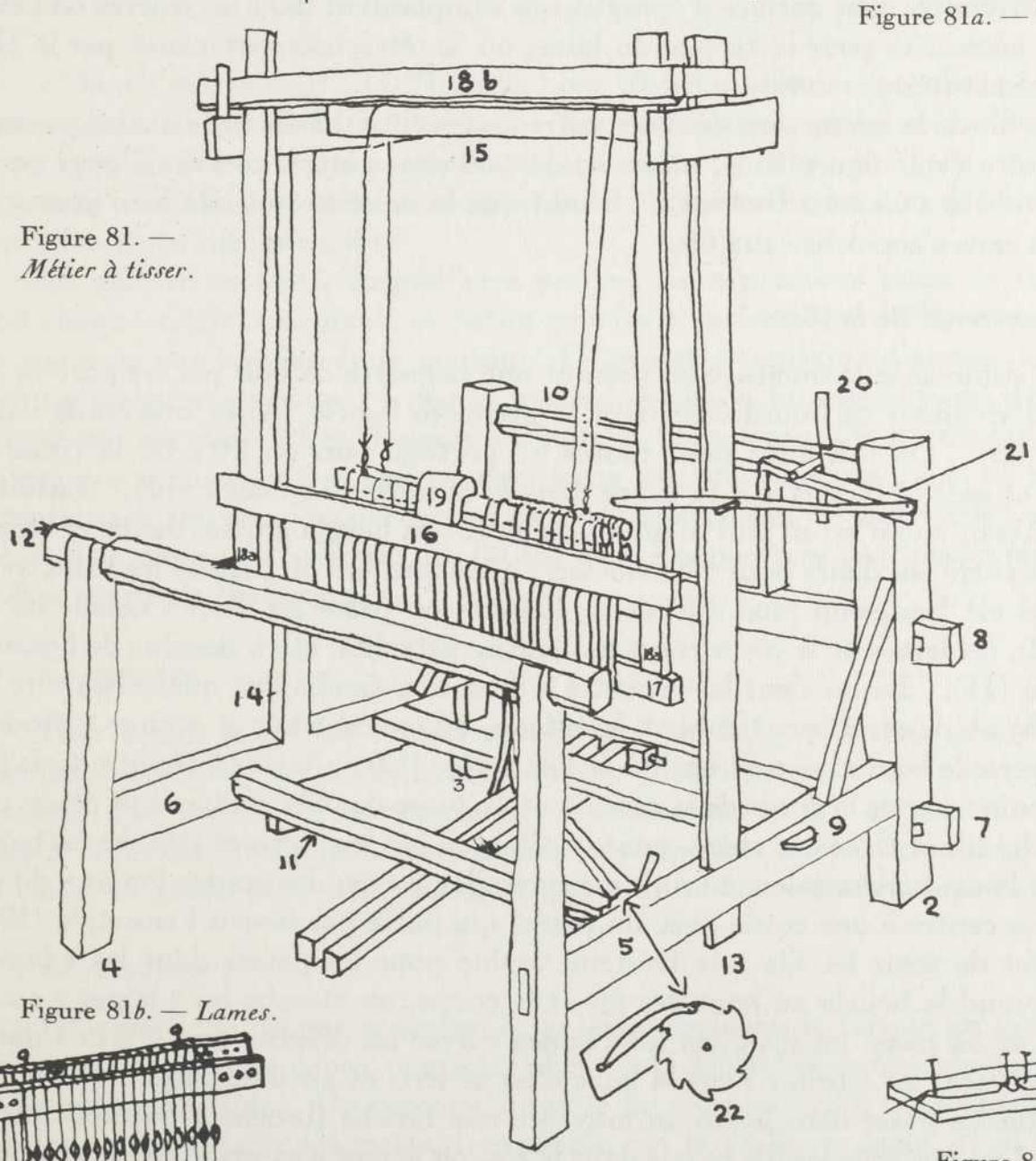


Figure 81. — *Métier à tisser*.

Figure 81*b*. — *Lames*.

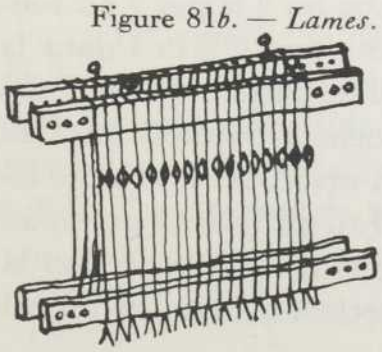


Figure 81*c*. — *Mailles*.

catalogne de première qualité, par exemple, on se sert d'un ros à trente-deux portées, (aux peus petits) et on met deux brins par peu. Quelques personnes font de la catalogne avec un ros de vingt-huit et mettent un brin par peu ; il n'est pas étonnant que cette catalogne commence à se défaire en effilant au premier lavage.

Pour maintenir le tissu dans une largeur constante qu'occupe la chaîne dans le ros, on se sert des « étampes » ou de l'étampe. C'est une sorte de règle à articulation, dont les extrémités sont garnies d'épingles qui s'implantent dans les lisières de l'étoffe. C'est très nécessaire pour le tissage de laine, où le rétrécissement causé par le tirage de la trame est très prononcé.

Les fils de la trame sont déroulés entre les couches des fils de la chaîne au moyen de la navette (voir figure 81*d*), morceau de bois dur, cintré, creusé de part en part pour recevoir la « trème » (bobine). Il faut que la navette soit très lisse pour glisser facilement sans s'accrocher aux fils.

Le montage de la pièce :

On commence le montage en passant une baguette de bois par les portées de la chaîne qui viennent de l'ourdissoir dans la première boucle (A) et une corde dans la deuxième (B). On fait ainsi pour toutes les portées, puis on attache la corde à la baguette, et met la baguette à sa place dans la rainure du rouleau (10). Ensuite on prend le râteau, qui n'est ni plus ni moins qu'un ros en bois, à grosses dents, et on passe les portées entre ses dents pour les démêler. (Aujourd'hui on démêle les brins avec le ros, ce qui est beaucoup plus difficile.) Ensuite on passe les fils en dessus de l'ensouple (12), les lames et le ros n'étant pas encore attachés, et en dessous de l'ensouple ou rouleau (11). Là on tient la « couette » de coton, tandis que quelqu'un vire l'ensouple (10) et deux autres tiennent le râteau, et on continue à « virer » (tourner) jusqu'à ce que le bout arrive à l'égalité de l'ensouple (12). Arrivé à environ trois pieds du bout, on rencontre la corde de la croisée, et on passe deux baguettes à sa place, entre lesquelles les fils se trouvent entre-croisés. Puis on ôte le râteau et attache les baguettes, par le bout, horizontalement aux « demoiselles » avec des cordes longues de deux pieds, et au centre à une corde avec un poids, qui passe par dessus l'ensouple (10), ce qui a l'effet de tenir les fils à la hauteur voulue pour les passer dans les « lames ». Alors on prend la boucle au bout des fils et la coupe, on attache les « lames » au rouleau (15), et on passe les fils dans les « lames » avec les doigts — un « brin » dans la lame d'en avant, un « brin » dans la lame d'en arrière, et ainsi de suite. Quand on a tout fini, on les passe dans le ros au moyen d'une broche (broche à tricoter) ou d'un crochet. Une fois tous les fils passés dans le ros, on le met à sa place, et on attache les bouts des fils par portées à la baguette de la toile (voir figure 81*a*), en faisant un nœud à chaque portée. Finalement on pousse sur les chevilles pour faire virer (tourner) la roue à cliquet (22) et raidir la pièce. Maintenant, si la navette est remplie, on est

prêt à commencer. Par le jeu des marches, les lames se lèvent et s'abaissent, et dans l'ouverture passe la navette déployant la trame. Et c'est tout. Cette série d'opérations, difficiles à décrire et à suivre, est toute simple pour les femmes de Saint-Pierre. Il faut à Madame Goulet environ trois heures pour monter une pièce sur son métier.[1] Pour les étoffes qu'on peut faire au métier, voir chapitre IV, « Tissus et Vêtements ».

Le lin

« On n'a pas la méthode d'Irlande pour blanchir le lin — les toiles pour l'église, par exemple, viennent de l'Irlande — mais nous fabriquons quand même nos toiles, et plusieurs préfèrent leur teinte naturelle aux toiles plus blanches. » Telle est l'introduction, à moitié humble, à moitié fière, qu'a faite Madame Goulet à sa description de la préparation et du tissage du lin.

La culture du lin à Saint-Pierre remonte aux premiers jours de la paroisse, quand chaque cultivateur avait sa petite provision de lin (30 à 40 livres par famille) pour pourvoir aux besoins de la maison. Depuis une trentaine d'années, cependant, la culture fruitière a pris peu à peu la place de celle du lin, de sorte qu'il n'y a plus personne qui en sème. Les derniers étaient les trois frères De Montigny, habitant trois maisons voisines, qui se partageaient entre eux un champ de lin, et en récoltaient une centaine de livres. Depuis que les gens ont discontinué de cultiver le lin, ceux qui veulent faire une pièce achètent du lin filé à la Coopérative des producteurs de lin, Beaujeu, comté de Soulanges.

La semence :

Pour semer le lin, on choisit une terre « fraîche », pas trop pesante, ni trop sablonneuse non plus, de préférence un champ qui a contenu des « patates » l'année précédente, afin que le sol soit engraissé. La semence se fait au mois de mai, et la récolte à la fin d'août ou au commencement de septembre. Le lin a une belle petite fleur bleue, et quand cette fleur tombe et que le lin jaunit, c'est le temps de l'arracher.

Le rouissage :

On arrache le lin par poignées, et le laisse rouir sur le terrain en javelles. Ce rouissage prend trois semaines, peut-être plus ; cela dépend de la température. Il faut du soleil et de la pluie. On reconnaît que le lin est assez roui en prenant quelques brins dans ses mains et les frottant ensemble ; si la paille se casse, et la fibre reste solide, il est temps de mettre le lin en bottes. Il faut qu'il soit bien sec, et ça prend une belle journée de soleil.

1. C'est pour une pièce de 36 pouces de large.

Le battage :

Ensuite il faut battre le lin pour en retirer la graine. Pour cette opération on étend le lin dans la « batterie » (l'aire), sur le fond s'il est étanche, c'est-à-dire embouveté (à queue d'aronde), ou sur un linge s'il ne l'est pas. Le lin doit être déposé avec soin, pas mêlé, mais avec toute la graine du même côté. Puis avec un grand « fleau » (fléau) on le bat jusqu'à ce que la graine tombe. Ensuite, on le remet en bottes, tel qu'il était, pour attendre le « brayage » (broyage).

Le « brayage » :

Cette opération du « brayage » est une affaire communale, une « corvée ». Une belle journée d'automne, on invite « l'arrondissement » à la « brayerie », un champ où le soleil paraît et où on est à l'abri du vent. Là se trouve un fourneau : un trou oblong, empierré, avec des perches de bois vert (pour qu'elles ne soient pas « primes » (de nature inflammable) au feu qui est dessous.) C'est ici qu'on étend le lin pour le sécher. « C'est rare qu'on braye qu'on n'a pas de malchance ; le lin est « prime » (inflammable), et prend feu. Nous en prenons chacun une poignée pour le passer dans la « braie » [1] afin de faire sortir les « aigrettes ».[2] S'il y a autant d'hommes que de femmes, on est plus d'avance, car ceux-là peuvent faire la première partie de l'opération, qui est plus dure, et passer le lin aux femmes pour le finir. »

L'écorchage :

Le « brayage » fini, et son produit, qu'on appelle maintenant la filasse, à la maison, il faut la battre avec « *l'écorchoir* » pour en faire sortir le reste des « aigrettes » et l'étoupe (voir dessin, figure 54). Il ne reste plus qu'à le filer, si on ne veut faire que les choses ordinaires. Si on veut le plus beau lin, on le peigne avec un gros *peigne à lin*, avant de le filer (voir dessin, figure 55, page 63).

Le filage :

Le filage du lin, comme celui de la laine, se fait avec un rouet, mais il en diffère un peu parce que les brins de lin sont plus durs à élonger que ceux de la laine, qui s'étirent d'eux-mêmes. Il faut mettre la filasse de lin sur *une quenouille* pour avoir plus de facilité à en démêler les brins (figure 82). Il faut aussi mouiller le brin au fur et à mesure pour fournir le rouet. Dans ce but on attache au rouet la « *gamelle* », un petit vaisseau de fer blanc, rempli d'eau, dans laquelle on trempe les brins tout en les filant (figure 83).

---

1. Les dessins et descriptions de l'outillage pour le lin se trouvent au troisième chapitre.
2. *Aigrettes* = déchets qui tombent des rainures de la braie. JUTRAS, V.-P. « Le Broyage du Lin », *Bulletin du parler français*, vol. 8, n° 6, février 1910, p. 222.

Le blanchissage :

On met le fil, en échevaux, tremper dans de l'eau un peu adoucie pendant trois ou quatre jours. En le sortant de cette eau, on le fait bouillir dans une eau lessiveuse faite avec de la cendre de bois franc, ou, à défaut de celle-ci, du caustique que l'on ajoute à l'eau.

Une fois le lin nettoyé, on le rince jusqu'à ce que l'eau soit claire. La première fois l'eau va être bien noire ! Ensuite on enfile les échevaux sur une perche qu'on expose à la température de l'extérieur pendant dix à douze jours, et si on attend la saison froide pour avoir de la neige et de la gelée, c'est préférable. Après, il n'y a qu'à mettre les échevaux sur les bobines pour préparer une pièce.

Avec le lin non-blanchi on fait de la toile, et avec la toile des nappes, des serviettes, des draps, des linges à vaisselle, etc. « Quelques-uns préfèrent le lin avec sa couleur naturelle. Autrefois, on faisait même des chemises avec ce lin, mais on filait si fin que

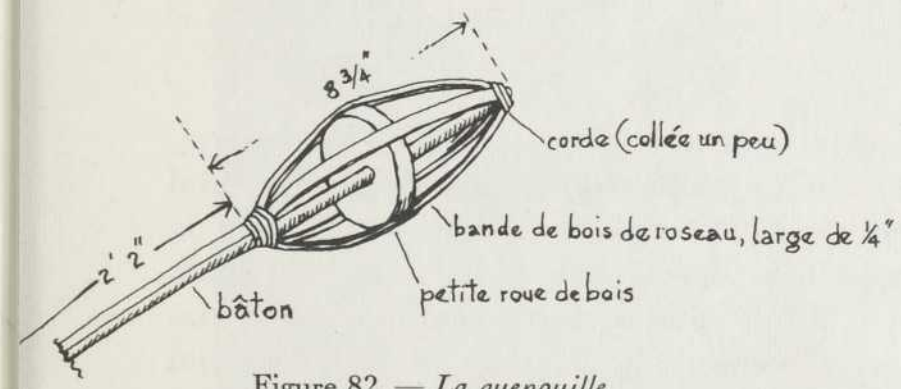


Figure 82. — *La quenouille.*

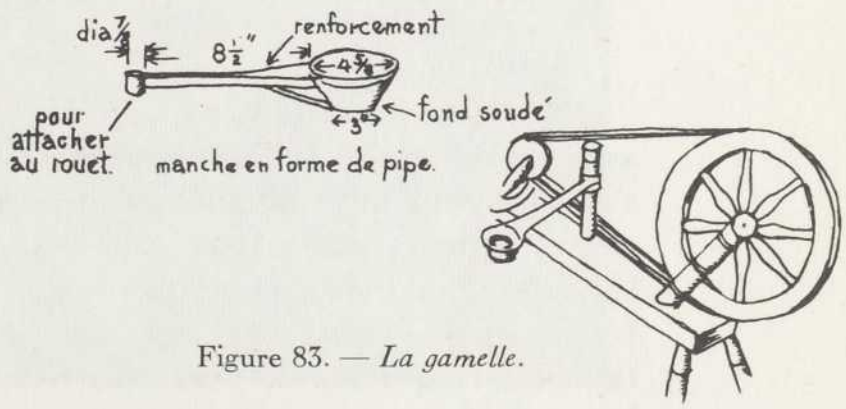


Figure 83. — *La gamelle.*

la toile était très douce et très régulière, et à force de lavage elle devenait très blanche. On filait autant de lin qu'on en avait de différentes qualités. La partie la plus fine servait pour les nappes, les chemises, les pantalons d'hommes, etc., et la plus robuste pour les « poches ».[1] On se servait de ces poches pour porter la dîme au curé (des patates, de l'avoine) ou pour porter le blé au moulin à farine. Ces poches « fournissaient » (étaient munies de) les cordes pour les attacher de la même qualité que la poche elle-même, tressées à trois brins, et bien cousues. Nos ancêtres se préoccupaient de bien faire, et peu importait la quantité. »

La catalogne

Un des plus jolis produits du tissage à la maison est « la catalogne », une étoffe dont la chaîne se fait de coton, naturel ou de couleurs, et la « tissure » en cotonade de

1. *Poches* = sacs pour le blé, l'avoine, etc. « Dans notre région, le terme le plus courant est « poches » de grain. » Mme J. Goulet.

toutes sortes, à part le très gros. (Autrefois, on se servait d'une chaîne de fil de lin, filé à la maison. Avec celui-ci on pouvait employer des étoffes plus grosses dans la tissure, parce que la chaîne de lin résistait mieux que le coton.)

L'origine de ce mot « catalogne » est obscure. Il y a deux hypothèses qui sont résumées ainsi par le juge J.-C. Pouliot :

> « D'où nous vient le nom de « catalogne » dont on se sert habituellement pour désigner ces laizes d'étoffe fabriquée par nos fermières canadiennes ?
>
> « D'aucuns attribuent à cette expression une origine espagnole. Pour notre part, nous ne croyons pas que la « catalogne » soit un produit d'importation de la province catalane.
>
> « Il nous semble que le nom du Sr. de Catalogne [1] nous offre une explication toute naturelle, du moins bien plausible :
>
> « Puisqu'il y avait en la Nouvelle-France au commencement du XVIIIe siècle, un lieutenant du Roi portant le nom noble de Sr de Catalogne, ne se peut-il pas, qu'au cours de ses randonnées à l'île d'Orléans et sur la côte de Beaupré, aux fins de dresser son plan de 1709, il ait fait faire au pays quelques tapis pour les parquets de sa maison ? De là, croyons-nous, l'origine de la « catalogne » : la marchandise a fini par prendre le nom de celui qui l'avait commandée ou achetée. » [2]

« Pour préparer la « tissure » de la catalogne, nous nous servons du linge usagé, assez bon pour résister, ou on achète des guenilles (étoffe neuve) au moulin. Quand il s'agit de vieux linge, il faut tout défaire et repasser. Puis on taille l'étoffe, vieille ou neuve, en bandelettes, la largeur variant selon le jugement de la tisseuse ; une étoffe légère est taillée plus large qu'une grosse. Il faut généralement cinq livres de « matériel » (étoffe) pour tisser quatre « aunes » (verges) de chaîne. Et la femme qui taille ses cinq livres de « matériel » dans la semaine, elle ne s'est pas couchée à huit heures ! » [3]

Le rayage de la catalogne se fait au goût de la tisseuse, d'où il y a une belle variété de couleurs et de modèles. Ces couleurs ne changent pas non plus, si l'étoffe a déjà été lavée. Selon l'épaisseur de la catalogne, elle s'emploie pour tapis, carpettes, couvertures de lit, sacoches, coussins, chemins de table, « descentes » (tapis) d'escalier, etc. Cette catalogne a été beaucoup imitée, et on en voit à vendre dans les grands magasins. Mais cette catalogne est de qualité inférieure.

Les couvertures boutonnées :

Une variante de la catalogne ordinaire, c'est la catalogne « boutonnée » (en touffe), qui s'emploie pour les couvertures de lit, et qui se fait comme ceci : après avoir

1. Sr de Catalogne, Lieutenant des troupes de Sa Majesté Louis XIV et qui, à la demande du Sr de Pontchartrain, dressa en 1709 un plan très détaillé de Québec et de ses environs.
2. POULIOT, J.-C., *L'Île d'Orléans*, p. 114.
3. Mme Jean Goulet, informatrice.

Figure 84. — *Tapis à langues, à appliqués.*

monté la chaîne au métier, on met une planche, large de cinq ou six pouces, derrière les lames, la passant au-dessous des six premiers brins, au-dessus des six suivants, et ainsi de suite jusqu'à la fin. Puis on pose la planche de cant, ce qui divise la chaîne en groupes de six brins chacun, de sorte que la tisseuse peut voir plus facilement où placer ses « boutons ». On passe la navette comme à l'ordinaire, puis, avec un crochet, on fait une boucle à tous les six brins. Ces boucles, ou « boutons », avec les rangs interposés de tissure unie, forment le dessin de la couverture. M. William Carless, de l'université McGill, décrit quelques-uns des motifs que l'on trouve dans la catalogne boutonnée :

> « The tufted weave is also very characteristic of the province of Québec, and in Brittany, where it came from, examples may still be seen . . . The designs in this tufted work, or « boutonné » as the habitant calls it, are very quaint and interesting, some showing the influence of the Ancien Régime in the fleur de lis, or of Nature in the fir tree and snow crystals. » [1]

On fait une couverture « à la planche » à peu près de la même manière. Après avoir posé la planche, on fait le motif en passant des brins de laine par-dessus la tissure avec les doigts, les interposant entre les rangs de la trame. Pendant longtemps, ce travail « à la planche » n'était connu que de très peu de personnes, qui en gardaient jalousement le secret. À Saint-Pierre il n'y avait qu'une seule dame [2] qui savait faire cet ouvrage, et si quelqu'un entrait dans sa maison quand elle était à son métier, elle cessait tout de suite de travailler. Il y avait, cependant, une dame à l'Ange-Gardien réputée pour avoir le secret. Plusieurs dames de Saint-Pierre se sont avisées, donc, de consulter cette dernière. Elle ne pouvait pas décrire le procédé en détail, mais elle se rappelait que l'on passait la planche derrière les lames du métier. De retour chez elle, Mme Joseph Plante [3] a essayé de poser la planche. D'abord, elle l'a mise à plat, sans beaucoup d'effet, puis, par hasard, en la relevant « sur le cant », sur le côté, elle s'est aperçue que les carreaux étaient visibles, et le secret du travail à la planche était révélé !

Ces deux sortes de couvertures, la « boutonnée » ou « à la planche », à cause de leur beauté sont très recherchées, et à cause du travail qu'elles exigent, assez rares.

Les tapis

Les tapis les plus faciles à faire sont *les tapis tressés ou tricotés au crochet*, dont la mode est probablement venue de la Nouvelle-Angleterre. Ils consistent tous les

1. CARLESS, William, F.R.I.B.A., *The Arts and Crafts of Canada*, McGill University Publications, Montréal, p. 8.
2. Feu Mme Charles Racine.
3. Informatrice, Mlle Alice Plante.

deux d'une longue chaîne (tressée ou crochetée), enroulée pour former un tapis rond ou ovale de n'importe quelle grandeur. Il y en a de dix pieds de diamètre et plus. Les meilleurs sont faits avec l'étoffe de « poches » de coton, ce qui donne l'avantage de pouvoir choisir la couleur ; plus souvent, cependant, on fait ces tapis pour tirer parti des restes de vieux linge. On prépare l'étoffe à peu près de la même manière que pour la catalogne, en la taillant en bandelettes, mais cette fois d'un pouce et demi de large pour le coton, et en proportion pour les étoffes plus ou moins épaisses. Pour que le coton ne se défasse pas, on en plie les bords vers le milieu et replie en deux. Puis on les tresse à trois ou cinq brins, ou on les tricote au crochet pour former une chaîne. En cousant la chaîne enroulée, il faut prendre garde de bien attacher les mailles sans laisser paraître le fil à l'extérieur, où il s'use trop vite. Il vaut mieux encore tresser et coudre au fur et à mesure, pour mieux calculer la quantité requise.

Les tapis crochetés sont plus difficiles à faire. On en fait le fond d'abord, avec une « poche » de jute qu'on épingle sur un métier qui ressemble à un châssis de toile. Puis on fait le dessin directement sur la toile au crayon, ou si on le préfère, on peut le faire sur un papier de la même grandeur que la toile, le piquer à la machine à coudre, et l'étamper sur la toile avec du bleu à laver humecté d'huile de charbon. La deuxième méthode a l'avantage de permettre plusieurs usages du même dessin. Une fois le dessin sur la toile, on le suit avec les couleurs voulues de grosse laine. On enfonce le crochet dans la toile, va chercher le brin de laine dont on se sert, et le sort pour le laisser en boucle, et ainsi de suite. Pour finir, on peut laisser les boucles, ou bien raser la surface pour donner l'effet d'un tapis acheté.

Les vieux tapis crochetés ont des dessins de têtes d'orignal, de chiens, de coqs et d'autres animaux ; des branches et des feuilles, de grosses roses entourées de feuilles d'acanthe, etc., tous en couleurs plus ou moins vives. Les tapis qu'on voit avec des paysages, des scènes d'hiver, sont généralement modernes.

Les tapis par langues ont aussi un fond de toile, comme les tapis crochetés, mais sur ce fond on coud des morceaux de linge usagé, surtout de grosse étoffe, de feutre et de sergé, découpés en forme de petites « langues » (ovales), d'environ deux pouces de long, bordés de ruban. Le même tapis s'appelle un tapis « de guenilles » si les morceaux ne sont pas bordés de ruban. Quelquefois on met au milieu un carré brodé avec, par exemple, des cœurs et les initiales du fabricant (voir hors-texte, figure 84).

On fait aussi des *tapis par appliqués,* qui consistent de carrés d'étoffe d'environ sept pouces, cousus ensemble et bordés de points de chaînette de jaune ou d'une couleur claire quelconque. Au centre de chaque carré on met un motif appliqué, une feuille d'érable, ou peut-être des ronds de feutre de différentes couleurs brillantes. Il y a maintes variations possibles, dont quelques-unes sont de véritables monuments de patience, les morceaux étant si petits, et les dessins, si compliqués !

La jarretière tressée

Il a été presque impossible d'avoir des renseignements précis au sujet de la jarretière tressée à Saint-Pierre, car, bien que tous les vieux se souviennent d'en avoir vu, ou même porté, la manière traditionnelle de les faire a disparu. Celles qui savent comment s'y prendre l'ont appris, ou à l'école ou dans les livres. Toutefois, quelques faits isolés se sont dégagés au cours de nos recherches. Mme Jean Goulet se rappelle les jarretières que portait sa mère, et qui avaient un dessin « par pointes » qui ressemblait sous tous les rapports à celui qui se trouve dans *Assomption Sash* de M. Marius Barbeau.[1] Il est bien probable que ces jarretières-là se faisaient avec les doigts, et de la même manière que décrit M. Barbeau.

Mlle Alexandrine Côté se souvient d'avoir vu un « moulin » (métier) pour faire les jarretières, avec deux montants hauts d'un pied et demi, et long d'environ un pied. Malheureusement, elle ne se souvient pas de l'avoir vu marcher. Avec si peu de détails on n'ose pas hasarder une opinion, mais c'est peut-être un métier de la deuxième sorte mentionné par M. Barbeau dans le même livre, c'est-à-dire, « a small ribbon loom — with a wooden heddle (grille à tisser) hand controlled ».

Le tressage des chapeaux de paille

Autrefois, toutes les femmes du village faisaient elles-mêmes leurs chapeaux de paille. Mlle Rosalie Ferland (Mme France Leclerc), qui est morte en 1919 à l'âge de 79 ans, eut, à Saint-Pierre, le premier chapeau acheté. Sa mère, qui passait pour être assez riche, l'avait acheté à Québec pour dix sous, et toutes les petites filles du village sont allées le voir le dimanche qu'elle l'étrenna.

Le travail du tressage de paille se faisait pendant l'hiver. On se servait de la paille de blé. On prenait les plus belles pailles, on en coupait l'épi, on en ôtait la pelure, et on faisait sortir ainsi la paille belle et luisante. Après, on la mettait tremper dans de l'eau pour l'amollir. On avait, à cette fin, une petite auge spéciale, de la longueur de la paille. Quand la paille était bien mouillée, on la tressait à cinq, sept ou neuf brins, en passant le dernier brin par-dessus du deuxième, et en dessous du troisième, et de l'autre côté la même chose. Quand on avait fini de tresser, la mère demandait une petite fille pour finir la paille : on mettait la paille sur un fond de chaise, la petite fille tenait son bout raide, et la mère passait le fond d'une bouteille trois ou quatre fois dessus pour l'unir. La maman, pour encourager la petite, lui promettait le plus beau chapeau de son atelier.

On mesurait la paille par brasses (la longueur des deux bras), et on disait, « J'ai fait une grosse journée ; j'ai tressé six brasses. » Il fallait d'ordinaire quinze brasses

1. *Assumption Sash*, 1939, pp. 14-16.

pour faire un grand chapeau, et une grosse journée pour le coudre avec du fil de lin. Ça coûtait cher pour préserver son beau teint du soleil.

On commençait le chapeau par le milieu de la calotte, et le cousait en rond jusqu'à la grandeur de la tête, puis on ajoutait les rebords, en tirant un peu sur le premier rang. Quand la calotte était à la hauteur voulue, au lieu de tirer sur la paille, on la faisait « boire » (relâcher) un peu pour faire les rebords du chapeau. La garniture était choisie dans les plus belles retailles (c'était un chapeau pour porter dans les champs !) et des attaches de chaque côté de même. Quelques-unes, si elles voulaient un chapeau de longue durée, le bordait avec une étoffe quelconque, parce que c'était aux bords que le chapeau se brisait.

Les lits de plume

Il faut commencer par ramasser les plumes ; ça prend une quarantaine de livres de plume de poules pour faire un lit de plume. On prend les plumes du corps seulement, pas celles des ailes ni de la queue. On ne fait pas d'élevage de canards à Saint-Pierre, parce que le goût n'est pas apprécié ; c'est une viande noire. Avec les poules, on a la plus belle viande, et il est plus facile de plumer la volaille, si on la tue de la façon suivante : on prend une poule dans le poulailler, et l'attache par les pattes à une broche spéciale, qui a un crochet pour chaque patte (figure 84*a*). Puis on ouvre le bec de la volaille, et avec un couteau à lame très fine et très pointue on lui coupe la veine dans la gorge. Quand elle commence à saigner, aussitôt que possible on pique le couteau au « centre de la peur » qui se trouve derrière le palais. Quand le résultat est bon, la poule jette un cri, et c'est plus que le temps de commencer à arracher les plumes. Quand une poule a peur, ses plumes se détachent presque toutes seules. On commence avec les grosses plumes des ailes et de la queue, ensuite vient le reste, et ça se plume très bien. On dit qu'un saigneur fournit trois plumeurs. On met les plumes dans une poche et on les passe au four.

Figure 84*a*. — *Broche à plumer les volailles.*

Après que le pain est sorti du four, on y met la poche de plumes sur un trépied et on ferme les portes. On fait cette opération deux ou trois fois, afin d'être certain que les plumes sont bien sèches. Pendant que la poche est dans le four, il faut faire bien attention qu'il n'y ait pas de feu, car, de retour pour chercher les plumes, on ne trouverait que des cendres !

Quand on a la quantité voulue de plumes pour faire un matelas, il faut acheter du coutil, pas moins de huit verges, et mettre la plume dedans.

Les lits de plume ne sont plus à la mode — ils sont chauds l'été, et on dit que pour les malades ça retient la fièvre — mais cela n'empêche pas qu'autrefois on les avait dans tous les lits.

Les balais de cèdre

Avant le temps du balai acheté, on avait des balais de cèdre ou d'épinette, faits à la maison. « Je me rappelle, » raconte Mme Goulet, « que ma mère nous disait : « Les petits enfants, en allant chercher les vaches demain matin, emportez-moi un balai de cèdre ». » Les balais de cèdre balayaient bien, et ils sentaient bon. On se servait toujours du même manche. D'abord on attachait bien ensemble de petites branches de cèdre, avec une corde, puis on faisait entrer le manche, pointu d'un bout. Il fallait bien l'enfoncer de peur de se trouver un jour le manche à la main et le balai ailleurs.

On faisait aussi des *brosses en soie de cochon,* pour laver les cloisons, qui étaient en pin. Maintenant que les murs sont peints on ne s'en sert plus.

Les sacs à tabac

a) En vessie de porc :

« Quand on fait la « boucherie » de cochon, on enlève les intestins, et au bout se trouve la vessie. Quand on veut un sac à tabac, on coupe cette partie, on la vide, et on la souffle, au moyen d'un « boucain » (tuyau) de pipe de fumeur, ou une « trème » (bobine), à la grosseur qu'on veut l'avoir. Puis on l'attache, avec son vent dedans, le bout bien serré pour que l'air ne s'échappe pas, et on la fait sécher à la chaleur. Deux jours plus tard on enlève la corde, ou fait une petite incision, pour faire sortir le vent. Après cela, on frotte la vessie dans du son, et elle devient très douce et traitable. Puis on la coupe la grandeur d'un sac à tabac, pour qu'un homme puisse entrer la main dedans, et on la borde avec n'importe quel « matériel » (étoffe). Si on a le goût jeune, on peut mettre un rouge vif avec des cordons pour aller avec. Après, il n'y a qu'à la remplir de tabac et la donner au fumeur. »

b) En peau de loup-marin : [1]

Un loup-marin est une sorte de chien de mer, à poil argenté et très beau. Les sauvages en faisaient des sacs à tabac,[2] et ça durait longtemps ; c'était pas usable.

On « pleume » (écorche) le loup, on tanne la peau, et on en fait son sac. On en fait aussi des casques, des mitaines, et des pantoufles. J'ai même vu des hommes avec des capots de loup-marin. Cela continue jusqu'à nos jours ; il y a plusieurs années, M. Joseph Plante a pris un loup-marin dans sa pêche, et s'est fait un casque. La graisse du loup-marin est utile aussi pour graisser le cuir (voir « graissage des bottes ») et s'employait autrefois dans les lampes de fer.

1. Mlle Alma Plante, informatrice.
2. Un spécimen se trouve au Musée provincial, Québec.

La chandelle de suif [1]

C'était le suif de bœuf ; la mèche de coton était achetée. « Dans mon jeune temps on faisait des chandelles dans le temps de la « boucherie ». On ne se promenait pas avec la lampe, on se promenait avec la chandelle. »

On avait un banc à chandelles avec cinq ou six trous pour les moules. Le moule était en fer-blanc, de onze pouces de long à peu près, avec un petit rebord. D'abord on mettait la mèche jusqu'au fond du moule, avec un nœud au bout, et on la tordait un peu avec un morceau de bois posé horizontalement au bord du moule. On chauffait le suif pour le faire fondre, et le versait dans le moule, et le laissait refroidir. On ne s'éclairait pas avec cela ; c'était pour les petits besoins de la maison.

Le savon du pays [2]

« Je n'ai pas de recette précise. Je fais mon consommé, avec vingt-cinq livres de suif de bœuf, coupé par morceaux et mis dans un chaudron, recouvert d'eau avec vingt onces de caustique par seau d'eau. (Autrefois on faisait le savon avec le lessi de cendre de bois (voir « La lessive »), mais maintenant on n'emploie plus le lessi, c'est trop long). On fait bouillir, jusqu'à ce que le consommé soit fait, ce qui se reconnaît quand le liquide est clair, quand il ne reste plus de mottons. On ajoute un pot de sel et le brasse de sorte qu'il se dissout comme il faut, et retire du feu.

Le lendemain tout ça est pris en pain. On enlève le consommé par morceaux, ensuite on ôte le lessi qui reste au fond du chaudron, on le jette (il a perdu toute sa force) et remet le consommé dans le chaudron avec six ou sept livres de résine (colophane). On répète le même procédé que pour le consommé ; un seau d'eau avec dix-huit à vingt onces de caustique, assez pour couvrir le consommé. On fait bouillir de nouveau, en brassant avec la palette de savon, jusqu'à ce que le savon soit fait. Cela se reconnaît quand une goutte du bouillon mise dans de l'eau froide flotte sur la surface. Quelques-unes mettent un pot de lait dans le savon quand il est fini, pour le rendre plus beau. Moi, je n'ai jamais fait cela, mais il faut mettre du sel autant que dans le consommage, pour nettoyer le savon des saletés. Il faut le laisser encore une nuit dans son chaudron, puis le lendemain le savon est fait. On n'a pas toujours un savon parfait — pour cela il faut du suif et des vaisseaux bien nets. Un savon parfait a un dessus uni, et un dessous « menaçant de faire des petits œufs de poisson » ; il n'a pas de parfum, mais il sent net, il flotte, et il n'y a rien de comparable pour le lavage. »

En général, tous les « gens de la place » font encore le savon du pays, disant que c'est beaucoup plus profitable que le savon acheté. Un étranger pourrait trouver cela

1. Mme Jos. Baptiste Ferland, informatrice.
2. Mme Jean Goulet, informatrice.

drôle, de voir faire la lessive dans une lessiveuse électrique, avec un savon fait à la maison !

La lessive [1]

« C'était une grosse besogne, une semaine de tribulation ! On la faisait deux fois par an, l'automne et le printemps. Rien qu'une fois par an, il aurait fallu trop de « matériel » (linge), des linges à vaisselle, des « rouleaux » (essuie-mains à rouleau), des nappes, des draps de lit, des chemises de belle toile, en quantité. »

On fait tremper le linge deux jours de suite dans de l'eau froide, adoucie d'un « lessi » préparé de la façon suivante : Dans une grande cuve de bois de trois pieds de diamètre, sur deux tréteaux, on met de la cendre de bois franc, et verse de l'eau bouillante dessus. L'eau est assez « forte » si elle semble douce aux doigts, et trop forte si en mettant une goutte sur la langue au bout du doigt, elle pique la langue. La cuve est percée d'un trou de côté, près du fond, bouché d'un bouchon en bois, qu'on n'entre pas tout à fait, de sorte que l'eau s'écoule très lentement dans un autre récipient placé en dessous. C'est ce « lessi », ainsi clarifié, qui s'emploie avec de l'eau froide pour tremper le linge.

Pour procéder au lavage, on met le linge trempé dans une autre grande cuve, avec un peu de « lessi » dans de l'eau chaude. On le lave au moyen d'un battoir, sur une planche ou un banc mis de travers sur la cuve. De coutume, on bat à deux, en rythmant les coups. C'est plus encourageant.

Après ce lavage, on fait boullir le linge une demi-heure ou trois quarts d'heure dans un autre lessi un peu plus doux. Ensuite on le met égoutter, de sorte que le lessi en sorte. On le rince à grande eau, une demi-journée ou une nuit dans l'eau, et le lendemain on a « une belle cordée de pavillons ». Une fois sec, c'est l'ouvrage de la plus âgée de la maison (c'est à sa portée) de prendre le linge un par un, le plier, et le mettre en presse.

Avec l'avent (arrivée) des laveuses mécaniques, cette cérémonie semi-annuelle de la lessive ne se fait plus.

* * *

Jusqu'ici, les travaux domestiques que nous avons décrits ont été ceux des femmes. Passons maintenant à ceux des hommes, toujours à la maison.

Les raquettes [2]

Il ne reste à Saint-Pierre qu'un seul fabricant de raquettes, M. Fortunat De Montigny. C'est un cultivateur, qui a appris, ou rappris, la manière de les faire auprès

1. Mme Jean Goulet, informatrice.
2. M. Fortunat De Montigny, informateur.

des sauvages. Tout le monde se sert des raquettes pour aller « aux sucres », surtout au commencement de la saison, quand la neige est très épaisse.

La préparation de la « babiche » : [1]

On prend une peau « verte » (naturelle) de jeune vache ou d'orignal. Celui-ci est meilleur, parce qu'il taille plus fin, et est préféré des sauvages, mais M. De Montigny fait sa « babiche » avec la peau de vache. On « chaume » (chaule) [2] la peau pendant trois jours dans une grande cuve, la brassant à tous les jours. (On ajoute une pinte de chaux déteinte à une chaudière d'eau froide). Il faut trois ou quatre « sieaux » (seaux) d'eau pour que ça flotte. Puis on lave la peau, et la gratte pour ôter le poil. (Quelques-uns, prétendant que la chaux peut endommager la peau, préfèrent la gratter avec un couteau spécial après l'avoir fait geler.) La peau étant grattée, on la laisse sécher.

Pour tailler la peau, on la coupe en morceaux de quinze pouces carrés, on arrondit un peu les coins, et on la taille en lacets, en suivant le bord de la peau. Pour le bout de la raquette, qui « force » moins, on fait un lacet d'une ligne de large, pour le milieu, d'un quart de pouce. Quand la « babiche » est taillée, il faut la tremper et la tirer sur un dévidoir. On tire dessus, puis on la laisse sécher. Ça se conserve très facilement, la vermine n'y touche pas, et elle est prête à utiliser après être trempée trois heures dans de l'eau tiède ; l'eau chaude brûle la peau.

Le « fui » (fût, cadre) *:*

Choisir de préférence le frêne ; ça plie mieux, et c'est moins cassant. On abat un frêne de trois à quatre pouces de grosseur, et de sept pieds et demi de long. On le fend en deux avec une hache ou un coin, en suivant les brins du bois. « Ça se fend bien, un jeune frêne. » À présent on finit cela à la hache pour arriver à la grosseur d'environ un pouce carré.

On trempe le frêne dans de l'eau bouillante, chaude tant qu'on peut, dans une auge d'au moins la même longueur, pendant quinze à vingt minutes. Puis on le plie autour d'un moule — une planche un peu plus petite que la raquette (voir figure 85). Puis on joint les deux parties de la queue avec des clous, on ôte le moule, et « mortoise », [3] deux barres (un pouce de large, sur un demi-pouce d'épais) à dix-huit pouces de distance dans le « fui » (cadre). Maintenant il est prêt pour recevoir le laçage.

---

1. *Babiche* = mot abénakis — petite lanière de cuir. JUTRAS, V.-P. « La Cordonnerie domestique », *Bulletin du parler français*, vol. 13, n° 2, octobre 1914, p. 75.
2. *Chauler* = traiter par la chaux une peau crue. JUTRAS, vol. 13, p. 75-6, *op. cit.*
3. *Mortoiser-mortaiser* = joindre au moyen d'une mortaise et tenon.

Le laçage :

On commence par les ralingues, les parties entre les barres et les bouts du « fui », c'est-à-dire le devant et le derrière de la raquette. On met quatre paires de petits trous de chaque côté dans le « fui », et trois dans la barre. Puis, avec une babiche plus fine mais moins bonne, car ça « force » peu, on passe les lacets par les trous. Après, on fait une sorte de tricotage des brins, de façon à faire toujours une croix (voir figure 86). Cette partie se fait avec une aiguille spéciale, les trous étant trop petits pour les doigts. L'aiguille dont se sert M. De Montigny, et qu'il a faite lui-même, est en fer forgé, de forme ovale mais pointue à chaque bout, quatre pouces et demi de long et un demi-pouce de large au milieu. Elle est percée au centre d'une ouverture rectangulaire (voir figure 87).

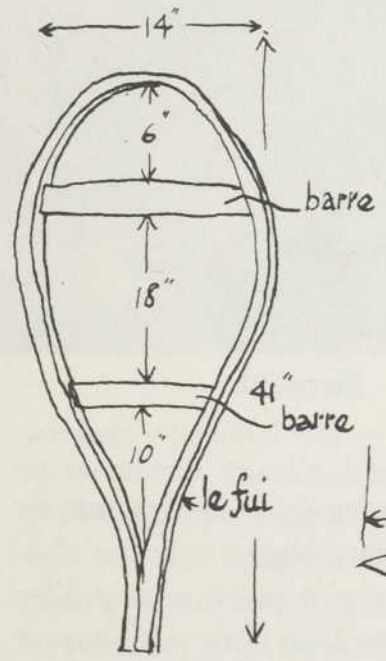


Figure 85. —
Moule à raquettes.

Figure 86. —
Tricotage.

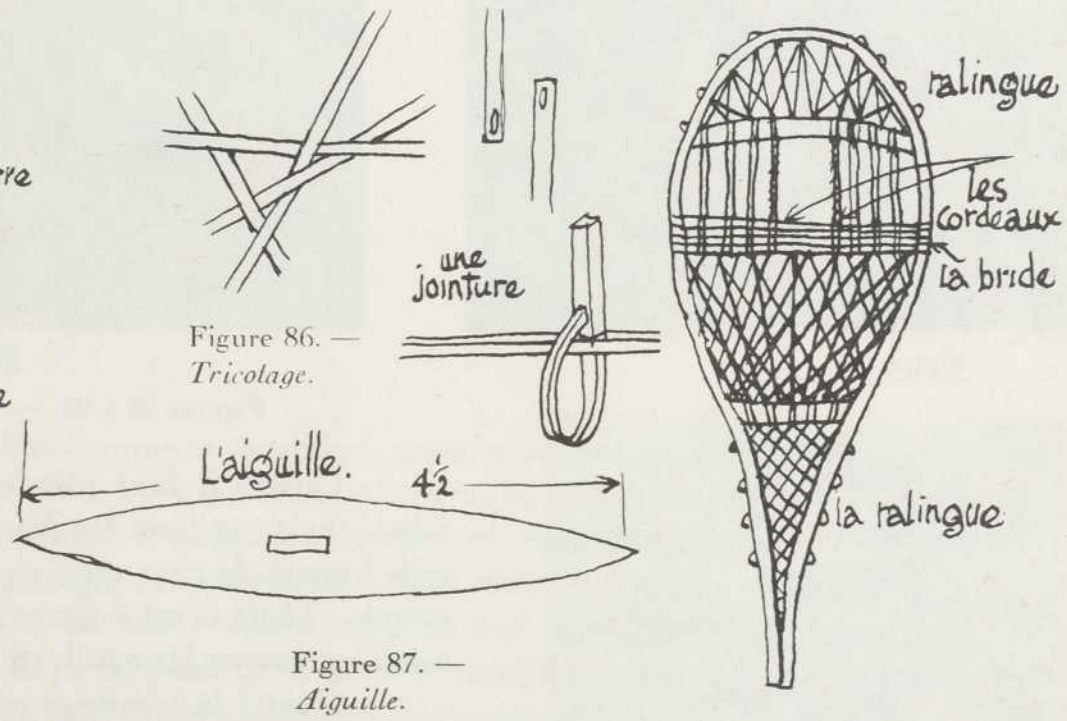


Figure 87. —
Aiguille.

Pour le reste du laçage on emploie la « babiche » plus grosse, en commençant avec « la bride », un renforcement de pas moins de six brins, qui traversent le « fui » horizontalement à une distance d'environ six pouces de la barre supérieure, en faisant le tour de l'armature (pour la bride et toutes les différentes parties du laçage, voir photos, figures 88 à 96). Puis, avec les doigts, cette fois, on fait le même tricotage des brins, les entrecroisant de la même façon, mais en faisant le tour de la bride et de l'armature de chaque côté et de la barre aux deux bouts. Entre la barre supérieure et la bride, les brins sont tordus plutôt que tricotés. Au centre de cet espace se trouvent les « cordeaux », pour recevoir la corde pour attacher la raquette, et qui consistent en trois brins, le dernier roulé par dessus, comme renforcement.

Figure 88.

Figure 89.

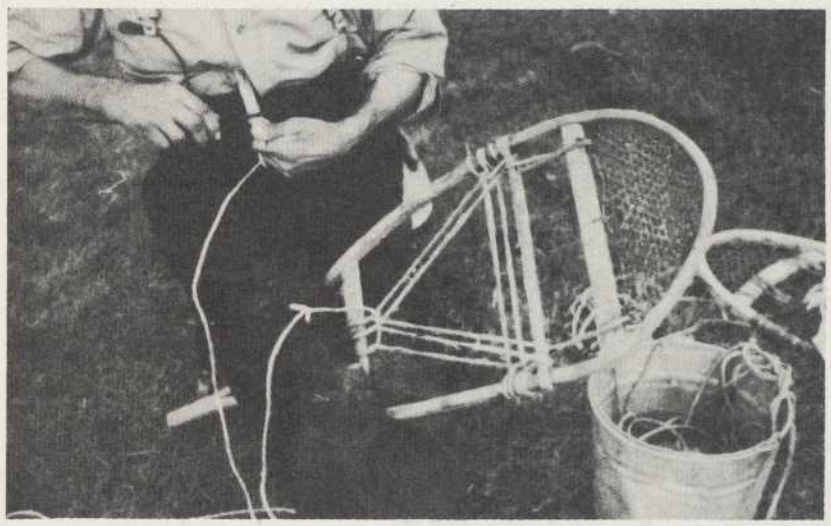


Figure 90.

Figure 91.

Figures 88 à 95. — *Fabrication des raquettes.*

Figure 96. — *M. de Montigny.*

Quand il faut joindre deux morceaux de « babiche », on fend les deux bouts sur une cheville longue de cinq ou six pouces et grosse d'un pouce. Celle-ci est pointue à un bout pour servir aussi à arranger les mailles à la fin de l'ouvrage.

Quand le tricotage est fini, et les mailles égalisées avec la cheville, on lave les raquettes et les brosse pour les rendre propres. La babiche devient blanche, blanche. Pour les vendre, on ajoute un peu de vernis.

Les souliers, les mitaines

C'étaient des souliers de veau qu'on faisait. On tuait le veau, l'écorchait, salait la peau et l'envoyait à la tannerie ; on ne la tannait pas à la maison. Les tanneries, cependant, ne

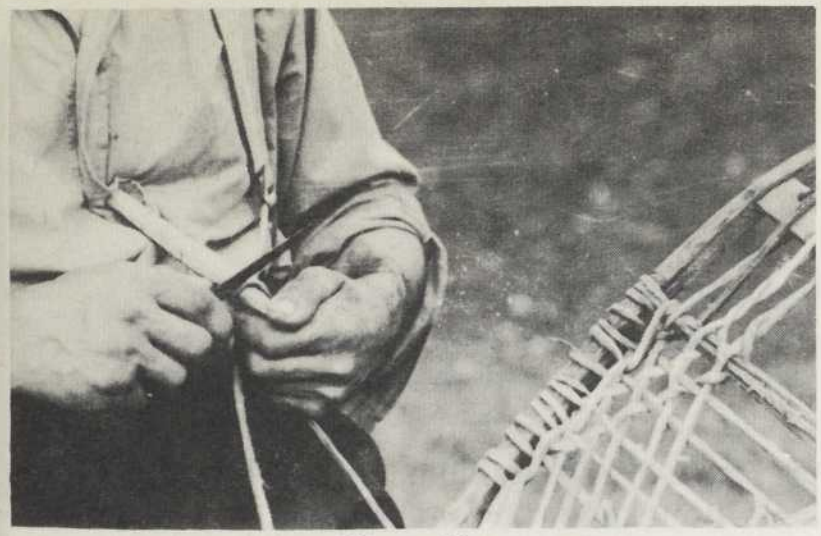


Figure 92.

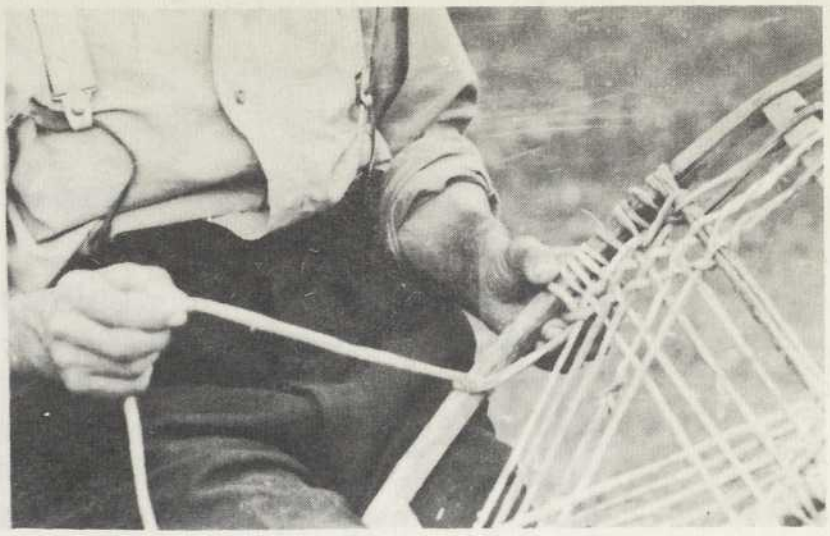


Figure 93.

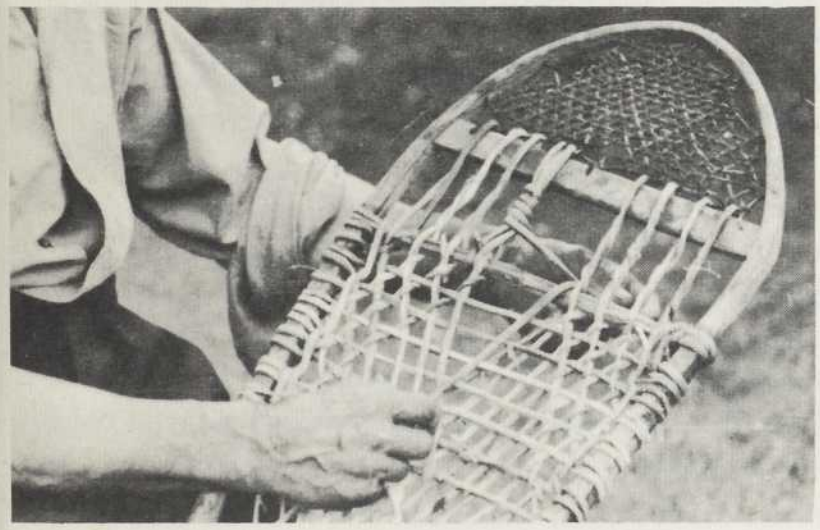


Figure 94.

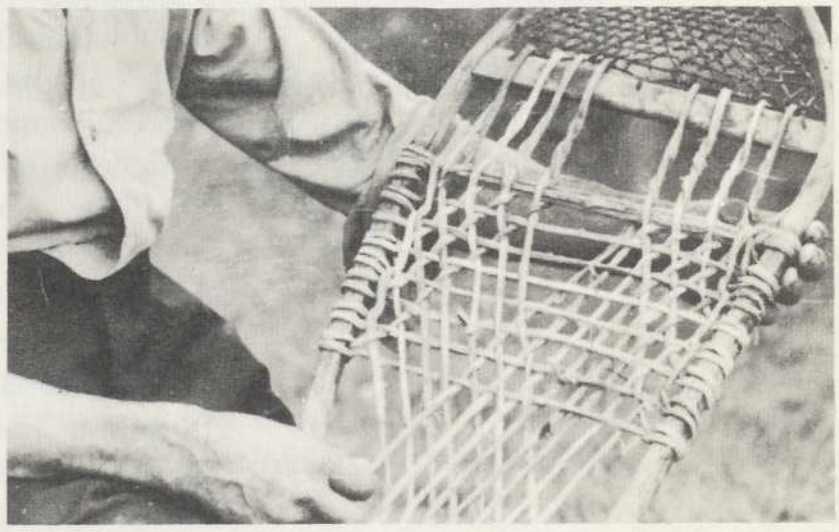


Figure 95.

se servaient pas d'acide, comme aujourd'hui, mais tannaient avec l'écorce de « pruche », qui brûle bien moins. Si on voulait des souliers noirs, on faisait teindre la peau aussi.

Pour faire un soulier à empeigne de veau et semelle de cuir de bœuf, on commence par tailler l'empeigne, et ensuite la fausse semelle, en peau de veau. On taille la semelle et le renfort en cuir. Après cela, on fait le talon de deux ronds de cuir. On passe l'empeigne dans de l'eau tiède pour l'assouplir un peu, puis, avec une bonne machine à coudre et un gros fil, on assemble l'empeigne en faisant la couture de l'arrière. L'empeigne assemblée, on met le renfort et la doublure de bon coton. Ensuite on borde l'encollure, soit avec une bonne toile, soit avec du cuir mince. Maintenant on met la fausse semelle, puis on met l'empeigne sur la forme. Avec un bon ligneul on lace l'empeigne d'un côté à l'autre, afin de la mettre bien lisse. Sur le devant du soulier, on fait de petits plis pour lui donner une forme arrondie. Après cela, on prend la semelle et la fixe à la forme avec trois pointes pour la tenir en place le temps que l'on coud. Avec une alène, un outil pointu et un peu croche, on perce un trou dans la « chair » (partie molle) de la semelle, sans percer le cuir de part en part, et un autre dans l'empeigne. Puis on coud la semelle à l'empeigne avec un ligneul de deux ou trois brins de fil de lin, tordus ensemble, et collés avec la « gemme »

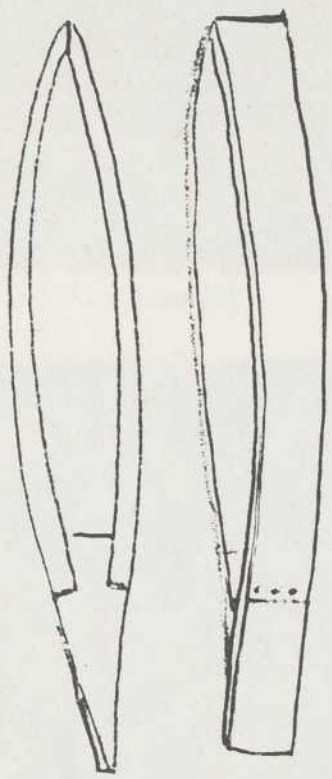


Figure 97. — *Clamme.*

(le brai)[1] pour le faire glisser plus facilement. Comme aiguille, on se sert d'une soie de cochon. On prend un ligneul bien « gemmé », et on le roule plusieurs fois autour de la soie ; puis on plie la soie pour la faire entrer dans les fibres du ligneul. C'est plus solide et plus lisse qu'une aiguille d'acier. On commence la couture au renfort, et on fait le tour du soulier jusqu'au côté opposé. On attache le renfort avec de petites pointes. On ajoute le talon en dernier, et laisse sécher le soulier sur la forme.

On ne faisait pas les bottes sauvages à la maison à Saint-Pierre, comme dans les autres paroisses, car on les trouvait difficiles à faire étanches, ce qui est de la première importance. D'ailleurs, on avait au moins deux cordonniers habiles,[2] qui faisaient de bonnes bottes sauvages (voir chapitre VII, « Cordonnier »). Quand il s'agissait de les resemeller, pourtant, ou de les réparer, les femmes en étaient bien capables. Pour faire ces réparations, ou pour faire du harnais, quand il faut faire une couture dans de gros cuir, on se sert d'un appareil qu'on appelle ici une « clamme ». Il consiste en deux morceaux courbes de frêne, cloués à un troisième en forme de coin renversé, de sorte que les deux bouts libres forment une sorte d'étau élastique pour tenir les morceaux de cuir (voir figure 97).

Les mitaines :

Avec le même cuir de veau on fait des mitaines. On les taille en suivant un patron en papier. Puis on les coud « à la babiche », la babiche, cette fois, étant du cuir de veau, taillé très mince (deux lignes de large). On trempe la babiche dans de l'eau, on la tire, et l'on met une pointe au bout en la tordant un peu. Puis on met les deux morceaux de cuir l'un sur l'autre et on les coud, en se servant de l'alène pour percer les trous. La couture finie, on peut les rendre plus chaudes en les doublant avec des mitaines tricotées.

Les fouets

Avant les tracteurs, on labourait avec de jeunes animaux, des jeunes bœufs surtout, qui n'allaient pas très vite. (On disait qu'ils avaient « la maladie de la crèche ».) Donc, il fallait se servir d'un fouet, fait souvent de peau d'anguille. Ces

1. Le « *brai* » mélange de goudron de houille, de graisse et de résine.
2. M. François Leclerc et M. Louis Goulet.

fouets étaient faits avec la peau qu'on avait écorchée l'automne et fait sécher. On coupait la peau en lanières d'un doigt de large, on la mettait tremper dans de l'eau, et on tressait le fouet à deux personnes.

« Je me rappelle que, chez nous, nous prenions une corde ou une lanière plus large de la peau de l'anguille, pour mettre au centre du fouet, et on l'attachait au plafond sous la poutre et on tressait à deux, avec chacun deux brins, en faisant le tour, » m'a dit Mme Goulet.

« J'en ai tressé, à six brins, tout seul. J'en ai acheté plus que je n'en ai tressé, mais j'en ai tressé,» a ajouté son mari, M. Jean Goulet.

En taillant les lanières, on suivait la grosseur de l'anguille, de sorte que le fouet était beaucoup plus fin à un bout qu'à l'autre. Le tressage fini, on pouvait l'arrondir davantage en le roulant sous le pied. Enfin on l'attachait à un manche, et on avait un beau fouet, et les bœufs marchaient !

Les harnais

Les cultivateurs les faisaient eux-mêmes. Ce n'étaient pas des harnais de dimanche, mais quand ils tuaient un gros bœuf, ils faisaient tanner la peau, et en faisaient des harnais. Ce n'était pas la plupart, mais il y en avait plusieurs qui faisaient cela.

Le graissage des bottes [1]

« Autrefois on ne portait pas de souliers de caoutchouc, mais des souliers de cuir, sous la pluie. Donc, il fallait les graisser de temps en temps pour les rendre étanches. Quelques-uns achetaient de l'huile pour cela, mais chez nous, nous employions toujours une graisse faite à la maison. Quand on avait fini la « boucherie », on ramassait les pattes de bœuf, on les fendait dans le sens de l'os, et on les jetait dans un chaudron. Puis on les faisait bouillir jusqu'à temps que l'huile s'en dégageât. L'huile vient à la surface, on l'écrème, puis on la fait bouillir de nouveau. Cette huile est très bonne pour les harnais et les chaussures, et s'employait aussi pour le graissage des rouets. »

D'autres se servaient de la graisse du loup-marin pour graisser le cuir. Elle se préparait d'une façon très simple : une fois le loup-marin « pleumé » (écorché), on le pendait au soleil par un jour de chaleur, et dans deux ou trois jours le soleil en avait fait couler la graisse.

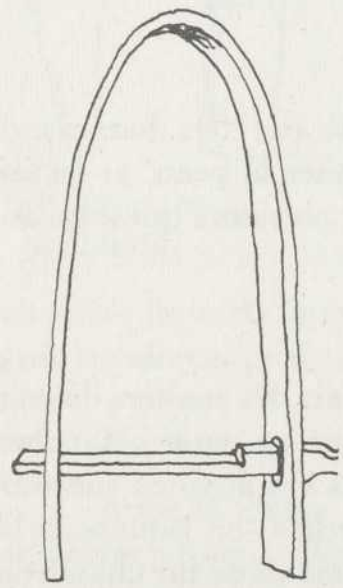
Les articles de bois

Il y en a à n'en pas finir. L'habitant a toujours été habile à travailler le bois avec le couteau, comme nous l'avons déjà souligné en parlant des meubles et des outils

1. Mme Jean Goulet, informatrice.

qu'il façonnait lui-même. En plus des outils proprement dits, il fait maintes choses utiles pour la grange : des carcans, faits de morceaux de frêne pliés à la vapeur autour d'une bûche, et munis de « clefs » de bois pour les ouvrir ou fermer autour du cou de l'animal (voir figure 98) ; des jougs à bœufs qui *s'asseyent* sur les cornes de l'animal (figure 99), et des « sommiers » (figure 100) qui se placent sur le cou ; des échelles ; des crochets pour mettre le harnais, faits de branches croches ; des boîtes à cochons ; des « fariniers » (pour mettre le grain pour les vaches) ; et des nids à poules.

Pour embellir la maison, il fait des cadres à images, sculptés et ornés de feuilles d'érable, de cônes, de glands, de noix ; des crucifix d'os et de bois, dont quelques-uns sont très fins et beaux ; des boîtes à allumettes et des porte-pipes découpés à la scie ; même de petites cages d'oiseaux.



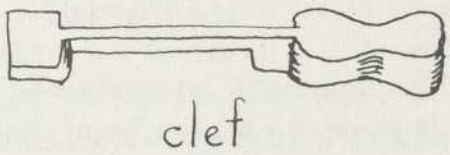


Figure 98. — *Carcan.*

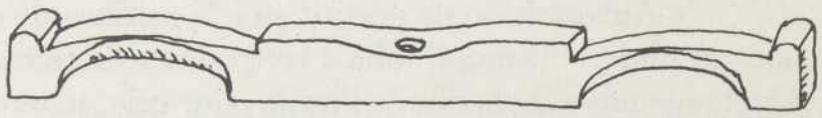


Figure 99. — *Joug (s'attache avec des courroies de cuir).*

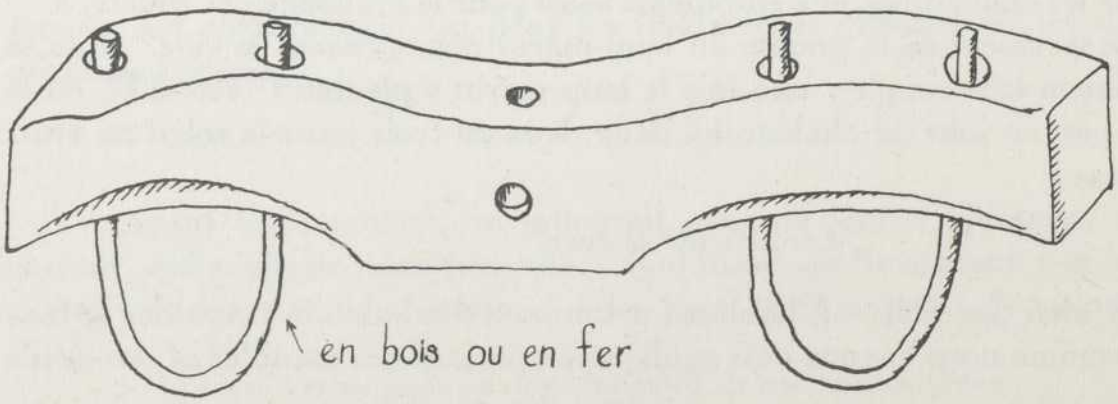


Figure 100. — *Sommier.*

B — *L'AGRICULTURE*

L'occupation principale des gens d'une paroisse rurale est l'agriculture, et Saint-Pierre n'est pas une exception. Dans un article publié dans le *Journal d'agriculture*, 1935, l'honorable M. J.-A. Godbout écrit :

> « Le cachet de l'Île est avant tout agricole. Dès les premiers temps de la colonie, l'île d'Orléans attira vers elle les pionniers de l'agriculture canadienne à la recherche des terres fertiles. »

et dans *Les Relations des Jésuites*, en date de 1663, nous lisons :

> « L'Île est abondante en grains qui y viennent de toutes sortes et avec tant de facilité, que le laboureur ne fait que quasi gratter la terre qui ne laisse pas de lui donner tout ce qu'il veut, et cela durant quatorze ou quinze ans continus sans avoir reposé. »

En 1867, après trop d'années « sans avoir reposé », la fertilité du sol commença à diminuer, de sorte que J.-P. Turcotte, dans son livre de cette date, *Histoire de l'île d'Orléans*, écrivit avec inquiétude :

> « Certaines parties de son sol — sont devenues ingrates, et refusent au cultivateur laborieux la récompense que méritent ses durs travaux . . . Il faut absolument un changement à l'état actuel des choses. »

L'article de l'honorable M. Godbout continue :

> « Ce changement, il s'est opéré heureusement depuis avec l'introduction de l'agriculture scientifique dont le premier souci est de rendre au sol, au moyen d'une judicieuse rotation et par l'apport d'engrais appropriés, les propriétés fertilisantes que lui arrachent les récoltes annuelles . . . Aujourd'hui, leurs terres ont retrouvé leur ancienne fertilité et l'aisance, semble-t-il, est revenue dans tous les foyers. » [1]

Quelles sont les principales cultures de la paroisse ? Aux premiers temps, « suivant le principe naturel, la culture du blé fut la principale culture de ses colonisateurs ; elle fournissait le pain quotidien. » [2] Des moulins à farine furent établis très tôt sur l'île, en 1664, à Sainte-Famille.[3] Mais en 1815 la culture commençait déjà à se diversifier.[4] Aujourd'hui, la culture du blé est devenue « négligeable » ; il n'y a pas de moulin à farine à Saint-Pierre, le seul moulin qui y existe (à la Coopérative) ne moulant que l'avoine pour les animaux. « Par contre, des cultures nouvelles font leur apparition : les haricots, les oignons, les tomates et le blé d'Inde. À la culture

1. GODBOUT, A., *Le Journal d'agriculture*, 31 août 1935, p. 7.
2. *Ibid.*, p. 7.
3. ROY, *L'Île d'Orléans*, p. 302.
4. BOUCHETTE, « *Description topographique de la province du Bas Canada* », p. 483.

extensive succède une culture intensive, à laquelle se prête bien certaines parties du sol de l'île. »[1] On peut ajouter aux cultures sus-mentionnées celle des fraises, devenue une des plus importantes.

Pour faire l'étude de ces différentes cultures, suivons le rythme naturel de l'année agricole, en commençant avec le premier soin du sol, le labourage.

Le labourage

Autrefois on labourait avec des bœufs, parce qu'on disait qu'ils étaient plus économiques que les chevaux ; ils ne mangent que de la paille[2] et ils sont très forts. Mais enfin on a trouvé qu'ils étaient trop lents, et on les a remplacés par les chevaux. (On emploie la seule paire de bœufs qui reste dans la paroisse pour les ouvrages difficiles — pour monter le foin de la grève, ou pour creuser une cave, par exemple.) Maintenant même les chevaux commencent à être remplacés, à leur tour, par les tracteurs et des charrues à trois raies.

Dans les terres sèches il vaut mieux labourer au printemps, et dans les terres fortes il faut absolument labourer en automne. Les terres dans « le bas » de la paroisse sont des terres sablonneuses, mais au milieu c'est plutôt de la terre forte. D'habitude, puisqu'on est toujours pressé au printemps, le labourage se fait en automne, d'une manière générale au mois d'octobre.

Dans la terre où les animaux ont pacagé, et qui va servir pour le jardinage l'année suivante, au mois de juillet on fait ce qu'on appelle « la jachère » — on laboure la terre, et après cela on passe la herse à tous les 15 jours pour détruire les mauvaises herbes.

Dans une journée — de huit heures du matin à cinq heures du soir — avec deux chevaux, on peut labourer à peu près un arpent carré. Dans les côtes raides, on laboure en travers de la côte, car on dit que la terre « se lave » (s'érode) si l'eau peut suivre les guérets en descendant la côte.[3] Dans la terre légère on laboure à une profondeur de quatre pouces, dans la terre forte un peu plus. Quand on semait à la main, on faisait les planches plus étroites qu'aujourd'hui, pour que le semeur pût passer dans les raies et semer sur la planche, sans laisser de vides. On fait des planches étroites dans la terre « mouilleuse » (humide) afin que l'eau s'écoule par les raies, et des planches larges dans une terre sableuse.

Autrefois on faisait des rigoles pour assécher la terre, mais aujourd'hui on a des « drainages » (drains) souterrains. C'est plutôt les terres au nord du chemin du

---

1. GODBOUT, A., *Le Journal d'agriculture*, p. 7.
2. Ce qui est tout simplement pour les empêcher de mourir. Ils mangent du bon foin de mil, et de trèfle, même du grain d'avoine, lorsqu'on veut en avoir du service.
3. « Depuis au moins cinquante ans ; je l'ai appris de mon père. » M. Jean Goulet.

village qui ont besoin de drainage ; les terres vers le centre de l'île s'égouttent bien à cause de la pente.[1]

L'engrais :

On fait l'épandage du fumier le printemps. Pendant l'été précédant on a gardé le fumier derrière la grange, en tas. En hiver, on l'a charroyé au fur et à mesure dans les champs, parce que l'hiver on n'est pas pressé, et que le fumier se charroye bien en traîneau. Le printemps arrivé, on épand l'engrais sur la terre avec l'épandeur (voir chapitre III, « l'Outillage ») ou on le décharge par petits tas qu'on étend à la fourche. Bien que l'engrais chimique s'emploie de plus en plus, c'est plutôt comme supplément, car tout le monde sait que l'engrais de ferme est meilleur pour n'importe quelle culture.

Le hersage :

Après l'engraissage, on passe la herse à disques pour enterrer l'engrais. Si la terre est dure, il faut herser deux fois. On dit qu'on ne peut jamais trop herser, car il faut que la terre soit bien ameublie. Après quoi on sème.

Les semailles :

Aujourd'hui on sème avec le semoir à disques, que nous avons déjà décrit (voir chapitre III). La date de la semence dépend du printemps qu'on a. Généralement c'est au commencement de mai, et très rarement au mois d'avril.

On prépare la graine de semence en la passant par le crible, pour la nettoyer et pour en ôter la mauvaise. Le semoir prépare la terre avec des disques ; la graine tombe dans les sillons, et une grosse chaîne l'enterre. (Quand on semait à la main, il fallait donner « un coup de herse » avec la petite herse carrée, pour enterrer la graine.) Après la semence, on est content de voir venir de la pluie pour engermer la graine.

Sur l'île, les grains semés sont plutôt pour les moulées : l'avoine et un peu d'orge, souvent ensemble.[2] On sème aussi de plus en plus de fourrage vert. La première semence, avant l'avoine ordinaire, est un mélange d'avoine et de lentille (petits pois noirs) ou l'a.p.v. (avoine-pois-vesce) qu'on fauche vert pour donner aux vaches. On cultive aussi une sorte spéciale de blé d'Inde (le *Longfellow*) qu'on fauche avant maturité. Après les foins, à la fin de juillet, on épand ce blé d'Inde sur l'herbe courte pour supplémenter le pâturage. On sème aussi du chou de Siam pour nourrir les vaches en hiver, parce qu'il se conserve bien. Pendant longtemps l'ensilage n'était pas aimé à Saint-Pierre ; mais depuis quelques années on y voit des silos en assez grand

1. En 1955, M. Arthur Leclerc a installé un système automatique d'arrosage dans ses champs au nord du chemin.

2. En 1955 à Saint-Pierre 35,000 minots d'avoine, et 5,000 minots d'orge au plus.

nombre. La culture de la luzerne, qui a l'avantage de donner un rendement de deux récoltes par an,[1] va en grandissant, bien que pas plus d'un quart des cultivateurs en sèment actuellement. Par contre, la culture du foin est très répandue, un tiers de la terre cultivée étant en foin. Pour avoir un champ de foin, on sème un mélange de mil et de trèfle. La première année ça ne donne que du trèfle ; la deuxième année, sans une deuxième semence, c'est le foin qui repousse. On peut faire trois ou quatre ans sans semer, puis on laboure et met la terre en « patates ». On cultive le foin à Saint-Pierre pour les besoins des animaux, et non pas pour vendre.

La culture maraîchère

(Ici les travaux domestiques empiètent un peu sur le domaine des industries.)

Les « patates » :

Bien que Saint-Pierre ne soit pas un des plus gros producteurs de pommes de terre, on en sème de plus en plus, et à deux époques distinctes, pour avoir deux récoltes. La première récolte,[2] à la fin de juillet, est pour vendre, et l'autre, au milieu de septembre, pour la provision de l'hiver. La « Cobbler » et « la Montagne verte » sont les variétés préférées, dans cet ordre.

La culture des « patates » est assez moderne ; autrefois, un cultivateur qui en ramassait cent « poches » était un gros cultivateur, mais maintenant c'est dans les milliers. On en ramasse plus de quarante mille « poches » par an dans la paroisse. Les méthodes aussi sont modernes. On plante à la machine, on arrose avec le D.D.T. à la machine, on « renchausse » (chausse) avec « la renchausseuse », et finalement on fait la récolte avec l'arrache-patates. Avant le temps du planteur mécanique on plantait à la main. On traînait une chaudière de germes et semait dans les rangs. Après en avoir semé douze ou treize « poches », on était tout éreinté. On « renchaussait » avec une charrue spéciale et un cheval, et on tuait les « bêtes » (insectes) avec du vert de Paris et de l'eau au moyen d'un arrosoir, à la main.

Autrefois on vendait les patates sur le marché de Québec. Aujourd'hui on les vend par les entreprises de la coopérative agricole de la paroisse.

Les autres légumes :

Les tomates, les haricots, les oignons, les poireaux, les choux, les carottes, les betteraves, les navets, le blé d'Inde, sont cultivés en petite quantité seulement. Ceux qui vont régulièrement au marché en cultivent un peu plus que le nécessaire, mais il

1. Le 15 juin, et à la fin d'août ou au commencement de septembre.
2. Semées au commencement de mai.

n'est jamais question d'une production commerciale comme on en trouve à Sainte-Famille pour les tomates, et à Saint-François pour les poireaux.

La culture fruitière

Les fraises, les framboises, les groseilles :

La renommée de l'île d'Orléans pour ses petits fruits dépasse même les bornes de la province de Québec. La récolte la plus payante est celle des fraises, bien qu'elle ne remonte pas à plus de 80 à 90 ans, quand un commerçant de Québec a engagé, vers 1870, un cultivateur de Saint-Laurent à lui en cultiver. À Saint-Pierre, en 1955, une mauvaise année à cause de la sécheresse, on a vendu par la coopérative 23,000 livres de fraises, la plupart en chaudières aux compagnies de mise en conserve. Les fraises de Saint-Pierre mûrissent une semaine plus tard que celles du côté sud, ce qui empêche qu'on ait le prix des primeurs, mais on les vend 18 à 21 sous la livre, ou 12 à 13 sous le « cassot » (petite boîte) sur le marché.

La culture des fraises nécessite assez d'ouvrage à la main : on plante les fraises à la main dans un champ bien ameubli et engraissé de préférence, dans des rangs, à une distance convenable les uns des autres pour le sarclage (3 à 4 pieds). Puisque les mauvaises herbes poussent très vite dans un sol riche, on passe souvent le « grobbeur » (sarcloir) à cheval. Si on n'a pas de cheval, on se met deux au « grobbeur », l'un pour pousser et l'autre pour tirer.

Les premières fraises sont mûres vers la Saint-Jean-Baptiste (le 24 juin), et il faut toute la famille dans les champs pour les ramasser. Après la fin des classes, des camions pleins d'enfants d'école passent par le village en route pour les champs de fraises. Ils reviennent à la nuit tombante, et on entend les enfants chanter de loin. Ils reçoivent 4 « cennes » (cents) la livre pour ramasser, et il y an a qui font de belles journées. Pour les compagnies de mise en conserve, il faut équeuter les fraises, et les mettre directement dans les chaudières ; pour le marché, on les met en « cassots », sans les équeuter. Elles sont très belles, quand elles sont bien mûres et luisantes ! Après trois semaines, la récolte est finie, et il faut tout de suite sarcler les plants et couper les courants. Après cela il n'y a rien à faire sauf à passer le « grobbeur » au besoin, et mettre de l'engrais en automne. Si on a assez d'engrais de ferme, c'est le meilleur : sinon, on ajoute de l'engrais chimique. On ne met pas ici de paille sur les fraises, comme on fait ailleurs (ce qui leur a peut-être donné leur nom anglais de *strawberry*) ; pour les protéger de la gelée, on pique des branches dans le sol pour amasser la neige.

En 1941, Saint-Pierre était le meilleur producteur de *framboises* de l'île.[1] En 1955, une bonne année pour les framboises, on en a produit 40,000 « cassots », vendus

1. GODBOUT, *Aperçu sur l'île d'Orléans*, p. 72.

à 25 « cennes » chacun sur le marché. Bien que le sol soit plus « adonné » (favorable) en plusieurs endroits pour les framboises que pour les fraises, la plupart des gens préfèrent les dernières, parce que leur récolte ne fait pas tort à celle du foin.

L'entretien des framboises ressemble beaucoup à celui des fraises pour le plantage, le sarclage, etc. Ces dernières, pourtant, sont plus difficiles à ramasser. Pour ramasser les fraises, il faut se mettre à genoux, tandis qu'on peut ramasser les framboises debout. Chez M. Joseph Plante on a un appareil ingénieux pour faciliter la cueillette — c'est une sorte de « brimbabe » de fil de fer, qui s'attache par des « broches » (crochets) à la ceinture du ramasseur, et tient les « cassots », de façon à lui laisser les deux mains libres. La saison des framboises commence immédiatement après la saison des fraises, ou un peu plus tôt, et dure également trois semaines. Aussitôt que possible après la récolte, on coupe les « toques » (tiges) qui ont porté fruit, afin de laisser accroître les jeunes, qui porteront le fruit l'année suivante.

Les *groseilles* ne sont cultivées pour le marché que par Mlle Alma Plante, qui en ramasse une soixantaine de gallons. Quelques habitants en ont un pied ou deux dans leur jardin, pour en faire de la confiture, mais cette confiture n'est pas très aimée.

Les gadelles noires, qu'on cultivait autrefois, n'existent plus.

Les pommes, les prunes :

Il n'y a pas de grands vergers à Saint-Pierre comme à Sainte-Famille — une quinzaine de plus de trois cents arbres — mais presque chaque cultivateur en a une vingtaine. Les variétés ont changé depuis quelques années. Aux pommes-pêches, Wealthy et Fameuses qu'on cultive depuis longtemps, on a ajouté la MacIntosh, la Duchesse, les « pommes de neige » (jaune transparent), la Scotch-Winter, la Wolfe-River, la Scarlet-Pippin, la Baldwin, la Melba, la Saint-Laurent, et l'Alexandre. Pour la plupart, les vergers sont au nord du chemin, à l'abri de la côte, mais quelques-uns plus jeunes se trouvent du côté sud, notamment celui de M. Rémi Plante, avec trois cents arbres. Avec toutes ces variétés, la récolte s'étend sur plusieurs mois, commençant avec les « pommes de neige » au mois d'août et finissant au mois de novembre avec la MacIntosh. Si ce sont des pommes de garde, que l'on conserve en hiver, il ne faut pas les jeter à terre ; aussi faut-il monter sur des échelles et des escabeaux pour les casser une à une. Puis on les emballe dans des mannes et les vend au marché ou en gros aux compagnies de Montréal, à environ trois « piastres » la manne.

La *Prune*, appelée « la petite bleue de l'île d'Orléans », dont la saveur était si réputée autrefois, et par toute la province, a presque disparu de l'île. La tavelure, une maladie fatale aux pruniers, s'est attaquée à ceux de Saint-François, et de là a pénétré dans tous les vergers, y compris ceux de Saint-Pierre. Ainsi les pommiers sont devenus

les seuls arbres fruitiers dans la paroisse, les cultivateurs n'ayant pas trouvé les cerises assez payantes, et la saison étant trop courte pour les pêches et les poires.

La fenaison

La saison de la fenaison est plus avancée aujourd'hui qu'autrefois, parce que les agronomes ont constaté que le foin a plus de valeur coupé dans sa verdure que passé maturité. C'est peut-être aussi à cause de la croyance que dans les décours de la Sainte-Anne, le temps est pluvieux, et il ne faut pas avoir des foins à faire. Donc, on commence la fauchaison vers le 19 juin, surtout ceux qui ont des champs de luzerne.

Dans les prairies, il y a déjà longtemps qu'on se sert d'une faucheuse mécanique, et souvent d'un tracteur pour tirer la voiture, mais autrefois on fauchait à la main, et les vieilles méthodes servent toujours pour les foins de grève et dans les vergers.

Il faut d'abord une faux bien « filée » (affilée), car une faux qui n'est pas coupante arrache le cœur et le foin. La petite faux, en coupant le foin, l'apporte toujours en andains ; pour le faire sécher, il faut faner ces andains, et le lendemain les tourner à la petite fourche. Quand le foin est sec, il faut le râteler en rangs au petit râteau. (Généralement, c'étaient les femmes qui râtelaient, pendant que les hommes allaient décharger les « voyages » (charretées). Une fois le foin en rangs, on le charge dans la charrette, munie à cette intention de grandes échelettes en avant et en arrière. Pour que le foin soit bien tassé dans la voiture, une couple de bambins montent dessus, et à chaque fourchetée l'écrasent ou foulent avec les pieds. On les appelle « les fouleurs », titre qui n'est aimé que par ceux qui ne connaissent pas cet ouvrage, « après cela, c'est à qui n'ira pas ».

La charrette québécoise est assez petite — à deux roues, elle porte juste le « voyage » que peut tirer un seul cheval, et qu'un homme peut charger sans aide. Il faut un homme assez habile pour que le « voyage » soit à plomb, sans quoi on risque d'être obligé de le charger une deuxième fois. Quand tout le foin est dans la voiture, on l'attache au moyen d'une perche longitudinale prise en dessous de la première barre de l'échelette en avant, et de l'échelette d'en arrière.

À la grange, la cérémonie n'est pas longue ; l'homme pousse avec sa fourche au côté du « voyage » et il déboule le foin dans la « tasserie » (tas de foin dans le fenil). À mesure qu'elle se remplit, aux derniers voyages, il faut décharger le foin fourchetée à fourchetée pour l'envoyer sur la « tasserie ». Autrefois, la seule ouverture pour rentrer le foin était un trou carré de la grandeur de quatre vitres, car on croyait que faire une entrée pour passer une voiture ce serait de tout briser la grange. Dans ce temps-là, il fallait trois hommes pour décharger un voyage de foin, un à l'entrée, un sur la voiture, et un troisième dans la « tasserie ». Maintenant, avec les déchargeuses mécaniques, on a encore besoin de main-d'œuvre, mais l'ouvrage se fait beaucoup plus vite.

La botte de foin :

Si le foin est pour vendre, on le met en bottes.[1] C'est plus avantageux pour le peser, le charger et le livrer. On procède ainsi : quand le foin est bien sec, on le met en veillottes, puis au moyen d'une petite cheville de bois on prend un peu de foin et le tourne de manière à en faire une corde. On arrange le foin sur cette corde (ou lien) de manière que les bouts soient ramenés en dedans, avant de l'attacher. Enfin on l'attache, en faisant un demi-tour avec les deux brins, et on fourre les bouts en dessous.

D'habitude, c'était une femme qui faisait les liens, et un homme qui liait les bottes. Un bon lieur liait quelquefois trois cents bottes à l'heure. « Une journée remplie de cet ouvrage, et il était content de se coucher le soir, aussi bien que la faiseuse de liens ! »

Les foins de grève :

On faisait les foins de grève d'une manière toute spéciale toujours, à cause des conditions spéciales. Il y avait deux moyens possibles : on fauchait à la petite faux, on mettait le foin en « veillottes », et puis avec un attelage de bœufs on le rentrait sur la terre ferme pour le sécher, car si on le laissait sur place le « montant » (la marée montante) l'aurait emporté. Pour rentrer ce foin, il fallait avoir à la charrette des roues de 8 à 9 pouces de large, pour qu'elles ne s'enfoncent pas dans la vase de grève. Il y en avait même qui se servaient de « traînes » (traîneaux lourds) munies d'échelettes ; elles ne coupaient pas la vase, mais elles étaient basses à charger.

L'autre moyen, réservé aux endroits où l'on ne pouvait aller avec des chevaux ou des bœufs, c'étaient les « cageux » : on fauchait le foin un arpent sur la largeur, 3 ou 4 arpents sur la longueur (jusqu'à la basse mer). Quand le foin était fauché et la mer basse, on transportait des perches (longues de 10 à 12 pieds et grosses comme le bras), reliées entre elles soit avec des « broches » (morceaux de fil de fer), soit avec des cordes, et les mettait autour du foin fauché de trois côtés, sauf celui de la terre ferme. Quand l'eau montante arrivait au foin, ce dernier commençait à flotter, et on se hâtait de charger les perches de foin pour faire un garde-corps pour garder le foin au centre — tout comme sont retenus les bûches dans un radeau de bois de pulpe. Puis on se mettait un homme de chaque côté de l'ouverture, et on tirait sur les perches au moyen d'un piquet attaché avec des cordes qui passaient par des trous dans les perches. À mesure que l'eau montait, le foin devenait plus pesant, et on mettait deux hommes de chaque côté, enfonçait le piquet dans la terre, et on rançait avec, ce qui donnait plus de force pour tirer. De cette manière tout le foin était traîné à la terre ferme dans un gros paquet. (C'était dur ; pour avoir la marée basse, on fauchait souvent la nuit, et déchargeait le jour. Donc, on faisait cet ouvrage par « corvée ». Arrivé à

1. De 15 livres chacune. Elles mesurent environ 3 pieds de long sur 1½ de large.

un certain point, où le foin avait été enlevé le jour précédent, on fermait le « cageu » en approchant les deux lignes de perches, et on prenait des chevaux ou des bœufs et rentrait le foin sur le fond pour le faire sécher.

La moisson, le battage de grains

L'avoine commence à mûrir le 15 août. On la récolte aujourd'hui avec la moissonneuse-lieuse ; il y en a qui se mettent deux ou trois ensemble pour en acheter une, mais en général chaque cultivateur a la sienne. Si le grain est écrasé, cependant, il faut faucher à la main, et plusieurs font au moins le premier tour du clos à la faux, d'après la vieille manière de faucher au « javelier » que nous avons déjà décrite (voir chapitre III, « Outillage »). Quand on fauche ainsi, on laisse l'avoine javeler sur le champ pendant huit, dix jours pour achever de mûrir. On dit que cela donne un meilleur rendement, un grain plus ferme. Au bout des dix jours, et après la rosée, on met l'avoine dans des « botteaux » (petits tas), en la roulant avec un râteau. Ensuite un enfant met la hart — une branche d'aune ou de « liarre, » [1] qui sert de lien — au milieu d'un groupe de quatre ou cinq « botteaux », et quelqu'un les arrange sur la hart pour faire la gerbe. Puis un homme vient ensuite pour « fermer » (lier) la hart de la même façon qu'un lien de foin, et les gerbes sont prêtes à charger sur la charrette.

Le battage :

Pour profiter des longues journées, on procède tout de suite au battage. Ceux qui n'ont pas besoin de la paille (on donnait autrefois la paille aux animaux comme nourriture en hiver) battent le grain dans le champ, et font brûler la paille après le battage. Puis le grain est « enfui » (envoyé) dans les greniers du hangar (la grange n'est pas assez sèche) et sert à engraisser les animaux. On le donne en moulée aux vaches et aux cochons, et « en nature » (sans mélange) aux chevaux.

Pour battre le grain à la vieille manière au « fleau » (fléau) on ouvre les gerbes sur la « batterie » de la grange, un espace « pavé » (en bois assemblé à queue d'aronde) pour que le grain ne passe pas par-dessus, et on bat le grain avec la « batte » (battoir) du fléau jusqu'à ce que la graine se sépare de la paille. C'est un ouvrage dur, qui n'était pas fini avec le battage, car il fallait nettoyer la graine après avec le van (voir chapitre III). Le crible, développé un peu plus tard, était plus commode. Aujourd'hui la graine qui sort de la batteuse mécanique est prête pour l'usage.

Comme le battage a toujours été un gros ouvrage, on a essayé de très bonne heure de le faire mécaniquement, d'abord avec des moulins à vent à toutes les granges.

---

1. *La « liarre »* = (bourdaine) un petit arbuste de trois ou trois pieds et demi de haut, qui produit une sorte de raisin sauvage.

Le vent, par un système d'engrenages, faisait « virer » (tourner) une roue munie de dents, appelée le « batteur », enfermé dans une boîte de bois, le tout appelé « l'estomac », avec une ouverture pour sortir l'avoine. Le vent n'étant pas régulier, il fallait se dépêcher quand on avait une belle brise, pour en profiter. C'était très fatigant.

Plus tard, on a fait marcher les batteurs au moyen d'un *hassepor*, appareil construit sur le principe des roues à chenille, avec une « paguisse » (*treadmill*) ou bande sans fin, sur laquelle marchait un cheval. C'était si dur pour les chevaux qu'il fallait les changer toutes les heures, et ils en sortaient tout « trempes » (en sueur). Le dernier *hassepor* de la paroisse était chez M. Joseph Vézina, qui l'a démonté en 1948.

L'élevage

Les vaches :

Presque chaque cultivateur garde une dizaine de vaches, mais avec un succès moyen. En général, ce ne sont pas des vaches de race, mais mêlées, ce qu'on appelle « Canadiennes ». C'est une petite vache noire et brune, à la tête rouge, pas très renommée pour son lait, mais qui ne mange pas trop. On trouve des *Ayrshire* et des *Holstein* mais elles sont assez rares. On vend le lait entier à la beurrerie ; avant la coopérative, on ne vendait que la crème, et rapportait le petit lait pour les cochons. L'élevage des vaches est payant maintenant, avec les prix élevés du lait et du beurre, mais autrefois il ne valait guère la peine de les garder. En été on leur donne du foin et la « bouette » (moulée) tous les jours, et du blé d'Inde quand les champs sont nouvellement fauchés. Dans les temps de grande sécheresse il faut même charroyer de l'eau pour leur donner à boire. On les « tire » (trait) deux fois par jour, souvent dans les champs. Vers la fin d'octobre, ou avec la première neige, on les attache pour l'hiver dans l'étable. Elles y restent jusqu'au quinze mai, et leur entretien devient le principal ouvrage de la mauvaise saison. Il faut leur donner du foin deux fois par jour, des légumes à midi, enlever le fumier au moins matin et soir et le mettre dans la *shed* (hangar) à fumier ou sur un traîneau qu'on sort quand il est plein. Au moins tous les deux jours, il faut les brosser, et au mois de décembre on les tond. L'habitant ne peut guère quitter la maison s'il a une étable.

Les porcs :

Chaque habitant garde au moins une mère cochon (truie) pour la production.[1] C'est une partance, car la mère donne douze à quatorze petits. Autrefois on en perdait

1. En 1950, vu les prix élevés du porc, M. Arthur Leclerc s'est acheté une centaine de cochons. Maintenant il en a quatre cents, et MM. Omer Vézina et Albert Aubin ont suivi son exemple, avec deux cents et cinquante, respectivement.

beaucoup ; aujourd'hui c'est beaucoup amélioré avec les moulées balancées qu'on leur donne. Les porcs ne demandent pas beaucoup de soins. Ils demeurent dans une porcherie munie d'augets, et d'une trémie qui peut tenir deux « poches » de moulée. Autrefois on les laissait courir jusqu'au temps de les engraisser, puis on les enfermait et leur donnait de la « gaudriole » et le petit lait qui revenait de la beurrerie. L'avoine moulue donnait un goût exquis à la chair du porc. Quand ils pèsent cent trente ou cent quarante livres, c'est le temps de les abattre.

Les moutons :

Les moutons ont disparu tout à fait à Saint-Pierre. Autrefois chaque habitant avait son petit troupeau avec six ou sept mères, pour avoir la laine nécessaire aux besoins de la maison. Rendu au printemps, on avait souvent neuf ou dix petits agneaux. Ce sont ces agneaux qu'on abattait en automne pour le marché. Les moutons passaient l'hiver dans la bergerie de la grange (voir chapitre I), et au printemps on les tondait avant de les envoyer dehors. En général, on les tondait une deuxième fois en automne. Si on les tondait une fois seulement, c'était une perte de laine.

Les renards :

Il y a une vingtaine d'années, on a introduit à Saint-Pierre l'élevage du renard argenté. Les premières années, le prix des fourrures était bon et la viande pour les nourrir ne coûtait pas cher. On faisait de l'argent « en masse ». Mais aujourd'hui la situation est tout à fait contraire : le prix des fourrures a baissé et celui de la viande est monté. On s'est débarrassé des renards, et depuis 1951 il ne reste personne dans la paroisse qui en garde.

La volaille :

Avant le temps des couvoirs, on ne gardait pas beaucoup de poules parce qu'il fallait faire couver les œufs par les poules. Au bout de vingt et un jours les petits arrivaient et il fallait les sortir dehors avec la mère dans une petite cabane. Quelquefois les rats les mangeaient, ou les corneilles. Pour avoir vingt-cinq poulettes, il fallait bien faire couver dix poules. Quand les poulettes commençaient à pondre, on vendait les œufs à 15 « cennes » la douzaine ! Et on ne savait pas soigner les poules dans ce temps-là ; on ne leur donnait que de l'avoine ou un peu de blé d'Inde. Quand le temps était un peu beau, on ouvrait la porte de la grange et elles couraient les chemins. Aujourd'hui il y a un couvoir coopératif des plus modernes à Saint-Pierre, et bien que le nombre varie beaucoup d'une ferme à une autre, chaque cultivateur garde une centaine de poules en moyenne. La variété préférée est la *Plymouth-Rock,* une poule

barrée, bonne pour la viande et pour la production des œufs. De 1940 à 1950 on exportait les œufs en quantité, surtout en Angleterre. Ces dernières années on engraisse les coqs. On ne garde ni canards ni dindes à Saint-Pierre.

Le bûchage, sciage et traînage du bois

L'île ne fournit pas de bois de construction de première qualité, mais il y a assez de bois mou pour les besoins actuels. Le pin et le cèdre qu'on trouve dans les vieilles maisons étaient achetés, quelquefois d'une façon un peu bizarre, que voici : Il paraît qu'avant la présente manufacture de coton à Saint-Grégoire, il s'y trouvait un moulin à scie, qui recevait de grosses cargaisons de billots. Très souvent des billots s'échappaient dans le fleuve, et personne ne s'en occupant plus, les gens du côté nord de l'île les sauvaient et les vendaient. Les belles poutres de pin de plus d'une maison de Saint-Pierre proviennent de ce bois « sauvé ».

Puisque chaque cultivateur a le tiers de sa terre en friche, il ne manque jamais de bois de chauffage. La meilleure saison pour le bûcher est « sur la feuille », après que les feuilles sont tombées, et avant la neige. On dit que c'est plus propre et plus avantageux. Un habitant qui bûche économiquement commence par les arbres malades ou séchés. Le meilleur bois de chauffage est l'érable : — il est dur, il ne brûle pas trop vite, et il jette plus de chaleur. Il y en a aussi qui aiment le merisier. Après avoir fait une « coupe » (entaille) à l'arbre à la hache, on l'abat avec le « godendart » (scie passe-partout), l'ébranche et le coupe en billes de cinq pieds. Après cela on les met debout pour attendre la neige. Aux premières neiges on les charroye à la maison avec un grand traîneau, bâtonné pour les tenir en place. À la maison, on les décharge et les met debout de nouveau, contre le hangar.

Quand on a traîné tout le bois — il faut en avoir coupé une dizaine de cordes (4 stères) — on scie les billes en quatre morceaux de 15 pouces. Puis on les fend et les met dans le hangar ou la *shed* pour sécher. Là, elles vont passer l'été, car ce bois qu'on vient de couper est pour l'année suivante.

CHAPITRE VII

LES INDUSTRIES ET LES MÉTIERS PROPREMENT DITS

MÊME dans une communauté comme Saint-Pierre, où l'agriculture a toujours été la principale occupation des habitants, il se trouve un certain nombre d'industries et de métiers proprement dits. Nous ajoutons « proprement dits » parce qu'il n'a pas été facile d'établir une démarcation entre les travaux domestiques dont nous avons traité dans le chapitre précédent, et les métiers qui sont propres à celui-ci. Nous avons classé comme métiers les travaux qui sont faits contre de l'argent ou pour le compte d'un autre.

Ce septième chapitre se divise en deux parties, à savoir : « A », les métiers qui existent aujourd'hui, et « B », les métiers qui ont disparu.

A — *LES MÉTIERS ACTUELS*

Commençons avec l'industrie tout à fait particulière à la paroisse de Saint-Pierre :

Le fromage « raffiné » (affiné)

« Qui n'a pas entendu parler de ce produit dont la fabrication est localisée dans la paroisse de Saint-Pierre ? » écrit M. Godbout, dans une thèse sur l'agriculture de l'île.[1] Qu'il était déjà fameux en 1749, nous le savons par le récit du *Voyage de Kalm en Amérique* où on lit :

> « On fait du fromage en maints endroits. Mais celui de l'île d'Orléans est regardé comme le meilleur. Petit, mince, rond de forme et de quatre à la livre de France, il se vend trente sous la douzaine. » [2]

Selon les registres de l'Hôtel-Dieu de Québec, on achetait du fromage de Saint-Pierre dès le XVIIIe siècle. Et voilà que cette industrie ancienne se voit sur le point de disparaître. M. Godbout continue :

> « Il y a quelques années, plusieurs cultivateurs de Saint-Pierre s'occupaient de la fabrication du fromage raffiné. Aujourd'hui on n'en compte plus que deux :... Ils tiennent le procédé de fabrication, transmis de mère en fille, de leurs ancêtres, qui l'auraient apporté de France. » [3]

1. GODBOUT, G., *Aperçu général sur l'île d'Orléans*, p. 91.
2. KALM, Pierre, *Voyage de Kalm en Amérique*, p. 171.
3. *Ibid.*, p. 91.

En 1911, les dix familles qui fabriquaient le fromage étaient : celles de Joseph Aubin, Louis Aubin, F.-X. Côté, Jean Ferland, Joseph Gagnon, Jean Goulet, Pierre Plante, Joseph-J. et Joseph-P. Roberge, et Narcisse Rousseau. Les deux seules qui s'en occupent aujourd'hui sont celles de Louis Aubin et de Joseph Pichette (le neveu de Mme Roberge). Celui-ci a repris la fabrication du fromage après un intervalle de plusieurs années, mais comme il manquait d'expérience, il n'y a pas persisté longtemps. On donne comme raisons de ce déclin de la fabrication du fromage « raffiné » que le matériel est devenu trop dispendieux, que c'est un ouvrage difficile et désagréable à cause de l'odeur forte du fromage qui remplit la maison, que les gens qui en connaissaient le procédé sont morts, et ainsi de suite. Il est probable que la croissance du commerce des fraises, avec ses profits plus grands et plus faciles, a occasionné un déclin correspondant dans cet autre commerce du fromage. S'il venait à disparaître tout à fait, ce serait bien dommage, puisque c'est un fromage d'un goût très délicat, malgré son odeur puissante. Ajoutez à cela que c'est une tradition qui remonte très loin dans le passé, et la seule industrie qui appartienne exclusivement à la paroisse de Saint-Pierre.

La question de l'origine, de la méthode de fabrication, et de la préparation pour le marché, ainsi que le prix reçu et le coût du matériel, ont été traités à fond dans un bulletin écrit par M. J.-C. Chapais, intitulé *Une Monographie — Le fromage raffiné de l'Isle d'Orléans*, et publié en 1911 par le ministère de l'agriculture de la province de Québec. Aussi, nous jugeons inutile de répéter ici ce qui a déjà été si bien décrit, mais il serait bon, pourtant, de remettre au point les chiffres et les faits de cette monographie, pour l'an de 1955.

D'abord, la méthode de la fabrication du fromage « raffiné » (variante du mot « affiné ») n'a pas changé depuis 1911, sauf qu'on achète maintenant la présure à la laiterie à Québec, au lieu de la faire à la maison comme autrefois.

> « La fabrication de ces fromages se fait durant la période allant du 15 septembre jusqu'au 15 mars, environ. La période de fabrication d'un fromage est d'environ 36 jours. Avec un gallon de lait on fait trois petits fromages, qui ont 5 pouces de diamètre et 1 pouce d'épaisseur. Chaque fromage pèse environ 5 onces. Le fromage raffiné est d'une couleur blanc crème, à pâte molle, très odorant. En effet, il dégage une forte odeur ammoniacale, très désagréable à l'odorat, ce qui ne l'empêche pas d'avoir ses gourmets. » [1]

Cette odeur dépend de l'âge du fromage — plus il est « raffiné », plus il sent fort, et il finit par pourrir. Originairement il était probablement raffiné sur le pavé, ce qui a fait naître bien des plaisanteries au sujet de la source de la fameuse odeur ! Même aujourd'hui, il y a des histoires d'étrangers qui, ayant entendu parler du fromage « raffiné », en ont commandé, puis ont voulu refuser de le payer, le croyant pourri !

---

1. GODBOUT, G., *Aperçu général sur l'île d'Orléans*, p. 91.

L'aspect économique de la fabrication de ce fromage, par contre, est tout à fait différent aujourd'hui de celui du temps de M. Chapais. En 1911, on vendait ces fromages en gros, une « piastre » la douzaine. Maintenant le prix est monté à quatre « piastres » la douzaine. Malgré l'augmentation du coût du lait, et du coût de la vie, le commerce du fromage est plus payant maintenant qu'autrefois. Chez M. Aubin, on a commencé à en faire l'hiver passé (1954) vers le 15 octobre, et on a continué jusqu'au 15 janvier, le nombre diminuant avec la diminution du lait. En tout, on en a fabriqué cent quatre-vingts douzaines (720 livres), dont les meilleurs aux mois de novembre et de décembre. Toute cette production est vendue à des épiceries de Québec.

Le fromage frais (le fromage à la crème) :

Bien que la plupart des familles qui fabriquaient autrefois le fromage « raffiné » n'en fabriquent plus, il y en a plusieurs qui font encore un fromage frais, qui n'est que le même fromage rendu à la deuxième étape du procédé. Pour le faire, on prend le lait entier à sa température naturelle en sortant du pis de la vache, on le met en présure, et on le laisse coaguler pendant une demi-heure. Ici nous citons mot à mot M. Chapais :

> « Une fois la coagulation complète, on coupe le caillé en petits cubes de deux pouces avec un couteau quelconque et, à mesure que le petit lait se dégage du caillé, on le fait couler hors du récipient qui contient le caillé, afin de l'en séparer. Ce soutirage du petit lait se complète en deux heures environ.
>
> « Le petit lait étant tout soutiré, on met le caillé dans une espèce d'égouttoir — qu'on appelle sur l'île « ficèle ». C'est un petit vase rond, ou plutôt cylindrique, en fer blanc, de six pouces de profondeur et de quatre pouces et demi de diamètre, troué comme une écumoire sur tout le fond et autour de la partie cylindrique. »

Le vase a trois petites pattes d'un pouce de haut, en forme de cylindres, qui permettent au petit lait de s'écouler du cylindre. On emplit la « ficèle » de caillé jusqu'au bord, mais sans le fouler, on la place sur une tôle soulevée plus d'un bout que de l'autre pour laisser s'écouler le petit lait, et met la tôle sur une table près d'un poêle, de façon à y être à une température de 70 degrés Fahrenheit. (Si on allait continuer le procédé, on mettrait du sel sur la surface du caillé, mais pour le fromage à la crème, on n'en met pas.) On le laisse s'égoutter ainsi pendant une heure et demie, puis on le sort de la ficèle pour le retourner. Au bout d'une autre heure et demie, le caillé a pris assez de consistance pour se tenir en pain, et on peut le couper en morceaux et le mettre dans une assiette à dessert. Avec de la crème et du sucre d'érable c'est un dessert délicieux.

Le sucre du pays

Ce sont les Indiens, semble-t-il, qui ont appris aux Blancs le secret de la préparation du sucre d'érable. Les premiers colons du Nouveau-Monde ont trouvé les

Sauvages déjà habitués à ramasser « l'eau » (la sève) d'érable, pour en faire du sucre. Dans les *Relations des Jésuites* [1] nous lisons :

> « On n'en manque pas (du sucre) dans ces forêts. Au printemps, les érables renferment une liqueur assez semblable à celle que contient les cannes des îles. Les femmes s'occupent à la recevoir dans des vases d'écorce, lorsque ces arbres la distillent ; elles la font bouillir, et elles en tirent un assez bon sucre. Le premier qui se tire est toujours le plus beau. »

Le Père Paul Lejeune, en 1634, témoigne aussi de l'existence des « sucreries » parmi les Sauvages.[2] Leur procédé aurait été à peu près le suivant : ils faisaient une entaille dans l'arbre avec un tomahawk, y inséraient un copeau de cèdre, et mettaient un récipient d'écorce de bouleau en dessous pour recueillir les gouttes. Pour faire boullir la sève, ils mettaient des pierres chauffées au rouge dans le liquide. Avec de telles méthodes, il n'est pas surprenant qu'ils n'obtinssent qu'une petite quantité de sucre, et d'une qualité médiocre. « Les Français, instruits par ces « enfants des bois » à extraire la sève de l'érable, avaient cependant un meilleur procédé pour la fabrication du sucre. » [3]

On n'a pas de grosses « sucreries » [4] à Saint-Pierre ; il y a seulement un millier d'arbres dans les plus grandes. Les érablières de l'île contiennent du hêtre, et des merisiers. Les cabanes à sucre qui existent actuellement sont au nombre d'une trentaine. C'est à peu près le même nombre qu'autrefois, parce que bien que tout cultivateur ait un tiers de son « lot » (emplacement) en bois, ce n'est pas toujours d'érables, mais il y a aussi des bouleaux, des frênes, des hêtres, des sapins, des épinettes, etc.

La saison des sucres dépend tout à fait de la température. En 1955 elle a commencé le 15 mars, mais quelquefois elle ne commence pas avant la première partie d'avril. Il faut qu'il gèle la nuit, mais qu'il fasse plus chaud dans le jour. Les cultivateurs ne font pas d'essais ; ils sont habitués à juger par la température.

Puisqu'il y a trois à quatre pieds de neige molle par terre à cette saison, on monte aux « sucreries » à raquettes (voir chapitre VI, « Raquettes »). D'abord, il faut faire un trou dans l'arbre pour faire écouler l'eau (la sève), puis fixer un tuyau de quelque sorte pour la conduire dans un récipient. Aux premiers temps on entaillait l'arbre avec une petite hache, à l'imitation des Sauvages, et attachait une « goudrille » (ou goudrelle), qui était une planchette de cèdre creusée légèrement sur une face, qui conduisait les gouttes d'« eau » dans un « cassot » (boîte) d'écorce de bouleau, ou un auge de cèdre, placé sur la neige. Plus tard, on a fait le trou dans l'arbre avec un « virebrequin » (vilebrequin) et on y enfonçait un chalumeau (un tube en fer blanc). Puis

1. THWAITES, R. G., *The Jesuit Relations and Allied Documents*, p. 94.
2. *Relations des Jésuites*, vol. 1, chap. VII, p. 36.
3. POULIOT, J.-G., *L'Île d'Orléans*, p. 106.
4. *Sucrerie* = terrain boisé d'érables.

on attachait le récipient, une chaudière en fer blanc, directement à l'arbre (voir photo, figure 101). On avait essayé d'attacher les « cassots » d'écorce de bouleau à même l'arbre, mais l'écorce n'était pas assez forte pour soutenir le poids de l'eau. Les « cassots » sont maintenant de forme de cylindre, ayant 4″ de diamètre à la base, et 7½″ au sommet pour qu'ils glissent les uns dans les autres. On dit qu'avec les cassots de fer blanc on fait un meilleur sirop qu'avec ceux d'aluminium.

« *La ramasse* » (le ramassage) :

Il y a une grande différence d'année en année et pour la quantité et pour la qualité de « l'eau ». Elle est plus sucrée, par exemple, certaines années que d'autres, et le sirop est toujours plus jaune et clair au commencement de la saison qu'à la fin. Que l'on attache une certaine importance à une bonne coulée de sève, est manifeste dans le dicton, « Bon printemps de sucre, bonne année de récolte. » Pour ramasser « l'eau », c'était autrefois un homme à raquettes qui faisait la ronde des arbres, poussant devant lui une traîne. Sur la traîne était un « bidon » (un petit tonneau en bois) contenant huit seaux. Plus tard, on a fait le même travail avec un attelage de chiens et une traîne plus petite (voir chapitre II, « Outillage »). Aujourd'hui il se fait avec un cheval (voir photo, figure 102). Quand il y a une bonne « coulée » (écoulement) de sève, il faut visiter les arbres une fois par jour, ou tous les deux ou trois jours quand l'écoulement diminue.

Figure 101. — *Érable avec chaudière et chalumeau.*

Figure 102. — *Charroyage de la sève.*

Le bouillon :

On charroie l'eau ramassée à la cabane à sucre (voir photo, figure 103) et on la verse dans de gros chaudrons de fonte, ou, plus récemment, dans de grandes bouilloires, pour la faire bouillir. On fait le feu dans une construction de pierre de la même grandeur que le chaudron, et le chaudron se met dessus, sans « brimbale ». Les bouilloires modernes sont même directement posées sur un feu, fermé, pour bouillir plus vite. Quand il y a beaucoup d'« eau » à faire bouillir, il faut rester toute la nuit dans la cabane pour surveiller le feu. Pour essayer le sirop, on prend une palette et on jette des gouttes dans de l'eau froide. Quand il « casse » il est prêt à ôter. Il faut huit à neuf gallons de sève pour un gallon de sirop. Si l'on veut convertir le sirop en sucre, il faut prolonger l'étape de cuisson. Sirop et sucre sont faits à la cabane.

À cette étape de la préparation du sucre, il est d'usage d'égayer le travail avec des « parties de sucre » à la cabane. Il y a des mets traditionnels pour tenter la gourmandise, tels que des crêpes croustillantes (« la graisse en coulait sur les joues »), des œufs cuits dans le « sucre » (sirop) bouillant, des grillades de lard salé. Les appétits, aiguillonnés par le carême, sont immenses ! À Saint-Pierre, comme ailleurs, on fait de la « tire » (sirop de sucre épais). C'est du sirop qu'on répand sur la neige pour le refroidir, et que l'on mange avec des palettes de bois.

Aujourd'hui, ce sont les chiens qui descendent le sirop à la maison (voir photo, figure 104) ; autrefois, on le transportait dans des chaudières à lait, avec un joug

Figure 103. — *Cabane à sucre.*

Figure 104. — *Sleigh à chien.*

(bricole) autour du cou, deux chaudières à la fois. S'il n'y avait pas de chemin, ce qui arrivait le plus souvent, on allait à raquettes. « Ça marche toujours, mais ça marche mal », disent les vieux.

Il y a des moules de différentes pesanteurs pour le sucre, semblables aux moules à beurre. Pour amuser les enfants, il y a aussi des moules de fantaisie, en forme d'église chez M. Oscar Paquette, ou de maison à comble français chez M. J.-M. Côté. Le sucre se vend sur le marché de Québec et aux épiciers, à trente-cinq sous la livre ; le sirop à $4 le gallon. C'est le sirop qui se vend le plus facilement. À tout prendre, on ne fait pas beaucoup d'argent avec le sucre — une centaine de piastres par année, peut-être.

La beurrerie

L'établissement d'une beurrerie à Saint-Pierre ne remonte pas très loin dans le passé, car la fabrication du beurre à la maison (voir chapitre V, « la Cuisine ») suffisait aux besoins de la plupart des familles. En effet, ce n'est qu'en 1946 que le beurre domestique a été tout à fait supplanté par le beurre commercial. Jusqu'à cette date les beurreries fermaient à la Toussaint, et n'opéraient pas durant les mois d'hiver.

La première beurrerie fut installée en 1891, par Napoléon et Edmond Lachance et J. Lortie, sur la terre de M. Gendreau, à côté de la ferblanterie actuelle. Ce bâtiment exista jusqu'à 1949, quand on l'a démoli pour le matériau. Pas plus de huit ou neuf ans après le début de l'entreprise, les propriétaires l'ont vendue à Stanislas Gagnon et son frère Édouard, épiciers de Québec.

En 1900, quelques-uns des habitants de Saint-Pierre se sont formés en syndicat de beurrerie et scierie, et ont acheté à Joseph Ferland un terrain pour la présente beurrerie. Ils ont engagé un beurrier de Québec, Adjutor Servais, et les deux beurreries ont marché ensemble. C'est un indice de l'ambition des Saint-Pierrais, que, des cinq beurreries qui existaient sur l'île jusqu'à 1946, deux étaient situées à Saint-Pierre. Les habitants de Saint-Laurent, par exemple, malgré un plus grand troupeau de vaches, ont été obligés d'envoyer leur production laitière à Saint-Pierre.

L'histoire de la deuxième beurrerie, pourtant, n'a pas été trop heureuse. Après trente-cinq ans de service, elle a passé au feu. On l'a rebâtie, pour la voir brûler une deuxième fois quatre ans après. Découragés par ce désastre, les membres du Syndicat ont vendu le terrain et les restes du bâtiment à M. Delphé Maranda. (C'est son père qui avait organisé le syndicat.)

Au mois de novembre 1946, la Coopérative agricole a acheté la beurrerie, l'a reconstruite et y a installé une machinerie moderne. Depuis ce temps ses affaires marchent à merveille. Outre ses patrons à Saint-Laurent, elle en a à Saint-François, à Saint-Jean et à Sainte-Famille. Bien entendu, il n'est plus question de fermer pendant l'hiver.

La forge [1]

Il y eut presque toujours deux forges, et pendant quelque temps trois, à Saint-Pierre. À cet égard, aussi, Saint-Pierre a eu l'avantage sur Saint-Laurent, qui n'en avait pas une seule. Celle de la famille de notre informateur était dans le village, en face de la grange de M. Joseph Plante, dans le sous-sol de sa maison. La boutique actuelle, à côté, n'a été bâtie qu'en 1915. La deuxième forge, celle des Asselin, était à environ deux milles à l'est, à côté de la maison de M. Ovila Goulet. La troisième forge se trouvait à un mille de l'église, et appartenait à Romain Ferland. M. Morency se le rappelle comme un homme déjà vieux, mais qui travaillait encore. Sa spécialité était les fourches à foin. Cette dernière forge n'était pas, comme les autres, un établissement familial, et avec la mort de M. Ferland, en 1890, elle a cessé de fonctionner.

Dans les familles Morency et Asselin, la forge passait de père en fils. D'après les souvenirs de M. Morency, les forgerons dans sa famille furent son grand-père, Germain, son père Théophile, mort en 1904, et lui-même. « Mon père avait toujours été forgeron, et son père avant lui, mais j'ai appris mon métier en ville à l'âge de quatorze ans, avec Pierre Bédard, » nous a-t-il dit. Le fils de M. David Morency n'a pas suivi le métier de son père, et ce dernier, se faisant vieux, a vendu la boutique en 1945 à M. Gérard Légaré, de Saint-Grégoire.

Le premier Asselin dont M. Morency a eu connaissance fut Eusèbe, qui avait appris le métier de son oncle.[2] Il a eu pour successeur son frère Raphaël. Après la mort de celui-ci en 1927, à l'âge de 72 ans, son fils Armand est venu s'installer au village, juste en face de la boutique des Morency. Il y a travaillé jusqu'en 1948, date à laquelle il s'est retiré pour raisons de santé. À la différence de M. Morency, il a gardé la forge, et y passe une partie de la semaine.

Des spécimens de l'ouvrage de ces vieux forgerons se trouvent partout dans la paroisse. Ce sont eux qui fournissaient toute la serrurerie pour les maisons en cours de construction il y a une centaine d'années : des clenches de portes, des targettes et des grilles de fenêtre, des pentures de toutes sortes, des serrures et quelquefois des clefs. Tous ces objets étaient aussi beaux qu'utiles (voir dessins, figures 105 à 110).

Pour tout ce qui concerne le métier de maréchal ferrant, les forgerons de Saint-Pierre étaient experts. M. Morency dit que son père faisait tout — même les clous à cheval, et « ils étaient longs à faire. » Pour fabriquer les fers, il se servait d'un outil spécial, la « tranche à clous », pour faire la coche, et avec un marteau qu'il avait fait exprès il étampait les initiales « TM » sur l'ouvrage fini. Ces deux outils sont aujourd'hui en possession de son fils.

---

1. M. David Morency, informateur.
2. Voir chapitre II « Le Mobilier », pour sa part dans la fabrication des rouets.

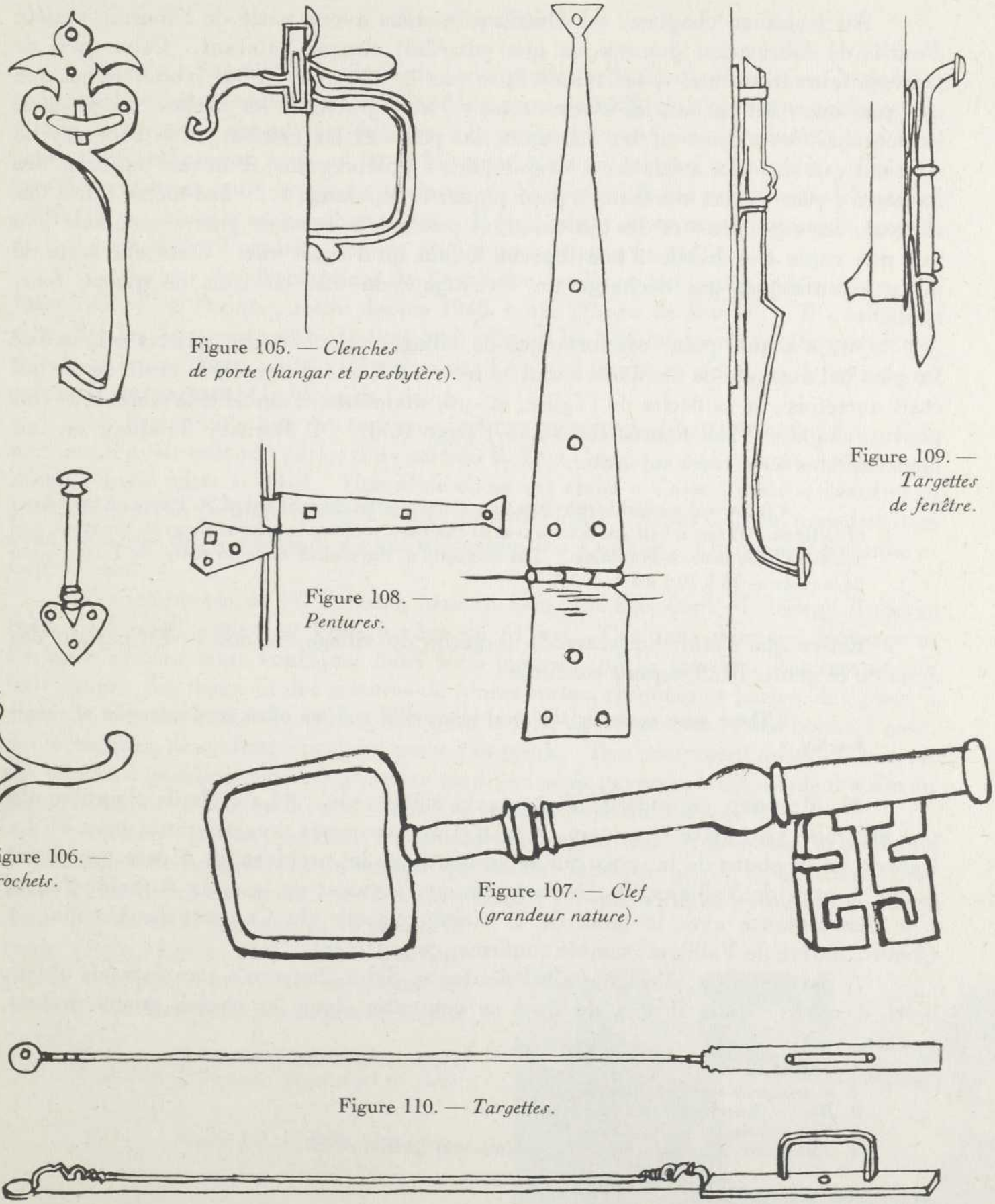


Figure 105. — *Clenches de porte (hangar et presbytère).*

Figure 108. — *Pentures.*

Figure 109. — *Targettes de fenêtre.*

Figure 106. — *Crochets.*

Figure 107. — *Clef (grandeur nature).*

Figure 110. — *Targettes.*

Au troisième chapitre, « L'Outillage », nous avons parlé de l'énorme variété d'outils de fabrication domestique que possédait chaque habitant. Ceux qu'il ne pouvait faire lui-même, il les faisait faire par le forgeron. Pour n'en nommer que quelques-uns : les haches, les « arminettes »,[1] les « grattes », les bêches, les pioches, les fourches, les « brocs »,[2] les marteaux, les pelles et les râteaux. M. Morency se souvient que son père a fait des « virebrequins » (vilebrequins) d'un seul morceau, des haches à équarrir, des marteaux « pour piquer la moulange ».[3] Lui-même a fait des râteaux, des « grattes » et des marteaux, et pendant la seconde guerre mondiale il a fait une copie très habile d'une fourche à foin qu'il avait vue. C'est une sorte de pince gigantesque, qui décharge un « voyage » de foin en trois ou quatre fourchées.

Jusqu'à quel point ces forgerons de village étaient-ils des artistes originaux ? Le plus bel exemple de ferronnerie qui se trouve à Saint-Pierre est la croix de fer qui était autrefois sur la flèche de l'église, et qui, maintenant, embellit le cimetière (voir photos, chapitre VIII, figures 136 et 137, page 167). M. Ramsay Traquair en fait mention dans les termes suivants :

> « A fine old wrought-iron cross now stands in the churchyard of St. Pierre on the Island of Orléans. It has a ball and four leaves at the base, a crown or thorns encircles the cross, and the ends have fleur-de-lys finials. The accounts of the church have an entry for 1720 « façon de la croix — 16 li.10.1 » »[4]

Est-ce que c'était l'ouvrage du forgeron du village, ou non ? En parlant des croix de ce genre, M. Traquair continue :

> « These were made by the local blacksmith and are often good examples of simple forging. »

M. Morency, cependant, n'est pas du même avis. « La croix de cimetière n'a pas été faite par icitte — certain. On n'était pas assez avancé pour cela. » La légende de la photo de la croix qui se trouve dans les archives du Musée provincial donne le nom de Vallières, de Québec, comme fabricant de la croix de Saint-Pierre. Une ressemblance avec la croix de la vieille chapelle du Couvent des Ursulines à Québec, œuvre de Vallières, semble confirmer ce jugement.

À part la croix, d'origine ainsi douteuse, Saint-Pierre n'a pas de vrais objets d'art à offrir. Mais il y a de quoi se contenter dans les choses moins prétentieuses.

---

1. « *Arminette* » = herminette.
2. *Broc* = fourche à deux fourchons.
3. Voir appendice I.
4. TRAQUAIR, Ramsay, *The Old Architecture of Québec*, p. 281.

La ferblanterie [1]

Il reste à Saint-Pierre une seule ferblanterie, celle de M. Gendreau, à côté des restes de l'ancienne beurrerie. Pendant la guerre de 1939-45, c'était une petite usine, munie de machinerie moderne, destinée à la production en gros. Aujourd'hui la boutique a été reléguée au sous-sol, et le bâtiment s'est transformé en maison. Juste en face il y avait une autre boutique modeste, où M. Gérard Roberge est venu s'installer en 1950 pour suivre le métier de son père. Il était adroit, et ne manquait pas de travail, mais il a été obligé d'abandonner son atelier pour raisons de santé.

Le dernier des ferblantiers de l'ancienne tradition est notre informateur, M. Joseph-Baptiste Ferland, retiré depuis 1946, après 39 ans de travail.[2] Il avait pour spécialité les « couvertures » (toitures) en tôle, et les bouilloires de toutes grandeurs, en tôle ou en fer-blanc. C'est lui qui a fait, il y a une trentaine d'années, le coq en fer galvanisé qui surmonte la flèche de l'église.

M. Ferland n'a que des souvenirs très vagues des ferblantiers avant lui. Il se souvient d'avoir entendu parler d'un certain Robert Carson. « C'était un Anglais, qui s'était réfugié icitte », dit-il. Une seule chose est claire : Carson était ferblantier et exerça son métier pendant quelque temps à Saint-Pierre. Après Carson, mais toujours avant le temps de M. Ferland, il y eut un certain Jos. Gagnon. On connaît son nom et rien de plus.

Contemporain de M. Ferland, mais un peu plus âgé, était M. Joseph Roberge (père de Gérard), mort en 1945, à l'âge de 78 ans. Ces deux derniers, Roberge et Ferland, avaient leurs boutiques dans leurs maisons, où ils faisaient des travaux de tout genre : des tasses et des mesures de toutes sortes, chopines et pintes, des plats à vaisselle, des terrines de trois chopines pour le lait, des casseroles et des boîtes à pain, des lèchefrites, des entonnoirs et des porte-poussière. Ils s'essayèrent aussi à fabriquer des moules à pudding, mais ne les trouvèrent pas assez payants. Un moule d'étain en forme de melon, à couvercle en fer-blanc, se vendait pour quinze sous !

Au temps où l'on s'éclairait à la chandelle, on avait besoin de moules et de boîtes à chandelles, de bougeoirs et de fanaux, qui étaient fabriqués par le ferblantier. Une boîte à chandelles conservée chez M. Jean Goulet est une sorte de cylindre qui ouvre dans le sens de la longueur de la chandelle (voir photo, figure 111). Elle contient encore une petite provision de chandelles de suif. Les fanaux de procession de l'église

1. M. Joseph-Baptiste Ferland, informateur.
2. À l'âge de 76 ans. Il est mort en 1959.

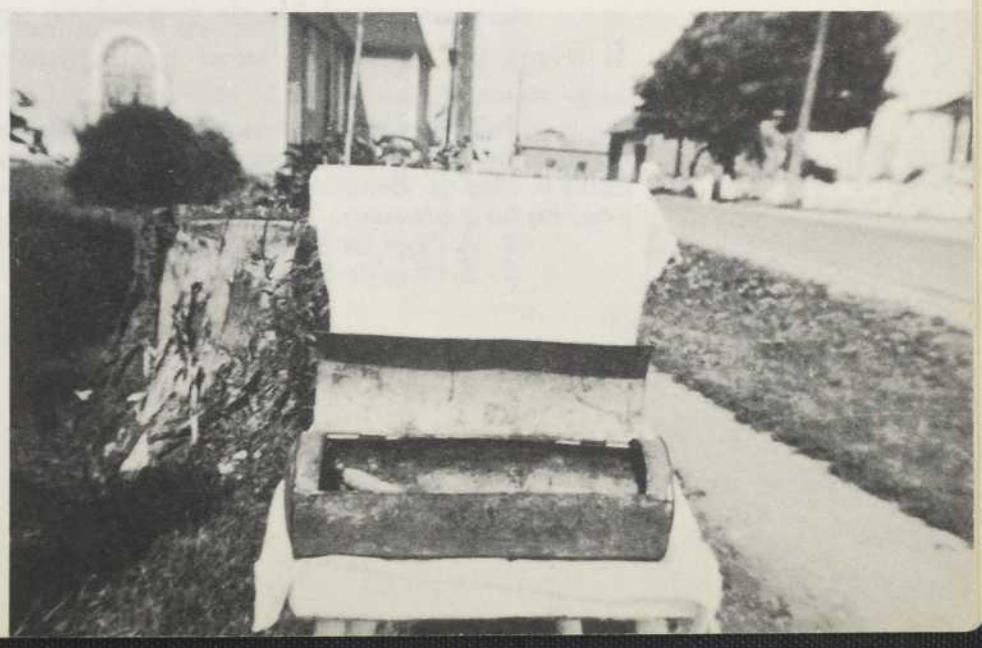


Figure 111. — *Boîte à chandelles.*

sont d'un modèle très simple. M. Ferland les croit très anciens. Ils furent faits, peut-être, par le mystérieux Robert Carson.

En plus des articles purement utiles mentionnés ci-dessus, les ferblantiers de tout temps ont fait des girouettes, des coqs, des chevaux, des vaches, des castors, etc., pour orner les granges, les clôtures et les « mais » [1] de la paroisse. Un des plus beaux exemples est le vieux coq au haut de la grange octogonale de M. Oscar Plante. Dans le chapitre suivant, sous le titre de l'Art populaire, nous traiterons plus en détail des choses de ce genre.

La menuiserie

Comme nous l'avons noté dans le deuxième chapitre (« Le Mobilier »), bien des gens de Saint-Pierre faisaient eux-mêmes la plus grande partie de leur ameublement, se passant ainsi des services d'un menuisier.

Mais il y avait toujours un habitant plus habile que les autres, ou qui possédait un tour à bois, à qui les autres avaient recours pour les ouvrages compliqués. C'était, par exemple, « Pete » Godbout, père de Louis, qui connaissait mieux que personne l'art de manier le foin de grève pour en faire des fonds lacés pour les chaises. Pareillement, si on avait besoin d'un rouet, on allait chercher Léon Aubin, qui en faisait sa spécialité. Depuis la mort de ces deux hommes, Godbout en 1933 [2] et Aubin en 1928 [3], les chaises « empaillées » et les rouets ne se font plus à Saint-Pierre.

Les deux menuisiers de métier dont nous savons les noms sont Joseph-Octave Ferland, mort en 1932, à l'âge de 84 ans, et M. Joseph Leclerc, âgé de plus de 82 ans, mort en 1953. Celui-ci avait son atelier derrière sa maison, à deux emplacements de l'église. De son temps, il faisait toutes sortes de choses en bois : chaises, armoires, buffets, etc. D'ailleurs, c'est lui qui a fait la plus grande partie de la menuiserie moderne de l'église. Dans l'église il a posé le plancher et remplacé la chaire, en 1900. Pour la sacristie, ajoutée en 1900, il a construit les armoires, les confessionaux et la balustrade.

M. Ferland demeurait et avait son atelier dans le présent bureau de poste, en face de la maison de M. David Morency. Il faisait des chaises, des tables, des armoires, des coffres, même des traîneaux et des brouettes. Les chaises et les tables étaient façonnées quelque peu au tour, mais il ne faisait rien de très orné. Les gens fournissaient le bois.

C'était un drôle de type, à ce qu'on dit, et assez économe pour tondre un œuf ! Il avait un moulin à vent pour mouvoir son tour à bois, sur lequel il tournait des

---

1. *Mai* = mât ou hampe planté dans la terre ; planter le « mai » — faire honneur à quelqu'un en plantant devant sa maison, le premier mai, un sapin ou un arbre quelconque. Quand le pont de glace entre la côte de Beauport et Saint-Pierre n'était pas encore fondu le premier mai, on y plantait le mai, pour lui faire honneur. Voir aussi, Roy, P.-G., *L'Île d'Orléans*, p. 457.

2. À l'âge de 85 ans. Son portrait par Huot est dans les Archives de Québec.

3. À l'âge de 84 ans.

« pattes » (pieds) de tables et des manches de lavettes. Des morceaux de bois qui restaient il tournait des toupies. Rien ne se perdait. Quand il avait un crayon de « plomb » (plombagine) qui était trop court, il fendait un morceau de bois, mettait le crayon dans la fente, et enroulait de la corde autour. Il n'aimait pas faire du feu dans le poêle pour chauffer la maison, et quand sa ménagère se plaignait du froid, il lui disait, « Habille-toi ! » Et toutefois il est mort avec 25,000 « piastres ».

La pêche

On ne rencontre pas de pêcheuers de métier à Saint-Pierre, car la pêche ne rapporte pas autant qu'autrefois. Toutefois, la pêche à l'anguille y est l'objet d'un commerce très intéressant et progressif, qui mérite notre attention. Nous traiterons aussi de quelques développements de l'art de la pêche, d'après les souvenirs des vieillards.[1]

Quelques mots d'abord sur les genres de poissons que l'on prend par ici. À la gelée blanche de l'automne, on prend « l'achigan » (la petite morue) et l'éperlan. Celui-ci se prend aussi de bonne heure le printemps. Au commencement de septembre, c'est le poisson blanc, et vers le quinze, l'anguille. Quand l'anguille est partie, vers la fin d'octobre, on prend « l'aloche » (alose). Au printemps on prend la carpe, et depuis le commencement de juin, le bar, le « doré » et l'esturgeon. « L'achigan » et « le doré » sont particuliers au Saint-Laurent. Le « doré » surtout est très estimé pour son goût délicat. On attrapait autrefois des esturgeons de deux grandeurs, comme nous dit Charlevoix :

> « L'esturgeon est ici un poisson de mer et d'eau douce. On voit ici des esturgeons de huit, dix ou douze pieds de long, et d'une grosseur proportionnée. Cet animal a sur la tête une manière de couronne relevée d'un pouce, et il est couvert d'écailles d'un demi pied de diamètre, presque ovales, et parsemées de petites figures, qui approchent de celle des fleurs de lys des armes de France . . . Il y a une petite espèce d'esturgeon dont la chair est fort tendre et très délicate. » [2]

C'est la deuxième variété qu'on prend aujourd'hui, les autres ayant disparu du vivant de nos informateurs.

Un cétacé, qu'on ne prend plus, mais qui a joué cependant son rôle dans la pêche à l'anguille, c'est le marsouin. Nous lisons dans Charlevoix :

> « Depuis Québec jusqu'aux Trois Rivières, on pêche dans le fleuve une quantité prodigieuse de grosses anguilles, qui descendent, à ce qu'on prétend, du lac Ontario, où elles prennent naissance dans des marais, qui sont au bord de ce lac du côté du nord, et comme elles rencontrent

1. MM. Alphonse et Joseph Plante, M. Louis Godbout.
2. CHARLEVOIX, *op. cit.*, p. 153.

> . . . des marsouins blancs, qui leur donnent la chasse, la plupart veulent retourner sur leurs pas, et c'est ce qui est cause qu'on en prend un si grand nombre. » [1]

Selon le même auteur, c'est à cause de la disparition des marsouins que le nombre d'anguilles a tellement diminué. Toujours est-il que les pêcheurs disent encore aujourd'hui qu'on est chanceux avec les anguilles si on voit des marsouins.

Une fois, on a vu une baleine au large de Saint-Pierre. On « pensait que c'était une chaloupe. On l'a atterrie et sorti l'huile. »

La « pêche » à l'anguille :

D'abord, il faut expliquer que le mot « pêche », outre sa signification usuelle, veut dire, par rapport aux anguilles, une sorte de piège pour les attraper. Ces « pêches », quoique d'origine ancienne,[2] ne se sont introduites à Saint-Pierre qu'il y a une soixantaine d'années, au plus. M. Alphonse Plante dit que quand il était jeune (14 ans),[3] il a commencé à faire la pêche *à la seine*, avec M. Napoléon Turcotte. « En ce temps-là, il n'y avait pas de pêches à l'anguille à Saint-Pierre. C'était du côté sud. Ici Napoléon Paradis a commençé ça avec Pierre Godbout ; c'étaient deux amis. Puis Eugène Nolin, et son fils Apollinaire, Abraham Durand, Edmond Lachance et son fils Napoléon. Ils ont fait mourir beaucoup de poissons ! » Quand M. Plante a abandonné la seine, il a tendu trois pêches, à Sillery et à Saint-Pierre.

Les premières « pêches » étaient construites de claies (perches entrelacées). « C'était du bois commun — trembles, érables ou cèdres — gros comme le poignet. La cage était en planches. Ça coûtait pas cher. » Aujourd'hui la « broche » de fer a remplacé les claies, mais le principe reste le même. Voici de quelle manière se fait cette pêche. Dans l'étendue de terrain que couvre la haute marée, et qu'elle laisse à sec en se retirant, à une distance d'environ trois cents pieds de la grève, on met une cage d'environ trente pieds de long, sur quinze de large. La porte d'entrée pour les anguilles se place en amont, du côté de la grève (en avant, à gauche pour la côte nord de l'île). À l'intérieur de la cage il y a une série de chambres, séparées les unes des autres par des cloisons de « broche » (treillage en fil de fer). Une seule ouverture dans chaque chambre donne l'entrée à la chambre suivante. C'est-à-dire que chaque chambre est ni plus ni moins un épervier, dont la seule issue débouche dans une autre prison. La dernière ouverture, pas plus grande que le poing, donne accès à un réservoir, où l'anguille doit attendre ceux qui l'ont fait prisonnière.

Pourquoi l'anguille entre-t-elle dans la cage ? C'est parce qu'une « chasse », ou palissade, également de « broche », appuyée sur des perches de distance en distance, s'étend de la « pêche » à la grève, ne laissant aucun passage libre aux anguilles. Lors-

1. CHARLEVOIX, *op. cit.*, p. 170.
2. Champlain, en 1615, en a vu dans le lac Simcoe. *Champlain, Œuvres*, Édition Laverdière, p. 254.
3. Il est né en 1872 ou 1873.

Figure 112. — *Plan de la pêche à l'anguille.*

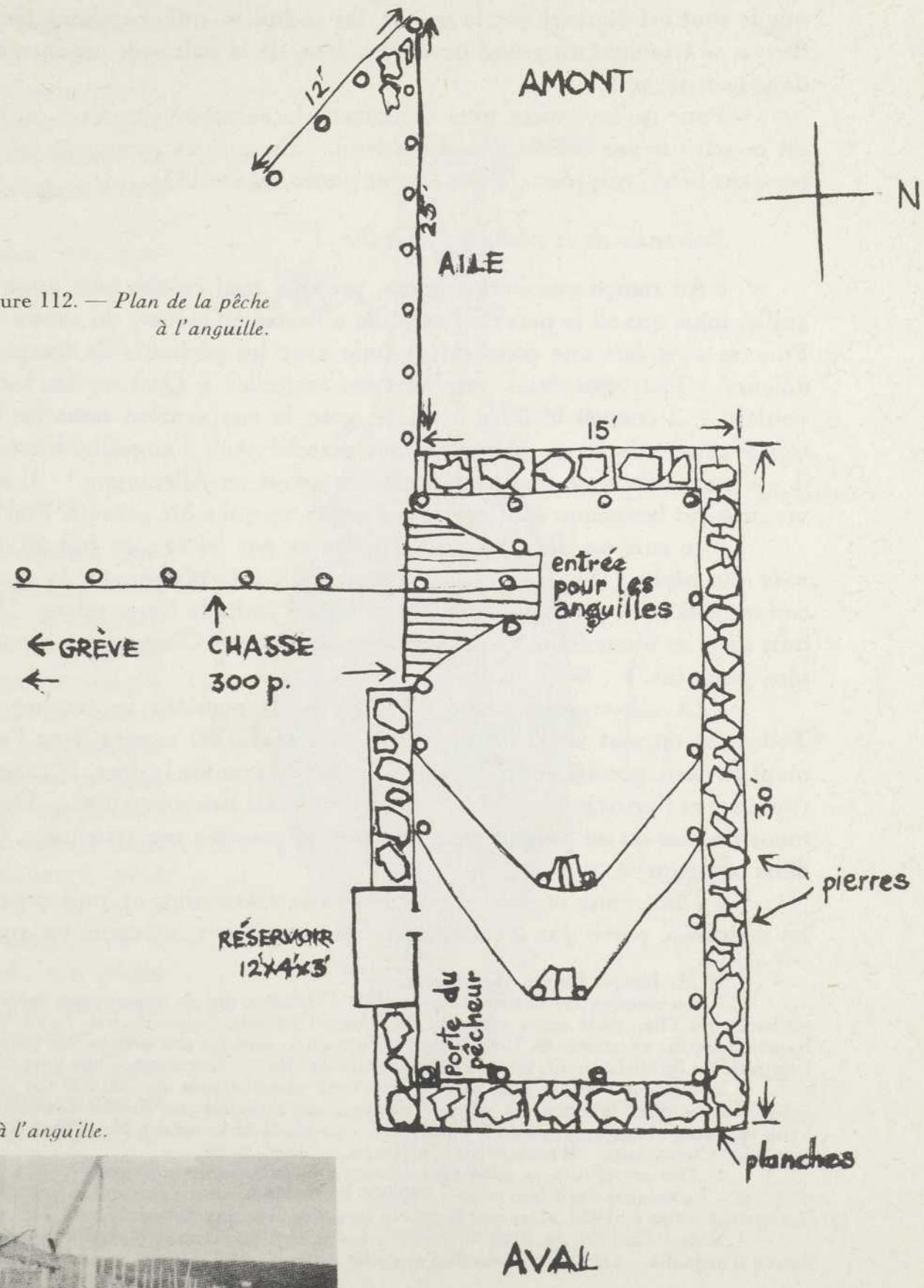


Figure 113. — *Pêche à l'anguille.*

que le tout est couvert par la marée, les anguilles, qui cherchent toujours les bords du fleuve, se trouvent en grand nombre le long de la palissade, et entrent bon gré mal gré dans la « pêche ».

Pour qu'on puisse plus facilement la ramener sur terre en hiver, la « pêche » est construite sur une espèce de radeau. De grosses pierres la retiennent dans l'eau pendant l'été (voir plan, figure 112, et photo, figure 113).

Souvenirs de la pêche à l'anguille : [1]

« Au temps que j'étais jeune, presque tout cultivateur avait sa pêche à l'anguille, mais quand le prix de l'anguille a baissé à Québec, on s'est arrêté d'en prendre. Puis on s'est fait une coopérative unie avec les pêcheurs de Gaspé,[2] pour les vendre ailleurs. Tant que nous vendions les anguilles à Québec, on les payait ce qu'on voulait — 2 cennes la livre ! Mais avec la coopérative nous les vendons quelquefois 9 cennes la livre. Le principal marché pour l'anguille, c'est New-York,[3] mais il y a une quinzaine d'années on les envoyait en Allemagne.[4] Il a fallu les envoyer vivantes, et beaucoup sont mortes en route, ce qui a ôté presque tout le profit.

« Je suis un des plus vieux pêcheurs par icitte ; ça fait 58 ou 59 ans que je vais à la pêche (1955). En 1893, je suis allé à la pêche pour la première fois. Dans ce temps-là on vendait les anguilles à 5 ou 6 cents la livre, salées. Il y a seize ou dix-huit ans, on a commencé à les envoyer vivantes. C'est moins d'ouvrage et elles sont plus pesantes. »

« La saison pour prendre l'anguille est pendant septembre et octobre ; à la Toussaint on met la pêche sur terre. La pêche est remise dans l'eau au commencement de juin, pour prendre les autres poissons comme le doré, la carpe, le poisson blanc (un peu) et l'esturgeon. Autrefois, il y en avait beaucoup plus. Depuis le commencement de mai on en prenait pour vingt-cinq piastres par semaine. C'était de l'argent dans ce temps-là. »

« L'automne on voit quelquefois des marsouins, et puis on est chanceux avec les anguilles, parce que les marsouins font « terrir » (atterrir) les anguilles. Quelque-

1. M. Joseph Plante, informateur.

2. La coopérative des Pêcheurs de l'île d'Orléans, qui ne compte pas parmi ses membres que des pêcheurs de l'île, mais aussi certains de l'Ange-Gardien, Saint-Michel, Saint-Vallier, Petite-Rivière-Saint-François, et même de Lotbinière. C'est donc dire qu'elle groupe les pêcheurs des paroisses de l'estuaire du Saint-Laurent, situées dans l'orbite de l'île. — GODBOUT, Thèse, pp. 84-85.

3. Depuis 1939, le marché de New-York absorbe près de 200,000 lbs d'anguille . . . vivante, gelée, fraîche dans la glace. L'anguille vivante est expédiée par chaland, construit de telle façon que l'eau se change continuellement à l'intérieur. Ce chaland se rend à New-York à l'automne, en passant par le lac Champlain. Il revient au printemps. — *Ibid.*, p. 85.

4. Dès ses débuts, la coopérative trouva en Allemagne un marché prêt à absorber toute sa production. Le marché était bon pour 1,000,000 lbs. Mais, on n'a jamais pu expédier plus de 6 à 700,000 lbs, et cela jusqu'en 1939, alors que la guerre ferma ce précieux débouché. — *Ibid.*, p. 85.

Note : En l'été de 1949, la coopérative a reçu une demande de l'Allemagne de rouvrir le commerce d'anguille. On a demandé de l'anguille gelée.

fois on prend des loups-marins dans la « pêche », et on fait tanner la peau. J'en ai pris quatre, le dernier il y a huit ans. Avec le premier nous avons essayé de faire de l'huile, mais nous n'avons jamais réussi. »

Les personnes qui possèdent actuellement (1955) des pêches à l'anguille dans la paroisse de Saint-Pierre sont : MM. Ernest et Edmond Tailleur, Joseph Plante, Paul Lachance, Lucien Chabot et Omer Vézina.

La pêche à la seine : [1]

Avant la « pêche » dormante et un peu après, on pêchait à la seine. C'est un filet rectangulaire aux mailles d'un pouce, et avec une amarre à chaque bout. Des anneaux de plomb placés de distance en distance d'un côté, et des flottes de liège de l'autre, assurent que le filet flotte perpendiculairement dans l'eau. On peut pêcher à pied ou d'un bateau. Si l'on est à pied, on se met deux, l'un à chaque bout du filet. On pêche à l'eau montante. On commence sur le sens du courant, puis referme la seine contre le courant. C'est un ouvrage dur et dangereux ; on doit pêcher de longues heures dans l'eau au-dessus des genoux.

1. MM. Alphonse Plante et Jean Goulet, informateurs.

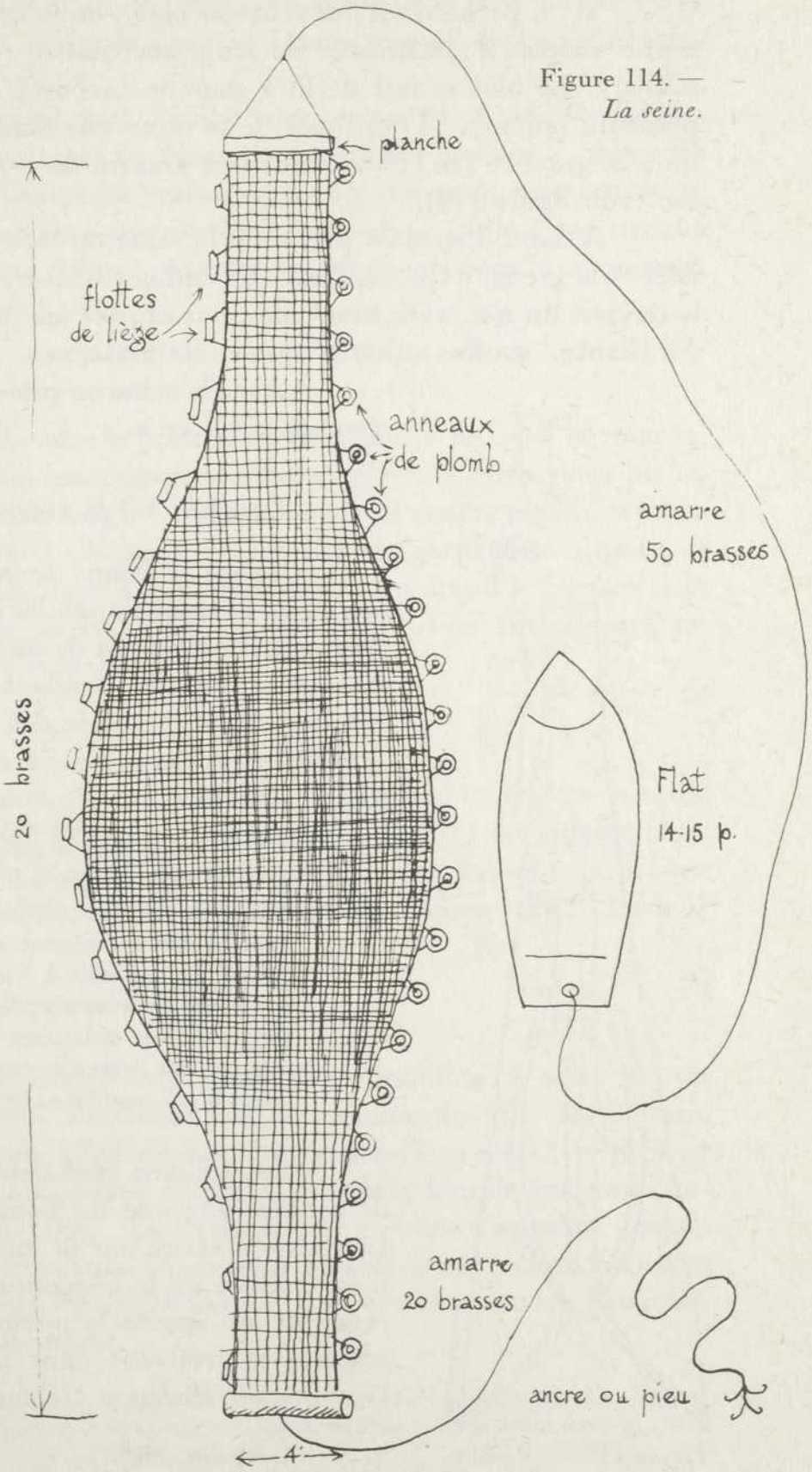


Figure 114. — *La seine.*

Si on pêche d'un *flat* (bateau plat), on peut se servir d'une seine plus grande, d'une vingtaine de brasses de long, sur quatre pieds de large aux bouts, et dix au milieu. Le filet se fait de fil à saumon (acheté), renforcé au milieu pour soutenir le poids du poisson. D'un bout de la seine une amarre de vingt brasses de long va jusqu'à la grève. De l'autre bout une amarre de cinquante brasses de long s'attache au *flat* (voir figure 114).

À Saint-Pierre on pêchait à la seine en face du Château-Richer, entre un petit islet et la grève. On couchait au Château-Richer, sur le foin dans une grange, ou dans le devant du *flat*, avec une toile pour abriter les jambes. Il n'est guère étonnant que M. Plante,[1] souffre aujourd'hui des rhumatismes.

Avec la seine on prenait surtout le poisson blanc, l'esturgeon et le « doré ».

La pêche « à la nigogue » :

Avant le temps de la « pêche » dormante et même de la seine, on pêchait l'anguille à la nigogue. Chez M. Louis Godbout est conservé un de ces harpons indiens, passé de père en fils dans sa famille pendant plus de trois cents ans. La description suivante, tirée des *Relations* pour l'an 1634, sert également pour l'instrument encore existant en l'an 1955 (figure 115). La voici :

> « Ce harpon est un instrument composé d'un long baston, gros de trois doigts, au bout duquel ils attachent un fer pointu, lequel ils arment de part et d'autre de deux petits bastons recourbés, qui se viennent quasi joindre au bout de la pointe de fer ; quand ils viennent à frapper une anguille de ce harpon, ils l'embrochent dans ce fer, les deux bastons adjoincts, cedans par la force du coup, et laissans entrer l'anguille ; puis se resserrans d'eux mesmes, car ils ne s'ouvrent que par la secousse du coup, ils empêchent que l'anguille embrochée ne ressorte. »

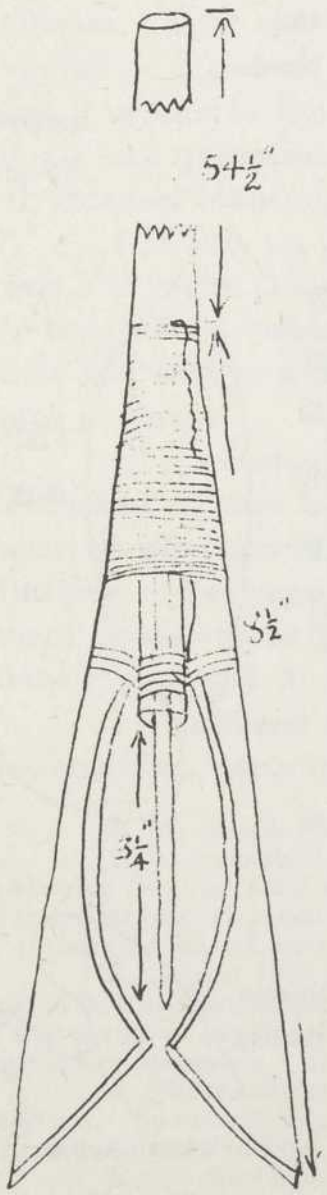


Figure 115. — *Nigogue.*

Les Indiens pêchaient à la « nigogue », la nuit, à l'aide de torches d'écorce de bouleau sur le devant de leurs canots. Le poisson, attiré par la lumière, s'approchait du bateau, d'où il était facile de le harponner. Deux statues en bronze, inspirées par ce spectacle pittoresque du Sauvage avec sa « nigogue » se trouvent dans la ville de Québec. L'une, qui est l'ouvrage de Philippe Hébert, est dans le Musée provincial, et

1. 82 ans, 1955.

l'autre fait partie d'un groupe devant le Parlement. La pêche à la nigogue qui ne se fait plus à Saint-Pierre, est encore courante dans certaines parties du pays, notamment en Acadie.

Voici comment se faisait cette pêche à Saint-Pierre, selon M. Louis Godbout : « I' se mettaient en canot. N'avaient pas de fanaux, avaient des torches.[1] Avec les torches i' voyaient le poisson dans l'eau ; les mettaient à côté du canot pour attirer le poisson. Dans ce temps-là il y avait de l'anguille tout le temps. C'était pas comme aujourd'hui. C'est un instrument qui coûtait pas cher. C'était pas pour le commerce. Ils pêchaient pour se nourrir seulement. »

La pêche à la ligne dormante :

Une manière très simple de prendre le poisson est la pêche à la ligne dormante, qui se fait comme ceci : Sur le terrain que couvre la marée, on étend, entre deux pieux, une corde d'environ deux cents pieds de long. À tous les trois ou quatre pieds s'attache une courte ligne, munie d'un « haim » (hameçon) « rempâté » (garni d'un appât), et d'un « apoids » (plomb). On pose la ligne à la marée basse ; on prend le poisson à la marée montante, et le ramasse à la marée basse. C'est tout. Avec cet appareil on prend surtout l'anguille, la carpe et l'esturgeon.

La pêche sous la glace :

Du temps du grand esturgeon, qu'on appelait le « cabus », on en prenait beaucoup en hiver, sous la glace. On faisait un trou dans la glace, et on y descendait une ligne garnie. Pour s'abriter du froid et du vent, les pêcheurs avaient de petites cabanes, où on pouvait même faire du feu. La disparition du « cabus » a mis fin à ce sport à Saint-Pierre.

Le moulin à scie

Du XVIIIe siècle au XXe, Saint-Pierre avait deux moulins à scie, et un troisième de 1900 à 1946. Le seul survivant est le moulin de M. Jean-Marie Côté. Ce moulin est dans la famille Côté depuis cinq générations avant le présent propriétaire. D'après des papiers longtemps en possession de la famille, mais maintenant détruits, le moulin remonte à 1780. Le premier propriétaire s'appelait Joseph Côté, ainsi que le deuxième et le troisième. Ces trois Joseph furent suivis par deux Amédée, dont le deuxième est le père de Jean-Marie. Ce dernier, avec ses deux fils, maintient aujourd'hui la tradition familiale.

---

1. Les Français, pour la plupart, avaient remplacé les torches des Indiens par des fanaux, attachés, pendant le voyage à la pêcherie, « après » la nigogue. Il y a un trou pour le fanal dans le bâton de notre spécimen.

Le moulin Côté se trouve du côté nord du chemin, à environ un mille et demi à l'est de l'église. Jusqu'en 1890, il marchait à l'eau. C'était une turbine opérée par le ruisseau qui passe devant la maison de M. Louis Gendreau. On éclusait le ruisseau, mais quand même il n'y avait assez d'eau qu'au printemps. Du temps du premier Amédée Côté, en 1890, on a installé un moteur à *steam* (vapeur), et en 1939 un moteur à « gazoline » (essence). Depuis 1946 la scie est mue par l'électricité.

Les deux autres scieries étaient au moulin à farine et à la beurrerie du Syndicat respectivement. Le plus vieux des deux, et probablement des trois moulins à scie était celui qui marchait avec le moulin à farine [1] de M. Joseph Plante (voir « Moulin à farine »). Ce moulin à scie, qui marchait à l'eau, est tombé en désuétude avec l'installation du moteur à *steam* dans la scierie Côté, et l'établissement d'un troisième moulin, également à *steam*, dans la beurrerie. Vers 1906 il a cessé de fonctionner.

La troisième scie, avec la beurrerie dont elle faisait partie, fut vendue en 1939 à M. Maranda. Celui-ci a continué à opérer la scie jusqu'en 1946, quand il a vendu la propriété à la Coopérative agricole (voir « Beurrerie » ci-dessus). La nouvelle beurrerie ne comprend pas de scierie.

Saint-Pierre n'a jamais eu, et n'aura jamais, un grand commerce de bois, car le bois de l'île n'est pas de première qualité. Il suffit, cependant, aux besoins des cultivateurs, qui s'en servent pour le chauffage et la construction. Les habitants préparent eux-mêmes leur bois de chauffage (voir chapitre VI), mais ils dépendent de la scierie pour leur bois de construction. Depuis qu'on garde plus de volailles, il y a des poulaillers à bâtir, et depuis que la terre commence à être divisée, plus de maisons à construire. Ce qui assure à M. Côté un bon rapport de son moulin à scie.

Le marché

De bonne heure dans l'histoire de la paroisse, les habitants de Saint-Pierre, ainsi que les autres habitants de l'île, ont trouvé à Québec un marché pour le surplus de leurs produits agricoles. Pas plus tard que le XVIIIe siècle, ils y vendaient leur célèbre fromage « raffiné. » [2] En 1815, Bouchette fait mention de la grande quantité de grains et de provisions qu'ils fournissaient « continuellement au marché de Québec. » [3] Et cela malgré les énormes difficultés du transport avant la construction du pont en 1935. Le port d'embarquement était Sainte-Pétronille, (le « bout de l'île », comme on

1. « Il est intéressant de noter que, dans chaque paroisse, l'opération du moulin à farine se fait simultanément avec la scierie. Il n'y a qu'une seule bâtisse et un seul moteur pour opérer ces deux industries, ce qui diminue les frais d'exploitation et permet une répartition du travail, qui assure au propriétaire du moulin un ouvrage constant » — Godbout, *Aperçu général sur l'île d'Orléans*, p. 94.
2. *Voyage de Kalm en Amérique*, p. 171.
3. BOUCHETTE — *Description topographique de la province du Bas-Canada*, p. 500.

l'appelle généralement). Au printemps on faisait le voyage à Québec en chaloupe, et en été il y avait des bateaux à vapeur,[1] mais en automne c'étaient des canots. Ils étaient en frêne, de 18 à 25 pieds de longueur, et munis d'une quille ferrée, pour mieux glisser sur la glace. Ils pouvaient tenir 12 à 20 personnes.[2]

M. David Morency raconte des histoires de ces voyages en canot, quand il y avait la moitié glace et la moitié eau dans le fleuve. Sur la glace, tous les hommes débarquaient, en laissant les femmes, jamais nombreuses, dans le canot. Ils prenaient le canot par les bords et le poussaient sur la glace, où il glissait assez facilement sur sa quille ferrée. Arrivés à l'eau, ils embarquaient à la hâte et avironnaient jusqu'à la prochaine flaque de glace, et ainsi de suite. Quelquefois, quand le canot était bien chargé de passagers, de malles et de provisions, il n'y avait qu'environ quatre pouces de bordage, et il fallait de bons avironneurs pour arriver à bonne fin. Une fois, un de ces avironneurs, qui avait bien bu, est tombé dans l'eau. Ses bottes de cuir étant vite remplies d'eau, il risquait de se noyer, quand un homme de Saint-Laurent, un très grand et fort, l'a saisi par le col et lui a sauvé la vie.

Si c'étaient les hommes qui soutenaient le plus fort du voyage au marché, c'étaient les femmes qui en faisaient la plupart des préparatifs à la maison. Voici des souvenirs de la « veuille » (veille) du jour de marché :[3]

> « Il y a cinquante ans, c'était dur aller en ville. On faisait presque une nuit blanche, parce qu'il fallait se lever à deux heures du matin pour arriver au « bout de l'île » à cinq heures, avec une grande charrette sans ressorts. En hiver, on y allait en « berline », ce qui était plus facile, mais on n'avait pas grand'chose à vendre — du bœuf et du lard frais, de l'étoffe foulée, de la catalogne, des mitaines, des bas de laine.
>
> « Le jour de marché était le samedi. La « veuille » on préparait son marché. Quand on avait des demandes, il fallait quelquefois travailler jour et nuit, et engager du monde pour « travailler » le métier sans arrêt pour finir une pièce. Puis il fallait mesurer l'étoffe et la mettre dans une « poche ». On apportait « l'aune »[4] qui était coupée en deux, avec une penture, pour mieux aller dans la poche.
>
> « En hiver, on vendait la viande au quartier, pour la provision ; en automne on vendait les agneaux et les moutons au quartier, mais le bœuf et le lard débités par morceaux, pesés la « veuille », à la maison. On vendait aussi la peau du mouton avec sa laine. Vers le printemps, on avait en plus des oiseaux blancs à vendre.[5] On les mettait dans les voitures, bien plumés, attachés par les deux pattes à une corde, une douzaine formant une belle couronne. Il y avait des cultivateurs qui en vendaient pour une couple de cents « piastres »,[6] à cinquante ou soixante sous la douzaine. Autrefois on les vendait à dix ou douze sous la douzaine.

---

1. « Le premier vapeur commença ses traversées en 1855. » TURCOTTE, *Histoire de l'île d'Orléans*, p. 86.
2. À l'île aux Coudres, on se sert encore de ces canots en hiver. Voir SAVARD, Félix-Antoine, « La Traverse d'hiver à l'île aux Coudres » dans *Les Archives de Foklore*, vol. 4, 1950, pp. 13-16.
3. Madame Jean Goulet, informatrice.
4. Mesure de 45 pouces.
5. Voir chapitre V pour la manière de les prendre.
6. M. Jean Goulet.

« En été, c'étaient des légumes, des fruits, des œufs et du beurre qu'on vendait. On apportait des fraises et des framboises en « cassots », et le beurre sur des morceaux d'écorce de bouleau. On n'avait pas de beurre à vendre en hiver, car les vaches ne donnaient que très peu de lait.

« Ceux qui avaient du poisson à vendre allaient au marché le vendredi. Ils avaient gardé leur poisson dans une glacière creusée dans la terre à l'ombre des arbres en bas de la côte, remplie au printemps de neige « pelotante » (molle). On le montait en ville en lui faisant un beau lit de feuilles de rapace, et un « couvert » pareil. »

B — *LES MÉTIERS DISPARUS*

Le cordonnier [1]

Il y eut pendant longtemps deux cordonniers habiles à Saint-Pierre. C'étaient MM. Louis Goulet et François (France) Leclerc. M. Goulet, qui est mort en 1937, était plus jeune que M. Leclerc, et un meilleur ouvrier. Il a appris le métier en ville, à l'âge de vingt ans. Il a travaillé en tout 58 ans, d'abord dans une boutique séparée, les dernières années à la maison. C'était un ouvrier méticuleux, célèbre à bon droit pour ses belles « bottes sauvages ».[2]

Dans sa boutique il avait des formes et un « moulin » (machine à coudre) à pièces. Il achetait son cuir, du brai [3] et de belles soies [4] en ville,[5] et les payait « *ben* cher ». Son frère se souvient d'avoir remarqué avec combien d'attention il tordait le ligneul sur son genou, le « gemmait » (enduisait de brai) comme il faut, le perçait de l'alène, et passait deux fois la soie. En faisant sa spécialité, les « bottes sauvages », il chaînait son ligneul, ne perçait pas trop grand, et serrait tout le long. C'est pourquoi ses bottes étaient toujours étanches, et belles hors de l'ordinaire.

En plus des bottes sauvages, M. Goulet faisait des bottes « malouines » ou « iroquoises ». C'était comme les bottes sauvages, mais plus « résistables » (durables). Elles avaient une empeigne plus haute, et une semelle de « goudrier ».[6] (Les « bottes sauvages » ont la semelle et l'empeigne d'une seule pièce.) La semelle était clouée avec deux rangs de pointes de bois. « Plus on allait dans l'eau, plus c'était solide. » Elles étaient plus dispendieuses, aussi, que les « bottes sauvages » ; « on faisait ses beaux dimanches avec ».

Quoiqu'il ne manquât jamais d'ouvrage, M. Goulet aidait souvent les femmes de la paroisse avec leur cordonnerie domestique. Elles lui apportaient les « chaussons »

1. M. O. Goulet, informateur.
2. Voir chapitre IV, « Tissus et vêtements ».
3. *Brai* = poix dont on enduit le ligneul ; la « gemme ».
4. *Soie* = poil long et raide qui pousse au dos du porc au-dessus des épaules. Sert à faire les pointes du ligneul.
5. Chez Alph. Jacques à Saint-Roch, et Paquin, dans la basse-ville.
6. *Goudrier* = cuir d'une préparation spéciale, épais et compact ; sert à faire les semelles.

pour faire coudre l'empeigne et mettre le renfort. « Ça ne décousait jamais », disaient-elles.

L'autre cordonnier, M. France Leclerc, est mort il y a quarante ans au moins, à l'âge de 80 ans. Il était cordonnier avant M. Goulet, et plus vieux que lui. Lui aussi faisait des « bottes sauvages ». On dit qu'elles étaient étanches, ce qui est le principal, mais qu'elles n'étaient pas belles. M. Leclerc n'avait pas fait trois ans d'apprentissage, comme M. Goulet. Après quelques leçons il a cru qu'il était capable.

Les colporteurs

Avant l'apparition des journaux, les habitants des villages, surtout des villages de l'île, accueillaient avec joie l'arrivée des colporteurs. Ces marchands ambulants jouaient pour eux le rôle de gazette vivante, apportant chacun dans sa tête autant de nouvelles que d'objets dans sa boîte.

Quelques-uns des colporteurs sont devenus très bien connus, tel « Cocsy » Garneau,[1] dont nous parle Mme Jean Goulet :

> « C'était un Garneau — je ne sais pas son prénom — on l'appelait « Cocsy ». Il arrivait l'hiver avec son traîneau, avec de la paille, et il avait ses affaires dedans. Il avait des théières, des crachoirs, des plats de toutes sortes, les uns plus jaunes que les autres, des bols en forme, des pots à fleurs. C'était beau quand c'était luisant.
>
> « Il venait à tous les hivers ; les enfants aimaient le voir venir, c'était une fête. « Voilà Cocsy, voilà Cocsy. » Il avait « sa » maison pour coucher. Il avait toujours l'air malpropre, les mains noires, et il fumait une petite pipe de plâtre ; mais il savait comment attirer la confiance des gens. Quand ceux-ci allaient à la messe le dimanche, ils disaient que lui il leur faisait le dîner. Il contait à toutes les maisons qu'il avait fait le dîner où il avait couché, qu'on avait trouvé ça bon, etc.
>
> « Quand il avait vidé sa boîte, il retournait chez lui à Sainte-Thérèse pour en avoir d'autres. Il n'avait que ça pour vivre, et il ne devait pas être bien riche. Il est mort il y a bien une quarantaine d'années ; j'étais jeune fille quand je le connaissais.
>
> « Il passait d'autres colporteurs dans ce temps-là, des Juifs et des Assyriens. Ils avaient de petites boîtes avec des tiroirs, et ils vendaient toutes sortes de choses : des épingles, des boutons de collet et de poignet, des « moules blancs », des mouchoirs rouges, de l'élastique, des aiguilles, des « broches » à cheveux. Ils avaient des chapelets aussi. Ils payaient leur logement d'un mouchoir de poche, et ils faisaient plus d'argent que « Cocsy ». La première fois, c'était une petite boîte qu'ils avaient, puis un paquet de linge, cravates, etc. ; ils mettaient cela dans un « coutil » (havresac) et le portaient sur le dos. Puis c'était une voiture, et enfin le plus beau magasin de la rue Saint-Joseph ! »

On se souvient aussi à Saint-Pierre d'un colporteur de chaises, nommé Jérôme. Il y a de ses chaises dans plusieurs maisons, y compris la chaise au chapitre II, figure 25.

---

1. Voir BARBEAU, Marius, *Maîtres Artisans de chez nous*, p. 113.

Il passait par le village, et demandait à manger et « à couvert ». C'était une « grosse » (belle) fourchette, à tel point qu'encore aujourd'hui celui qui mange trop s'appelle un « Jérôme ».

Les quéteux (quêteurs)

Il n'y a pas longtemps, le mot « mendiant » n'avait pas le sens péjoratif qu'il possède aujourd'hui. Comme les colporteurs, les « quéteux », comme on les appelait, étaient un trait d'union avec le monde extérieur. Ils ont « porté la besace comme Homère, et comme lui encore amusé nos grand'mères », écrit Benjamin Sulte, qui fait l'eux ce portrait flatteur :

> « Les mendiants, troubadours aujourd'hui méconnus, comptaient jadis de fins matois dans leurs rangs. Plus d'un avait de l'esprit à revendre. La plupart d'entre eux n'étaient pas des infirmes, mais des gens qui avaient érigé en art la paresse et le détachement des biens de la terre. Ils sillonnaient les campagnes toute l'année, et partout bien reçus, choyés, adulés, je ne puis les comparer qu'à des fils de famille revenant sans cesse de lointains voyages, pour qui on tue quotidiennement le veau gras. » [1]

Il passait par Saint-Pierre une famille de ces « bons pauvres » :

> « C'étaient cinq sœurs, de belles filles, qui quêtaient « comme profession ». Quatre étaient mariées, et chacune quêtait avec son mari, qui poussait une brouette contenant leurs effets. C'étaient des Gosselin ; une était mariée à un Latulipe, une autre à un Thivierge. La « profession » était passée à leurs enfants.
>
> « Ils passaient deux fois par an, le printemps et l'automne. C'était une fête. Si vous vouliez savoir une nouvelle, il fallait la leur demander. Et ils mangeaient ! Comme s'ils faisaient la randonnée seulement pour manger.
>
> « Un autre « quéteux » était un Syrien qui vendait des choses sans valeur. Il mangeait du pain sec, avec des concombres, et il chantait dans sa langue. C'était drôle à l'entendre ! Le dimanche, il passait presque toute la journée dans l'église. Il priait à un autel, puis à l'autre ; on n'avait jamais vu de telle dévotion.
>
> « Il portait des guenilles, du linge troué, des « claques » gelées en hiver ; ça craquait quand il marchait. Il « s'arrachait » dans le français, mais il parlait bien mal. Il a disparu il y a une dizaine d'années, et on le croyait mort, mais un compatriote a dit qu'il s'était rendu en Syrie avec « une quinzaine de mille piastres ».
>
> « Maintenant on n'en voit plus de ces « quéteux honorables », qui se contentaient d'un sou, d'un œuf, de la farine, ou ce qu'on voulait leur donner. Ce sont aujourd'hui des « bommes » (vauriens) qui demandent de l'argent pour « prendre un coup. » [2] (boire à l'excès).

---

1. SULTE, Benjamin, *Mélanges d'histoire et de littérature*, cité dans MASSICOTTE, *Mœurs, coutumes et industries canadiennes-françaises*, p. 66.
2. Mme Jean Goulet, informatrice.

Le moulin à carde [1]

La paroisse de Saint-Pierre possédait autrefois un moulin à carde, maintenant détruit. Il était situé dans une cavée dans les entre-côtes à l'ouest de la route qui conduit aux ruines du vieux moulin à farine de M. Joseph Plante.[2] De cette route, un chemin traversait le champ du dit M. Plante de l'ouest à l'est et ensuite pour continuer et retomber dans la terre de M. Rémi Plante, frère de M. Joseph Plante. Sur le terrain de celui-là était construit le moulin à carde, alimenté par une petite rivière au fond d'un ravin.

Le dernier propriétaire fut M. Paul Lapointe, qui demeurait au village dans la maison maintenant occupée par la veuve Oscar Ferland. Il avait hérité du moulin de son père, « Père » Lapointe, dit Saint-Onge, qui l'avait acheté à un nommé Alexis Ferland avec un moulin à farine, tous les deux alimentés par la même rivière. Le moulin à farine a été vendu en 1875 à Octave Aubin, le contrat spécifiant que ce dernier n'avait pas le droit de bâtir un moulin à carde.

Le moulin à carde, qui était tout en bois, a passé au feu en 1887,[3] mais fut rebâti par Paul Lapointe. Toutefois, « c'était pas payant » il ne chargeait que 24 « cennes » la livre pour carder, et il était pauvre comme du sel ». Enfin M. Lapointe est parti pour travailler dans la manufacture de coton à Saint-Grégoire. Personne d'autre ne voulant acheter le moulin pour l'entretenir, il fut acheté en 1906 et démoli pour le bois par M. Pierre Goulet.

Le moulin à farine

Au début de la colonie, une des premières obligations du seigneur était la construction d'au moins un moulin banal dans l'étendue de sa seigneurie, pour la commodité de ses censitaires. Ceux-ci, par contre, étaient obligés « d'y apporter leur grain moudre », moyennant une redevance d'un minot sur quatorze du grain moulu. « Personne autre que le seigneur n'avait le droit d'établir des moulins. » [4]

Malgré l'édit royal du 4 juin, 1686, qui avait enjoint aux seigneurs de construire ces moulins banaux, Saint-Pierre se trouvait encore sans moulin en 1705, et les habitants étaient obligés de transporter leur grain au moulin du côté de Beauport pour le faire moudre. À cette date, la seigneurie de « l'île Saint-Laurent » était dans la possession d'une certaine Dame de La Forêt, qui l'avait achetée en 1702 au seigneur Berthelot. Dans le cours de cette même année de 1705, la Dame de la Forêt a fait construire un moulin à Saint-Pierre,[5] mais, faute de remplir les obligations du contrat de vente, elle

1. M. Jean Goulet, informateur.
2. Voir le sous-titre suivant, « le moulin à farine ».
3. M. Joseph Plante avait alors 12 ou 13 ans.
4. POULIOT, *L'Île d'Orléans*, p. 27.
5. Par Joseph Cotté.

a perdu la seigneurie par confiscation. Redevenu seigneur, le Sieur Berthelot a obtenu une injonction contre la Dame de La Forêt, lui ordonnant de fermer le moulin. Cependant, les Saint-Pierrais, qui voulaient garder leur moulin, ont présenté une requête « fortement appuyée par le Curé Dauric, pour légaliser le maintien en opération du moulin de Saint-Pierre ».[1] Le 13 septembre, 1706, le conseil Supérieur a rendu l'ordonnance que voici :

> « Le Conseil, ayant égard à la requête des dits habitants de la paroisse de Saint-Pierre, en l'île et comté de Saint-Laurent, et attendu la nécessité qu'il y a de faire tourner le dit moulin, les deux autres qui sont dans la dite île n'étant point en état de faire moutures nécessaires pour tous les habitans d'icelle, a sursis à l'exécution de l'arrêt rendu en ce conseil, le seizième août dernier et en conséquence permet à la dite dame de la Forêt de faire tourner le dit moulin, à la charge qu'elle ne retirera que la moitié des droits de mouture, et que l'autre moitié sera remise entre les mains du dit Gaillard, procureur du dit Sieur Berthelot, pour son droit de banalité, et ce, jusqu'à ce que le dit Sieur Berthelot en ait fait construire un autre ; ce qu'elle sera tenu d'opter dans trois jours, du jour de la signification du présent arrêt, sinon et à faute de ce faire dans le dit tems, et icelui passé, sera fait droit lundi prochain sur les offres que Michel Marandea et Philippe Noël font de prendre à ferme et de faire tourner le dit moulin, et même de répondre des risques qui peuvent lui arriver, moyennant cent minots de bled de redevance par an, lequel bail ne durera aussi que jusqu'à ce que le dit Sieur Berthelot en ait fait construire un autre.
>
> Signé : Raudot
> Édits et Ordonnances »[1]

À partir de cette date de 1706, nous n'avons pu retracer l'histoire écrite du moulin de Saint-Pierre. Davantage nous n'avons pu établir la connexité qui doit exister entre ce moulin à farine bâti par Louis Cotté en 1705, et le moulin dont on voit les restes aujourd'hui sur le terrain de M. Joseph Plante. La connaissance qu'a M. Plante de l'histoire de son moulin ne remonte pas au delà du début du XIXe siècle, quand le moulin à farine, avec le moulin à carde dont nous avons déjà parlé a été acheté au Seigneur Drapeau[2] par un certain Alexis Ferland, du lac Saint-Jean. Ce dernier les a vendus à son tour, au Père Lapointe, dit Saint-Onge. M. Lapointe, tout en gardant le moulin à carde, a vendu le moulin à farine à M. Octave Aubin, en 1875, environ. La famille Plante est entrée en possession du moulin en 1899, quand M. Elzéar Plante, père de M. Joseph Plante, l'a acheté pour son fils (voir photo, figure 116).

C'était un moulin à l'eau, actionné par une petite rivière qui traverse ce terrain de l'est à l'ouest, et qui alimentait aussi le moulin à carde. La roue à godets, de trois pieds d'un côté à l'autre, avait un diamètre de vingt-quatre pieds. Par un système d'engrenages, elle faisait marcher en même temps le moulin à farine et un moulin à scie. Le seul désavantage, c'était que l'arbre de couche risquait de se briser quand il y avait de la glace.

---

1. Cité par GUÉRIN, Thomas, *Feudal Canada*, pp. 70-71.
2. Propriétaire de la seigneurie de 1800 à 1810.

On avait une idée ingénieuse pour se procurer du repos, tout en moulant le grain. On enterrait dans l'avoine de la trémie au-dessus des meules une corde attachée à une cloche. Quand le grain était tout moulu, la corde faisait sonner la cloche, qui réveillait le meunier.

Les dernières années, le moulin devenait de moins en moins profitable et la famille du meunier était très pauvre. On cuisait avec le blé qu'on moulait. On a fait tourner le moulin jusqu'en 1914, date à laquelle la famille a déménagé pour demeurer dans le village, juste en face de l'église. En 1930, personne n'étant dedans, le moulin a passé au feu. Il n'en reste que quelques pierres.[1]

Figure 116. — *Moulin à farine* (*Plante*).

1. Pour une photo du moulin, à l'extérieur et à l'intérieur, voir ROY, P.-G., *L'Île d'Orléans*, pp. 188 et 189.

CHAPITRE VIII

L'ART POPULAIRE

AU cours d'une étude comme celle-ci, qui traite des objets de la vie matérielle, on est frappé maintes et maintes fois par la beauté inattendue qui se trouve dans les choses ordinaires. Il est évident que les bons ouvriers du temps jadis se faisaient un plaisir d'embellir tout ce à quoi ils mettaient la main. Tout objet était pour eux un objet d'art. Quoique nous ayons essayé, tant bien que mal, de faire ressortir ce point dans tous les chapitres précédents, nous jugeons bon de donner, dans ce dernier chapitre, une vue de synthèse. Nous ajouterons aussi quelques exemples de l'art populaire qui n'entraient pas bien dans les autres catégories.

Objets en bois :

Prenons d'abord l'intérieur de la maison. Il s'y trouve de beaux exemples de sculpture sur bois, tels que le chevet sculpté et le pied d'escalier, figures 117 et 118. Ils sont l'ouvrage de feu M. Pierre Goulet, et font partie de l'ameublement de la maison de son fils, M. Jean Goulet. Le chevet est en frêne, et sa décoration de feuilles et de noix en noyer, toute sculptée au couteau. Le cygne (figure 118) qui arque son cou pour recevoir la rampe de l'escalier, est découpé à la scie, puis fini au couteau.

Les deux autres objets, figures 119 et 120, sont des moules à beurre d'une demi-livre. Eux aussi sont décorés au couteau. Le moule carré, fait par M. François Côté, est en hêtre, et la sculpture représente un trèfle à quatre feuilles. La décoration de l'autre, figure 120, est une des plus belles que l'on puisse s'imaginer ; c'est un fraisier en fleurs, avec une fraise mûre de chaque côté. Ce moule se trouve chez M. Alphonse Plante.

Les autres meubles sculptés, comme buffets, armoires, commodes, chaises, coffres, etc., qui ne sont pas inclus ici, se trouvent dans le deuxième chapitre, « Le Mobilier ».

À l'extérieur de la maison, les balustres de galerie et les encadrements de fenêtre sont souvent à noter. Les figures 121 et 122 sont des châssis de fenêtre chez M. Napoléon Chabot. Ceux-ci sont découpés à la scie ; d'autres ont des motifs sculptés.

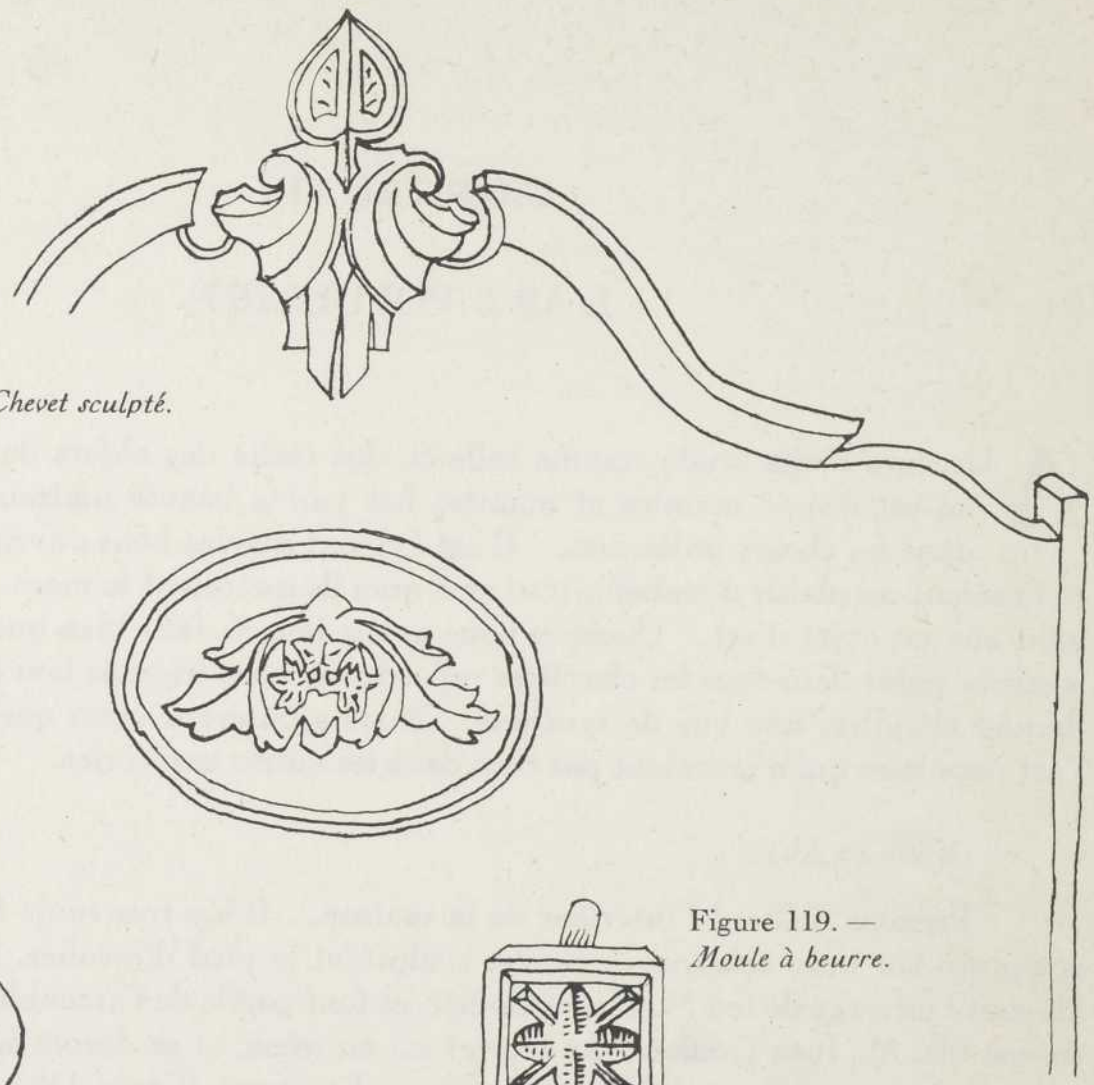


Figure 117. — *Chevet sculpté.*

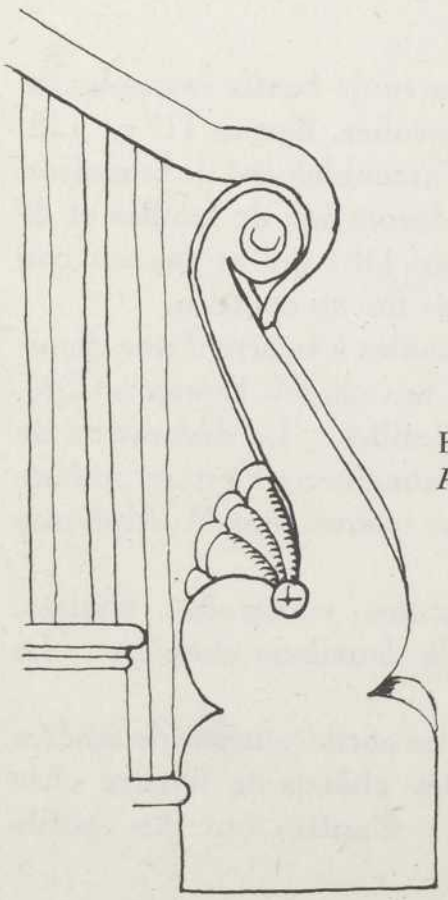


Figure 118. — *Pied d'escalier.*

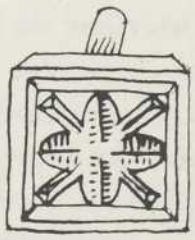


Figure 119. — *Moule à beurre.*

Figure 120. — *Moule à beurre.*

Objets en fer :

Les figures 123 et 124 sont des clenches de porte. Le dessin de celle à gauche est très répandu à Saint-Pierre, mais nous n'avons trouvé qu'un seul exemplaire du petit sapin à droite. Le petit cœur en bas est à noter. Une troisième clenche de porte, en forme de fleur-de-lys, se trouve parmi les exemples de l'art du forgeron (figure 105, page 139).

La grille de fenêtre, figure 125, aux épines de fer, défend une fenêtre d'arrière dans la maison de M. Louis Chatigny. Elle est façonnée à la main, d'une lame de fer. Ces grilles sont devenues rares, et autant que nous sachions c'est la seule à Saint-Pierre. Les figures 126 et 127 sont des tourniquets de volets, de la même maison et de celle de M. Jean Goulet, respectivement. Le petit gratte-pieds aux cornes de bélier, figure 128, est encore en usage chez M. Joseph Plante. Il y en a de semblables dans plusieurs maisons.

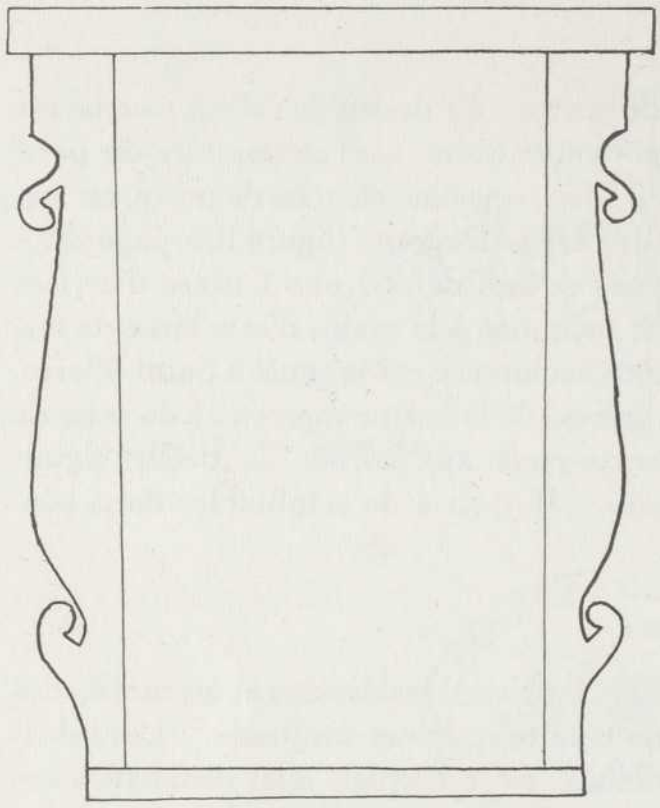
Dessins des bas, mitaines, tapis, couvertures :

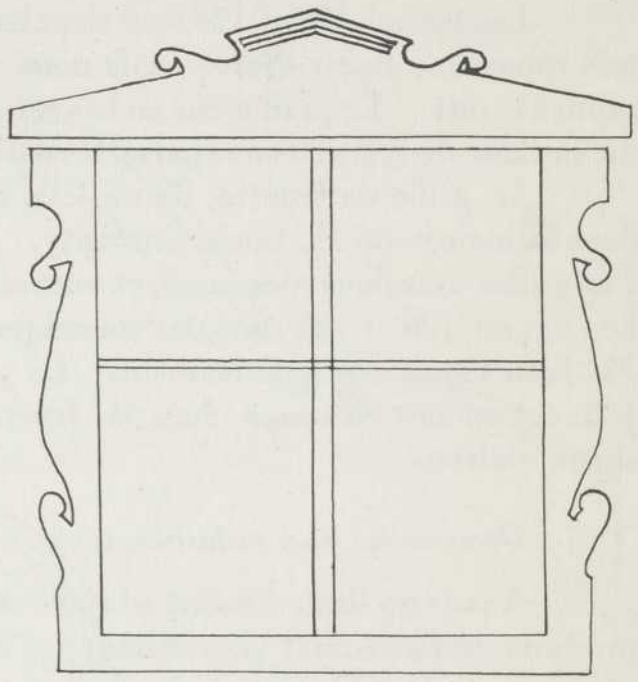
Avant qu'ils ne fussent adaptés au goût des touristes, les dessins et les motifs des produits de l'artisanat possédaient souvent une beauté naïve et originale. Les fabricantes tiraient de la nature les fleurs et les animaux avec lesquels elles ornaient leurs tapis et leurs couvre-pieds. On y voyait des têtes d'orignal, des coqs, des chiens, des feuilles et des sapins, tous en couleurs vives, mêmes criardes. Aujourd'hui on ne voit plus ces élans de l'imagination. En vue de plaire aux touristes, on fait des copies fidèles des peintures de Clarence Gagnon, etc. Si jolies qu'elles soient, elles n'expriment pas le goût du peuple.

Heureusement, le tricot n'a pas subi le même changement. Les bas et les mitaines sont aussi gais que jamais. Celles-ci ont souvent des fleurs stylisées sur le dessus, la paume quadrillés et le poignet rayé. Les bas ont des baguettes, des rayures, des losanges. Quelques-uns sont tricotés au point natté. Des exemples se trouvent au chapitre IV, « Tissus et Vêtements ».

Blanchissage, peinture des granges, des maisons :

Jusqu'à présent nous avons parlé de la beauté de l'ouvrage ou du dessin. Parlons maintenant de la beauté de couleur. Dès qu'on franchit la frontière de Québec, c'est comme si on avait quitté un paysage de brun et de gris pour entrer dans un pays de couleurs éclatantes. Des granges blanchies, aux toits rouge foncé, ont remplacé les granges non peintes. Les maisons, blanchies aussi, ou peintes en couleurs claires, ont des toits rouges, bleus, verts ou d'argent. Une maison blanche a souvent les murs des bouts (qui sont d'ordinaire en bardeaux) d'un ton différent. Pour cela, le rouge foncé est très aimé. Les clôtures et les dépendances n'échappent pas non plus à la bigarrure de couleur.





Figures 121 et 122. — *Châssis de fenêtre chez Napoléon Chabot.*

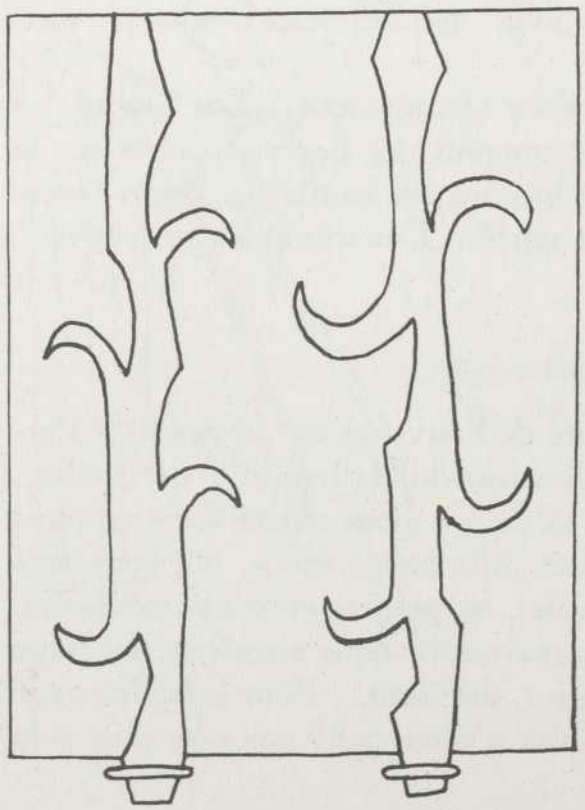
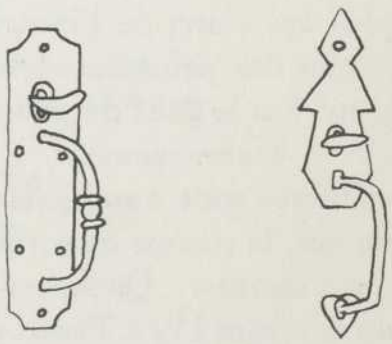
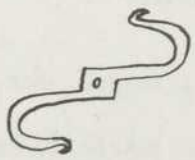


Figure 125. — *Grille de fenêtre.*



Figures 123 et 124. — *Clenches de porte.*



Figures 126 et 127. — *Tourniquets de volets.*

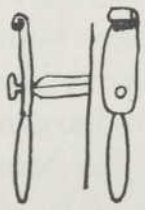
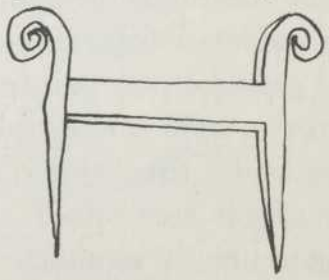


Figure 128. — *Gratte-pieds.*



À l'intérieur des maisons, surtout dans la cuisine, chaises, table, buffet, armoires, murs, plancher et plafond rayonnent de couleur. Et ce sont des couleurs particulières à cette région. En quel autre lieu verrait-on un plancher jaune citron, des chaises écarlates ? Il est intéressant de noter que le vert, si en vogue ailleurs, n'est pas bien aimé ici. Dans une maison typique, on peinture les murs intérieurs une année, et ceux de l'extérieur l'année suivante.

Les girouettes, les enseignes :

Le caprice et le talent artistique des cultivateurs s'expriment souvent dans les girouettes qui enjolivent les granges ou les clôtures. Le coq ci-dessous, figure 129, est celui dont nous avons déjà parlé, qui contemple la paroisse du haut de la grange de M. Oscar Plante. Fait par Abraham Gagnon, trisaïeul de Mlle Alice Plante, il doit avoir au moins cent vingt ans.[1] Il est en fer-blanc ou tôle, comme le coq de l'église, mais à la différence de celui-ci, celui-là est en bosse, à trois dimensions. Un semblable, qui était sur la petite chapelle de procession, est devenu si criblé de rouille qu'il a fallu le descendre. La figure 130 est une girouette de tôle en forme de flèche. Elle se trouve chez M. Louis Pichette, qui l'a faite lui-même.

Les enseignes de métier, comme un cheval pour indiquer une forge, une botte pour le cordonnier, etc., qu'on trouve dans les centres plus populeux, n'existent pas ou n'existent plus, à Saint-Pierre. C'est peut-être un cas de « À bon vin point d'enseigne ».

Statuaire, embellissement de l'église :

Dans une paroisse aussi dévote que Saint-Pierre, il est naturel que les meilleures expressions de l'art du peuple se trouvent dans l'église ou dans des objets religieux.

1. La grange n'est pas si vieille. Le coq était autrefois sur le vieux « hangar ».

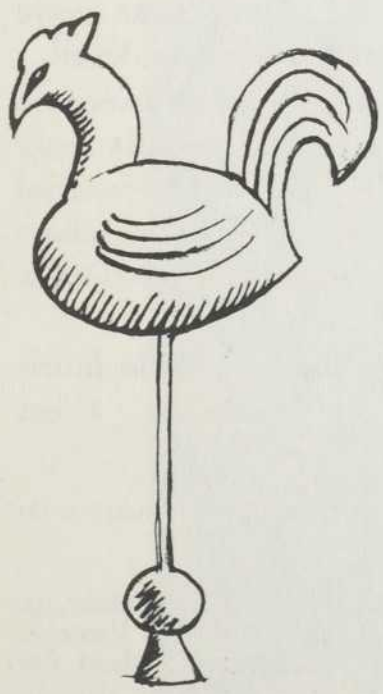


Figure 129. — *Girouette.*

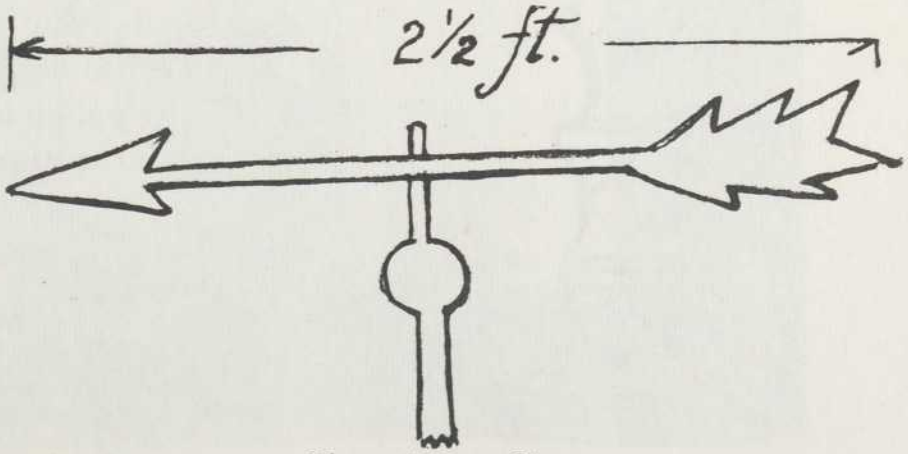


Figure 130. — *Girouette.*

Nous avons déjà noté la belle croix en fer forgé dans le cimetière, et le coq sur le clocher. À l'intérieur de l'église on remarque les beaux autels de bois sculpté. C'est l'ouvrage de Pierre Emond et d'André Paquet. L'ancienne chaire, remplacée en 1900, ressemblait, à ce qu'on dit, de point en point à celles de Sainte-Famille et de Saint-François.[1] Les statues actuelles sont en plâtre, et ne présentent rien de remarquable. Il y avait autrefois une Madone en papier mâché dans l'église. Pendant quelque temps elle fut reléguée au « hangar » du presbytère, mais en 1953 on a fait réparer la chapelle de procession, et on y a installé la statue, fraîchement peinturée. Une statue de saint Pierre, sculptée en bois, et peinte en blanc, rouge et bleu, se trouve au Musée provincial. Bien que l'endroit d'origine n'y soit pas indiqué, le Conservateur du musée dit qu'elle provient de Saint-Pierre. M. Joseph Ferland et Mme Louis Aubin se souviennent d'avoir vu une statue pareille dans le « hangar » susmentionné, mais jamais dans l'église. On a changé les statues du temps de M. Hallé,[2] et son successeur, M. Vézina, les a données en partie à l'église de Saint-François-d'Assise. M. Pouliot attribue les statues de Saint-Pierre aux frères Levasseur, de Québec.[3]

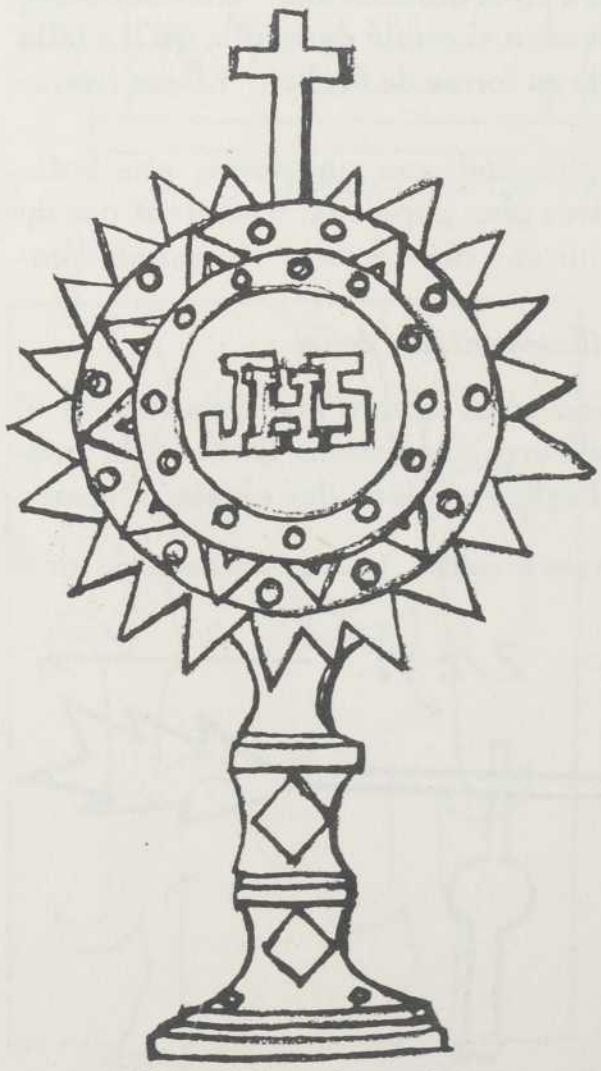


Figure 131. — *Ostensoir*.

Pour le connaisseur d'orfèvrerie, le trésor de l'église contient un très beau ciboire, un encensoir et une lampe de sanctuaire, qui remontent au XVIIIe siècle. Comme tous les exemples cités plus haut, à l'exception du coq de l'église, ils ont été faits ailleurs. C'est pour cette raison que nous ne les décrivons pas en détail.

Une pièce de sculpture sur bois exécutée dans l'île, sinon dans la paroisse, est la croix de procession, figure 132. Le Musée provincial l'attribue à un certain Gabriel Gosselin, charpentier de Saint-Laurent, qui a fait un clocher pour l'église de Sainte-Famille.[4]

Il y a un ostensoir, figure 131, de fabrication authentiquement saint-pierraise. C'est

1. « La chaire fut faite par Louis Jacques en 1721. » — ROY, P.-G., *L'Île d'Orléans*, p. 200.
2. M. HALLÉ, 1876-1912.
3. POULIOT, J.-C., *Québec et l'Île d'Orléans*, p. 188. Voir aussi BARBEAU, Marius « Les Le Vasseur, maîtres menuisiers, sculpteurs et statuaires » dans *Les Archives de Folklore*, vol. 3, 1948, pp. 35-49.
4. *Ibid.*, p. 193.

Figure 132. — *Croix de procession.*

l'ouvrage du ferblantier feu M. Joseph Roberge.[1] L'ostensoir mesure deux pieds de haut ; il se tient seul ou s'attache à un bâton. La croix, les « rayons » et les barres sont en fer-blanc, la base et le centre du cercle en bois doré. Les diamants de la base sont de « papier d'argent » (feuille d'argent).

Les petits objets de piété :

Chaque maison a sa petite statue de la Madone ou de la « Bonne Sainte Anne ». Ce sont pour la plupart des statues achetées, en plâtre, mais la façon de les enchâsser varie. Elles sont placées souvent sur une console murale, garnie de fleurs. On en garde quelques-unes sous verre. D'autres sont munies d'une ampoule électrique que l'on tient toujours allumée. Çà et là on voit de petites châsses du même genre à l'entrée des granges.

Feu M. Pierre Godbout avait un vieux crucifix d'os, qu'il aimait bien. L'idée lui est venue d'en faire d'autres. Il a noyé la figure du Christ dans du plâtre, et a fait ainsi un moule avec lequel il a moulé en plomb plusieurs fac-similés de l'original. À chaque statuette il a donné une couche de dorure, avant de la fixer à une croix de bois. Ces crucifix sont très beaux.

Les croix du chemin :

Outre la croix de cimetière qui est en fer, figure 136, et détail, figure 137, il y a dans la paroisse plusieurs croix de chemin. Les deux premières, figures 138 et 139, sont en bois, et ne sont différentes que par la couleur. Elles portent toutes les deux tous les instruments de la passion : échelle, marteau, tenailles, clous, lance, éponge et cœur. La croix, dans la figure 140, qui s'élève devant la maison de M. Omer Vézina, est un modèle plus moderne, en fer. Elle ne porte qu'un cœur stylisé et l'inscription I.N.R.I. Les bouts se terminent en fleur-de-lys. Les croix sont aussi vieilles que la paroisse, ayant été érigées par les premiers colons. Elles furent « toujours là », dit-on. Plantées à une distance d'une demi-lieue l'une de l'autre, elles étaient d'abord de simples croix de bois, sans aucun ornement. On a ajouté plus tard l'échelle et le reste.

Ces vieux symboles de foi sont entretenus par les familles les plus proches, qui prennent plaisir à le faire bien. Il est vrai qu'il se trouve ailleurs des croix du chemin et des calvaires plus prétentieux, même plus beaux, que ceux de Saint-Pierre. Mais il n'y en a nulle part de plus estimés.

---

1. Voir chapitre VII, « la ferblanterie ».

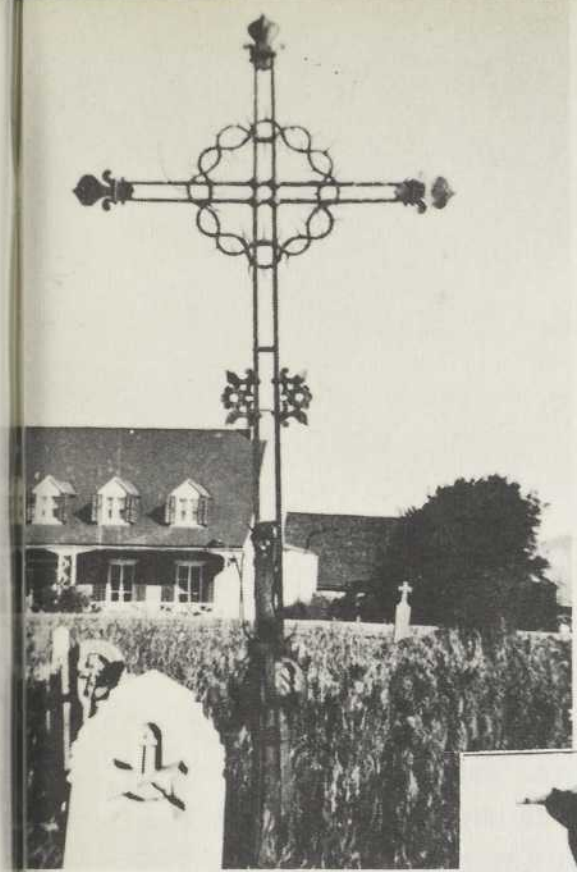


Figure 136. — *Croix de cimetière.*

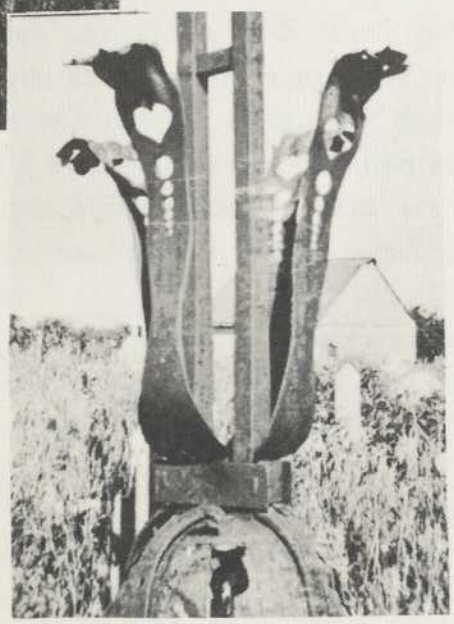


Figure 137. — *Détail de la base.*

Figure 140. — *Croix de chemin (Vézina).*

Figure 138. — *Croix de chemin (bois).*

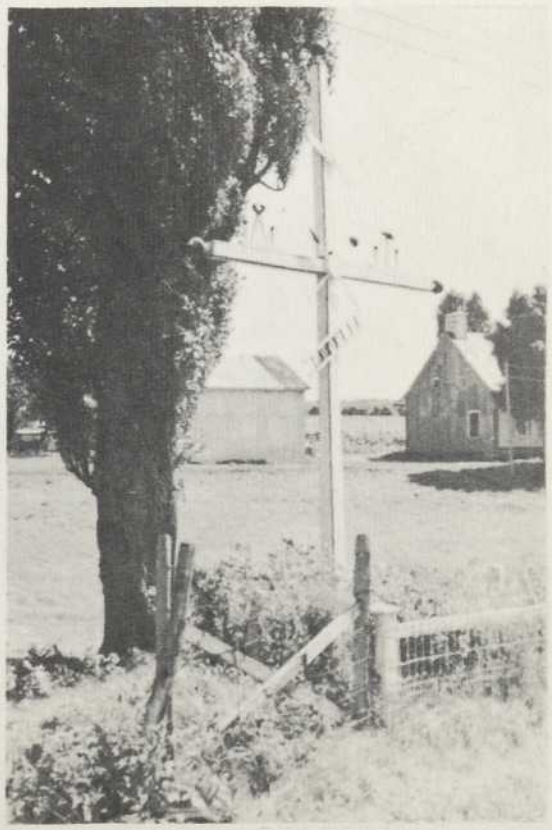


Figure 139. — *Croix de chemin (bois).*

CONCLUSION

COMME nous arrivons à la fin de cette étude, nous nous rendons compte de ses imperfections. Nous avons conscience que, même dans les limites que nous nous sommes imposées, elle n'est pas complètement exhaustive. Et pourtant, c'est le temps, et non pas la matière, qui nous manquait. Ayant consacré une bonne partie de cinq années à ce travail, nous sommes obligée maintenant d'y mettre fin, et de laisser à d'autres les aspects du sujet que nous avons dû négliger.

Qu'est-ce que nous avons appris, en somme ? D'abord, nous avons vu que la situation de la paroisse, dans une île, pendant des siècles sans communications faciles avec la terre ferme, a contribué à nourrir le traditionalisme et l'indépendance des habitants. Ensuite, nous avons démontré que les deux éléments d'un sol riche et d'une grève fangeuse ont fait de Saint-Pierre une région presque exclusivement agricole, à la différence des paroisses du côté sud, qui ont de belles plages, et qui sont devenues, par conséquent, des centres touristiques.

Ayant décrit ainsi la paroisse dans son milieu physique, nous avons récapitulé son histoire. Des nombreux documents écrits qui traitent de l'histoire de l'île d'Orléans, nous n'avons tiré que les faits principaux — les dates de la découverte de l'île, de l'établissement des limites de la paroisse, de la construction de l'église, et du pont de l'île, etc. Cette partie de notre travail ne contient rien de nouveau, mais devait servir d'introduction à l'histoire de la vie quotidienne du peuple, qui ne se trouve pas dans les livres, mais dans les souvenirs des vieillards et dans le témoignage muet des objets dont leurs ancêtres se servaient autrefois.

Dans le premier chapitre nous avons entamé le thème principal de l'étude, avec la description des habitations des Saint-Pierrais. Étant entrée dans ce domaine, il n'y avait plus besoin d'avoir recours aux livres. Nous avons pu voir de nos propres yeux, examiner, mesurer, photographier ou dessiner les choses que nous décrivions. En plus de cela, nous avons pu interroger les propriétaires des maisons, qui étaient, le plus souvent, descendus des pionniers qui les avaient construites. Nous avons trouvé de bons spécimens des cinq types de maisons : les maisons « normandes », « canadiennes », mansardées, modernes, et le presbytère — ce qui nous a valu une vue d'ensemble des développements architecturaux.

De la description des maisons, nous avons passé à celle du mobilier, et ensuite des outils, y compris les voitures d'été et d'hiver. Nous nous sommes étonnée de voir

le nombre et la variété des objets qu'on fabriquait à la main ; la beauté de quelques-uns, et l'ingéniosité des autres, a suscité notre admiration. Parmi les meubles que nous avons vus, la plupart s'emploient encore aujourd'hui, tandis que les outils de fabrication domestique ont été remplacés presque tous par des articles manufacturés.

Les vêtements n'étant pas si durables que les meubles, il nous a fallu, pour reconstituer le costume d'il y a soixante ans, nous appuyer un peu plus sur les dires des vieilles. Mais nous avons pu trouver tout de même quelques spécimens authentiques des vieilles étoffes — le droguet, la toile et l'étoffe du pays — et des vêtements, surtout des jupons et des bonnets. Attendu qu'il y a des années que ces articles n'ont servi, il semble que le costume traditionnel, à l'exception de quelques parties du costume de travail, ait disparu tout à fait.

Nous avons observé que, par suite des nouvelles idées sur la nutrition, qui exigent une plus grande variété de nourriture, et de l'arrivée de l'électricité, qui permet l'usage des glacières et poêles électriques, il s'est opéré un changement complet dans la cuisine. Depuis qu'on a la viande fraîche, il n'y a plus besoin, par exemple, de saler le lard pour le conserver. Des recettes que nous avons recueillies, les seules qui soient encore en usage sont celles pour les soupes et les desserts.

À notre avis, le génie particulier des femmes de Saint-Pierre se montre au mieux dans les arts domestiques, surtout dans le tissage et le tricotage. L'ourdissoir et le métier s'emploient souvent aujourd'hui, le dévidoir et le rouet plus rarement. Il n'y a pas de changements perceptibles ni d'outils ni de méthodes. La catalogne est toujours le produit le plus important du tissage, les bas et les mitaines, du tricotage. D'autres travaux domestiques qui existent encore sont la fabrication du savon du pays, et des tapis de toutes sortes. Très récemment on a cessé de fabriquer le beurre et le pain à la maison, mais il y a longtemps qu'on n'a fait des lits de plume, des balais de cèdre, des chandelles de suif, des bottes sauvages, des jarretières tressées et des chapeaux de paille.

En ce qui concerne l'agriculture, nous avons trouvé que les outils et les procédés, avec quelques exceptions, sont nouveaux. Le tracteur, par exemple, joue un rôle de plus en plus important, ainsi que la machinerie moderne pour le labourage, la semence, et la récolte. Les voitures, cependant, sont plutôt du style ancien. On se sert, de préférence, de la charrette, du banneau et même de l'*express*, pour les charroyages de la ferme. Les outils à main sont modernes.

Les industries, qui n'ont jamais joui d'une grande importance à Saint-Pierre, n'en ont pas davantage aujourd'hui. Bien que la beurrerie, la ferblanterie et le moulin à scie tiennent bon toujours, ce sont des établissements modernes, qui n'ont qu'un lien très faible avec le passé. Les vieux procédés se voient encore dans la forge et la pêche, mais il est évident que ces deux métiers sont sur le déclin. Le moulin à farine, le moulin à carde et la cordonnerie ont disparu tout à fait,

et la menuiserie et la fabrication du fromage « raffiné » sont en train de les suivre dans l'oubli.

C'est pour cette raison, parce que les traditions et les connaissances d'autrefois menacent de disparaître pour ne plus revenir, qu'il faut les recueillir avant qu'il ne soit trop tard.

Pour conclure, nous voudrions rendre hommage aux gens de Saint-Pierre dont il a été notre privilège de faire la connaissance par le moyen de cette enquête. Plus on les connaît, plus on les admire.

APPENDICES

APPENDICE I

PIQUER LA MOULANGE (LES MEULES) [1]

Les marteaux pour piquer « la moulange » (les meules) étaient des outils dont se servait le meunier pour refaire ou approfondir les empreintes sur les meules de pierre. Ces marteaux n'étaient ni plus ni moins que des pièces de fer carrées de 1¼ po. de côté et longues de 8 ou 9 pouces, aplaties aux deux extrémités, un peu comme les ciseaux employés en menuiserie mais pas aussi tranchantes. Le meunier en frappant la meule de pierre, avec ce marteau, y gravait des lignes d'une profondeur de 1/32 de pouce environ. Ces lignes se répétaient à environ 1½ ligne (3/16 p.) sur toute la surface circulaire de la meule.

Dans le livre de P.-G. Roy,[2] nous avons la photo de la « moulange », partie du bas cylindrique qui est recouverte de bois avec cercles de fer. Cette boîte recouvre les deux meules. Il y avait deux moulanges — celle du bas qui était fixée au plancher, et l'autre mobile, tournant par-dessus et frottant plus ou moins sur l'autre, en écrasant les grains de blé ou d'avoine, en moulée plus ou moins fine. Ces meules mesuraient environ 4 pieds de diamètre et 15 pouces de hauteur avec un trou carré de 10 pouces de côté au milieu, où descendait le grain. Après avoir moulu pendant 2 jours, ces empreintes devenaient usées, et il fallait en faire d'autres. C'est ce qu'on appelait « piquer la moulange ». Il fallait piquer les deux parties, ce qui prenait bien 3 heures à un homme habitué. Le travail était assez délicat aussi parce que s'il y avait des creux et des bosses le moulage ne pouvait se faire ou se faisait très mal.

1. Mlle Alice Plante, informatrice.
2. Roy, P.-G., *L'Île d'Orléans*, p. 189.

APPENDICE II

LEXIQUE

Les mots précédés d'un astérisque ne sont pas au *Glossaire du Parler français au Canada*.

Page

A

*ACHALANDEUR, n.m. Courtier de commerce, qui sait attirer les chalands..... 60
ACHIGAN, n. m. Poisson d'eau douce de l'Amérique du Nord. (Microptère Dolomien, Lacépède) la petite morue..... 143
ADONNÉ, adj. Favorable..... 124
*ÂGES, n. m. Grain du bois..... 38
AIGRETTES, n. f. Déchets, morceaux de l'écorce du lin, qui tombent des rainures de la braye..... 102
*ALOCHE, n. f. Alose..... 143
*APOIDS, n. m. Plomb (de ligne de pêche). 149
ARIDELLES, n. f. Ridelles..... 59, 61
ARMINETTE, n. f. Herminette..... 65, 140
ARPENT, n. m. 1. Ancienne mesure de superficie, 32,400 pieds carrés, mesure française..... 20
2. Ancienne mesure de longueur, 180 pieds français..... 18, 21
*ARRONDISSEMENT, n. m. Voisins et voisines..... 94, 102
ATTISÉE, n. f. Bon feu produit par une quantité de bois qu'on met en une seule fois..... 82
*AVENT, n. m. Arrivée, n. f..... 111

B

BABICHE, n. f. Lanière de cuir, spécialement de peau de chevreuil, de caribou, d'orignal, d'anguille, etc. (Mot abénakis) 112, 113, 114, 116
BANNEAU, n. m. « Sorte de charroy à ridelles closes pour porter du sablon ou autre chose, qu'on ne espandre par la voie.» (vieux mot) Fauchet..... 56, 59, 170
*(petits) BARILS, n. m. Genre de petites pommes jaunes (culs-ronds)..... 79
*BATTE, n. f. Battoir de fléau..... 57, 127
BATTERIE, n. f. Aire de la grange... 102, 127
BAVALOISE (culotte à la). Pantalon à pont, fait à la manière du pantalon de matelot 68, 71
BEANS, n. f. Fèves au lard..... 51, 84
*BÊCHE, n. f. Fourche à creuser, à fourchons plats..... 58
BÈDE, n. m. Banc-lit ; espèce de canapé-lit servant de banc quand il est fermé, de lit quand il est ouvert..... 42, 53
BEN, adv. Bien..... 152
BERLINE, n. f. Traîneau de fabrication domestique, pour le transport des voyageurs ; les membres lourds sont surmontés d'une boîte d'à peu près deux pieds de haut (figure 51)..... 61, 151
BERLOT, n. m. Variante de la berline, plus bas et plus solide..... 61, 62
*(Petit) BERLOT, n. m. Voiture d'hiver de luxe, comme la petite carriole, mais plus élevée sur les côtés..... 62
BER, n. m. Berceau..... 42
BÊTE (à patates) n. f. Doryphore, barbeau de la pomme de terre (*leptinotarsa decemlineata*)..... 122
BETTE, n. f. Betterave vulgaire..... 36, 79
*BIDON, n. m. Petit tonneau en bois..... 135
*BIROU, n. m. Variante du chausson de maison, avec la semelle de plusieurs doubles d'étoffe piqués ensemble, ou de feutre pris dans un vieux collier de cheval. 72, 73, 76
*BIZEAU, n. m. Une botte d'avoine, d'orge, de blé, faite par la moissonneuse-lieuse 57, 59
BLOUSE, n. f. Veston, n. m..... 68, 71
*BOIRE, v. Se relâcher ; prendre du mou.. 108
BOMBE, n. f. Bouilloire..... 52
BOMME, n. m. Vaurien, fainéant..... 154
*BOTTEAU, n. m. Petit tas..... 127
BOTTE MALOUINE, n. f. (ou iroquoise) Botte comme la botte sauvage, mais plus durable avec la semelle de « goudrier »..... 152
BOTTE SAUVAGE, n. f. Une chaussure dont la semelle, le talon, et l'empeigne sont d'une seule pièce de gros cuir de boeuf, dont la tige en peau de veau enveloppe la jambe jusqu'au genou.... 70, 75, 152, 153
*BOUCAIN, n. m. Tuyau de pipe de fumeur 109
BOUCANE, n. f. Fumée..... 85
BOUCANER, v. Fumer, boucaner le moule — le chauffer..... 53
BOUCHERIE, n. f. Abattage et dépècement des bestiaux qui avait lieu tous les ans en automne..... 79, 85, 109, 110, 117
BOUETTE (ou boète), n. f. Mélange d'avoine, de lait, de sel, etc., qu'on donne aux animaux..... 50, 128

C

D

E

F

Q

R

BIBLIOGRAPHIE

A. *DOCUMENTS*

Rapport du Syndicat national du rachat des rentes seigneuriales sur les titres d'une partie de la seigneurie Isle d'Orléans. (District de Québec) Isle d'Orléans 35-135-E. Successions Ulric-J. Tessier, Québec, septembre 1941, revisé et approuvé Montréal, 13 mars 1942.

Le premier recencement de la Nouvelle-France. Dans le rapport de l'Archiviste de la Province de Québec pour 1935-36, Québec. Rédempti Paradis, Imprimeur de Sa Majesté le roi, 1936, pp. 1-154.

B. *SOURCES IMPRIMÉES*

BARBEAU, Charles-Marius, *Assomption Sash.* Musée national du Canada, Série anthropologique, n° 24, bulletin 93. Ottawa, King's Printer, 1939.

— *Maîtres Artisans de chez nous.* Montréal, Les Éditions du Zodiaque, 1942, 220 p., 18½ cm., p. 113.

— *Ceinture fléchée,* Montréal, Éditions Paysana, 1945, 112 p. ill., 24 cm.

BÉRIAU, O.-A., *Tissage domestique.* Québec, Ministère de l'Agriculture, 1933, 219 p. ill., 27 cm.

BLANCHARD, Raoul, *L'Est du Canada français.* Province de Québec, Librairie Beauchemin, Limitée, Montréal, 1935, 360 p., pp. 322-343.

BOIS, l'abbé Louis-Édouard, *L'Île d'Orléans.* Québec, Imprimerie générale, Augustin Côté et Cie ; 1895. XVI-148 p., p. 80.

BOISSEAU, Nicolas-Gaspard, *Mémoires.* Lévis, 1907, 86 p. (édité par P.-G. Roy).

BOUCHETTE, Joseph, *Description Topographique de la Province du Bas-Canada.* Londres, W. Faden, 1815. 664 p., 24½ cm., p. 500.

BOWEN, Noël H., *Historical Sketch of the Isle of Orléans.* Paper read before the Literary and Historical Society of Québec, April 4, 1860. Québec, Mercury Press, 1860, 40 p.

CARLESS, William, F.R.I.B.A. McGill University Publications, Series XIII (Art and Architecture). N° 3 *The Architecture of French Canada.* Montréal, 1925, 7 p., 30 cm.

N° 4 *The Arts and Crafts of Canada.* Montréal, 1925, 18 p., 23 cm.

CHAMPLAIN, Samuel de, *Œuvres de Champlain.* Édition de l'Université Laval, abbé C.-H. Laverdière. Seconde édition. Québec, Imprimé au Séminaire, 1870, p. 254.

CHAPAIS, J.-C. Monographie : *Le Fromage raffiné de l'Isle d'Orléans.* Bulletin publié par le ministère de l'agriculture de la province de Québec, 1911, 30 p.

CHARLEVOIX, Père François-X., *Histoire et description générale de la Nouvelle-France* avec le Journal Historique d'un voyage fait par ordre du Roi dans l'Amérique Septentrionnale (1721). Paris, Chez Nyon Fils, 1744. 3 vol., 26 x 20 cm., vol. III, pp. 160, 153, 170.

DESCHAMPS, Clément-E., *Liste des municipalités dans la province de Québec.* Lévis, Mercier et Compagnie, 1886. XXV-816 p., p. 399.

DIONNE, Narcisse-Eutrope, *Le Parler populaire des Canadiens français.* Québec, J.-P. Garneau, 671 p., 23½ cm.

DRISCOLL, Alma Paulin. Rural teachers : rural leaders. Thèse. Doctorat en sciences sociales. Québec, Université Laval, Faculté des Sciences Sociales, 1945, 162 p., 28½ cm.

GILLES, Le Frère, *Les Choses qui s'en vont*, Causettes canadiennes. (Bibliothèque de la jeunesse canadienne). Montréal, Granger Frères, 1945, 143 p.

GODBOUT, Gérard. *Aperçu général sur l'île d'Orléans*. Thèse pour l'obtention de la licence en sciences commerciales, Québec, École Supérieure de Commerce, 1943, 109 p. ill., cartes h.t.

GOSSELIN, l'abbé David. *À Travers Saint-Pierre de l'île d'Orléans*. Québec, Imprimerie Franciscaine missionnaire, 1923.

GUERIN, Thomas, *Feudal Canada*, The Story of the Seigniories of New France. Montréal (Aucun nom d'éditeur), 1926. 251 p., pp. 70, 71.

GUILLET, Edwin Clarence, *Early Life in Upper Canada*. Toronto, The Ontario Publishing Company, 1933, 782 p., 23½ cm.

Pioneer Arts and Crafts. Toronto, The Ontario Publishing Co., 1940, 102 p., 22 cm.

Jésuites (*Relations des*), publiées sous les auspices du Gouvernement canadien. Québec, Augustin Côté, 1858. 3 v., vol. I, chap. VII, p. 36.

Journal d'agriculture (*Le*). Numéro spécial sur l'île d'Orléans, vol. 39, n° 9, 31 août 1935, 34 p.

KALM, Pierre, *Voyage de Kalm en Amérique*, (analysé et traduit par L.-W. Marchand, Montréal, imprimé par T. Berthiaume, 1880). Mémoires de la Société historique de Montréal. 256 p., 25 cm., pp. 194 et 171.

MAGNAN, Hormisdas, *Dictionnaire historique et géographique des Paroisses, Missions et Municipalités de la province de Québec*. Arthabaska, P. Q., L'Imprimerie d'Arthabaska, Inc., 1925. 738 p., 23½ cm., p. 646.

MARIE-URSULE, Sœur, *Civilisation traditionnelle des Lavalois*. Québec, Les Presses Universitaires Laval, 1951, 403 p. (Les Archives de Folklore, 5-6.), pp. 136-148.

MASSICOTTE, Édouard-Z., *Mœurs, coutumes et industries canadiennes-françaises*. Montréal, Beauchemin, 1913, 140 p., p. 66.

MORIN, Victor, L.L.D., *Seigneurs et Censitaires, castes disparues*. Montréal, Les Éditions des Dix, 1941. 104 p., pl. port.

MORISSET, Gérard, *L'Architecture en Nouvelle-France*. Québec, Collection Champlain, 1949, 150 p., p. 23.

NICHOLSON, Byron, *In Old Québec and other Sketches*. Commercial Printing Co., 1908, 162 p. 20 cm., ch. II, The Island of Orléans.

POTVIN, Damase, *Le Saint-Laurent et ses îles :* histoire, légendes, anecdotes, description, topographie. Montréal, Éditions Bernard Valiquette, 1940, 413 p.

POULIOT, Joseph-Camille, *Historical Reminder ; Québec and the Isle of Orléans*. Québec, 1927, 224 p.
— *L'Île d'Orléans*. Glanures historiques et familiales. Québec, 1927. 176 p., 24½ cm.

QUENNELL, Marjorie and C. H. B., *History of Everyday Things in England, 1733-1851*. Pt. 3, The Rise of Industrialism. New York, Chas. Scribner's Sons, 1934. 4 vol. in-3.

ROY, Pierre-Georges, *L'Île d'Orléans* (Commission des Monuments historiques de la Province de Québec). Québec, L.-A. Proulx, Imprimeur du Roi, 1928, 505 p., 27 cm.

THWAITES, Reuben Gold (Editor), *The Jesuit Relations and Allied Documents*. Cleveland, The Burrows Bros. Co., 1900. 73 v., 23 cm. Vol. LXVII, Lower Can., Abenakis, Louisiana, 1716-27, p. 94.

Tissage domestique. Une brochure, publiée par le ministère de l'agriculture de la Province de Québec, 1938.

TRAQUAIR, Ramsay, McGill University Publications, Series XIII (Art and Architecture). No. 1, *The Old Architecture of the Province of Québec*. Montréal, 1925, 8 p., 30 cm. No. 5, *Cottages of Québec*, Montréal, 1926, 14 p., 23 cm. No. 34, *The Old Architecture of French Canada*. Montreal, 1932. Reprinted from Queen's Quarterly, Autumn, 1931, pp. 589-608, 23 cm.
— *The Old Architecture of Québec*. Toronto, MacMillan Co. of Canada, 1947, 324 p. ill., 30 cm.

TRAQUAIR, Ramsay and BARBEAU, Marius, *The Church of St. Pierre, Island of Orléans, Québec.* McGill University Publications, Series XIII (Art and Architecture), No. 22. Toronto, Bridgens Limited, 1929, 14 p., 30 cm.

TURCOTTE, Louis-Philippe, *Histoire de l'Île d'Orléans.* Québec, Atelier typographique du « Canadien », 1867, 164 p., 17½ cm.

C. *ARTICLES*

BARBEAU, Charles-Marius, « The Hooked Rug — Its Origin ». Memoirs *of the Royal Society of Canada* (1942), Section II, p. 25.

— « La Querelle des Reliques ». *L'Action Nationale,* n° 3, Montréal (novembre 1940), pp. 371-378.

HÉBERT, Maurice, « L'Habitation canadienne-française », *The Royal Society of Canada, Proceedings and Transactions,* Third Series, Vol. 38 (1944), p. 129.

JUTRAS, V.-P. « L'industrie du sucre d'érable ». *Bulletin de la Société du Parler français au Canada,* t. II (1903-4) pp. 19-20, 47-49, 76-78, 110-112, 145-147.

— « La Vieille Grange », t. v (1906-7), pp. 211-217 et 265-269.

— « Le Métier à Tisser », t. VII (1908-9), pp. 220-8.

— « Le Broyage du Lin », t. VIII (1909-10), pp. 219-22.

— « La Maison », t. x (1911-12), pp. 181-5, 218-226, 261-267, 302-306.

— « La Cordonnerie domestique », t. XIII (1914-15), pp. 25-37, 75-82.

Québec, Marcotte, tomes II et v.

Québec, L'Action Sociale Limitée, tomes VII, VIII, x et XIII.

LARUE, Hubert, « Voyage autour de l'île d'Orléans », *Les Soirées Canadiennes,* I (1861) pp. 111-173. Québec, Brousseau Frères, 1861.

LONG, George W., « Sea to Lakes on the St. Laurent ». *National Geographic Magazine,* Vol. XCVIII, No. 3 (September, 1950) pp. 323-366.

O'LEARY, P. M. « Report on the archives of the Parish of St. Pierre, Island of Orléans, P. Q. ». (In *Canada. Public Archives, Annual report,* 1905, v. 2) pp. 346-7 (appendix to « Genealogy of the Families of the Island of Orleans » by Michel Forgues).

SAVARD, Félix-Antoine, « *La Traverse d'hiver à l'île aux Coudres* ». *Archives de Folklore,* Vol. 4, 1950, pp. 13-16.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

TABLE DES MATIÈRES

CET OUVRAGE, FORMANT LE HUITIÈME VOLUME DE LA COLLECTION « LES ARCHIVES DE FOLKLORE », CONSACRÉ À LA VIE TRADITIONNELLE À SAINT-PIERRE (ÎLE D'ORLÉANS), A ÉTÉ TIRÉ À 1,500 EXEMPLAIRES SUR PAPIER COQUILLE D'ŒUF, IMPRIMÉS EN CARACTÈRES COCHIN (HESS). IL A ÉTÉ ACHEVÉ D'IMPRIMER, LE 30 DÉCEMBRE MIL NEUF CENT SOIXANTE, SUR LES PRESSES DE L'IMPRIMERIE CHARRIER ET DUGAL, À QUÉBEC, PIERRE-GEORGES BOUCHARD ÉTANT DIRECTEUR DES TRAVAUX. L'ARRANGEMENT DES TEXTES ET PHOTOS ET LA MISE EN PAGE SONT DE LIONEL THOMASSIN ET ARMAND BLANCHET, L'IMPOSITION LITHOGRAPHIQUE, DE RENÉ GOSSELIN.

LES ARCHIVES DE FOLKLORE

Cahiers illustrés de traditions françaises d'Amérique
publiés sous la direction de

LUC LACOURCIÈRE
professeur à l'université Laval

1-4 EN COLLABORATION. *Recueils d'études et documents sur les mœurs, coutumes, costumes, croyances, légendes, contes, chansons, langue et arts populaires.* 1946-1949. Chaque cahier d'environ 200 pages se vend $3.00.

5-6 SŒUR MARIE-URSULE, C.S.J. *Civilisation traditionnelle des Lavalois.* Préface de Luc Lacourcière. Avec une carte hors-texte, 70 photographies, 6 dessins et 78 mélodies. 1951, 404 p., $6.00.

7 RUSSEL SCOTT YOUNG. *Vieilles chansons de Nouvelle-France.* Illustrations de William Cudahy. 1956, 132 p., $3.00.

8 NORA DAWSON. *La vie traditionnelle à Saint-Pierre (île d'Orléans).* Avec 140 illustrations et 3 hors-texte en couleurs. 1960, 192 p.

9 JAMES LA FOLLETTE. *Deux contes populaires de Charlevoix,* étude linguistique. Avec un commentaire folklorique de Luc Lacourcière. (Pour paraître prochainement.)

HORS SÉRIE

CONRAD LAFORTE. *Le catalogue de la chanson folklorique française.* Préface de Luc Lacourcière. 1958, XXIX-399 p., $10.00.

LUC LACOURCIÈRE. *Le conte populaire français en Amérique du Nord.* Communication présentée au Congrès international des investigateurs des contes populaires. Kiel et Copenhague, août 1959. 12 p., $0.50.

DISQUE

Acadie et Québec. Anthologie sonore de musique folklorique. Documents d'enquêtes (1re série) enregistrés par Roger Matton, avec le concours du Conseil des arts du Canada. RCA Victor, LCP-1020, $3.98.

LES PRESSES UNIVERSITAIRES LAVAL
28, rue Sainte-Famille
QUÉBEC, P.Q.

IMPRIMÉ AU CANADA
PRINTED IN CANADA