

28 oct 2008 Mes années sur la ferme à St Antoine de Tilley

Je suis née sur la ferme ancestrale de mes parents, le 8 avril 1927 bien entourée : mère, père, frères, sœurs.

Ma mère, Lauras Desrochers et mon père Victorien Croteau, mon frère aîné Philippe, Gertrude (décédée à 24 ans) Raymond (décédé à 56 ans) Adrien, Edith, Agathe, René, Lilles et moi la dernière de la famille.

C'en réalité avec les enfants décédés à la naissance je suis la 13^e).

Nous n'avions pas l'électricité à ce moment là et il manquait beaucoup de commodités dans la maison : pas d'eau courante, ni eau chaude, pas de toilettes ni de bain mais une grande cuve en métal.

C'était le chauffage au bois, la lavure en bois à engrenages activée par un manche, pas de sècheuse donc étendage du linge à l'extérieur même l'hiver et ensuite dans la maison pour finir le séchage.

Tout se fabriquait à la maison : pain, nourriture, gâteaux, linge sale, les chaussures des enfants et les fournitures de maison.

C'est inimaginable aujourd'hui de penser que quelqu'un pourrait faire en retour à toutes ces choses et pouvoir survivre à tout cela. --

Je pense que ma mère et toutes celles qui ont précédé étaient des femmes fortes de l'Évangile.

Pour avoir des enfants en si grand nombre et accomplir toutes ces tâches en même temps.

Car elles étaient le pivot de la famille : si la mère manquait dans une maison, la famille s'éparpillait dans la parenté et plus tard à l'orphelinat c'était la catastrophe. --

merci au ciel que mes parents aient eu cette énergie, pour accomplir leurs tâches jusqu'au bout et par leurs soins que nous ayons eu une bonne santé, malgré les maladies assez graves parfois mon père a eu sa part de rhumatismes pour le garder au lit quelques semaines; ma sœur Gertrude a eu la méningite, malgré les bons soins elle en est décédée (24 ans)

Adrien a eu la diphtérie, il a été malade pendant plusieurs semaines,

je m'en rappelle peu étant très jeune, puis René l'a eu aussi, moins intense cependant.

Il n'y avait pas de médecin dans la paroisse: il fallait faire venir celui de Ste. Croix ou de St. Apollinaire à des distances de neuf milles environ et par toutes températures; des fois ils étaient partis chez d'autres clients.

C'était l'attente et des soins primaires: pour la fièvre il y avait les gâteaux en tranches sur la tête ou les oignons tranchés dans des basses.

Pour les douleurs au ventre, c'était des petits sacs de blé ou avoine chaud ou de l'eau chaude dans des bouteilles ou bien des assiettes de porcelaine chaudes dans un linge.

Il y avait aussi le soda à pâte pour les maux d'estomac et de l'huile de lin pour les intestins.

Pour les blessures, coupures, entailles avec une sache par exemple, c'était la gomme de pin et plein d'autres choses dont je ne me souviens plus.

Nous n'avions pas de pharmacies très proches, au début c'était les marchands généraux du village près de l'Eglise; qui desservaient la population.

Ils avaient de tout, à commencer par l'huile à lampe, le tissu fin pour faire des vêtements, le riz, les pois, les fèves, la mélasse et au temps des fêtes les bonbons et sucreries du temps.

Pour la ferme il y avait des outils : rateaux, jelles, faux, pics, broches, pinces et même des chapeaux de paille.

Le dimanche ; jour où toute la paroisse venait à l'Eglise, c'était achalandé au village... Tous faisaient leurs achats pour la semaine ; pas en grosse quantité comme aujourd'hui, l'argent était rare, surtout en période d'hiver. Donc les gens faisaient pas mal de provisions à l'automne ; chez nous en tous les cas c'était la coutume d'entasser dans la cave : légumes, conserves de toutes sortes fabriqués durant la belle saison. Cela commençait tôt au printemps par les conserves de viande pour l'été ; car il n'y avait pas de frigo ; un bout de temps il y avait une glacière à l'extérieur de la maison, pour le lait, la crème, le beurre et la nourriture. Plus tard elle fut abandonnée et c'était trop d'ouvrage de s'approvisionner en glace sur le fleuve. alors il restait le puit dans la maison pour conserver frais dans des chaudières de métal qui trempaient dans l'eau très froide de ce puit ; et servait à l'année longue, il y avait aussi le four à pain à l'intérieur de la cuisine d'été. Chaque lundi maman faisait cuire douze gros pains pour la semaine.

C'était toute une corvée en plus des autres occupations, lavages, repas et elle allait à l'étable soir et matin faire la traite des vaches, avec papa et un homme à gages et prendre soins des bêtes.

En campagne avec la rudesse des travaux faut bien se nourrir selon les efforts à donner à l'ouvrage.

Aussitôt que les enfants grandissent ils avaient des tâches selon leur capacité.

Très tôt nous apprenions à faire de petites choses, puis graduellement cela devenait plus important,

traire les vaches, poigner les animaux, poules, cochons, chevaux, moutons etc.

En groupe c'était toujours plus plaisant, comme le parelage, la cueillette des légumes, des pommes, l'été les petits fruits sauvages. pour les deserts du reste de l'année.

Il y avait aussi la corvée du bois de chauffage.

D'abord buché en plein hiver par papa et les plus grands de la famille. la corvée des voisins consistait à couper les billots en longueur pour la fournaise et plus court pour le poêle de cuisine.

À la fin de l'hiver ce bois était cordé près du hangar à sécher et aux vacances les enfants entraînaient le bois dans la remise où un plus grand faisait les cordes bien solidement pour ne pas que ça s'écroule.

Il y avait aussi les foins, les récoltes de patates, navets auxquelles tous participaient même les plus petits pour recueillir les petites patates qui étaient à ce moment là réservées une fois cuites de nourriture aux cochons.

À l'approche des fêtes en décembre c'était les boucheries: une bête à cornes ou un dindon, parfois un mouton et plusieurs porcs.

Pour ce qui est des porcs, maman allait avec un contenant recueillir le sang pour faire le boudin: elle devait aussi retirer le gras des trépas pour faire les crotons de panne et en garder certaines bien nettoyées pour faire le boudin. Tout cela pour nous et aussi vendre au marché de Québec. Il fallait une source de revenu et les prix étaient tellement bas que cela prenait beaucoup de produits pour en retirer suffisamment afin de payer les besoins de toute la famille.

Partout le mot économie était à la mode et rien ne se perdait, tout était récupéré à partir du vieux linge, bouteilles de toutes sortes, le cuir, la laine, la fute, le crin de cheval vendus à Québec pour faire les colliers de chevaux. La peau des bêtes était conservée dans le sel puis ensuite apportée à la tannerie à Québec pour avoir du cuir pour faire des harnais, chaussures, des sacs d'écoles, mitaines ou autres. À la maison, maman préparait la laine des moutons : la laine séparée la plus belle pour la faire carder dans son moulin près de chez nous. Cela faisait de longs boudens blancs soyeux que maman filait avec son rouet.

À la fin ça devenait de grosses bobines de laine qu'elle passait dans la teinture pour ensuite tricoter : gilets, mitaines, tiques et foulards avec de belles barres rouges ou bleues. Il y avait aussi un métier à tisser pour faire des couvertes de laine sans compter la culture du lin pour faire des draps pour l'été, des vêtements moins chauds et la lingerie de maison. Les vêtements des plus grands étaient modifiés et passés aux plus jeunes.

Nous n'avions pas beaucoup de loisirs, le sport était absent, les restaurants inconnus, les cinémas ignorés et les vacances ne signifiaient pas grand chose ni intérêt.

Les grands magasins étaient à Québec et Montréal tout comme les pharmacies et les photographes. Les hôpitaux très restreints étaient réservés aux cas exceptionnels.

Les chemins ne favorisaient pas le déplacement pour s'y rendre.

Nos villages étaient reliés par de petites routes non pavées, fermées en hiver et peu praticables au printemps.

Beaucoup de gens devaient se déplacer à pied et si on pense à nos ancêtres c'était encore pire. Il y avait dans chaque canton une école primaire, où tous les enfants apprenaient à lire, compter, l'éducation religieuse, un peu de géographie et d'histoire sainte et du Canada. nous étions une trentaine qui se partageaient six divisions selon l'âge.

Donc, nous étions toutes des familles du voisinage et tous connaissaient les parents des autres enfants. La maîtresse était connue étant de la paroisse, elle habitait dans l'école et retournait chez elle les fins de semaines.

L'hiver c'était un peu plus tranquille, alors ils pouvaient visiter les parents et amis, les familles étant grandes cela les occupait pas mal.

Ma mère dans tout cela faisait le rôle de sage femme dans le canton. à ma connaissance elle allait dans sept ou huit familles assez régulièrement. il y avait des naissances tous les ans sauf exception; à la maison mes sœurs aînées prenaient la relève pour deux ou trois jours.

Parfois c'était pour ensevelir les morts, pas de salons funéraires ni d'entrepreneurs, tous aidaient les voisins éprouvés par le décès d'un des leurs. Les morts étaient exposés trois jours à la maison et veillés jour & nuit en récitant prières et chapelets à tour de rôle; à minimum il y avait un gouter pour ceux qui passaient la nuit.

Les femmes du canton cuisinaient ensemble pour aider pendant cette période.

C'est presque le sujet d'un film à bien y penser. Les jeunes ne croient pas tout ce que l'on raconte. C'est incroyablement aujourd'hui avec la télé, internet et toutes les commodités auxquelles nous avons accès. Je dois ajouter que ma mère avait un cœur grand comme le monde.

Elle a gardé l'enfant de sa sœur décédée et son autre

de son frère décédé aussi; elle avait aussi des pensionnaires.

La maison était toujours pleine de gens même des quêteurs et des voyageurs qui vendaient des produits de toutes sortes, ils venaient manger et coucher à la maison à l'occasion.

Je me rappelle d'un Syrien qui se nommait Evariste, il avait une voiture à cheval avec un grand parasol en coton blanc.

C'était surtout l'été et tôt au printemps; dans nos grosses valises il y avait un peu de tout, des tissus des accessoires; comme peignes, boutons, épingles, aiguilles, fils, broches, élastiques et je ne sais quoi encore. D'autres venaient aussi c'était Rawleight, Familey eux avaient surtout de la pharmacie, onguent, sirop, isode, shampooing, peroxyde, alcool à friction etc --- Nous avions aussi un réparateur de machines à coudre et un aiguiser de couteaux et de ciseaux. C'était bien commode et dépanait les gens des campagnes éloignées des villes.

J'ai de très bons souvenirs de mon enfance car j'ai eu de bons parents avec du cœur au ventre et qui nous initiaient à toutes sortes de travaux qui me servent encore aujourd'hui.

Yvette Croteau Lefebvre