

batailles et du score. Mon père dit: «Marie-Louise, nos gars ont pris une expérience utile qu'ils n'oublieront jamais.»

### *Dernières expériences avec de la dynamite*

Un été, la compagnie Edwards rapporte deux boîtes de dynamite qui a coulé. Cela peut se produire à la suite d'un entreposage dans de mauvaises conditions, ou un défaut de manufacture. Une boîte de dynamite qui a coulé perd au moins cinquante pour cent de sa force, mais le contenu de la boîte contenant de la nitroglycérine mal répartie n'en devient que plus dangereux et doit être confisqué. Mon père nous demande de détruire les deux boîtes, ce qui se fait en les brûlant. Nous avons secrètement l'intention de les faire sauter.

L'entrepôt de dynamite est situé dans le rang Sainte-Madeleine, à un demi-mille du village et de toute habitation. On appelle cette bâtisse 'la poudrière'. Les alentours sont fauchés régulièrement afin de prévenir tout danger d'incendie à proximité, conformément aux règlements du ministère des Mines.

Nous dissimulons une boîte dans la poudrière et gardons l'autre pour la faire sauter dans le trou du *beu*. C'est un trou de trois à quatre pieds de diamètre par quelques pieds de profondeur, situé dans le pacage d'Osias Bourgeois à environ mille pieds en arrière de notre hangar. Le taureau de notre voisin est mauvais et ne semble pas estimer notre présence. Il est vrai que nous prenons parfois plaisir à le provoquer en lançant des cailloux dans sa direction, à l'agacer en imitant son beuglement pour attirer son attention et à simuler une attaque contre lui en courant quelques fois dans le champ mais sans jamais s'éloigner de la clôture. Lorsqu'il nous voit, même de loin, il s'approche et arrête toujours au même endroit pour faire se criser. Il *pioche* avec acharnement, projetant la terre avec ses pattes d'avant jusqu'à cinq ou six pieds de hauteur; il mugit de fureur et écume de rage et de colère. Son comportement nous amuse chaque fois.

Dans l'après-midi, nous préparons la charge. Nous prenons une des boîtes à détruire et y ajoutons cinq à six bâtons de bonne dynamite pour nous assurer de l'explosion. Dans l'un des bâtons, nous introduisons le détonateur rattaché à un rouleau de mèche de cinquante pieds de longueur. La noirceur venue, nous allons porter notre précieuse charge dans le trou et allumons la mèche qui prendra sûrement une heure pour brûler jusqu'au détonateur. Nous traversons le champ en direction de la manufacture de portes et châssis d'Hermas Berthiaume,

notre cinquième voisin. Nous jubilons à la pensée du sursaut de frayeur que le taureau dans le champ fera au moment de la détonation, et de son étonnement lors de sa prochaine crise à son trou.

Nous allons souvent voir travailler monsieur Berthiaume le soir. C'est un homme débonnaire et plaisant; tout en s'occupant, il nous explique toujours, avec patience, la façon de manipuler sa machinerie. Son juron nous amuse. Lorsqu'il dit: «*Torvice* de chienne, ça c'est dangereux, oui, *torvice*, faut toujours être prudent!», nous avons envie de rire. Mais nous respectons cet homme et savons que notre père l'estime. Nous avons choisi cet endroit comme alibi. Nous y arrivons vers huit heures et demie et, comme d'habitude, parlons de choses et d'autres avec lui. Le temps passe et nous paraît long. La détonation ne part pas, nous oublions presque notre affaire.

Je suis accroupi pour examiner l'engrenage d'une machine lorsque, tout à coup, un vrai tremblement de terre secoue la manufacture. Des planches et des madriers déposés sur des barres, en travers des solives du plafond, glissent en bas, nombre de petites boîtes de clous, de vis, de crampons et d'autre matériel s'éparpillent par terre, des cadres de fenêtres appuyés sur le mur tombent à la renverse, le tout dans un bruit épouvantable. Monsieur Berthiaume a la présence d'esprit d'arrêter les moteurs. Nous nous regardons tous, blémissant de frayeur. Frank, Polydore Charron et moi réalisons que c'est le résultat de notre coup, mais nous avons eu vraiment peur.

Le lendemain, l'incident fait le sujet des conversations. On parle de bris de vaisselle dans les armoires, de cadres tout croches sur les murs, de crises nerveuses, et ainsi de suite. Une femme a donné naissance à un bébé quelques heures après et une autre accouche le lendemain matin. Les docteurs prétendent que ces naissances prématurées peuvent être dues à la peur et à l'énerverment. Quoique les mères et les bébés se portent bien, l'un des chefs de famille demande les services d'un détective. On en est venu à la conclusion que la secousse n'est pas un séisme mais la suite d'une explosion probable de dynamite.

La première enquête se fait naturellement chez mon père. Après l'inspection de l'emmagasinage de la dynamite, il est question de ses garçons. Mon père répond que nous avons dit avoir passé la veillée chez Hermas Berthiaume. Le détective s'empresse d'aller vérifier auprès de celui-ci, qui affirme sans hésitation que nous avons passé la veillée avec lui et que, quand la détonation est arrivée, nous étions dans sa boutique depuis une couple d'heures. De plus, la peur que nous avons

aussi éprouvée ne laisse aucun doute sur notre ignorance du fait. L'enquête reste sans solution.

Vers la mi-août, mon oncle Maurice Courtemanche, chez qui j'ai habité afin d'aller à l'école à Montréal deux ans plus tôt, vient passer deux semaines de vacances, avec ma tante, chez mon père. Je lui raconte l'explosion de la première boîte et lui propose de venir avec nous dans le bois au pont du Merisier, à environ deux milles du village, où nous ferons exploser la deuxième boîte. Mon oncle n'est pas aventurier mais il me connaît bien. J'ai quinze ans et il me fait confiance, sachant que je suis prudent malgré mes espiègleries. Sa curiosité est également sans doute piquée.

Un après-midi, alors que mon père n'a pas besoin de moi, nous nous organisons. Sous prétexte d'aller à la pêche, nous empruntons la carriole et la vieille jument de l'oncle Louis et nous dirigeons vers la poudrière, puis au pont du Merisier. Nous transportons la boîte et le nécessaire à six à sept cents pieds du chemin. Nous jetons un regard sur les environs: de chaque côté du chemin, c'est la pleine forêt; aucune habitation. Nous préparons la charge de la même façon que celle utilisée pour le trou du *beu* mais nous ne laissons qu'une vingtaine de pieds de mèche et plaçons la charge près d'une grosse souche.

Nous retournons en vitesse au chemin, où l'oncle Maurice nous attend dans la voiture, et nous partons en direction de Ripon pour tuer le temps en attendant la détonation. Rendus à trois quarts de mille, nous rencontrons le docteur Jos Baulne qui revient de visiter des malades. Il a toujours de beaux chevaux fougueux et fringants qu'il conduit à deux mains dans les guides. «S'il fallait qu'il passe vis-à-vis de la charge au moment de la détonation, son cheval prendrait probablement l'épouvante; notre bon docteur Baulne pourrait-il le contrôler? ... S'il fallait qu'il se fasse blesser...» Autant de suppositions qui nous rendent inquiets et malheureux.

Quelques minutes après cette rencontre, nous entendons une forte détonation; notre vieille jument sursaute. Nous retournons immédiatement vers le pont du Merisier mais passons tout droit afin de ne pas être vus sur les lieux. Nous sommes anxieux à la pensée du docteur et nous filons aussi vite que Mud peut nous transporter. Le chemin du retour nous paraît beaucoup plus long. Aussitôt arrivés, nous dételons le cheval à la hâte, puis Frank et moi descendons au Grand village pour voir discrètement si rien d'anormal ne concerne le docteur.

Au coin du magasin Théo Corbeil, nous l'apercevons en face de chez Arthur Gatien qui prend soin de son cheval. Tout semble calme: le docteur jase avec monsieur Gatien et le maire

du village, Napoléon Vallières. En passant près d'eux, nous entendons le docteur dire: «Je ne sais pas qui mine dans la montagne du Merisier mais, quand j'y suis passé, j'ai entendu une violente détonation. J'ai bien failli échapper mon cheval. Il m'a ramené au village presque à l'épouvante.»

Nous allons très vite raconter notre soulagement à l'oncle Maurice qui nous attend anxieusement dans sa chambre sous le prétexte de se reposer. Cette nouvelle l'apaise et le réjouit. Avec son grand sourire, il nous dit: «Nous avons été chanceux. Ernest, as-tu remis la clé de la poudrière à sa place?» C'est la première chose que j'avais faite en arrivant. Frank et moi sommes heureux de la tournure des événements et avons bien hâte au lendemain pour visiter le lieu de l'explosion.

Le même moyen de transport et la même excuse permettent de partir tôt le lendemain. L'endroit n'est plus reconnaissable: il n'y a plus de souche, la terre est dégagée jusqu'au roc vif; au-dessus, une bonne partie du ciel est à découvert au travers des arbres dénudés de leurs feuilles. Nous demeurons pensifs à la vue de ces dégâts. Plus que jamais, nous réalisons la puissance de la dynamite et ses conséquences.

#### *Au collège*

Ayant probablement deviné mes aspirations à la vie religieuse lors de mon entrée au séminaire, et ayant peut-être discuté avec mon père du fait que je ne manifeste aucun intérêt à ce sujet depuis mon retour, ma mère veut sans doute en avoir le cœur net. Au début d'août, j'ai une conversation sérieuse avec mes parents dans le bureau de mon père.

Mon frère Georges doit aller au collège lui aussi. La pension à Saint-Jérôme coûte meilleur marché. Si je ne tiens pas à continuer le cours classique qui mène à la prêtrise, il serait financièrement avantageux que nous allions tous les deux à ce collège. Si Georges persiste dans son désir de devenir médecin, on verra l'an prochain. Voilà à peu près l'essence de notre conversation. C'est à moi de décider. Devant les difficultés financières de mes parents et le besoin réel de l'éducation de mon frère, ou peut-être ayant tout simplement le désir d'un changement afin de voir plus clair en moi-même, ma décision est rapidement prise. Je dis à mes parents que je suis très heureux d'aller à n'importe quel collège qui leur conviendra, avec mon frère Georges. Ma vocation religieuse ne serait-elle pas assez forte? Est-ce par esprit de sacrifice?

Nos admissions sont faites au collège de Saint-Jérôme. Cette fois, ma mère a deux grosses malles à préparer. Le processus

de l'année précédente se répète. Avec mon expérience acquise au séminaire, je me fais le mentor de mon frère qui vient d'avoir quinze ans.

La nourriture est aussi bonne et le menu à peu près le même qu'à Sainte-Thérèse. Le matin: de la soupape, des fèves au lard, de la saucisse, du pain blanc tranché, des pruneaux, de la mélasse, du sirop de blé d'Inde; le tout déposé dans de grands récipients au bout de la table. L'élève à l'extrémité du banc se sert d'abord et passe les plats à celui qui lui fait face, qui les transmet à l'autre en face et ainsi de suite jusqu'au huitième. Il arrive assez souvent que les plats soient vides avant de parvenir à l'autre bout de la table; on doit alors attendre le second service. De grosses cafetières, contenant du thé ou du café avec du lait, sont au centre de la table. De la saccharine a été ajoutée aux breuvages; il n'y a pas de sucre sur la table, sous prétexte de ne pas exciter les instincts sexuels.

Une bonne soupe aux pois, aux fèves, aux légumes ou autre ingrédient, des patates bouillies et du pain blanc tranché sont toujours servis aux repas du midi. Ceux-ci se composent en outre de ragoût de pattes de cochon, de rôti de lard tranché, de bouilli de boeuf et légumes ou, quelques fois, de steak de boeuf. Comme dessert, des galettes arrosées de *mistra*, des poudings et toujours de la mélasse et du sirop de blé d'Inde. Pour le souper, les restes sont soigneusement apprêtés et servis en *chiard*, pâtés et sauces; les desserts, les mêmes qu'au dîner.

Les vendredis et jours maigres décrétés par l'Église catholique, on nous sert des oeufs frits, bouillis, pochés ou sous forme d'omelettes, des crêpes avec du sirop, des fèves au lard ainsi que des pommes de terre, carottes ou navet. Dans tout le collège, l'usage du tabac est prohibé. Les étudiants externes nous apportent de temps à autre un paquet de cigarettes qu'ils nous vendent sans faire un profit. Il y a très peu d'endroits pour se cacher; le lieu idéal est en arrière du coin de hand-ball, où nous ne pouvons être vus. Nous avons aussi l'avantage d'avoir comme surveillant de cour un Frère très myope; si nous nous plaçons à l'autre bout de la cour, le Frère Alexandre ne verra même pas la fumée de nos cigarettes.

À la fin de l'automne, Georges et moi — qui faisons partie d'une des équipes de hockey — et quelques compagnons du collège obtenons une permission spéciale, le soir après l'étude, pour aider le Frère Torence à arroser la patinoire et faire de la glace au moyen de boyaux d'arrosage ordinaires. Quand la température fait geler l'eau rapidement, ce travail dure parfois jusqu'à onze heures et même minuit. Le Frère Torence habite dans une petite boutique donnant sur la cour en arrière du

collège. Il nous fait rentrer à tour de rôle afin que chacun puisse se réchauffer. Sur les ronds du poêle à bois, il fait rôtir des tranches de pain qu'on beurre et mange avec du café chaud. C'est une faveur pour nous d'arroser la patinoire et de la pelleter au cours de l'hiver, même par les températures les plus froides.

Au printemps, pendant les jours de congé, nous allons l'aider dans le *temps des sucres* à faire la tournée d'un érable à l'autre, ramasser l'eau, la transvider dans des tonneaux et ensuite la bouillir dans de grands chaudrons de fonte pour en obtenir du sirop ou du sucre d'érable.

Le Frère Torence n'est pas instruit et semble se complaire dans les travaux manuels plutôt que dans les secteurs intellectuels. Nous l'aimons pour sa bonté, sa simplicité et sa franchise et nous sommes attachés à lui autant qu'à n'importe quel autre frère éminent du collège. Il nous dit souvent: «Vous êtes chanceux d'avoir du talent et des parents qui peuvent vous faire instruire.» Ces remarques humbles le grandissent encore à nos yeux. Notre admiration et notre sympathie pour cet homme d'à peine quarante ans sont sans borne.

Georges et moi sommes toujours assidus à nos leçons de violon et à la pratique. Au cours de nos conversations, il est souvent question de notre avenir. Georges persiste à dire qu'il veut être médecin. J'ai beaucoup d'admiration pour cette carrière mais ma tendance va toujours du côté de la musique. Mes ambitions convergent vers la réalisation de mon grand rêve: devenir un violoniste renommé.

La période de Noël arrive assez vite et, malgré la tempête qui sévit, nous sommes très heureux de prendre le train pour retourner à la maison. Nous emportons nos violons afin de montrer nos progrès à nos parents. À part le patinage et un peu de chasse aux lièvres, nous passons beaucoup de temps à faire de la musique chez les Quesnel où il y a Pierre-Amédée avec son violon et Berthe, l'aînée, au piano.

Le reste de l'année au collège se déroule sans trop de faits remarquables. La seule ombre au tableau, c'est lorsque nous pensons aux soucis financiers de mon père car, pendant les vacances de Noël, nous avons eu connaissance d'une lettre de la direction du collège. On mentionnait des arrérages qui devaient être acquittés avant notre admission en janvier. Nous ignorons comment nos parents ont réussi à contourner la situation mais nous savons que les ventes de béton sont moins nombreuses en hiver et qu'il reste six mois de collège à payer.

La distribution des prix arrive enfin et nous retournons en vacances, presque soulagés que l'année scolaire soit terminée.

Nous apprenons plus tard que mon père avait encore des remboursements à faire au collège.

### *Une «brosse» à quinze ans*

Lors de ma naissance, l'un des frères de mon père, Georges, est en âge de gagner sa vie. Comme tous mes oncles et tantes, il m'affectionne particulièrement vu que je suis le premier bébé à naître dans la famille. Il travaille aux chantiers forestiers et compense par l'apport de nombreux cadeaux le regret de ne pas me voir souvent.

Depuis ma plus tendre enfance, l'arrivée de l'oncle Georges est un événement que j'attends. C'est un homme généreux, gai et affable qui a toujours des faits intéressants et nouveaux à raconter. Il fut vite reconnu et apprécié pour ses talents dans le domaine forestier et la compagnie lui confia, très jeune, un poste de contremaître à la direction d'un chantier forestier. Il est marié avec une jeune veuve, madame Lescarbeau, qui a une fillette un peu plus jeune que moi. Il habite la maison voisine de la nôtre, qu'il s'est fait construire par mon père en même temps que celui-ci bâtissait la sienne.

Un automne, sa femme ayant un jeune bébé, il croit bon de me demander de rentrer le bois de chauffage pour la maison, soir et matin. La remise à bois est à soixante pieds en arrière de la maison et il faut souvent pelleter une allée dans la neige après les tempêtes. Comme récompense, il me promet de rapporter une belle montre-bracelet en revenant au printemps. Pour un garçon de douze ans, ce cadeau vaut autant, plus même, que n'importe quel montant d'argent en rémunération. Connaissant la générosité de l'oncle Georges, je sais que ce sera une très belle montre. J'avoue que cette pensée me rend la tâche moins ingrate. Je ne suis pas déçu au printemps.

Au mois d'avril 1921, mon oncle me demande d'être de cérémonie avec Lucienne, la fillette de sa femme, au baptême du troisième bébé qui vient de naître. Il portera les noms Joseph, Ernest, ainsi que Edward et Eddy en l'honneur des deux compagnies pour lesquelles mon oncle travaille depuis de nombreuses années. Suivant la coutume, le parrain doit faire des cadeaux. Mon oncle me remet dix dollars afin d'acheter une bouteille de vin à l'hôtel *en bas* pour la mère et un petit présent pour la porteuse, madame Jos Larose, soeur de tante Éva, puis de donner deux dollars au curé et remettre le reste (presque la moitié de la somme) au bedeau Pierre Laporte qui sonne les cloches. Plus le montant à cette fin est élevé, plus les cloches sonnent longtemps. Nous sommes revenus à la maison

et, à la grande satisfaction de l'oncle Georges, les cloches résonnent encore un bon moment.

Il accompagne toujours le moindre événement heureux en servant un verre. Les provisions abondantes de gin, whisky, scotch, brandy sont étalées sur la table de la cuisine. Pour cette grande occasion, il a invité quelques parents et voisins. Lorsqu'il m'offre un verre, je refuse sans hésiter car ce n'est pas la coutume chez mon père qui, non seulement n'en fait jamais usage, mais n'en achète et n'en offre jamais à quiconque. La seule exception est le petit verre de vin de cerise que ma mère sert très modérément pendant les fêtes du jour de l'An. Oncle Georges insiste en me disant: «On ne fait pas baptiser tous les jours; un parrain doit prendre un verre à la santé de la mère et du bébé.»

Un peu gêné par son insistance à me comporter comme un parrain et peut-être un peu curieux à mon insu, j'accepte un verre, puis probablement un deuxième et un troisième, et le temps passe. Sentant le besoin d'aller à la salle de toilettes, je m'aperçois en me levant que mes jambes sont engourdis et que ma tête tourne. En marchant, je ne peux éviter le carrosse où est couché le bébé et je tombe en travers dessus. Grand émoi chez les femmes qui craignent pour le bébé; il n'a subi aucun mal, heureusement. On me relève et je suis reconduit chez nous.

Les malaises intenses qui suivent sont inoubliables. Ma mère me soigne patiemment, sans acrimonie. Mais le lendemain j'ai droit à des réprimandes justifiées, accompagnées de recommandations. «Mon Ernest, tu vois ce qui arrive quand on prend de la boisson. Après chaque *brosse*, les ivrognes sont malades comme tu l'as été; tu vois comme ce n'est pas drôle. Bien souvent ils recommencent à boire pour se ramener; c'est comme cela qu'ils prennent l'habitude de boire.» Je me promets de ne plus jamais prendre aucune boisson enivrante. Ce que je fais durant de nombreuses années.

## Je gagne ma vie

À mon retour du collège de Saint-Jérôme, je travaille avec mon père dans son usine de béton. Il a obtenu un contrat pour remplacer les trottoirs de bois du village par des trottoirs de ciment. Il a fait l'acquisition d'un malaxeur actionné par un engin à gazoline de cinq chevaux-vapeur; c'est nouveau et intéressant. Après avoir défait les vieux trottoirs, nettoyé et nivelé l'emplacement, des formes sont installées pour recevoir le ciment. Le malaxeur est transporté sur les lieux, attaché à l'arrière d'une *waguine*. Lorsque tout est prêt, le malaxeur est mis en mouvement au moyen d'une *crinque* manuelle, un homme met le sable à la pelletée dans la cuve du malaxeur, un autre y dépose le ciment, à la pelletée également, puis verse la quantité d'eau requise. À peine deux minutes de malaxage et l'un des hommes *dompe* la cuve à bras pour verser du béton dans une brouette puis relève la cuve toujours en mouvement pendant qu'une autre brouette est placée afin d'être remplie. Même opération pour une troisième brouette. Pendant le transport du béton dans les formes du trottoir, les deux hommes préposés au malaxeur le remplissent de nouveau.

L'achat de cette bétonnière apporte une grande amélioration dans l'industrie de mon père. Auparavant, la production de trois brouettées de béton prenait en moyenne une quinzaine de minutes à trois hommes.

Lorsque mon père n'a pas d'ouvrage pour moi, je retourne à ma profession de *guenillou* pour l'oncle Louis: «Des guenilles à vendre? Des os? De la fonte?»

Depuis mon retour du collège, j'éprouve une certaine anxiété à la venue du mois de septembre. J'ai toujours mes aspirations pour le violon. Je ne veux pas retourner au collège où seul le violon m'intéresse, et imposer ainsi des privations, même des sacrifices financiers à mes parents. Une autre raison capitale à mon point de vue: mon frère Georges manifeste sérieusement des aspirations à la médecine, ce qui signifie au moins douze années d'études. De plus, je pense à mon jeune frère Frank que mes parents devront faire instruire aussi quoique il ne s'intéresse guère aux études.

Je profite des vacances que mon oncle Maurice et ma tante Belange passent chez nous pour leur parler de mes soucis. Ils m'ont traité comme leur propre fils lorsque j'ai habité chez eux il y a quatre ans. Ils m'ont toujours démontré beaucoup de

sollicitude et d'affection. Tous deux me proposent immédiatement d'aller habiter chez eux et de me trouver du travail: «Tant que tu n'auras pas un travail assez lucratif, tu n'auras pas de pension à payer; pour ton violon, il sera facile de trouver un bon professeur.»

### Travail à Montréal

Au début de septembre, je me dirige vers Montréal, rue Chabot près de Masson; Georges entre au collège classique de Saint-Laurent.

### Livreur d'épicerie

Deux semaines après mon arrivée, je prends ma première leçon de violon de mademoiselle Vézina à Ahuntsic. Je paye cinquante sous pour une demi-heure, deux fois par semaine. Par l'intermédiaire des petites annonces classées de *La Presse*, je trouve un emploi comme livreur d'épicerie au salaire de sept dollars par semaine, dîner compris, chez un monsieur Rouleau de la rue Papineau, à environ un quart de mille au nord de la voie ferrée du C.P.R., dans les limites du développement domiciliaire. Les maisons des clients que je sers sont distancées et les rues de terre tracées suivant le besoin des habitants, à travers de grands champs non cultivés où l'on aperçoit une vache, une chèvre attachées ici et là.

Je dois être au travail de sept heures et demie chaque matin à sept heures le soir jusqu'au jeudi, neuf heures le vendredi et onze heures le samedi. Le matin je soigne le cheval dans une petite écurie dans la cour et, en attendant les livraisons, je travaille dans le *back store*. Je vide les poches de denrées dans de grands tiroirs basculants et commence à peser en sacs de dix livres, des patates, de la farine, de la cassonade, du sucre, des fèves, des pois, du riz, de la farine d'avoine. Le sucre est emballé en sacs de une, deux, cinq ou dix livres, les raisins et les pommes séchées, les pruneaux, les dattes en sacs de deux à cinq livres puis le gros sel, les épices, le poivre et le sel, en plus petites quantités.

Quand le cheval a fini de manger, je le fais boire et l'attelle à l'express que je remplis de commandes à livrer. La durée de la livraison varie d'une heure et demie à deux heures. Puis je retourne au *back store*, soigne le cheval et prends mon dîner à midi. Tôt l'après-midi, je repars pour une autre livraison, souvent à un ou deux milles de l'épicerie. En revenant, je fais souvent une troisième livraison, beau temps, mauvais temps.

Monsieur Rouleau me fournit un imperméable et un chapeau de toile cirée contre la pluie mais, quant aux chaussures, aucune claque ne peut protéger les pieds dans les routes de boue à traverser pour me rendre aux maisons. Les jours de pluie, je rentre tout trempé et couvert de boue.

Madame Rouleau, qui est souvent à l'épicerie, ne cesse de répéter à son mari et à son garçon: «Nous n'avons jamais eu un employé comme monsieur Whissell; on peut toujours se fier sur lui.» Je suis flatté de son appréciation mais je n'ai pas l'intention de passer ma vie à travailler dans un *back store* et à faire de la livraison. Je continuerais peut-être quelque temps à servir les clients, à prendre les commandes au téléphone afin d'acquérir de l'expérience dans un autre commerce que celui de colporteur que je possède déjà, mais j'ai besoin d'un changement de milieu.

Après huit à dix semaines, monsieur Rouleau me fait passer dans son bureau pour me payer ma semaine de travail. J'en profite pour lui faire part de ma décision de laisser mon emploi dans une semaine et je lui en donne avis. Il m'invite à monter à son domicile au-dessus de l'épicerie et m'offre douze dollars par semaine pour continuer le même travail. Je n'ai aucune hésitation à refuser d'autant plus que mon oncle, comprenant la médiocrité de mon travail, m'a laissé entendre que si je veux demeurer avec lui, il aimerait acheter une épicerie. Ce commerce qui desservirait seulement des clients de la localité serait moins important mais sûrement intéressant et assez lucratif. Il me dit: «Si on peut trouver dans le secteur une épicerie attendant à un logement confortable, ta tante pourrait te remplacer quand tu aurais à t'absenter. Je suis certain que, dès le début, tu pourrais être payé sept dollars par semaine sans compter le logement, la nourriture et l'entretien. Tu travailleras moins fort, tes heures seront moins longues car tu n'auras pas à prendre soin d'un cheval et tu n'auras pas à te déplacer pour aller travailler. Pendant les temps libres, tu pourras pratiquer ton violon bien à l'aise. Ta tante sera bien heureuse si tu restes avec nous. Je pense que l'affaire serait avantageuse pour nous deux.»

### *Épicier*

Quelques semaines avant Noël, nous prenons possession d'un commerce tel que nous l'avions souhaité, situé rue de Lanaudière près de la rue Laurier. Vers le même temps, mon professeur de violon déménage d'Ahuntsic pour venir habiter

un appartement sur la rue Fabre près de Laurier. C'est une marche de quelques minutes pour aller suivre mes leçons.

Je suis enchanté de ma nouvelle situation comme épicier. Mon oncle me fait entière confiance; je m'occupe du renouvellement du stock, de l'achat des marchandises ainsi que de la comptabilité. La plupart des clients ne payent pas comptant: l'épicier inscrit la marchandise achetée et le prix dans le calepin du client et dans le sien. Le jour de la paye, le client apporte son calepin et paye l'addition. Il arrive que certains laissent une balance de compte jusqu'à la prochaine paye. C'est la partie épineuse de la collection. Certains ont des raisons valables et finissent par se mettre à jour sans trop de délai. D'autres accumulent balance sur balance d'une paye à l'autre; si on les menace de suspendre leur crédit, vu qu'ils s'approvisionnent d'aliments luxueux et qu'il y a mauvaise volonté évidente, on est sûr de perdre leur clientèle. C'est un mal pour un bien: on est débarrassé d'un mauvais client. D'autres fois, un client ayant accumulé un compte élevé cesse brusquement d'acheter. Inutile de poursuivre ce client; il est déménagé, accumule du crédit ailleurs ou finit par se mettre sous la Loi Lacombe.

La plupart des clients se rendent à l'épicerie et emportent leurs paquets. Pour les livraisons, mon oncle m'a acheté une bicyclette avec un panier à l'arrière et à l'avant. J'ai beaucoup moins de sacs de denrées à peser qu'à la grande épicerie Rouleau; il me reste donc amplement de temps pour pratiquer le violon. Je joue parfois une bonne heure sans que la clochette de la porte annonce l'entrée d'un client.

### *Je cesse de fumer*

Un soir après le souper, mon oncle tousse beaucoup comme il le fait presque chaque soir. Ma tante lui dit: «Que c'est donc malheureux que tu ne puisses perdre cette habitude! Toi, mon pauvre Ernest, tu devrais essayer d'arrêter avant d'être trop intoxiqué; il n'y a pas longtemps que tu fumes, ce serait plus facile.» Mon oncle, fumeur invétéré, l'approuve sincèrement et ajoute que c'est une grosse dépense. Les deux avaient eu connaissance que je fumais au cours des vacances d'été mais ne m'en avaient jamais parlé. Je leur réponds sans hésiter que je n'achèterai plus de cigarettes et que je cesse immédiatement de fumer. Je trouve leur conseil judicieux, je sais combien ils m'aiment et veux leur faire plaisir. Sans compter que la question économique me concerne: le paquet de vingt-cinq cigarettes coûte vingt-cinq sous et j'en fume un par jour.

Ma motivation est assez forte que je réussis à abandonner complètement sans trop de difficultés.

### *Violoniste dans un orchestre*

En 1923, les orchestres et fanfares sont en grande demande, particulièrement dans les théâtres, les cinémas, les soirées de divertissement. C'est la seule manière d'avoir de la musique dans les endroits publics. Les bons musiciens sont recherchés et gagnent des salaires élevés.

Mademoiselle Vézina, qui est aussi pianiste, me propose de faire partie de son orchestre: un piano, huit ou neuf violons et deux violoncelles. J'y consens avec un bonheur infini: je gagne deux dollars pour chaque soirée où l'orchestre joue. L'hiver, les soirées de divertissement se présentent parfois deux ou trois fois par semaine; il y a les parties de cartes, les séances, les pièces de théâtre et le reste.

Quelques mois plus tard, mon professeur me propose, après ma leçon, de m'enseigner le violoncelle gratuitement si je veux me procurer un bon instrument qu'elle pourrait m'acheter pour environ soixante-quinze dollars. Elle dit qu'elle a besoin d'un autre violoncelliste dans son orchestre et que je pourrais l'être en très peu de temps vu que j'ai une excellente base en violon et, qu'à son avis, j'ai du talent. Je lui explique que je n'ai pas l'argent nécessaire; cependant, une de mes tantes, soeur de mon père, me manifeste beaucoup d'affection. Célibataire et très généreuse pour sa famille, elle pourrait peut-être me prêter cette somme.

Le soir, au souper, je raconte cette proposition à tante Belange et oncle Maurice, et leur mentionne que j'ai l'intention d'en parler à tante Éva qui viendra en congé dimanche. Celle-ci est enthousiasmée par cette occasion et accepte sans ambages de me prêter l'argent nécessaire. Mademoiselle Vézina me trouve un très bon instrument pour soixante dollars et je commence immédiatement à prendre des leçons en plus de celles de violon.

Je pratique les deux instruments de quatre à cinq heures par jour, quelquefois plus. Quatre mois plus tard, je deviens le troisième violoncelliste dans l'orchestre.

### *Dévotion à Saint-Joseph*

Tout au cours de l'hiver, je subis passablement d'ennuis avec les maux d'oreilles dont je souffre depuis l'âge de sept ans. Vers la fin du printemps, une infection aiguë me cause

des écoulements de pus qui m'obligent à aller consulter un spécialiste, le docteur Roberge, rue Saint-Denis près de Mont-Royal. Il me prescrit des gouttes, qui améliorent l'écoulement, mais me dit honnêtement que mon mal est chronique: je dois m'attendre à devenir plus ou moins sourd dans un avenir assez rapproché. Tous mes espoirs de devenir un grand musicien s'effondrent.

J'entends beaucoup parler de miracles opérés par le Frère André Bessette de l'Oratoire Saint-Joseph. Pieux de nature, j'éprouve une nouvelle espérance en pensant à ce thaumaturge. Un dimanche matin, je me rends à l'oratoire par les tramways Papineau, Mont-Royal et Chemin Sainte-Catherine. Je monte à genoux chaque marche conduisant au sanctuaire et là, je me prosterne devant la statue de saint Joseph. Je l'implore de guérir mes oreilles et de me protéger contre la surdité au moins jusqu'à l'âge de cinquante ans afin de pouvoir continuer ma carrière de musicien. Je me dirige ensuite vers le bureau du Frère André. Il me reçoit quand vient mon tour, me demande la raison de ma visite; je lui raconte ma prière à saint Joseph. Imperturbable, il écoute ma demande puis me remet une médaille de saint Joseph, une petite bouteille d'huile Saint-Joseph et me dit: «Mon garçon, frotte tes oreilles avec cette huile et cette médaille, demande à saint Joseph de guérir tes oreilles et tu ne deviendras pas sourd. Va et prie.» En sortant de son bureau, je retourne au sanctuaire, m'agenouille devant la statue de saint Joseph et promets d'assister à la messe et de recevoir la sainte communion tous les jours, à moins d'empêchements incontrôlables. Ce que je fais chaque matin pendant mon séjour à Montréal.

L'infection de mes oreilles diminue graduellement quoique j'en sois au même point quant aux bourdonnements d'oreilles que j'entends constamment depuis l'âge de sept ans mais auxquels je me suis habitué. J'éprouve une certaine quiétude et je me sens rassuré à la pensée que je ne deviendrai pas sourd. Ma confiance en saint Joseph est inébranlable.

Au cours de l'été, les phonographes à amplificateurs sont utilisés de plus en plus dans les cinémas. En peu de temps ils envahissent la plupart des endroits publics assez importants. Ils sont moins encombrants qu'un orchestre et leur acoustique est meilleure. Les musiciens instrumentistes sont aux abois; le chômage menace même les meilleurs.

L'orchestre de mademoiselle Vézina est demandé pour jouer dans les salles paroissiales de Saint-Pierre-Claver, Immaculée-Conception, Saint-Stanislas-de-Kostka, Saint-Jean-Berchmans et d'autres dans les environs. Je continue à pratiquer mes deux

instruments avec beaucoup d'ardeur car j'aime passionnément la musique mais mon enthousiasme et mes ambitions pour une carrière de musicien se refroidissent.

### *Échauffourée avec le laitier*

Très souvent, mademoiselle Vézina nous donne des billets complimentaires; la plupart du temps, je laisse le mien à l'un des musiciens. Quelques fois je l'emporte à la maison pour ma tante; si elle ne s'en sert pas, j'en fais bénéficier l'un de nos clients. Un après-midi, je l'offre à la jeune fille d'un de nos meilleurs clients, Fleurette Rocheleau, et lui propose de faire le trajet avec elle. Lorsque l'orchestre s'interrompt, je vais trouver son groupe d'amis gais et amusants. Je la ramène chez elle après la veillée, sans autre invitation ni arrière-pensée.

Lorsque le laitier vient livrer le lait, le lundi suivant, il commence à m'invectiver, m'injurie et me traite de *voleur de blonde*. Je n'y comprends rien: je n'ai jamais eu de blonde, je n'ai jamais fréquenté une fille. Je l'écoute derrière le comptoir et, chaque fois que j'essaie de lui demander une explication, il ne me laisse pas parler et son ton monte de plus en plus. Il finit par s'emporter et commence à me passer les mains sur la figure. Devant ces menaces, je perds le contrôle de moi-même et, sautant par-dessus le comptoir, je lui assène un solide coup de poing en pleine face. Il s'écroule, inconscient, sur un support à biscuits; je suis consterné. Ma tante, attirée par l'humeur querelleuse du laitier, s'est approchée de la porte pour écouter. Lorsqu'elle entend le bruit de la chute de Roméo Gervais et du fracassement des vitres, elle entre tout énervée et stupéfaite. «Je ne sais pas ce qui lui est arrivé, il s'est avancé au-dessus du comptoir pour me faire un mauvais parti. Je lui ai donné seulement un coup de poing.»

Ma tante s'empresse d'appeler le docteur Lefebvre et lui demande avec insistance de venir immédiatement. Il fait transporter le laitier, toujours inconscient, en ambulance à l'hôpital Notre-Dame. En fin d'après-midi, le docteur nous informe que le patient a repris connaissance à son arrivée à l'hôpital. Il a subi une fracture de la mâchoire gauche et devra s'alimenter de liquides avec une paille pendant au moins deux à trois semaines. Je regrette sincèrement ce qui s'est passé, je ne voulais pas le blesser, seulement me défendre.

Le lendemain, madame Rocheleau vient à l'épicerie et je lui raconte avec ma tante ce qui s'est passé et lui dis que je n'y comprends rien. Elle trouve l'incident bien regrettable: «Je ne peux pas blâmer monsieur Whissell, je connais Roméo, il est de

caractère violent. Il est amoureux de Fleurette et quand il a appris que monsieur Whissell lui avait donné un billet et l'avait escortée au *euchre*, il a sûrement pensé qu'il voulait sortir avec elle.»

Environ un mois et demi plus tard, je reçois une lettre d'avocat m'avisant que je suis tenu responsable des dommages physiques et matériels subis par monsieur Roméo Gervais. Oncle Maurice a deux grands amis haut placés dans la force constabulaire, Albert Lessard et son frère Amable. Il m'emmène chez ce dernier, qui me conseille d'engager un avocat pour régler le délit. Ma responsabilité est incontestable aux yeux de la loi: l'incident s'est produit dans l'épicerie, endroit public, il est évident que je l'ai frappé durement, je n'ai pas de témoin pour prouver que j'ai été menacé, je ne porte aucune blessure. Je vais consulter l'avocat qu'Amable Lessard me recommande et qui est un de ses grands amis. Celui-ci me dit qu'il va essayer de prendre un règlement hors cour.

Quelques semaines plus tard nous avons rendez-vous, mon avocat et moi, au Palais de Justice dans la Chambre du juge, où je dois plaider coupable à l'accusation. Je suis condamné à payer l'amende et les frais de cour ainsi que les dommages corporels, la perte de salaire, les souffrances morales, les frais d'hôpital et de médecin, entre autres. De plus, je m'engage à garder la paix pendant deux ans. La somme que je dois payer s'élève à environ trois cents dollars, payable dans les trente jours. Mon avocat trouve ma cause plutôt déplorable et me dit qu'il m'enverra son compte plus tard. Je ne le reçois jamais.

Presque toutes mes économies y passent: ce déboursé est catastrophique pour moi. Nous sommes à l'automne de 1924, j'ai eu dix-huit ans le seize mai.

Je suis blessé dans mon orgueil de n'avoir pas pu maîtriser mon sang-froid et je supplie tante Belange et oncle Maurice de ne jamais raconter l'incident à tante Éva qui a tant d'estime pour moi et serait sûrement peinée de ma mésaventure.

### *À l'Aréna Mont-Royal*

Depuis mon arrivée à Montréal, j'ai l'avantage d'assister gratuitement aux joutes sportives à l'Aréna Mont-Royal. Oncle Maurice est employé, depuis sa jeunesse, chez un grossiste en marchandises sèches, Alphonse Racine de la rue Saint-Paul, l'un des principaux actionnaires de l'aréna. Il travaille souvent le soir au contrôle des billets d'entrée. En dehors des samedis et des soirées où je joue avec l'orchestre Vézina, je manque très rarement un spectacle: boxe, lutte,



hockey, concert, patinage de fantaisie, par exemple.

Au cours de l'été, le tournoi international de lutte a lieu à Montréal; des combats sont présentés chaque soir pendant plus d'un mois. Tous les pays sont représentés; il s'agit de l'événement de la saison dans la métropole. Le championnat est disputé un samedi soir. Tante Belange me procure une joie presque indescriptible lorsqu'elle me propose de me remplacer jusqu'à la fermeture de l'épicerie, avec le jeune Courteau, notre livreur de journaux qu'elle a demandé à mon insu.

Un soir d'hiver, après un combat de boxe, j'accompagne oncle Maurice à la taverne de l'aréna pour boire un verre de bière en fût avec monsieur Dupré, ancien boxeur et autre contrôleur à l'entrée de l'aréna. Ceci me plaît beaucoup car j'ai l'occasion de côtoyer nombre d'athlètes importants. Notre attention est attirée par un colosse qui circule d'une table à l'autre, ennuyant les clients et même les engueulant. «Il cherche le trouble, nous dit monsieur Dupré; s'il se dirige vers les deux gars assis dans le coin à gauche, il va trouver chaussure à son pied. Le plus petit, c'est Chabot, le champion canadien de la catégorie des cent trente-quatre livres.»

Effectivement, l'effronté se rend à la table de Chabot et prend un des verres sur la table pour le boire. Dans le temps de le dire, il s'effondre au plancher, inconscient. Monsieur Dupré a vu le crochet de droite asséné par Chabot. «Cet ivrogne indésirable, nous dit-il, vient souvent ici et cause toujours le trouble. Les commis ont beau l'avertir, il ne s'occupe pas d'eux. Je les ai souvent entendus dire qu'ils aimeraient bien qu'il aille embêter Chabot car son compte serait vite réglé et sans dégâts ni casse. Regardez comme ils ont l'air contents de le sortir.»

Chaque soir où je vais à cette taverne avec mon oncle, il se passe toujours quelques incidents cocasses et nouveaux, à mon grand plaisir.

### *Je quitte l'épicerie*

Je continue assidûment mes pratiques et leçons de musique; je prends une expérience valable au sein de l'orchestre Vézina.

Durant l'hiver 1925, les accès de migraine et d'arthrite de tante Belange s'accroissent; l'aide qu'elle peut me procurer à l'épicerie devient un effort pénible pour elle. Mon oncle décide à regret de vendre le commerce. Mon désappointement est amoindri parce que l'état de santé de ma tante m'inquiète. De plus, même si j'adore la musique, je me suis rendu à l'évidence que la carrière de musicien est de moins en moins lucrative.

Je pense à retourner à Saint-André-Avellin, peut-être travailler pour mon père ou même ouvrir un commerce.

Mon oncle loue un logement au 5439 Papineau, dans une bâtisse construite depuis quelques années seulement. Il est un homme très occupé. Gérant du service de l'expédition chez Alphonse Racine limitée, où il travaille du lundi matin au samedi midi, il s'occupe en plus de la perception des billets à l'Aréna Mont-Royal plusieurs soirs par semaine, y compris le samedi et le dimanche.

Je passe donc trois semaines à faire un grand ménage dans le nouveau logis: peinture, lavage des vitres et pose des rideaux, parquets prêts à recevoir les meubles, fournaise installée, etc. Après le déménagement, j'aide ma tante à ranger dans les armoires et les garde-robes et à aménager le hangar où il y a le carré à charbon, les châssis doubles, l'escabeau, les pelles et autres objets.

Bref, ce n'est pas sans émotion que je quitte ceux qui étaient devenus ma deuxième famille depuis quelques années. Mais la satisfaction de voir ma tante installée confortablement et mon oncle libéré des soucis du grand nettoyage de la maison, besogne qu'il a toujours eue en horreur, diminuent mes regrets de me séparer d'eux.

### *Élevage de poulets*

Quelques jours après mon retour, il me faut penser aux choses sérieuses. Au cours d'une conversation, ma mère me suggère de faire l'élevage de la volaille. «Tu pourrais utiliser le poulailler qui ne nous sert pas dans le moment; il mesure trente pieds par dix et peut certainement loger de cent à cent cinquante poules.» Mon père trouve aussi l'idée bonne.

J'ai l'occasion d'acheter à Montréal une couveuse et une éleveuse qui fonctionnent à l'huile à lampe; ces appareils usagés, d'une capacité de deux cent vingt-cinq poulets, me coûtent une quarantaine de dollars. Après m'être procuré du pétrole et deux cent vingt-cinq oeufs choisis de poules Plymouth Rock pure race, mes économies sont passablement réduites. J'installe l'incubateur dans une grande pièce que ma mère met à ma disposition dans notre maison afin qu'elle puisse surveiller le fonctionnement de l'appareil quand je suis absent. Pour le succès de l'incubation, la température et l'humidité doivent être maintenues à un degré constant; pas facile avec un système à pétrole. Cela demande une vérification aux deux ou trois heures pendant les vingt et un jours de l'incubation.

Ma couveuse semble fonctionner normalement; le vingtième jour, tant ma mère que moi sommes aux aguets. Les premiers oeufs qui sont *béchés* et les premiers poussins qui vacillent sur leurs pattes nous procurent une joie immense. Ma mère et moi continuons à tour de rôle à surveiller le fonctionnement de l'incubateur en attendant le moment de transférer les poussins dans l'éleveuse. Le quatrième ou cinquième jour, je me lève comme d'habitude vers quatre heures du matin et vais jeter un coup d'oeil sur l'incubateur; tout est normal. Quelques heures plus tard, je retourne voir tous ces beaux petits poussins jaunes qui me charment. Quelle n'est pas ma stupeur d'apercevoir les vitres enfumées et de constater, en m'approchant de plus près, qu'ils sont tous noircis, étendus et morts. Je suis accablé et ressens une tristesse infinie. Pourquoi ces pauvres petits êtres ont-ils subi ce sort? J'appelle ma mère qui se met à pleurer en voyant le désastre.

Nous restons quelques jours angoissés par la tragédie puis je me décide à commander des oeufs pour une nouvelle couvée. Je fais nettoyer et examiner toutes les parties de l'incubateur par Jos Crispin, ferblantier qui travaille pour Elzéar Brisson. Il change le bec de la lampe qui semble défectueux et tout fonctionne normalement.

#### *Colportage de fruits et légumes*

Il me faut des revenus pour entretenir et alimenter mes poulets afin d'en tirer le plus de profits possible. Je décide donc de faire le commerce des fruits et légumes, les colportant de porte en porte dans le village et les rangs.

Je m'adresse à Splendien Charlebois qui est sous-agent d'un vendeur de Ford, monsieur Cameron, garagiste à Buckingham. Celui-ci envoie un de ses vendeurs, monsieur Berthel, pour me rencontrer. Un châssis neuf Ford coûte environ sept cents dollars. «Les conditions, me dit monsieur Berthel, sont deux cents dollars comptant et la balance plus les frais de financement payables en vingt-quatre versements mensuels.» Je n'ai pas l'argent nécessaire. Mon père croit que Jules Quesnel, marchand prospère, peut m'en prêter et me suggère de lui faire part de mon projet. S'il consent au prêt, mon père endossera mon billet avec la banque.

Jules Quesnel est un homme intelligent, sage et prudent. Il est aussi un grand chrétien. Je lui raconte ma situation et mes ambitions. Après m'avoir écouté silencieusement avec beaucoup d'attention, il me dit: «Ernest, je vais te prêter les trois cents dollars dont tu as besoin; je ne te les prête pas

uniquement sur les garanties matérielles que tu m'offres. J'ai confiance en ton honnêteté.» Quelques jours plus tard, je prends possession d'un beau châssis Ford à pédales que je conduis assis sur le réservoir à gazoline. Heureux comme un roi, je me balade dans les rues du village pour montrer mon acquisition à tous mes amis.

Pierre Leroux qui exploite le moulin à carder et fabrique des portes et châssis est un excellent menuisier. Il me construit une boîte de camion d'environ douze pieds de longueur par quatre de largeur, quarante-huit pouces de hauteur incluant le *cab*. La partie laissée ouverte sur les côtés de la boîte, pour faciliter l'accès à la marchandise, peut être fermée à volonté avec des toiles que je déroule et attache au bas. Le tout coûte à peu près cent vingt-cinq dollars.

Je m'approvisionne de fruits et légumes chez Isaïe Laurin et Fils de Lachute, vendeur de fruits et légumes en gros, qui couvre le territoire du Petit-Nord, Saint-André-Avellin, Ripon et Chénéville entre autres villages. L'après-midi prévu pour la livraison dans le Petit-Nord, j'attends le camionneur dans la cour chez mon père afin de choisir moi-même ce dont j'ai besoin et vérifier la qualité. Le soir, à son retour, le vendeur arrête s'il lui reste de la marchandise et me l'offre à très bon compte. J'entrepose mon stock dans la cave de la maison paternelle où j'habite.

Tôt le lendemain matin, je passe chez mes consommateurs les plus importants, les grandes familles sont ordinairement satisfaites des offres que je peux leur faire. Je sers, entre autres, quelques-unes des belles familles du temps: les David Lauzon, Ferdinand Deschambault, Pitro Lauzon, Zéphir Vézeau, pour ne mentionner que celles-là. Il est très rare que j'aie à rapporter des bananes ou autres fruits périssables; je connais bientôt les préférences de mes clients. Certains me demandent même d'arrêter à la fin de la journée pour marchander les produits qui me restent.

Je vends les bananes à la douzaine, souvent au régime. La plupart des fruits: pêches, poires, prunes, raisins sont emballés dans des paniers de deux dimensions, les pommes dans des mannes ou des *quarts*, les oranges, pamplemousses, citrons dans des caisses et distribués à la douzaine. Quant aux ananas, populaires au temps des confitures à la rhubarbe, ils se vendent à l'unité.

Malgré toutes les routes de terre que je dois parcourir, je suis très confortable dans mon petit camion et, surtout, le trajet se fait rapidement: de vingt à vingt-cinq milles à l'heure. Pendant l'été où on finit en gravier la route de Montebello

à Notre-Dame-de-la-Paix, Namur et Saint-Émile-de-Suffolk, cinq ou six *pits* de gravier sont ouverts le long de la route et de vingt à vingt-cinq *teams* de chevaux attelés à des *waguines* fournissent le gravier à une quinzaine d'hommes sur la route. Chaque *waguine* a une boîte spéciale de neuf pieds de longueur, trois pieds de largeur et un pied de hauteur, d'une capacité d'une verge cube chargée à la pelle à bras, d'un poids d'environ quatre mille livres avec le gravier. Le fond de la boîte est composé de pièces de bois de deux par quatre déposées à plat, sans fixation, d'un côté à l'autre. Pour décharger le gravier, deux hommes, un à chaque bout des deux par quatre, n'ont qu'à tourner les deux par quatre sur le *cant* l'un après l'autre, en commençant par celui du centre. Ainsi, le gravier tombe partiellement étendu sur une surface de trois par neuf pieds.

Je trouve de très bons clients parmi les quelque cinquante hommes qui travaillent sur cette route: charretiers, chargeurs, déchargeurs, et autres. Je me rends à chaque *pit* pour offrir ma marchandise. L'un des travailleurs me dit: «Combien vends-tu tes bananes?» «Une piastre le régime» (cinq à six douzaines). «Voici un dollar, laisse un beau régime à ma femme en passant.» Puis un autre acheteur et un autre, et ainsi de suite auprès des employés que je rencontre sur la route. Mes débuts comme colporteur de fruits sont prometteurs et je suis très encouragé.

Vers la fin d'août, mon poulailler renferme quatre cents poulets pesant chacun trois livres environ. Presque chaque jour, j'en trouve deux ou trois qui sont morts. Je demande les services d'un agronome, monsieur Rollin de Papineauville. Il m'informe que mes poulets ont une maladie contagieuse et que je dois m'attendre à les perdre tous. La seule façon de diminuer la mortalité est de les faire sortir, de bien nettoyer les murs, le plancher et les juchoirs puis de chauler le poulailler jusque dans les moindres recoins avec une solution d'eau de chaux additionnée d'eau de javel.

Ma mère ne ménage pas son aide dans cette besogne ingrate. Malgré tous nos efforts, il ne me reste à l'automne qu'une cinquantaine de poulets vendables. Le prix de la nourriture de la volaille, sans compter l'achat des oeufs, le coût et l'entretien de la couveuse et de l'éleveuse dépassent largement le revenu que donne la vente de cinquante poulets. Je fais face à un déficit décourageant. Je vends ma couveuse et mon éleveuse pour à peu près le prix que je les ai payées.

Au début de l'automne, mon commerce de fruits se limite aux pommes. Je m'occupe de transporter des hommes qui vont au chantier forestier de la compagnie Singer, où mon

oncle Georges Whissell est contremaître. Deux passagers sont assis avec moi sur la banquette avant et cinq de chaque côté à l'arrière, sur des bancs que j'ai fait faire par monsieur Leroux afin d'abriter des fruits plus fragiles, mais surtout avec l'intention de m'en servir éventuellement comme moyen de transport. Je prends chaque passager à son domicile avec son *pacsac* et, mon camion rempli, je conduis le groupe à une vingtaine de milles de Saint-André-Avellin, à la tête du Crique-à-la-Roche, à Montpellier où commence la forêt exploitée par la compagnie. Ces voyages qui durent de quatre à cinq heures, avec mon petit Ford à pédales sur cette route de terre très accidentée, me rapportent deux dollars par passager, payés par la compagnie. Je fais cinq ou six voyages.

Pendant l'hiver, le camionneur de Laurin et Fils de Lachute ne fait pas de livraison. Je me procure des pommes au prix du gros chez M.O. Quesnel, magasin général au Grand village et m'occupe d'en faire le colportage avec une *sleigh* attelée à un cheval que je loue de Alex Picard au coût de cinquante sous par jour, nourriture du cheval comprise.

La musique est toujours mon passe-temps favori. Je joue du violon ou du violoncelle avec les amis Quesnel et Nestor D'Aoust, employé à la Banque Provinciale. Parfois aussi chez nous, accompagné par ma jeune soeur Odette et avec Paul Duquette, propriétaire du moulin à scie, qui est pensionnaire à la maison. C'est un chanteur talentueux, à la voix des plus agréable. Il est jovial, gai et toujours de bonne humeur; nous le considérons comme un membre de la famille. Je suis toujours heureux de voir la figure réjouie et contente de ma mère assise dans sa grande berceuse de rotin, lorsque nous faisons de la musique chez nous. Nous jouons Souvenir, Traumeri, Solo Mio, du Mozart, du Beethoven, etc. Sa chanson préférée est la Berceuse de Jocelyn; il y a aussi Ange de mon Berceau, Si vous l'aviez compris, et tant d'autres.

Aux fêtes de Noël et du jour de l'An, mes frères Georges et Frank, pensionnaires au collège Saint-Laurent, viennent passer deux semaines de vacances. Nous allons patiner et jouer au hockey et, surtout pour faire plaisir à nos parents, nous faisons de la musique presque chaque jour: Georges au violon, Odette au piano et moi au violoncelle. Souvent, Paul Duquette se joint à nous comme chanteur. La vraie gaieté des fêtes règne dans la famille.

### Bois de chauffage

L'hiver n'est pas favorable au colportage. C'est la saison morte pour la plupart des commerces. Après les fêtes de Noël et du jour de l'An, je m'engage avec mon père pour aller avec Alex Deschambault, notre voisin, faire du bois de chauffage afin d'alimenter la chaudière à vapeur qui fournit l'énergie nécessaire à sa beurrerie. Il a besoin d'une quantité assez considérable de bois de corde de trois pieds.

Monsieur Deschambault a acheté une coupe de bois de Joseph Lebel de la côte Saint-Pierre à deux milles du village. Au petit jour, le beau-frère d'Alex, Adélarde Mantha qui travaille avec nous, attelle la jument d'Alex en se faisant aider par le jeune fils d'Alex, Fernand âgé de douze ans, seul être avec lequel la jument n'est pas malicieuse. Après un déjeuner substantiel, nous partons avec nos lunchs dans un traîneau bas à bâtons. Nous arrivons au chantier vers sept heures, à la clarté du jour. Une fois notre repas enfoui dans la neige pour l'empêcher de geler, nous commençons le bûchage.

Avant d'abattre un arbre, monsieur Mantha l'encoche à la hache suivant la direction dans laquelle il doit tomber, puis lui et moi le scions avec un godendard. Je fais ce travail dur pour la première fois. Monsieur Deschambault connaît cet ouvrage et me dit: «Ernest, on va changer de *job*; viens piler à ma place avec Charlotte.» Je sais que la jument n'est pas commode: elle est rapide, nerveuse et même mauvaise à l'occasion; mais j'accepte l'offre. Je prends les guides et marche à côté du tronc d'arbre enchaîné pour être transporté sur le *rollway*. Charlotte part en vitesse sans attendre mon commandement. Elle se range à peine afin d'éviter les obstacles, le billot qu'elle traîne se déplace d'un bord à l'autre et j'ai peine à le parer, il me faut sauter par-dessus de droite à gauche et vice-versa.

Le lendemain matin, je demande à monsieur Deschambault de retourner scier au godendard parce que je ne peux pas contrôler le cheval et que j'ai peur de me faire estropier. Il me dit: «Je voulais te rendre service car c'est fatigant au godendard. Laisse-moi faire, tu vas voir Charlotte se modérer.»

Vers onze heures et demie, on entend la voix retentissante d'Alex: «Cook!» Cet ordre me concerne. J'allume un feu au-dessus duquel je suspends une chaudière de neige et je fais du thé; j'apporte les lunchs et je crie à mon tour: «Lunch!». Chacun s'amène, s'assoit sur les billes de chaque côté du feu et mange avec appétit. Le repas se compose généralement de lard bouilli, de pain beurré, d'oignons et de mélasse. Il ne reste

jamais de victuailles, toutes les chaudières sont rapportées vides.

Nous travaillons tous les jours, excepté s'il fait un froid excessif ou une tempête, car monsieur Deschambault doit sortir les billes de la forêt pendant qu'il y a encore de la neige, puis les transporter dans sa cour pour les scier et les fendre en longueurs de trois pieds. Le salaire est de un dollar et cinquante par jour et les heures de travail s'étendent d'une noirceur à l'autre. C'est un bon salaire d'autant plus que l'ouvrage est rare.

### Colportage en hiver

Vers la fin de février, le chantier est terminé pour moi et je m'organise en vue de reprendre mon commerce de colporteur. Je loue encore la *sleigh* et le cheval d'Alex Picard, toujours au même coût de cinquante sous par jour, cheval nourri. Voilà bientôt le carême pendant lequel le poisson est en grande demande. De plus, je recommence la vente des pommes; je me les procure chez M.O. Quesnel à Saint-André-Avellin. Quant au poisson, je l'achète directement de la maison Hatton limitée de Montréal, grossiste important de poissons.

En moins de deux mois, je réussis à écouler quelques tonnes de poissons. Le haddock se vend dix sous la livre sans tête et huit sous la livre avec la tête; le poisson des cheneaux, sept sous la livre toujours avec la tête. La morue et le hareng se vendent salés au prix de huit sous la livre; la truite de mer salée, douze sous. Le flétan et le saumon sont congelés sans tête et se détaillent respectivement dix-huit et quinze sous la livre. Mon commerce de pommes et de poissons est rentable et je suis satisfait de mes profits, surtout à ce moment de la saison.

Pendant le carême, je vais à la messe et communie chaque matin tel que je l'avais promis à saint Joseph lors de ma visite au Frère André. Je ressens toujours mes bourdonnements dans les oreilles mais je n'ai pas de troubles sérieux. Comme dans les coutumes, je fais une promesse de certaines privations, c'est la coutume, je fais une promesse de sacrifices pour la durée du carême. Quelques-uns de mes amis trouvent vite la promesse de sacrifice: cesser de fumer à partir du mercredi des Cendres jusqu'au samedi saint à midi juste. C'est l'une des privations les plus difficiles; certains trichent tout en étant sincères au fond d'eux-mêmes. Je m'en tiens à me priver de desserts et de sucreries car je ne fume plus depuis la décision prise lorsque je travaillais à l'épicerie de l'oncle Maurice.

Dès le printemps 1926, je recommence mon colportage dans les rangs avec mon camion, comme l'année précédente. Mon travail est de plus en plus plaisant: j'ai plus d'expérience, mes clients et moi avons acquis une confiance mutuelle qui facilite nos relations.

### *Les fréquentations*

Les nombreux contacts avec toutes les classes de la société que me procure mon commerce ambulante, en m'introduisant dans tous les foyers, m'amènent à connaître et à apprécier ces gens qui, en toute autre circonstance, m'auraient laissé indifférent. Chaque visite me familiarise avec les membres des familles. Je m'intéresse au grand-père malade, à la future maman, au dernier bébé, au prochain retour du grand garçon ou de la grande fille partis travailler à l'extérieur tout comme aux dommages causés par les derniers orages, aux succès des récentes entreprises, aux nouvelles en général.

Au mois d'août 1926, je suis invité à une noce dans le rang Sainte-Madeleine, chez monsieur et madame Léon Bernard qui marient leur fille Aurore. C'est la première fois que j'ai l'occasion d'assister à des noces; je n'hésite pas un instant à accepter l'invitation qui me flatte. J'ai beaucoup d'admiration et d'estime pour madame Bernard et toute sa famille. La commande de fruits a été *ordée* plusieurs semaines à l'avance afin que je puisse me procurer plusieurs fruits rares auxquels tient madame Bernard.

Lorsque j'arrive à la soirée, la voix du *calleur* a peine à percer le son des violons; on danse la chaîne des dames. Pour cette grande occasion, plusieurs lampes à huile ont été accrochées aux murs afin d'améliorer l'éclairage. Les lueurs projetées par ces lampes ne se comparent pas avec l'éclairage à l'électricité auquel je suis habitué dans les maisons du village mais elles apportent beaucoup de charme à l'ambiance.

À peine entré, j'entends une voix qui me salue: «Bonsoir Ernest, comment ça va? tu es seul?» C'est Henri Cardinal de la côte Saint-Pierre. Il me dit: «Moi, je suis avec ma nièce, la fille d'Onésiphore, qui est seule aussi; je vais te la présenter.» Me voilà accompagné d'une jeune et belle grande fille blonde; je fais sans doute l'envie de plusieurs. Voyant que je ne suis pas habitué à danser, elle met beaucoup de complaisance et de gentillesse à m'apprendre les différents pas de danse. Sa présence constante à mes côtés me donne de l'assurance et, finalement, je passe une très agréable soirée.

Vers la fin de la veillée, je lui dis que je dois me lever tôt pour mon travail et lui offre d'aller la reconduire chez elle. Elle me remercie et me dit qu'elle retournera avec son oncle Henri. Aurélienne m'invite ensuite à aller veiller chez elle, dans la côte Saint-Pierre, le dimanche suivant, ce que je j'accepte spontanément. Je continue de m'y rendre chaque semaine, le jeudi et le dimanche. Ses parents sont charmants et d'une délicatesse remarquable. L'aîné de ses deux frères, marié depuis quelques années, habite avec la famille. Sa petite fille Colombe, âgée de quinze à vingt mois, nous amuse beaucoup lorsqu'elle se glisse dans le salon à l'insu de ses parents. La grand-mère vient la chercher et nous prie d'excuser sa présence mais le ton de reproche dans sa voix lorsqu'elle réprimande la petite est loin d'être sincère. On devine la grande tendresse qu'elle éprouve à son égard. Lorsque je m'appête à partir, Aurèle allume le fanal et m'accompagne jusqu'à mon camion afin de m'éclairer, ce que j'apprécie chaque fois.

Mon frère Frank fréquente Darquise Hotte qui habite la première maison à droite du rang. Mes déplacements pour aller chez Aurélienne l'intéressent grandement. Il est assuré de son transport chez son amie de même que la soeur aînée de Darquise, Rose-Aimée. Celle-ci aime bien aller veiller dans sa famille lorsque son ami, Alfred Bélanger, est retenu à Saint-Victor-d'Alfred où il travaille comme mécanicien au garage Laniel. Rose-Aimée travaille à la tricoterie Lemire au village et pensionne chez l'oncle Georges, voisin de mon père. Elle me laisse savoir à l'avance quand elle désire se rendre chez ses parents. À l'occasion, elle amène une ou deux amies, en plus de mon frère Frank et parfois un autre garçon.

À la fin d'octobre, Rose-Aimée me rencontre dans la cour chez moi, en revenant de son travail, et me dit: «As-tu quelque chose à faire ce soir?» Ma réponse étant négative, elle continue: «Si tu étais fin, tu viendrais nous conduire *aux vues* à Thurso, ce soir; il y a deux très bons films. J'amènerais mes soeurs, Marielle et Darquise et une de nos amies, puis Aldège et Aurèle Charron.» C'est une belle soirée d'automne et j'accepte.

Rose-Aimée et son amie, Yvonne Gourd que je ne connais que de vue, m'attendent au coin de la Petite Rue (devenue Saint-François-Xavier) en face de l'épicerie restaurant de madame Thibodeau dans le Grand village. Elles montent avec moi en avant; les autres sont déjà assises en arrière. Rendus à Papineauville, Rose-Aimée dit: «Si tu étais *à la mode*, Ernest, tu nous paierais une barre de chocolat.» Ce que je fais sans me faire prier et je remets les trois barres à Yvonne assise près de moi. Celle-ci en donne une à Rose-Aimée et développe la moitié

de la deuxième qu'elle me remet avant de préparer la sienne. Un peu plus tard, voyant que j'en suis au papier, elle m'enlève délicatement le chocolat, finit de le débiller et me le remet. Cette simple délicatesse de la jeune fille me plaît.

Après les *vues*, nous allons tous dans un restaurant en face du cinéma de Thurso pour manger un *sundae*. Comme au cinéma, Yvonne et Rose-Aimée s'assoient chaque côté de moi. Celle-ci n'est pas gênée et son caractère jovial et spontané met Yvonne à l'aise. Elle me surprend par ses remarques fort amusantes et spirituelles.

Sur le chemin du retour, près de Papineauville, Yvonne nous fait remarquer que la lune est belle. Quelle n'est pas notre stupeur de constater que, juste après avoir traversé la voie ferrée, une locomotive passe à toute vitesse; nous avions confondu le phare de la locomotive avec la lune. Cette méprise aurait pu nous coûter la vie. Yvonne me demande de la laisser au coin de la rue où elle était montée dans la voiture et qui se trouve tout près de chez elle. J'en conclus qu'elle préfère peut-être ne pas mettre ses parents au courant de sa sortie.

Quelque temps plus tard, je la rencontre, seule, tout près de chez moi. «Quelle coïncidence de se rencontrer, dit-elle, je vais acheter du beurre à la beurrerie.» Je lui fais remarquer qu'elle sera désappointée car l'établissement ferme à sept heures. Nous parlons un moment, puis chacun rentre chez soi.

Un soir, en sortant de la cour chez monsieur Cardinal, il me semble que mon camion n'occupe pas la place où je l'ai laissé. Aurèle, qui tient le fanal, fait la même constatation mais comme aucune raison plausible ne peut confirmer un incident de ce genre nous croyons tous deux à une méprise. Ce n'est que plus tard, lorsque je cesse mes visites chez Aurélienne, que Frank me confie qu'il lui est souvent arrivé, avec Polydore Charron, de se cacher à l'arrière du camion afin de le pousser à bras jusqu'à la route après s'être assurés que j'étais bien installé pour veiller au domicile des Cardinal.

Ce n'était qu'un jeu pour Frank, ingénieur en mécanique, de changer les raccordements de certains fils électriques, d'établir le contact de démarrage et, là, c'était la belle vie! Ils se baladaient dans les villages environnants, amenant parfois leurs *blondes* qui ignoraient sans doute leur fugue. Ils ramenaient le camion et le poussaient là où je l'avais garé puis se cachaient, tapis au fond de la boîte, pour être ramenés à la maison. Je me garde bien de lui faire des reproches, mais je ne lui laisse pas voir mon amusement de ses manigances ni que je ne doute pas un seul instant de son habileté et de sa prudence au volant.

En automne et en hiver, le curé Aurèle Bélanger organise des parties de cartes (*euchre*) dans le sous-sol de l'église; j'y suis invité à jouer du violon et du violoncelle, accompagné de mademoiselle Brisson ou de Thérèse Baulne. Lors d'une de ces premières soirées, j'accompagne Aurélienne Cardinal et ses parents. Pendant les intermissions musicales, je me rends à sa table. Je ne suis pas sans jeter un coup d'oeil assez fréquent à la table de mon frère Frank qui joue avec Darquise Hotte et deux autres jeunes filles dont l'une est Yvonne Gourd. Depuis la soirée au cinéma de Thurso, je l'ai rencontrée à l'occasion et nous avons pris quelques marches ensemble.

Cette soirée est la dernière que je passe avec Aurélienne. Je commence à sortir assidûment avec Yvonne. Comme elle est enfant unique, nos fréquentations se déroulent la plupart du temps avec ses parents. L'entrée principale de la maison est dans la cuisine; lorsque j'arrive, monsieur Gourd est assis et fume sa pipe tandis que sa femme est occupée à coudre ou à tricoter. La conversation s'engage naturellement avec eux. Ce sont des gens intéressants et agréables. Souvent nous ne songeons même pas à passer dans le petit salon à droite.

Il m'arrive de m'y rendre tard, ayant été retardé par mon travail avec le camion. Ces soirs-là, monsieur et madame Gourd montent se coucher avant que je ne sois prêt à partir vers deux ou trois heures du matin. Nous ne nous plaignons pas de ces moments d'intimité; Yvonne me confie que sa mère lui dit parfois que nous veillons un peu tard. Bien entendu, nous ne tenons pas compte de ces remarques quoique nous les jugeons raisonnables. Lorsque j'arrive à dix heures trente ou onze heures, les aiguilles de l'horloge marquent vite deux heures. Et la vie continue.

Au cours de l'hiver je vais encore travailler au chantier d'Alex Deschambault mais je me garde bien de conduire Charlotte dont le caractère ne s'est pas amélioré. Comme l'année précédente, le commerce du poisson et des pommes pendant le carême me rapporte un revenu convenable. Je fréquente toujours mon amie Yvonne et j'apprécie de plus en plus ses qualités. L'affection que nous nous témoignons de part et d'autre devient un soutien très précieux.

#### *Vendeur de fruits et légumes en gros*

Au printemps 1927, mon père m'offre d'aller travailler avec lui à la manufacture de ciment qu'il a ouverte à East Templeton il y a un an. Mon frère Frank n'est pas retourné au collège et travaille avec lui. Georges a commencé son cours

de médecine l'automne précédent et est très encouragé. Le commerce à East Templeton est assez lucratif et le salaire relativement bon. Chaque fin de semaine nous pouvons faire le trajet avec mon camion pour lequel mon père me dédommage. Ma mère est visiblement très heureuse des arrangements, surtout en ce qui concerne les déplacements car mon père ne possède ni automobile ni camion.

Il a des contrats de vente et de pose de briques pour deux maisons voisines à Gatineau Mills; il fait la brique dans la cave d'une de ces bâtisses, une maison de pension appartenant à monsieur Labonté qui l'a construite en vue de la convertir en hôtel. C'est là que j'apprends à faire fonctionner la machine à briques; tout se fait manuellement et à pédale. Je travaille debout dix heures par jour; c'est un contraste considérable avec mes occupations antérieures d'épicier, colporteur et violoniste. Ce genre de travail m'est cependant familier car, depuis ma tendre jeunesse, j'ai passé mes vacances dans la cimenterie de mon père.

Les jours où je ne fais pas de briques, je délaye du ciment à la pelle pour la fabrication des blocs de cheminée ou des tuyaux qu'il faut démouler et empiler lorsqu'ils sont séchés. Certaines pièces pèsent plusieurs centaines de livres. Mais ce travail éreintant ne me décourage pas. Je suis décidé à faire n'importe quel ouvrage pourvu que je sois rémunéré en conséquence. Je veux réussir et gagner ma vie coûte que coûte.

Quelques semaines plus tard, je suis en train de faire de la brique lorsque je reçois la visite d'Ernest Laurin, l'un des fils d'Isaïe Laurin de Lachute, marchand de fruits et légumes en gros avec qui je faisais affaire l'année précédente. Il me demande si je suis intéressé à travailler pour eux, comme vendeur de fruits et légumes en gros. «Tu auras un territoire déterminé, un camion à ta disposition et tu travailleras six jours par semaine, seul. Les heures sont longues mais tu seras bien payé.» Nous prenons rendez-vous chez moi, à Saint-André-Avellin, pour le dimanche suivant.

Je discute de l'affaire avec mes parents. Ils savent que j'aime le commerce et que cette position sera plus lucrative que la cimenterie. D'un commun accord, ils me conseillent d'accepter: «Mon garçon, nous aurions bien aimé te garder avec nous mais c'est ton avenir qui compte; il est beaucoup plus important que le nôtre.»

Tôt le dimanche après-midi, une grosse voiture luxueuse, une Buick de l'année, s'arrête à notre porte. Ernest Laurin en descend, entre saluer mes parents qu'il a rencontrés l'été dernier. Il m'explique le travail que j'aurai à faire: desservir

sans aide les clients de trois circuits deux fois par semaine. Le premier circuit: Pointe-au-Chêne, Fassett, Montebello, Papineauville, Plaisance, Thurso, Masson et Buckingham. Le deuxième se compose de Saint-André-Avellin, Ripon, Montpellier, Chénéville, Lac-Simon (les Pères Sainte-Croix), Namur, Saint-Émile et Notre-Dame-de-la-Paix. Le troisième: traverser la rivière Outaouais en chaland à Carillon pour Pointe-Fortune, Chute-à-Blondeau dans la province de Québec, puis L'Orignal, Saint-Victor-d'Alfred, Plantagenet, Curran, Saint-Isidore-de-Prescott, Rose Corner, Bourget, Casselman et Treadwell dans l'Ontario; revenir traverser au Québec par le pont Perley à Hawkesbury, à treize milles de Lachute. Il m'offre un salaire de vingt dollars par semaine, logé et nourri, m'allouant cinquante sous pour chaque repas pris à l'extérieur pendant mon travail. Il m'accompagnera pendant la première semaine afin de me présenter les clients.

Je trouve la proposition alléchante et le travail intéressant. Ma mère est enchantée à la pensée que je vais arrêter à la maison deux fois par semaine en passant. Avant de partir, j'offre mon petit camion à mon père. S'il veut le garder, il n'a qu'à continuer à faire les paiements à la *finance*, ce qu'il accepte presque avec émotion. Le soir même, je prends le train à Papineauville et descends à la gare de Lachute où monsieur Laurin m'attend.

Vers six heures le lendemain matin, le père, monsieur Isaïe Laurin ouvre la porte de ma chambre, après avoir frappé, et me dit: «Dors-tu Ernest?» Il va de soi que je me suis réveillé en l'entendant cogner. Il ajoute: «Il est temps de te lever, le déjeuner est prêt.» C'est lui qui l'a préparé: de la soupape, des oeufs bouillis, des toasts et du thé. Il déjeune avec moi puis m'amène à l'entrepôt à l'arrière de la maison pour charger le camion. C'est un beau gros véhicule vert olive, presque neuf, de marque Réo. À l'avant de la boîte, nous plaçons de soixante à soixante-quinze régimes de bananes bien protégés dans de la paille, dix à quinze caisses d'oranges de différentes grosseurs et des citrons, pamplemousses, ananas, trois à quatre caisses de chaque sorte. Les pommes sont contenues dans des barils et des mannes.

Nous rajoutons de beaux légumes importés. Monsieur Laurin m'explique qu'il faut offrir les légumes et les fruits suivant les saisons, mais qu'il faut aussi tenir compte des goûts particuliers des clients qu'il connaît bien. Ernest arrive et vérifie les quantités chargées avec son père. Il fait ajouter certains légumes et fruits, en disant: «Il vaut mieux en avoir trop que d'en manquer.» À sept heures et demie, nous sommes

sur la route vers Buckingham; c'est moi qui conduis le camion. Je trouve bien intéressant de rencontrer tous les commerçants sur le parcours.

Nous avons bien de la difficulté à finir la livraison dans Buckingham car le camion est défectueux. Les garages sont fermés et ni lui ni moi ne connaissons la mécanique. Ernest trouve imprudent de reprendre la route pour Lachute. Il parle d'un oncle, frère de son père, qui habite Buckingham, «mais, me dit-il, sa femme est malcommode et n'est pas hospitalière. Mon oncle est vétérinaire et a une très belle écurie. Nous allons coucher là car, à l'hôtel, ça va coûter deux dollars.» Nous nous faisons un lit avec du foin dans un entre-deux à chevaux. Ni l'un ni l'autre ne réussit à s'endormir: des chevaux ont la gourme et toussent sans cesse, d'autres se plaignent et sont agités, ils piaffent et frappent de leurs sabots l'entre-deux et le pontage. N'ayant pas fermé l'oeil de la nuit, nous nous rendons au garage bien avant l'arrivée du mécanicien et allons déjeuner dès que le petit restaurant tout proche est ouvert. Mon premier voyage n'est pas encourageant mais, comme me dit monsieur Laurin: «Cela n'arrive pas tous les jours.»

Après avoir fait une semaine, je prends confiance et j'ai hâte de travailler seul. Ernest est lent, il s'éternise à jaser avec les clients; je suis certain de finir plus tôt si je suis seul. Je veux m'organiser de façon à terminer assez à bonne heure le samedi et prendre le train pour Papineauville. De là, je monte dans la voiture des *malles* jusqu'à Saint-André-Avellin où je suis attendu par la jeune fille que je fréquente.

Durant tout l'été je fais un travail exténuant mais je suis robuste et tenace. Je sais que j'acquiers ainsi une expérience considérable dont je bénéficierai toute ma vie. Mes journées de travail sont longues. Je pars avec le camion à sept heures et demie, après l'avoir chargé, et je reviens rarement avant minuit. La plupart du temps, tout est vendu. Je travaille toujours à la hâte. C'est dans mon tempérament: il ne me semble pas possible de ralentir mon ardeur au travail.

Pour le dîner et le souper, je mange du *baloney*, du pain beurré et de la moutarde, une banane ou un autre fruit ou légume pris dans mon camion et bois une liqueur douce. Je garde ces denrées à l'épreuve de la chaleur, dans la paille qui protège les bananes ou dans la glace concassée des caisses de pommes de laitue. Ma mère me donne un couteau, une salière, une poivrière et un petit récipient pour le beurre. Je paye un pain cinq sous, une livre de *baloney* tranché dix sous, un verre de moutarde Condor cinq sous, le beurre quinze sous la demi-livre et les liqueurs douces se vendent cinq sous

chacune. J'économise généralement un dollar et quinze sous par jour sur mes repas.

À chaque visite que je fais à Yvonne, avec qui je me compte moralement fiancé, c'est un grand plaisir pour moi de lui confier la garde de mes petites économies uniquement en pièces de cinquante sous. Elle les dépose dans une tirelire de faïence en forme de gros chat gris.

### *Commis voyageur*

Vers la mi-septembre, Achille Lavoie, gérant du marchand détaillant et grossiste important R.O. Quesnel de Montebello, avec qui je fais affaire, me dit que le propriétaire désire me voir à son bureau. Oscar Quesnel, que je ne connais pas beaucoup, me paraît sympathique et bienveillant. Il me dit qu'il est natif de Saint-André-Avellin et qu'il a bien connu mon père. Il s'intéresse à mon travail pour la maison Laurin, me demande si j'aime cela, si j'ai des projets pour l'hiver prochain. Je lui réponds: «J'aime bien mon travail, mon salaire est raisonnable; je travaille fort, de dix-sept à dix-huit heures par jour, mais je prends une bonne expérience.» Il me demande alors s'il me plairait de devenir voyageur de commerce pour une maison sérieuse, la compagnie Ogilvie Flour Mills, disant que c'est une position d'avenir pour un garçon sérieux, travailleur et honnête comme moi. «Je n'en ai aucune idée, lui dis-je, je n'ai pas d'expérience dans ce genre de travail, je ne sais pas du tout si le mode de vie de voyageur de commerce me plairait.» Il me fait part que monsieur Merrill, qu'il connaît bien et qui est gérant des ventes pour la compagnie, cherche un employé pour remplacer un commis voyageur, monsieur Langlois, décédé récemment. «Si vous êtes intéressé, me dit monsieur Quesnel, je serai heureux de vous référer à monsieur Merrill.» Je lui laisse entendre que j'aimerais essayer l'emploi.

La maison R.O. Quesnel de Montebello est le grossiste reconnu dans la région de la Petite-Nation; il fournit chaque magasin général, épicerie et restaurant, sauf de rares exceptions. Il vend annuellement au delà de cent *chars* de farine, céréales, engrais et autres produits de ce genre. Il est bien vu de la compagnie Ogilvie Flour Mills et sa recommandation à mon sujet est influente. Lorsque j'apprends à mon amie la possibilité de cette promotion, elle en est réjouie mais non sans être assombrie à la pensée que nous nous reverrions moins souvent. Peu de temps après, je reçois une lettre de monsieur Merrill, me donnant rendez-vous à son bureau du Carré Youville à Montréal. Je prévient la maison Laurin de



mon intention de les quitter, expliquant l'occasion qui m'est offerte, ce qu'ils comprennent fort bien.

Monsieur Merrill me pose certaines questions d'usage et me renseigne sur le territoire à couvrir: la région de la ville de Trois-Rivières. Le salaire net est de cent quarante dollars par mois; toutes les dépenses de déplacement, d'hébergement et de nourriture sont payées par la compagnie sur présentation de reçus de dépenses. Tous les soirs, je dois poster au bureau de Montréal une copie des commandes de la journée. Je dois aussi me présenter au bureau de Montréal le samedi matin pour remettre le rapport des ventes de la semaine, recevoir l'itinéraire de mes déplacements et la liste des clients que je dois visiter la semaine suivante.

La compagnie tient à ce que ses commis voyageurs aillent dans les meilleurs endroits pour coucher et se nourrir, entre autres le Château de Blois et l'Hôtel Canada à Trois-Rivières, le Château Frontenac à Québec. Le nom de l'hôtel où il doit coucher est remis à chacun, parce que le bureau des ventes a souvent besoin de communiquer avec ses commis voyageurs pour les informer de changements de prix à l'occasion de hausses ou de baisses du marché. Je trouve les conditions intéressantes et signe une formule d'engagement en vue de commencer la semaine suivante. Monsieur Merrill me remet une carte d'identité au titre de commis voyageur de commerce, avec laquelle j'obtiens un rabais sur le coût du transport par chemin de fer.

À mon retour, je remets ma démission officielle à la maison Laurin. Très active dans l'administration, madame Laurin est bien chagrinée à la nouvelle de mon départ. Elle ne cache pas l'affection qu'elle me témoigne et dit à son mari et à ses deux fils, Ernest et David: «Monsieur Whissell est le meilleur homme que nous ayons jamais eu à notre emploi, nous n'en aurons peut-être jamais un autre comme lui.» Ces paroles me touchent car j'estime cette femme d'environ cinquante ans, généreuse et charitable. Combien de fois ne l'ai-je pas entendu demander à son mari de me laisser reposer un peu le matin, lorsque j'étais arrivé de mon travail tard la veille. Elle laissait rarement se perdre des fruits trop mûrs, en préparant des paniers qu'elle envoyait porter à des familles pauvres. Elle était simple et n'élevait jamais la voix. Pour ma part, je la considérais comme l'âme de l'entreprise.

Le samedi suivant, je me présente au bureau des ventes de la compagnie Ogilvie Flour Mills à Montréal afin de prendre mon itinéraire de travail. On me remet cent cinquante dollars en avance sur les dépenses du mois. Ce montant ne suffit

généralement pas; le surplus du coût des dépenses encourues est réglé au moment de la paye à chaque mois. Le lendemain, à minuit moins cinq, je prends le train pour Trois-Rivières où j'arrive vers trois heures du matin et je vais coucher au Château de Blois. Mon premier client est un boulanger et commerçant d'engrais pour animaux à Victoriaville; je m'y rends par le train. Au cours de la semaine, je visite les clients des villages environnants, me transportant en taxi automobile d'un endroit à l'autre.

Le samedi, je vais faire mon rapport au bureau des ventes au Carré Youville à Montréal. Vers cinq heures et demie, je prends le train pour Papineauville et, de là, je me rends à Saint-André-Avellin où tous m'attendent avec anxiété, surtout mon amie Yvonne. Il est trop tôt pour tirer des conclusions mais je ne déborde pas d'enthousiasme. Moins de vingt-quatre après, je reprends le train pour Montréal; je passe la veillée chez mon oncle Maurice en attendant l'heure du train pour Trois-Rivières. Quelques fois, suivant mes itinéraires, je me rends en train jusqu'à Québec.

La saison d'hiver arrive vite et l'état des routes devient désagréable. Lors de poudreries, il arrive parfois que les chemins ferment et que je doive demeurer quelques jours à l'hôtel. Je trouve ces moments longs et ennuyeux, surtout quand je suis dans certains hôtels de campagne. Dans ces cas-là, je souhaiterais bien être au petit hôtel à Hervé-Jonction, tenu par une famille des plus sympathiques, d'autant plus que je peux y jouer du violon accompagné au piano par l'aînée des filles de l'hôtelier, qui est bonne pianiste. La cadette apprend le violon et a un bon instrument. Elles possèdent plusieurs cahiers de musique pour le violon. Lorsque j'y couche, toute la famille se réunit au salon et c'est une soirée de musique qui me fait paraître la veillée très courte.

Dans cette région de la province, en hiver on attelle le cheval au centre de la *sleigh* contrairement à la coutume de notre région où le cheval est attelé à gauche, ce qui rend la voie dans laquelle il marche, durcie par la trace du patin de la *sleigh*. De plus, cela facilite les rencontres où le cheval n'a qu'à avancer dans la trace du patin de droite. Ce détail me surprend chaque fois que je prends une *sleigh*. Tout comme le style des voitures de promenade d'hiver. Elles sont entourées et recouvertes de toiles fixées à une charpente de bois ayant une porte de chaque côté. Au centre, en avant, on peut voir la route par un carreau vitré sous lequel une fente horizontale laisse passer les deux cordeaux.

Quoique j'aie passer chaque dimanche à Saint-André, je m'ennuie de ma petite amie et je trouve l'hiver bien long. J'apprécie le salaire enviable que je gagne mais je ne suis pas heureux.

Vers le mois de mars, monsieur Merrill me demande d'aller couvrir le territoire de Rivière-du-Loup, en direction de la Gaspésie. Il me dit que je ne reviendrais que toutes les deux semaines, qu'étant célibataire j'ai moins de responsabilités, donc que des absences prolongées me causeraient moins de désagréments qu'à un père de famille. Je lui dis que je donnerai ma réponse le samedi suivant. Au cours de conversations que j'ai par hasard avec d'autres commis voyageurs, j'apprends que ce territoire est reconnu comme l'un des plus désavantageux pour les commis voyageurs. Les moyens de transport sont compliqués, les hôtels à peine confortables; la nourriture composée de poisson la plupart du temps est loin de m'attirer.

Lorsque je refuse son offre, monsieur Merrill m'informe que la compagnie a un système de priorité suivant l'ancienneté des employés et qu'il doit céder le territoire de Trois-Rivières à un ancien commis voyageur de la région. Puisque je refuse le territoire du Bas de Québec, il me propose de travailler dans le bureau, mais à un salaire inférieur. J'accepte sans beaucoup d'entrain, plutôt pour satisfaire une curiosité. Au bout d'un mois, je l'informe que cette occupation ne me plaît pas et que je partirai aussitôt qu'il m'aura remplacé. Je le remercie de la confiance qu'il m'a témoignée et l'assure que je garde un souvenir reconnaissant de sa bienveillance.

Quand j'annonce cette nouvelle à mon amie Yvonne, elle m'encourage et affirme qu'elle a bien confiance que je me débrouillerai autrement. Je pense qu'en son for intérieur elle est plutôt réjouie.

#### *Commerce à mon compte*

Cette fois-ci, j'envisage les affaires avec plus d'optimisme. J'aurai bientôt vingt et un ans, je possède des économies assez substantielles et je peux réaliser le rêve de ma vie: travailler à mon compte. Au garage Cameron de Buckingham où monsieur Berthel m'avait vendu un châssis Ford, quelques années auparavant, j'achète une automobile Ford à pédales avec un toit et des côtés en toile caoutchoutée qu'on appelle *touring*. Je débourse trois cents dollars comptant; le reste de six cents dollars est payable en vingt-quatre versements mensuels.

Je veux faire du colportage de marchandises sèches dans toutes les municipalités environnantes, que je connais bien. Le meilleur endroit pour m'approvisionner est la maison de gros Alphonse Racine Limitée, et on n'y hésite pas à m'ouvrir un compte grâce à l'endossement de Maurice Courtemanche, mon oncle qui travaille là depuis l'âge de dix-sept ans. Ma première commande comprend des pièces de toile à *overalls* et à chemises, de pièces de flanellette, de coton à tablier, à draps, à torchons de vaisselle, de coton à fromage, d'indiennes de différentes couleurs, de soie rayonne, etc. J'achète aussi des sous-vêtements de coton ouaté pour hommes et de coton mercerisé pour dames, des chemises de travail et de toilette pour hommes, des bas pour hommes, dames et enfants. Au fur et à mesure que les clients me demandent des marchandises qui me manquent, je complète mon stock au moment de la prochaine commande.

Le succès de mon commerce dépasse mes espérances. Sur ces entrefaites, je rencontre par hasard un nommé Lafleur de Lachute que j'avais connu pendant mon séjour chez Laurin et Fils. Apprenant que je suis *pédleur* dans le Petit-Nord, il me demande si l'on y fait l'élevage des moutons; je lui dis que non mais que la plupart des cultivateurs en gardent. Monsieur Lafleur répond: «Veux-tu faire de l'argent? Achète toute la laine que tu peux; d'ici une couple de mois, le prix de la laine va augmenter de quinze à vingt sous la livre. Tu peux me croire, je suis copropriétaire de la firme Canadien Knitting de Joliette et mes renseignements sont justifiés.»

Tout en faisant mon commerce, je me renseigne auprès de mes clients pour savoir si leur laine est à vendre ainsi que d'autres détails. J'ai ainsi une bonne idée de la quantité qu'ils auront à vendre. Certains me disent que les moutons sont tondus, que la laine n'est pas lavée et qu'ils veulent faire cette opération avant de la vendre; d'autres tondront leurs moutons dans une semaine ou deux. Je prends note de chaque détail et, au moment opportun, j'achète toute la laine disponible. Je paye de dix-huit à vingt sous la livre pour la laine lavée et de treize à quinze sous pour la laine non lavée, selon sa condition que je vérifie en ouvrant le sac au milieu, avec un couteau, pour fouiller avec mes mains. Il me faut parfois enlever des *mottons* de fumier accolés à la laine. J'investis toutes mes économies; j'en achète pour six à sept cents dollars, ce qui est un montant considérable pour mes moyens.

Je dois emprunter de l'argent ou cesser d'acheter de la laine. À Saint-André-Avellin, la succursale de la Banque Provinciale du Canada a été ouverte en 1912 par Lucien Valois qui en est

le gérant. Il a la réputation d'être un homme plutôt sévère mais compréhensif et bienveillant envers les gens de bonne foi. Je pense que l'estime que mon père éprouve pour lui est réciproque et que, me connaissant depuis ma tendre enfance, monsieur Valois comprendra peut-être ma situation et me fera confiance. Je décide donc d'aller lui demander un emprunt.

Il est renommé pour son utilisation d'une phrase devenue chez lui presque proverbiale, et c'est précisément avec ces mots qu'il s'adresse à moi après avoir écouté ma demande très attentivement. «Le point est celui-ci, mon ami, me dit-il très sérieusement, vous prenez des risques. Le marché peut baisser et le feu est toujours un danger.» Je réponds que je ne crains pas les risques du marché, que je détiens des renseignements de quelqu'un de bien informé concernant la hausse prochaine des prix de la laine. Il me demande si j'ai objection à lui dire le nom et l'occupation de cet informateur. Je n'en ai aucune, pourvu que notre conversation soit confidentielle. Il m'assure que tout ce qui se passe dans son bureau demeure un secret absolu. Je lui nomme la source de mes informations et lui fais part que monsieur Lafleur s'est engagé à acheter toute la laine que j'aurais à vendre.

Monsieur Valois me dit que, pour un prêt de mille dollars, il doit demander l'autorisation du bureau chef à Montréal. J'en déduis qu'il veut un délai de quelques jours avant de prendre sa décision car je sais très bien que cet homme prudent, et même zélé pour ses employeurs, n'a pas besoin d'une telle permission avant de prendre une décision. Quelques jours plus tard, j'obtiens le prêt pour lequel je signe un billet de banque au taux d'intérêt de sept pour cent. La somme est déposée dans mon compte courant et je peux continuer à payer mes achats par chèque. Je remercie chaleureusement monsieur Valois et l'assure qu'il n'aura pas à regretter la confiance qu'il me témoigne.

Afin de ne pas épuiser trop tôt mon capital, j'achète à crédit autant que possible. J'offre de payer un sou de plus la livre à ceux qui acceptent d'attendre environ un mois le paiement de leur laine, soit après que je l'aurai vendue. Plusieurs me font confiance et sont heureux de bénéficier de cette augmentation. Cette manière de procéder me permet d'acheter une plus grande quantité de laine. Une autre façon, pour moi, de ne pas déboursier d'argent est d'accepter de la laine en paiement des achats que font les clients qui en ont; cet arrangement leur convient également. De mon côté, je profite aussi de crédit de soixante jours qui m'est alloué pour payer la marchandise achetée chez Racine.

Au début de juin, monsieur Valois me convoque d'urgence à son bureau. Il m'informe que le prix de la laine est à la hausse sur le marché et me conseille de vendre ma laine sans tarder. Je le remercie et lui dis que j'attends monsieur Lafleur qui va m'aviser au moment propice, ce qui sans doute ne devrait pas tarder puisque le marché est à la hausse. «Le point est celui-ci, mon ami, me dit le gérant de banque, vous savez, dans la vie, il ne faut pas trop risquer. Je crois que vous allez faire de l'argent, le marché est favorable.» Cependant, il n'est pas question qu'il me fasse un autre prêt. Il a peut-être raison mais, pour moi, c'est un risque calculé et je suis optimiste. Toutefois, je n'ose pas lui demander un autre emprunt. Je l'informe que j'ai investi tout près de mille dollars en argent et que j'ai acheté à peu près toute la laine disponible chez les cultivateurs de la région. La grande remise à deux étages de cinquante par trente pieds, en arrière de la maison de mon père, est remplie et la laine non lavée est séparée de celle qui est lavée. Je lui dis également quels procédés j'avais employés pour acheter à crédit.

Au moment où je quitte son bureau, monsieur Valois me répète: Monsieur Whissell, soyez prudent.» J'éprouve une certaine fierté à la pensée de l'intérêt que cet homme influent me manifeste. Et je continue à colporter mes marchandises sèches, attendant de jour en jour des nouvelles de monsieur Lafleur.

Dans l'après-midi du vingt juin, c'est la distribution des prix au couvent des soeurs de la Providence. À cette occasion les religieuses organisent un spectacle donné par les élèves: déclamations, petites comédies de théâtre, gymnastique, duos de piano et autres divertissements qui agrémentent l'austérité de la remise des récompenses. La religieuse responsable de la fête est très heureuse lorsqu'elle peut présenter un invité d'honneur. Elle a su que j'ai joué du violon et du violoncelle aux soirées de *euchre* durant l'hiver et m'invite à exécuter quelques pièces de musique, accompagné au piano par Gratia Châtelain, professeur au couvent. J'accepte avec grand plaisir, d'autant plus que mes parents seront dans la salle car ma soeur Odette est au nombre des élèves.

Vers quatre heures, une religieuse vient me dire que je suis demandé au parloir par un monsieur qui insiste pour me parler. À ma surprise, c'est monsieur Lafleur qui veut savoir si j'ai de la laine et en quelle quantité. Je l'informe rapidement et nous prenons rendez-vous pour cinq heures à l'Hôtel de la Petite-Nation. Il s'excuse de m'avoir dérangé et je retourne

dans la salle où j'exécute la dernière pièce avec grand coeur, mais l'esprit ailleurs.

Après marchandage, toute ma laine, lavée et non lavée, est vendue et je n'ai pas à m'occuper du transport. À ma demande, monsieur Valois confirme, dès l'ouverture de la banque le lendemain, la validité du compte de banque à Lachute où monsieur Lafleur et son associé de Joliette font affaires. Toute la laine est pressée en ballots qui sont pesés puis chargés dans de gros camions équipés de presses spéciales appartenant à la compagnie. En moins de deux mois, je réalise un bénéfice net de plus de trois mille dollars. Après avoir remboursé mon prêt, j'ai, pour la première fois de ma vie, un compte de banque assez substantiel. Et monsieur Valois de me dire: «Le point est celui-ci, mon ami, je vous l'ai toujours dit, pour réussir il faut être travaillant, économe et honnête. Vous réussissez, je suis bien content pour vous.»

Au cours de l'été, j'ajoute l'assortiment de fruits et légumes à mon commerce de colportage et, l'automne venu, je vends en quantité des fruits à confiture: paniers de prunes, poires, pêches, raisins entre autres. Je m'approvisionne au marché de la rue York à Ottawa. Plus tard, j'achète un *char* de pommes de conserve en mannes et en barils (Baldwin, Starck, Wolf River, Ben Davis, McIntosh, etc.) en prévision de l'hiver. Il m'arrive d'échanger des pommes de conserve contre des poulets ou des lapins que je revends au boucher du village, ou contre du sirop d'érable, quelquefois des patates. Et même, en une occasion, contre un sac rempli de belles mitaines et de beaux bas tricotés de laine *d'habitant*, dont je fais cadeau à ma famille après m'en être gardé une bonne provision.

### Mariage

Depuis quelques mois, Yvonne et moi parlons sérieusement de mariage. Vers la fin de l'été, nous faisons part à monsieur et madame Gourd de notre désir de nous épouser à l'automne. En parents sages et soucieux du bonheur de leur enfant, ils attirent notre attention sur notre situation financière. Nous croyons que nous serions tous les deux plus heureux en ayant notre propre foyer et que cela ne changerait guère les dépenses; au contraire notre budget ne pourrait que s'améliorer. Mon futur beau-père me dit que c'est possible car il n'a jamais réussi à économiser avant son mariage. Il a commencé sa vie matrimoniale avec deux dollars en poche, puis il s'est acharné à travailler et économiser après son mariage.

Madame Gourd me fait remarquer à regret que sa fille ne connaît pratiquement aucun travail domestique. Yvonne étant son unique enfant, elle l'a pas mal gâtée. Plutôt que de lui enseigner certains petits travaux ménagers, elle préférerait les accomplir elle-même puisqu'elle en avait le temps et la santé. De plus, étant une femme très minutieuse, elle se demande si elle aurait eu la patience de laisser travailler un enfant. Je sais tout cela mais ne m'en inquiète pas. Je suis assez habile et Yvonne prendra le temps d'apprendre; je la connais assez pour savoir qu'elle est sérieuse, intelligente, économe et propre. Si c'est la volonté de Dieu que nous ayons des enfants, elle sera sûrement une bonne mère. Les parents d'Yvonne m'accordent la main de leur fille avec bonheur et joie. C'est ainsi que ma demande en mariage est faite.

C'est la loi et la coutume de mettre le ban de mariage à l'église afin qu'une publication solennelle et publique soit faite avant la célébration du mariage et permette de connaître des objections à l'union des futurs époux, s'il y a lieu. Donc, le lendemain, je préviens monsieur Gourd que nous avons rendez-vous avec le curé Hector Yelle pour le soir même à sept heures. Celui-ci est de bonne humeur et nous reçoit très amicalement: «Assoyez-vous, qu'est-ce que je peux faire pour vous?» Apprenant le but de notre visite, il dit: «Ouais! c'est bien, cela; quelle sorte de mariage désirez-vous?» «Eh bien, monsieur le curé, qu'est-ce que vous avez comme cérémonie?» lui dis-je. Il répond qu'il y a un mariage à cent vingt-cinq dollars, avec tapis de l'entrée de l'église jusqu'à la balustrade, quatre fauteuils rembourrés pour les mariés et les témoins, un chœur pour chanter des cantiques appropriés à la cérémonie, des décorations supplémentaires de fleurs, entrée et sortie des mariés et de leurs invités par les deux grandes portes centrales. Pour cent dollars, les cantiques spéciaux sont supprimés; il n'y a que le chant de la messe. Pour soixante-quinze dollars, pas de tapis; pour cinquante dollars, des chaises de bois remplacent les fauteuils et il n'y a sur l'autel que les deux bouquets de fleurs ordinaires. Pour vingt-cinq dollars, un seul chantre pour les prières de la messe\*.

Je lui demande alors: «Avez-vous une cérémonie à meilleur marché?», tout en jetant un regard furtif vers monsieur Gourd qui, imperturbable, fume sa pipe; il semble approuver ma question. «Nous offrons aussi une célébration du sacrement de mariage à six heures du matin avec la basse messe, pour huit

\* L'exactitude de ces paroles, rapportées de mémoire, peut varier un peu.

dollars», répond le curé un peu étonné, «mais nous n'ouvrons pas les grandes portes centrales. Les mariés et leurs invités entrent et sortent par les portes latérales.» À quoi je réplique: «Cela ne me dérange pas de sortir par les portes que vous voudrez, d'abord que vous me laisserez sortir; cette cérémonie me convient.» Je paye la somme de huit dollars et nous nous quittons bons amis.

Un an auparavant, j'avais loué de mon père, pour la somme de douze dollars par mois (prix courant) son logis de six pièces attenant à la maison. Dans la pièce avant au rez-de-chaussée, j'avais ouvert un magasin de marchandises sèches et de fruits et légumes. Pendant que j'allais colporter dans les rangs et les alentours. Ma mère et parfois ma jeune soeur voyaient à répondre aux clients.

Yvonne et moi aménageons notre demeure dans les autres pièces de ce logement pour y habiter après notre mariage. Nous avons la chance d'avoir beaucoup d'aide. Je recouvre tous les planchers de Congoleum. Monsieur Gourd, marchand de meubles de seconde main, achète à bon marché, rue Craig à Montréal, de vieux meubles hors d'usage. Il les vend et fait un profit intéressant car il les répare lui-même avec l'aide de sa femme. Bon menuisier, il remplace les pièces brisées, après quoi madame Gourd collabore au nettoyage et vernissage du bois, et spécialement au rembourrage des *sets* de salon. Ils nous donnent tout l'ameublement dont nous avons besoin.

La pièce centrale du rez-de-chaussée nous sert à la fois de salle à manger et de salon. Elle est meublée d'un beau mobilier de chêne rénové comprenant une table ronde, six chaises capitonnées et un gros vaisselier à deux étages avec miroir et tablettes; le tout vaut trente-cinq dollars. Pour la cuisine, ils nous donnent une table et quatre chaises fraîchement peinturées d'un beau bleu (valeur de quinze dollars), un poêle à bois usagé, avec réchaud, très propre et luxueux, garni de tuiles et de nickel (valeur de vingt dollars), une glacière de bois vernie et une belle grande chaise berçante.

Notre *set* de chambre à coucher est le cadeau de nocces de mes beaux-parents; c'est un beau mobilier complet, tout neuf, acheté chez Légaré Limitée. Il comprend une commode pour monsieur, un bureau avec un grand miroir pour madame et, en plus, un meuble plus petit, haut sur pattes, avec trois miroirs dont deux sont pivotants, et deux petits tiroirs de chaque côté; un petit banc de fantaisie se place sous le petit tiroir du centre. Le pied du lit est de forme arrondie afin de laisser plus d'espace sur la longueur — ce que j'apprécie beaucoup vu ma grandeur de six pieds et un pouce — et une belle petite chaise d'occasion

complète le tout. Un lit supplémentaire, un petit bureau et une chaise (valeur de quinze dollars) servent pour la chambre de la visite dans la pièce voisine en haut.

Madame Gourd garnit toutes les fenêtres de rideaux qu'elle confectionne à même des pièces de marquise que j'ai dans mon magasin. Ma mère nous donne des couvre-pieds piqués qu'elle fait elle-même, ainsi que quelques articles de lingerie de maison. Lorsque nous recevons le cadeau de nocces de l'oncle David Gourd d'Amos, un beau couvre-lit de brocart rose que tante Yvonne a sans doute choisi, notre foyer n'a presque plus besoin d'ornements. Il ne nous reste qu'à attendre le retour du voyage de nocces pour profiter de toutes ces belles choses.

Mon père, qui a une *shop* de blocs, briques et tuyaux de ciment à East Templeton, doit arriver le 11 septembre, la veille du mariage, par le train du soir, pour me servir de témoin. L'heure du retour des voitures de la poste, après le passage à Papineauville du train Ottawa-Montréal, est largement dépassée et mon père n'est pas arrivé. Ma mère s'inquiète et me parle de ce retard. Or mon père n'a pas de téléphone à son usine, où il demeure, et vu l'heure tardive il est impossible de le rejoindre par l'intermédiaire d'un restaurateur ou d'un commerçant voisins dont les établissements sont fermés.

Paul Duquette, propriétaire du moulin à scie, est un ami de la famille et pensionne chez mes parents. Sachant que mon père est souvent distrait et a pu manquer le train, il me dit qu'il est prêt à me servir de témoin si celui-ci n'arrive pas à temps. Mais, voyant l'inquiétude de ma mère qui redoute un accident possible, la paralysie étant donné l'hypertension de mon père et, qui sait?, peut-être même une mort subite, il offre d'aller dans son automobile à East Templeton, à une quarantaine de milles de Saint-André-Avellin, s'enquérir de la situation. Il revient vers trois heures du matin, en compagnie de mon père qui est calme et affirme qu'il a manqué son train. N'ayant pas d'autre moyen de transport, il est retourné se coucher en se disant que nous irions le chercher si nous avions besoin de lui.

Le 12 septembre 1928 est le grand jour. La pluie qui tombe à torrents nous désappointe un peu mais n'altère pas notre bonheur. À six heures moins quart je suis dans l'église avec mon père à mes côtés et nous attendons l'entrée d'Yvonne accompagnée de son père. Nous sommes tous très heureux. Après la cérémonie qui se déroule comme prévu, quelle n'est pas notre surprise de voir les deux grandes portes centrales ouvertes pour notre sortie. Il s'agit sans doute d'un ordre donné par le curé au bedeau Pierre Laporte. Rapidement, je

me fais cette réflexion: l'abbé Yelle est un homme intelligent. Peut-être qu'en voyant mon attitude indifférente en face d'une telle coutume stupide et injuste, il a réalisé le manque de charité chrétienne et d'amour du prochain dans ce règlement qui démontre un mépris honteux à l'endroit des pauvres et est contraire aux enseignements du Christ.

Les seuls invités à notre mariage sont, en plus des pères qui nous servent de témoins, nos mères, ma soeur et mon frère Frank, et Paul Duquette (mon frère Georges n'a pu s'absenter de Montréal par suite de ses études en médecine à l'université). Après le mariage, madame Gourd sert un léger goûter et un vin d'honneur. Ma femme a tout juste le temps de mettre un costume de voyage avant de partir en automobile avec Paul Duquette qui nous conduit à Papineauville afin de prendre le train pour Montréal. Nous allons passer quelques jours chez l'oncle Maurice où j'ai habité à deux reprises: un an pour aller à l'école et deux à trois ans pour travailler dans son épicerie.

Nous descendons à la gare Viger, rue Craig, et prenons le tramway Papineau. Tante Belange nous attend pour le dîner; Yvonne l'a déjà rencontrée durant les vacances qu'elle venait passer à Saint-André-Avellin. C'est une femme aimable, gaie et parlante avec qui Yvonne se sent à l'aise. L'après-midi passe vite en attendant l'oncle Maurice qui revient de son travail vers sept heures. Aussitôt après le souper, il propose de jouer au *euchre*; ma tante sert des liqueurs douces et quelques friandises. Yvonne connaît bien ce jeu et la chance semble nous favoriser. Mon oncle, un mordue des cartes, ne peut pas quitter perdant et nous jouons jusque vers une heure du matin. Mais comme il travaille le lendemain, il est obligé d'en sortir perdant, au grand divertissement de tante Belange qui dit: «Voyons, Maurice, il faut laisser une chance aux amoureux.»

Lorsque nous entrons dans le salon double où est notre lit, la «chance des amoureux» s'amoindrit quand Yvonne entend le grondement du tonnerre. Nous nous dirigeons vers la fenêtre et je lui dis: «C'est peut-être le bruit d'un tramway.» Mais au même instant, un éclair sillonne les nuages en serpentant, suivi d'un formidable coup de tonnerre. Saisie d'épouvante, ma femme se lance toute tremblante dans mes bras et affirme: «Il est tombé sur la maison.» L'enveloppant de tendresse, je réponds: «Mais non, mais non; dans une ville, le tonnerre ne tombe jamais sur les maisons. Il a dû tomber sur le transformateur du terminus des tramways, de l'autre côté de la rue.» J'ai à peine terminé ma phrase qu'un second coup retentit, aussi fort que le premier. Yvonne sort instinctivement du salon pour se réfugier dans la cuisine, où je la suis.

Mon oncle et ma tante, qui ne veulent pas se coucher durant ce gros orage, viennent nous trouver. Ma tante baisse le store de l'unique fenêtre et sort des chandelles au cas où l'électricité manquerait. Yvonne est énervée et ne tient pas en place. Mon oncle essaie de contrôler sa propre crainte du tonnerre afin de ne pas augmenter l'anxiété de sa nièce, mais il ne réussit pas à dissimuler son effroi. L'orage ne semble pas se calmer; dès que nous avons un moment de répit, le tonnerre se fait entendre de nouveau. Ma tante sort du café et des biscuits mais Yvonne et oncle Maurice n'ont pas faim. Finalement nous regagnons chacun notre chambre vers quatre heures; il pleut encore mais les éclairs et les grondements du tonnerre se sont éloignés.

Je savais qu'Yvonne avait peur du tonnerre, mais pas à ce degré-là. Mon oncle part pour son travail sans faire de bruit et nous nous réveillons en même temps que ma tante, vers midi. C'est une belle journée ensoleillée d'automne. Comme convenu, nous allons souper chez le grand-oncle d'Yvonne que madame Gourd nous avait bien recommandé d'aller visiter car il habite tout près de l'oncle Maurice, rue Laurier. Monsieur et madame Moïse Laniel, malgré leur âge, tiennent encore une boucherie avec l'aide de leur fils Henri. Très aimables et sympathiques, ils nous reçoivent chaleureusement. Nous partons tôt après le repas pour aller au cinéma Dominion, rue Papineau près de Mont-Royal.

Le lendemain nous allons souper à Saint-Henri, chez le frère de monsieur Gourd, Odilon. Je rencontre des cousins d'Yvonne qui sont gais et hospitaliers et nous passons une soirée très plaisante. Lorsque nous revenons chez l'oncle Maurice, il insiste pour nous garder une autre journée à Montréal, disant qu'il aimerait bien prendre sa revanche aux cartes. Mais nous devons revenir chez nous par le train du lendemain matin.

Notre voyage de noces ne m'a pas coûté cher: je suis parti avec trente-cinq dollars en poche, et revenu avec une quinzaine de dollars. Le surlendemain de notre retour, je recommence mon travail de colporteur car je n'ai pas les moyens de prendre de longues vacances. Nous passons quelques jours chez mes beaux-parents, puis prenons possession de notre logement. Nous nous sentons très confortablement installés. Nous aurions été beaucoup plus riches que nous n'aurions pas été plus heureux. Mon épouse prend soin du foyer et garde le magasin pendant que je parcours le Petit-Nord où se trouve ma clientèle.

me fais cette réflexion: l'abbé Yelle est un homme intelligent. Peut-être qu'en voyant mon attitude indifférente en face d'une telle coutume stupide et injuste, il a réalisé le manque de charité chrétienne et d'amour du prochain dans ce règlement qui démontre un mépris honteux à l'endroit des pauvres et est contraire aux enseignements du Christ.

Les seuls invités à notre mariage sont, en plus des pères qui nous servent de témoins, nos mères, ma soeur et mon frère Frank, et Paul Duquette (mon frère Georges n'a pu s'absenter de Montréal par suite de ses études en médecine à l'université). Après le mariage, madame Gourd sert un léger goûter et un vin d'honneur. Ma femme a tout juste le temps de mettre un costume de voyage avant de partir en automobile avec Paul Duquette qui nous conduit à Papineauville afin de prendre le train pour Montréal. Nous allons passer quelques jours chez l'oncle Maurice où j'ai habité à deux reprises: un an pour aller à l'école et deux à trois ans pour travailler dans son épicerie.

Nous descendons à la gare Viger, rue Craig, et prenons le tramway Papineau. Tante Belange nous attend pour le dîner; Yvonne l'a déjà rencontrée durant les vacances qu'elle venait passer à Saint-André-Avellin. C'est une femme aimable, gaie et *parlante* avec qui Yvonne se sent à l'aise. L'après-midi passe vite en attendant l'oncle Maurice qui revient de son travail vers sept heures. Aussitôt après le souper, il propose de jouer au *euchre*; ma tante sert des liqueurs douces et quelques friandises. Yvonne connaît bien ce jeu et la chance semble nous favoriser. Mon oncle, un mordu des cartes, ne peut pas quitter perdant et nous jouons jusque vers une heure du matin. Mais comme il travaille le lendemain, il est obligé d'en sortir perdant, au grand divertissement de tante Belange qui dit: «Voyons, Maurice, il faut laisser une chance aux amoureux.»

Lorsque nous entrons dans le salon double où est notre lit, la «chance des amoureux» s'amointrit quand Yvonne entend le grondement du tonnerre. Nous nous dirigeons vers la fenêtre et je lui dis: «C'est peut-être le bruit d'un tramway.» Mais au même instant, un éclair sillonne les nuages en serpentant, suivi d'un formidable coup de tonnerre. Saisie d'épouvante, ma femme se lance toute tremblante dans mes bras et affirme: «Il est tombé sur la maison.» L'enveloppant de tendresse, je réponds: «Mais non, mais non; dans une ville, le tonnerre ne tombe jamais sur les maisons. Il a dû tomber sur le transformateur du terminus des tramways, de l'autre côté de la rue.» J'ai à peine terminé ma phrase qu'un second coup retentit, aussi fort que le premier. Yvonne sort instinctivement du salon pour se réfugier dans la cuisine, où je la suis.

Mon oncle et ma tante, qui ne veulent pas se coucher durant ce gros orage, viennent nous trouver. Ma tante baisse le store de l'unique fenêtre et sort des chandelles au cas où l'électricité manquerait. Yvonne est énervée et ne tient pas en place. Mon oncle essaie de contrôler sa propre crainte du tonnerre afin de ne pas augmenter l'anxiété de sa nièce, mais il ne réussit pas à dissimuler son effroi. L'orage ne semble pas se calmer; dès que nous avons un moment de répit, le tonnerre se fait entendre de nouveau. Ma tante sort du café et des biscuits mais Yvonne et oncle Maurice n'ont pas faim. Finalement nous regagnons chacun notre chambre vers quatre heures; il pleut encore mais les éclairs et les grondements du tonnerre se sont éloignés.

Je savais qu'Yvonne avait peur du tonnerre, mais pas à ce degré-là. Mon oncle part pour son travail sans faire de bruit et nous nous réveillons en même temps que ma tante, vers midi. C'est une belle journée ensoleillée d'automne. Comme convenu, nous allons souper chez le grand-oncle d'Yvonne que madame Gourd nous avait bien recommandé d'aller visiter car il habite tout près de l'oncle Maurice, rue Laurier. Monsieur et madame Moise Laniel, malgré leur âge, tiennent encore une boucherie avec l'aide de leur fils Henri. Très aimables et sympathiques, ils nous reçoivent chaleureusement. Nous partons tôt après le repas pour aller au cinéma Dominion, rue Papineau près de Mont-Royal.

Le lendemain nous allons souper à Saint-Henri, chez le frère de monsieur Gourd, Odilon. Je rencontre des cousins d'Yvonne qui sont gais et hospitaliers et nous passons une soirée très plaisante. Lorsque nous revenons chez l'oncle Maurice, il insiste pour nous garder une autre journée à Montréal, disant qu'il aimerait bien prendre sa revanche aux cartes. Mais nous devons revenir chez nous par le train du lendemain matin.

Notre voyage de noces ne m'a pas coûté cher: je suis parti avec trente-cinq dollars en poche, et revenu avec une quinzaine de dollars. Le surlendemain de notre retour, je recommence mon travail de colporteur car je n'ai pas les moyens de prendre de longues vacances. Nous passons quelques jours chez mes beaux-parents, puis prenons possession de notre logement. Nous nous sentons très confortablement installés. Nous aurions été beaucoup plus riches que nous n'aurions pas été plus heureux. Mon épouse prend soin du foyer et garde le magasin pendant que je parcours le Petit-Nord où se trouve ma clientèle.

### Automobile incendiée

Dans un pacage situé sur un terrain de mon père dans le village, tout près de chez moi (la *Petite terre*), je garde trois veaux que j'ai achetés au printemps. À l'automne, ils sont bien beaux car je les ai nourris tout l'été de moulée et de *whey* (petit lait de fromage) qu'Alex Deschambault, fromager que je connais bien, me permet de prendre dans le grand bassin en arrière de sa fromagerie.

Généralement, les cultivateurs qui apportent leur lait à la fromagerie ont le privilège de s'approvisionner gratuitement dans ce bassin de petit lait pour nourrir leurs jeunes animaux. Monsieur Deschambault me dit: «Il y a toujours de la *whey* de reste car tous les cultivateurs qui apportent du lait ne prennent pas tous de la *whey*. Prends-en tant que tu voudras, mais passe par en arrière afin de ne pas être vu. Comme tu n'apportes pas de lait à la fromagerie, cela pourrait m'attirer des reproches de la part de certains cultivateurs, quoique ce n'est pas une injustice pour personne; il y a toujours trop de *whey*».

J'aime ces animaux et c'est toujours un plaisir pour moi d'aller les soigner. Ils me reconnaissent et accourent à la barrière lorsqu'ils voient mon automobile. J'en parle souvent à mon père et, un dimanche matin, je lui propose de venir avec moi. Il monte par le côté du chauffeur car l'autre porte est condamnée.

Au cours de l'été, quand j'avais décidé d'ajouter la vente des fruits et légumes à mon commerce, mon Ford *touring* n'avait pas l'espace suffisant pour tout emmagasiner. Je ne voulais pas changer cette auto toute neuve que j'avais achetée — à très bon marché parce qu'elle avait été en montre l'année précédente — au lieu d'un petit camion qui aurait mieux fait mon affaire mais aurait coûté beaucoup plus cher. Monsieur Gourd m'avait suggéré d'installer un *rack* sur le marchepied droit et d'y mettre de la paille pour emmagasiner des tresses de bananes.

'Sonpère' (appellation par laquelle nous dénommions notre père), qui connaît bien les animaux, les trouve bien beaux et me dit: «Tu vas te faire un coup d'argent. Monsieur Deschambault a été bien gentil, tu as eu pas mal de trouble pour les soigner aussi régulièrement, mais cela valait la peine. Je suis bien content pour toi.» En retournant dans l'auto, nous rencontrons les gens de Sainte-Julie qui reviennent de la grand-messe; ils nous font des signes de la main en pointant vers le côté de ma voiture. Intrigué, je regarde autour et j'aperçois les toiles

de l'arrière tout enflammées. J'arrête immédiatement et nous sautons en dehors de l'auto. Nous sommes juste à la croisée du rang Sainte-Julie et de la rue du village. Le cordonnier Albert Bricault habite en face. Il sort son extincteur et réussit assez difficilement à éteindre les flammes car le feu persiste dans les toiles caoutchoutées qui entourent la voiture et en recouvrent le toit, de même que dans les bourrures et le filage du *dash*.

En s'asseyant dans l'auto pour revenir, mon père a allumé sa pipe et lancé son allumette à l'extérieur en la passant entre les toiles. Par pure coïncidence, l'allumette est tombée, encore enflammée, dans le *rack* rempli de paille. Mon père est tout consterné. Quant à moi, je suis très affecté. Cette voiture est mon gagne-pain, je dois encore de quatre à cinq cents dollars à la compagnie de finance et ne suis pas certain d'avoir une assurance-feu pour cette auto.

Je ne communique pas mon inquiétude matérielle à ma femme, ni à mes beaux-parents qui sont chez moi pour dîner. Quand il n'y a pas de dommages corporels, le reste s'arrange toujours. Je m'empresse de téléphoner à Splendien Charlebois qui m'a fait avoir cette automobile à bon compte, et lui raconte ce qui vient de se passer. Il me dit: «Ne t'en fais pas; une chose est certaine, le vieux Cameron n'a certainement pas pris de chance avec toi, tu as donné un bien petit *cash*. C'est pas mal certain qu'il a fait assurer l'auto jusqu'à ce qu'elle soit toute payée.» Cela me rassure. Le lendemain matin, j'apprends que mon auto est assurée contre le feu et même les accidents.

L'ajusteur établit la valeur des pertes à un montant que je juge très raisonnable. J'en profite pour faire transformer mon auto en camionnette, par Pierre Leroux. C'est beaucoup plus commode pour mon commerce. Il me reste une centaine de dollars que j'emploie pour améliorer ma ligne de marchandises sèches.

Je dois attendre de cinq à six semaines avant de prendre possession de ma camionnette. La réparation du système électrique est assez longue, sans compter l'enlèvement des sièges et autres travaux en préparation de l'installation de la boîte du camion et la construction de celle-ci. Mon voisin et grand ami de la famille, le docteur Albert L'Allier, me dit: «Tu es arrêté dans ton commerce. J'ai mon autoneige dans mon garage; si elle fait ton affaire, enlève les ponts et sers-toi-z-en.» J'accepte avec grand plaisir. Ce véhicule est très lent car il est guiré d'une transmission forte; par contre, il est spacieux et j'y installe temporairement un grand *rack*. Lorsque je reçois ma camionnette, je remets l'autoneige dans le garage du docteur,



telle que je l'ai prise. Puis je passe à son bureau et lui dis tout joyeux: «Je viens de remettre votre autoneige en bon état dans votre garage. Vous m'avez rendu un fier service, combien vous dois-je?» Et le docteur de me répondre: «Cela m'a fait plaisir de te rendre service; une autre fois ce sera peut-être toi qui en auras l'occasion.» Il refuse tout paiement. Je le remercie chaleureusement et l'assure que je n'oublierai jamais son geste. Cet homme est charitable et généreux et il jouit de l'estime de tous ceux qui le connaissent.

### *Colportages divers*

Après les Fêtes, il me faut un cheval et une voiture pour continuer mon colportage comme les années précédentes. Monsieur Gourd offre de me prêter une *sleigh* sur laquelle je fais construire, par Pierre Leroux, une boîte fermée d'environ huit pieds de longueur par quatre pieds de largeur et cinq pieds de hauteur, dans laquelle j'entre par une porte à l'arrière. Sur le panneau avant, une vitre de deux pieds de largeur par dix-huit pouces de hauteur donne une vue de la route, les guides pour le cheval passent dans une petite fente horizontale sous le cadrage de la vitre. Au centre de la boîte, j'installe un petit poêle à huile à lampe.

J'achète au prix de cinquante dollars la jument de Joseph Larose du rang de la côte Saint-Pierre, que sa femme me vend à la suite d'une embardée où elle a failli se faire tuer lorsque le cheval a pris l'épouvante. Son mari et son fils unique, Émile, travaillent dans les chantiers forestiers et madame Larose ne veut absolument plus garder la bête. C'est pour moi un bon marché. Cette jument trotte le mille en trois minutes et a une endurance peu commune. Mais elle est malcommode et a besoin d'être conduite par une personne avertie et robuste. Ce que je mets peu de temps à constater.

Lors d'un des premiers voyages que je fais avec elle, je dois passer, vers la fin de la journée, autour d'un tas de fumier pour virer dans une cour. La jument tourne à droite brusquement et évite elle-même le tas, mais ma voiture se retrouve sens dessus-dessous avant que je n'aie le temps de faire un geste afin d'éviter l'avarie. L'attelage se brise, Mody prend alors l'épouvante et file à l'écurie où je la garde. Je ne subis aucune blessure et il ne restait que très peu de marchandise dans la voiture. J'en suis quitte pour faire réparer et la voiture et l'attelage, mais l'expérience que j'acquiers ainsi sur le comportement de mon cheval en vaut le prix. Comme moi,

Mody est vaillante. J'aime cette bête chaque jour de plus en plus.

Je suis bien organisé dans mon territoire. Les principales marchandises que je vends l'hiver sont les pommes, le poisson, la mercerie. On considère que je suis plus ou moins brocanteur. Les ménagères et même les hommes me demandent parfois de leur apporter telle ou telle marchandise; d'autres m'offrent en vente ou en échange des articles les plus divers.

Propriétaire d'une tricoterie à Saint-André-Avellin, Horace Lemire engage cinq ou six employées. Il achète toute la laine que j'ai à lui offrir, ce qui m'assure un profit intéressant. L'année suivante, monsieur Lemire ayant discontinué sa fabrique, je m'adresse à monsieur Prud'homme de Thurso, propriétaire d'une carderie et d'une usine de tissage, pour écouler la laine que j'achète. Il accepte et me propose de me vendre en retour ses produits de tissage: couvertures de laine de couleur pour des lits de différentes grandeurs, pièces de carisé pour confectionner des sous-vêtements, chemises d'hiver pour hommes ou autres vêtements d'hiver. Je les vends aux cultivateurs ou les échange contre leur laine ou d'autres produits. J'estime beaucoup monsieur Prud'homme, un homme honnête et très gentil. Il est assez âgé et je fais affaire avec lui tant qu'il garde son industrie, c'est-à-dire trois ou quatre ans.

### *Nouveau domicile*

Au printemps 1930, monsieur Gourd nous annonce une nouvelle qu'il trouve importante. Il a appris que Pierre Leroux avait acheté le coin d'Albert Chéné, la belle grosse propriété à deux étages et pignon en face du magasin M.O. Quesnel dans le Grand village, afin d'y installer des réservoirs de gazoline. British America dont son fils Charlemagne va s'occuper. Monsieur Leroux lui a dit confidentiellement qu'il accepterait de vendre sa résidence avec le moulin à carder juste à côté, pour le prix de mille dollars comptant. «C'est un bon marché, dit mon beau-père, la maison n'est pas neuve mais habitable. Il y a l'inconvénient de la crue des eaux au printemps mais il y a moyen de lever la maison. La bâtisse du moulin à carder est inutile pour toi mais le bois de démolition a pas mal de valeur, sans compter que c'est un grand terrain bien situé.» Après réflexion, je lui dis que je serais intéressé mais que je n'ai pas ce montant en main car j'investis mes profits dans mon stock. Le lendemain, pendant le souper chez les parents d'Yvonne, ceux-ci offrent de me prêter mille dollars sur billet, au taux de

cinq pour cent, et j'achète la propriété de monsieur Leroux. Je vais voir celui-ci après le souper, et nous passons sans tarder chez le notaire Jérôme-Omer Fréchette qui habite en face. Monsieur Leroux me fait la vente, je lui remets un chèque de mille dollars en le prévenant de ne pas le présenter avant que le notaire ne le lui dise car il doit faire le transfert signé par monsieur Gourd, de la somme de mille dollars de la fabrique Saint-Thomas de Lefebvre, Ontario, à mon compte à la Banque Provinciale de Saint-André-Avellin. Le lendemain, monsieur Leroux touche son argent, je signe un billet à monsieur Gourd et je suis le propriétaire officiel. Comme mon beau-père l'avait fait remarquer, il fallait agir vite car d'autres acheteurs avaient la propriété en vue.

Monsieur et madame Gourd habitent dans la Petite Rue (Saint-François-Xavier) à deux cent cinquante pieds du pont, et nous demeurons dans la troisième maison de l'autre côté du pont. Ils sont réjouis de mon achat car Yvonne est enceinte; madame Gourd surtout est bien heureuse de voir sa fille habiter plus près d'elle.

Les jours sont longs et lorsque je reviens de mon colportage, il reste plusieurs heures de clarté pour travailler. J'engage quelques hommes, entre autres Émile Dupuis et son jeune fils Émilien qui travaillent au moulin à scie, et je commence immédiatement la démolition de la bâtisse adjacente à la maison. Aussitôt que le côté de la maison est libéré, je le fais finir en *clapboard* tout en y ajoutant deux fenêtres. Le bâtiment que nous devons démolir a un étage avec une couverture de papier goudronné et mesure trente par quarante pieds. Dix ou douze jours plus tard, tout le bois est entassé pêle-mêle dans la cour arrière. Entretemps, l'intérieur de la maison est peinturé, les planchers de bois franc sont recouverts de prélat et nous emménageons quelques semaines après.

J'ai l'intention de bâtir un magasin sur le terrain vacant. Mais il faut absolument hausser celui-ci car il est marécageux. Je loue, pour la somme de cinquante sous par veillée, un tombereau et un cheval (Pitt) de Jos Bazinet, beau-père de mon oncle Willie Whissell, et je charroie, parfois jusqu'à minuit, une demi-verge de terre à la fois que je prends sur la *Petite terre* de mon père. Vers la mi-juillet, toute la partie avant du terrain est remplie et je suis prêt à commencer la construction.

Au début des travaux, le docteur L'Allier me raconte qu'il s'occupe d'une dame Calixte Lafortune, née Laura Larocque de Notre-Dame-de-la-Paix, qui vient de perdre son mari. Sur ses conseils, elle est déménagée à Saint-André-Avellin. Elle a grandement besoin de travailler car elle doit faire vivre sept

enfants âgés de moins de quatorze ans. Il lui a trouvé un logis. Elle travaille comme femme de journée et semble bien appréciée car elle est robuste, propre et bonne travaillante. Le docteur me dit: «Ernest, si parfois tu as besoin d'un jeune, la veuve Lafortune a un garçon d'une douzaine d'années qui m'a l'air bien débrouillard; il s'appelle Joseph.»

Un soir, en revenant de l'école, Joseph arrête me voir et me dit que le docteur L'Allier l'a prévenu que j'aurais peut-être de l'ouvrage pour lui. Je lui montre le tas de bois de démolition et demande s'il est capable d'arracher tous les clous et d'empiler le bois en le classant; c'est-à-dire, pour les planches: les deux par quatre, les deux par six, les deux par huit et, pour le bois carré, chaque pièce empilée séparément. Il répond qu'il peut faire ce travail mais seulement après l'école et les samedis. Je lui dis que cela me convient et qu'il peut commencer quand il le voudra. Quinze minutes plus tard, il est revenu avec un marteau. Je m'attarde, un peu amusé, à le regarder faire car je sais ce que représente ce travail. Dieu sait s'il y en a des clous, et tout est pêle-mêle. Il commence par sortir les morceaux du dessus, plus faciles à tirer, en arrache les clous, puis les range séparément à mesure dans différentes piles. Je m'aperçois qu'il a du jugement et du courage. À douze ans, il travaille comme un homme; il est rapide, habile et tenace.

Lorsque je commence la construction de mon magasin, Joseph a fini d'arracher tous les clous, le bois est classé et il a même eu le temps de m'aider à charroyer de la terre. Le bâtiment d'un étage sera supporté par des piliers de ciment de deux pieds de hauteur par seize pouces carrés et mesurera quarante par trente pieds. La façade sera formée de quatre vitrines de cinq pieds de hauteur par six de largeur, et de deux portes de trente-quatre pouces. À l'arrière, il y aura deux fenêtres et une porte double. Les murs sont en planches et recouverts de papier à lambris à l'intérieur et à l'extérieur sur des deux par quatre. Le plafond et les planchers sont en bois *roffe*; le toit est recouvert de tôle par Jos Crispin, ferblantier.

J'emploie tout le bois de démolition possible et la bâtisse ne me coûte pas cher; je n'ai à payer que le ferblantier et deux menuisiers, Alexis Berthiaume et Armand Gratton. Car je fais tous les travaux que je peux dans mes moments libres, aidé par le jeune Joseph Lafortune qui continue à travailler avec moi le soir après s'être affairé toute la journée pour servir les menuisiers. Je lui paye un salaire qui lui convient; je pense qu'il est économe et aide beaucoup sa famille. À l'automne, il reste la finition intérieure que je fais moi-même au cours de l'hiver.

N'ayant pas de cave, notre maison est humide et difficile à chauffer. Il arrive que l'eau du robinet gèle sous le lavabo et je dois souvent dégeler le tuyau en y versant de l'eau bouillante. Les planchers sont froids et ce n'est vraiment pas confortable. Le bébé est attendu pour le début de décembre; ma femme passe la majeure partie du temps chez ses parents où je vais la chercher à la fin de la veillée. Après la naissance d'Yvon, nous passons pratiquement tout l'hiver avec eux. Je m'occupe du chauffage de ma demeure et travaille à la finition intérieure d'une moitié de ma bâtisse du côté de ma maison. Les plafonds et les murs sont finis en pin de la Colombie et le plancher, en planches d'érable *embouffetées* formées de petites longueur *embouffetées* à chaque bout également, que je dois réunir l'une à l'autre en les posant. C'est un travail très long mais j'ai le temps de le faire moi-même et j'économise un bon montant sur le prix d'achat.

À trois heures du matin le huit décembre, ma femme met au monde un beau gros garçon en parfaite santé, avec l'aide du docteur L'Allier assisté par madame Antoine Charron. Mon désir est comblé. Je vais assister à la basse messe, c'est la fête de l'Immaculée-Conception. Je rencontre mon père et ma mère, tout heureux de la nouvelle et qui viennent immédiatement voir le nouveau-né. Quelques jours plus tard, je passe chez moi et ma mère me donne un bel ensemble: gilet, bonnet et bas qu'elle a tricotés pour le bébé. Je suis ému en voyant le bonnet si petit et je dis à ma mère: «J'aimerais que tu saches à quel point je comprends maintenant les inquiétudes que tu as éprouvées lorsque j'ai été gravement malade, et les motifs des promesses de sacrifices que tu as faites pour ma guérison. Je connais aujourd'hui les sentiments que peuvent éprouver des parents pour leurs enfants.» Ma mère est émue de mes réflexions et je la quitte non sans l'avoir vue avec des larmes dans les yeux.

Pendant le carême, je continue mon colportage comme par les années passées, avec Mody et ma *sleigh* recouverte et chauffée.

### *Restaurateur*

Au printemps, je fais connecter l'entrée de l'eau afin d'installer un petit lavabo et des toilettes dans ma nouvelle bâtisse. J'achète une table de billard et j'engage le jeune Joseph Lafortune, de sept heures du matin à minuit, sept jours par semaine, pour s'occuper de la salle où il vend en même temps des barres de chocolat, des cigarettes, de la gomme et différents bonbons. J'achète un petit

poêle à hot-dogs et je suis le premier à en servir dans le village. Les principales liqueurs douces sont Orange Crush et Cream Soda.

Par l'entremise de Jos Matte, vendeur en gros pour Imperial Oil, j'obtiens un contrat pour deux réservoirs (rouge et jaune) de gazoline avec une pompe à bras afin de retirer l'essence et remplir le globe de verre de dix gallons sur lequel est indiquée la mesure de un à dix gallons. Il faut faire cette opération à chaque vente. Mon jeune employé est alerte, fin et assez rusé. Il doit s'absenter au moins trois ou quatre minutes lorsqu'il va servir de la gazoline; il garde l'oeil ouvert sur l'intérieur du restaurant. Si quelque marchandise venait à manquer ou à être déplacée, les clients réguliers savent par expérience qu'il s'en apercevrait. Souvent les jeunes, enthousiasmés par leur jeu, obtiennent de Joseph la permission de jouer passé minuit et parfois jusqu'à une heure du matin. Il est tolérant et estimé de tous, a une bonne santé, est persévérant et plus fiable que bien des adultes.

Je suis très satisfait du rendement du restaurant. Nous sommes en pleine crise économique, l'argent est rare. Mais pour s'amuser à mon restaurant, il ne faut pas beaucoup d'argent: une partie de billard coûte cinq sous pour la table sur laquelle peuvent jouer de deux à cinq joueurs à la fois, le chocolat, les liqueurs, les hot dogs, rien ne dépasse cinq sous. La plupart des jeunes ont de temps en temps un vingt-cinq sous à dépenser et ont adopté mon restaurant pour se divertir. Il y a des tables et des chaises à leur disposition pour tirer au pognon, jouer aux cartes, etc. J'achète deux paires de gants de boxe et Joseph les prête à tous ceux qui veulent les emprunter pour boxer, ce qui devient une attraction.

### *Distributeur de liqueurs douces*

Vers le mois de juin, je dis en passant à René Chéné, maître de poste, que je veux une agence pour vendre des liqueurs douces en gros. Il répond: «Essaye donc d'avoir l'agence de la compagnie Coca-Cola, c'est une bonne liqueur et il n'y a aucun vendeur dans notre district. Je crois que l'embouteilleur le plus près est à Lachute, J.P. MacKimmie et Fils.» Je m'y rends dans ma camionnette, rencontre Jim MacKimmie, le fils et lui propose de faire la distribution du Coca-Cola dans le Petit-Nord. Nous en venons à une entente comprenant le village de Papineauville et celui de Plaisance jusque chez André Lockman, à la limite ouest de Plaisance, en plus du Petit-Nord jusqu'à Vendée, Saint-Rémi-d'Amherst et Boileau.

J'ai l'occasion d'acheter, d'un particulier, un camion Ford de deux tonnes qui a déjà servi et pour lequel je fais un versement de cinquante dollars. Je m'aperçois aussitôt que le moteur chauffe et *pompe* de l'huile. Splendien Charlebois, qui est bon mécanicien et honnête, me dit: «Ne mets pas d'argent pour réparer ce camion, c'est un citron; tu n'as pas donné un gros *cash*, remets donc le camion car tu vas toujours avoir des troubles.» Je perds donc mes cinquante dollars.

Le soir même, je raconte à monsieur Gourd ma fâcheuse transaction; lorsque le cousin de ma belle-mère, Grégoire Laniel, arrive, il se mêle à notre conversation. Il approuve ma décision d'avoir refusé le camion, même si je perds l'argent versé comptant. À son avis, il vaut souvent mieux acheter du neuf pour avoir une garantie d'une compagnie sérieuse, même s'il faut payer plus cher. Il mentionne son frère Théogène, vendeur d'automobiles et de camions à Alfred, Ontario. «Je suis certain, dit-il, que mon frère vous fera un prix avantageux et surtout qu'il ne vous trompera pas.»

Quelques jours plus tard, mon beau-père m'accompagne à Alfred. Monsieur Laniel nous montre des camions usagés et d'autres neufs. Mon attention est attirée par un gros camion jaune orange avec boîte rouge vin; le *cab* est abondamment orné de chrome. «C'est un véhicule de luxe, me dit monsieur Laniel; nous l'appelons la Cadillac des camions. C'est un Diamond T de deux tonnes, il est léger, puissant et porte comme une automobile. Venez le voir de près.» Le siège est en belle cuirette noire et muni de ressorts souples comme ceux d'une automobile; le tableau de bord tout illuminé comprend un cadran, un allume-cigarettes et un cendrier, les poignées de portes sont chromées. Tout est luxueux. Monsieur Laniel estime que c'est le camion idéal pour un commerce de fruits, liqueurs et marchandises légères.

J'en suis «malade»; c'est un vrai bijou. Quand je demande le prix, monsieur Laniel répond: «Il vaut dix-huit cents dollars, je pourrais te faire de bonnes conditions. J'accepterais cinq cents dollars comptant et la balance payable en vingt-quatre versements incluant les frais de financement. Tu pourrais en prendre possession dans trois jours: le temps de lui faire un bon *check up*. Mon beau-père, qui m'avait laissé entendre qu'il me prêterait l'argent pour payer le montant initial, trouve que cet achat est une bonne affaire. Je lui dis: «Le prix est élevé mais je travaillerais encore plus s'il le faut; je l'achète.» Il me passe les cinq cents dollars sans hésiter, en toute confiance. Il sait à quel point je suis tenace, travaillant et déterminé à réussir.

Nous revenons très contents à la maison; j'ai bien hâte d'annoncer la nouvelle à mon épouse, à mes parents et amis. Dès le lendemain, je commence à bâtir un garage au fond de ma cour, vis-à-vis l'entrée. Il me reste du bois de démolition, assez de belles planches de pin de douze à dix-huit pouces de largeur et du bois de charpente pour toute la construction. Mes seules dépenses sont pour les fondations et la tôle couvrant le toit. Lorsque la vieille bâtisse démolie avait été construite, le bois n'était pas rare et ne coûtait pas cher. Elle était aussi très bien bâtie, avec deux rangs de planches de chaque côté des colombages. Comme isolation, on s'était servi de bran de scie ou de ripes foulées entre les colombages. Il y avait en plus la finition extérieure en *clapboard*.

Trois jours plus tard, je reviens d'Alfred avec mon achat; c'est la parade. Ce si beau camion suscite beaucoup d'admirateurs: tous mes amis veulent faire un tour. C'est également une nouveauté, le premier Diamond T aussi luxueux jamais vu dans le village. En attendant le parachèvement de mon garage, j'abrite mon camion dans le garage de mon ami Splendien Charlebois.

Tout cela est bien beau mais ne me rapporte pas d'argent. Tôt le lendemain, je pars pour Montréal afin d'acheter les fruits et légumes nécessaires au démarrage d'un commerce de gros. En revenant, j'arrête chez J.P. MacKimmie à Lachute pour prendre une centaine de caisses de Coca-Cola. Pendant le souper, ma femme me fait remarquer que le voyage ne semble pas avoir été fatigant; elle est bien contente que j'aie un bon camion et que je sois enfin confortable pour faire mon travail.

Au cours des premières semaines, je suis le bienvenu chez la majorité des restaurateurs du Petit-Nord, enchantés de s'approvisionner pour vendre du Coca-Cola, une nouvelle liqueur très en demande. De plus, vu que j'habite dans la région, ils s'attendent à un bon service. Cependant il me faut plus de délicatesse et de diplomatie pour me présenter chez les marchands généraux. Je suis conscient d'avoir été leur compétiteur dans la vente de certains produits: légumes, fruits — surtout les pommes et bananes —, poisson pendant le carême et différentes marchandises sèches. Ces commerçants apprécient rapidement mes bons services, mon assiduité à les bien servir et me considèrent vite comme un bon fournisseur au lieu d'un compétiteur.

### *Distributeur de crème glacée*

Dès le début, plusieurs restaurateurs me demandent s'il me serait possible d'avoir une agence de distribution de crème glacée. Le transport que les compagnies emploient laisse beaucoup à désirer. S'il s'écoule plus de trois heures après le départ de l'entrepôt, la crème glacée ramollit; il arrive souvent qu'elle ne soit pas vendable et que le restaurateur en subisse la perte.

La crème glacée est contenue dans un récipient en métal de cinq gallons. Celui-ci est déposé dans un baril de bois plus grand, ayant un bout ouvert par lequel on met de la glace concassée mêlée à un gros sel grisâtre afin d'entourer et de recouvrir le récipient et conserver la crème glacée. L'ouverture est recouverte d'une épaisse jute double (la poche qui contenait le sel) *taquée* autour du baril. La crème glacée est expédiée d'Ottawa par train express; les *malles* de Saint-André-Avellin, Ripon et Chénéville ayant plusieurs passagers à transporter du train de Papineauville, en plus des sacs de la poste, manquent souvent d'espace et laissent à la gare les paquetages assez volumineux de crème glacée.

Lorsqu'il apprend le fait, un restaurateur est obligé de s'occuper lui-même du transport. Ceux de Namur, Saint-Émile, Lac-des-Plages, Boileau, La Paix, Montpellier et Duhamel n'ont pas d'électricité. Comme ils n'ont pas de congélateur, ils doivent, en plus d'assumer les risques du transport, conserver leur crème glacée bien congelée, vider l'eau de la glace fondue, renouveler celle-ci et y mêler le sel qu'ils doivent acheter de la compagnie: une opération bi-quotidienne.

J'entrevois donc la possibilité de distribuer la crème glacée. Cette ligne augmenterait mes revenus, pratiquement sans dépenses additionnelles. Je me rends à la compagnie Ottawa Dairy où je rencontre George MacFarland, le gérant des ventes, et je lui décris le territoire que je peux desservir. Comme il connaît les difficultés de livraison dans cette région, il est intéressé et me dit qu'il pense bien recevoir l'approbation du bureau d'administration et qu'il communiquera avec moi sous peu.

Quelques jours plus tard, je retourne à son bureau, où il m'a invité, et nous concluons les conditions du marché. La compagnie s'engage à installer, à ses frais, dans mon garage, un congélateur pour ma réserve de huit récipients individuels de cinq gallons ou des briques de crème glacée de différentes essences, Frost Sticks, Artic Pies et *cassots de sundaes*.

L'emballage de la crème glacée qui devait auparavant être transportée par train express devient ainsi inutile pour l'acheteur car il la prend directement du fournisseur. Dans ce cas-ci, le bidon de métal contenant la crème glacée est placé dans un sac de toile isolante d'une épaisseur d'un pouce et demi environ, au fond duquel se trouve un morceau de glace sèche recouvert d'un autre morceau avant que le sac de jute ne soit refermé. Ces sacs sont entreposés dans des chambres froides au point de congélation. La crème glacée, en bidon ou en brique, ainsi emballée peut se conserver de trois à quatre heures en dehors du congélateur.

Afin de m'organiser pour transporter la crème glacée, du producteur à mes clients, le plus rapidement et le plus économiquement possible, j'achète une automobile usagée d'Eugène Séguin de Chénéville, au prix de cent vingt-cinq dollars. J'y accroche une remorque d'environ six pieds par cinq et trente pouces de hauteur, que construit monsieur Gourde. De cette façon la crème glacée, même celle du client le plus éloigné, ne séjourne pas en dehors d'un congélateur plus que trois ou quatre heures.

Les clients de Ottawa Dairy sont enchantés de mon service. Une autre compagnie de crème glacée, la Producer's Dairy également d'Ottawa, a plusieurs clients dans mon territoire. Ceux-ci manifestent le désir de changer de compagnie, en voyant l'amélioration des services de livraison. Mais ils sont liés par des contrats de cinq ans avec Producer's Dairy qui leur fournit des congélateurs à la condition qu'ils vendent ses produits exclusivement.

Un jour, en allant m'approvisionner de crème glacée à ma compagnie, je vais voir monsieur MacFarland et lui expose les difficultés des restaurateurs de mon territoire, clients de la Producer's Dairy, à propos du transport. Ces commerçants viennent assez souvent me demander de leur vendre de la crème glacée soit parce que celle qui leur a été livrée est avariée, soit qu'ils n'ont pu conserver leur produit convenablement ou qu'ils en manquent. Je leur vends toujours ce dont ils ont besoin. Ils me demandent si je peux les servir assidûment. Monsieur MacFarland me répond que Ottawa Dairy a pour principe de ne jamais enlever des clients à ses concurrents. Chaque client doit respecter son contrat.

La semaine suivante, un de mes clients de Coca-Cola me dit que son contrat est terminé avec la Producer's Dairy, qu'il ne le renouvelle pas et que la compagnie reprend son congélateur. Il me demande de lui fournir la crème glacée. Quelques jours plus tard et sur ma recommandation, la compagnie Ottawa

### *Distributeur de crème glacée*

Dès le début, plusieurs restaurateurs me demandent s'il me serait possible d'avoir une agence de distribution de crème glacée. Le transport que les compagnies emploient laisse beaucoup à désirer. S'il s'écoule plus de trois heures après le départ de l'entrepôt, la crème glacée ramollit; il arrive souvent qu'elle ne soit pas vendable et que le restaurateur en subisse la perte.

La crème glacée est contenue dans un récipient en métal de cinq gallons. Celui-ci est déposé dans un baril de bois plus grand, ayant un bout ouvert par lequel on met de la glace concassée mêlée à un gros sel grisâtre afin d'entourer et de recouvrir le récipient et conserver la crème glacée. L'ouverture est recouverte d'une épaisse jute double (la poche qui contenait le sel) taquée autour du baril. La crème glacée est expédiée d'Ottawa par train express; les *malles* de Saint-André-Avellin, Ripon et Chénéville ayant plusieurs passagers à transporter du train de Papineauville, en plus des sacs de la poste, manquent souvent d'espace et laissent à la gare les paquetages assez volumineux de crème glacée.

Lorsqu'il apprend le fait, un restaurateur est obligé de s'occuper lui-même du transport. Ceux de Namur, Saint-Émile, Lac-des-Plages, Boileau, La Paix, Montpellier et Duhamel n'ont pas d'électricité. Comme ils n'ont pas de congélateur, ils doivent, en plus d'assumer les risques du transport, conserver leur crème glacée bien congelée, vider l'eau de la glace fondue, renouveler celle-ci et y mêler le sel qu'ils doivent acheter de la compagnie: une opération bi-quotidienne.

J'entrevois donc la possibilité de distribuer la crème glacée. Cette ligne augmenterait mes revenus, pratiquement sans dépenses additionnelles. Je me rends à la compagnie Ottawa Dairy où je rencontre George MacFarland, le gérant des ventes, et je lui décris le territoire que je peux desservir. Comme il connaît les difficultés de livraison dans cette région, il est intéressé et me dit qu'il pense bien recevoir l'approbation du bureau d'administration et qu'il communiquera avec moi sous peu.

Quelques jours plus tard, je retourne à son bureau, où il m'a invité, et nous concluons les conditions du marché. La compagnie s'engage à installer, à ses frais, dans mon garage, un congélateur pour ma réserve de huit récipients individuels de cinq gallons ou des briques de crème glacée de différentes essences, Frost Sticks, Artic Pies et *cassots de sundaes*.

L'emballage de la crème glacée qui devait auparavant être transportée par train express devient ainsi inutile pour l'acheteur car il la prend directement du fournisseur. Dans ce cas-ci, le bidon de métal contenant la crème glacée est placé dans un sac de toile isolante d'une épaisseur d'un pouce et demi environ, au fond duquel se trouve un morceau de glace sèche recouvert d'un autre morceau avant que le sac de jute ne soit refermé. Ces sacs sont entreposés dans des chambres froides au point de congélation. La crème glacée, en bidon ou en brique, ainsi emballée peut se conserver de trois à quatre heures en dehors du congélateur.

Afin de m'organiser pour transporter la crème glacée, du producteur à mes clients, le plus rapidement et le plus économiquement possible, j'achète une automobile usagée d'Eugène Séguin de Chénéville, au prix de cent vingt-cinq dollars. J'y accroche une remorque d'environ six pieds par cinq et trente pouces de hauteur, que construit monsieur Gourde. De cette façon la crème glacée, même celle du client le plus éloigné, ne séjourne pas en dehors d'un congélateur plus que trois ou quatre heures.

Les clients de Ottawa Dairy sont enchantés de mon service. Une autre compagnie de crème glacée, la Producer's Dairy également d'Ottawa, a plusieurs clients dans mon territoire. Ceux-ci manifestent le désir de changer de compagnie, en voyant l'amélioration des services de livraison. Mais ils sont liés par des contrats de cinq ans avec Producer's Dairy qui leur fournit des congélateurs à la condition qu'ils vendent ses produits exclusivement.

Un jour, en allant m'approvisionner de crème glacée à ma compagnie, je vais voir monsieur MacFarland et lui expose les difficultés des restaurateurs de mon territoire, clients de la Producer's Dairy, à propos du transport. Ces commerçants viennent assez souvent me demander de leur vendre de la crème glacée soit parce que celle qui leur a été livrée est avariée, soit qu'ils n'ont pu conserver leur produit convenablement ou qu'ils en manquent. Je leur vends toujours ce dont ils ont besoin. Ils me demandent si je peux les servir assidûment. Monsieur MacFarland me répond que Ottawa Dairy a pour principe de ne jamais enlever des clients à ses concurrents. Chaque client doit respecter son contrat.

La semaine suivante, un de mes clients de Coca-Cola me dit que son contrat est terminé avec la Producer's Dairy, qu'il ne le renouvelle pas et que la compagnie reprend son congélateur. Il me demande de lui fournir la crème glacée. Quelques jours plus tard et sur ma recommandation, la compagnie Ottawa

Dairy lui installe un congélateur. Puis un de mes clients de Chénéville, ayant appris que ma compagnie vient d'installer un nouveau congélateur dans la région, me demande d'obtenir la même chose pour lui. Je lui dis que Ottawa Dairy ne placera pas un congélateur là où il y en a un d'une autre compagnie. Eddy Strasbourg, le client en question et mon ami, me répond: «Fais-en venir un; il n'y en aura pas d'autre car je fais enlever celui de Producer's Dairy et j'avise la compagnie de venir le chercher. Il y a trop longtemps que j'ai un mauvais service avec eux, d'autant plus qu'il ne fonctionne pas depuis trois jours et qu'ils ne sont pas encore venus le réparer. C'est le garagiste Desormeaux qui a posé une courroie temporaire en attendant; moi je ne tolère pas cela.»

Lors d'une autre entrevue avec monsieur MacFarland, je lui demande s'il aurait objection à ce que je prenne l'agence de la Producer's Dairy pour leurs clients dans mon territoire, tout en gardant mes clients de Ottawa Dairy. «Absolument pas, monsieur Whissell, me répond le gérant, en autant que vous continuerez à bien servir nos clients.» Le jour même, je me présente au préposé aux ventes de la Producer's Dairy. «Ah!, monsieur Whissell, me dit-il, j'ai entendu parler de vous par plusieurs de nos clients.» Je lui demande s'il serait intéressé à me confier la vente et le transport de leurs produits. Il me répond sans hésiter: «Vous connaissez autant que moi nos difficultés de transport dans la région. Si nous nous entendons, le marché pourrait être avantageux de part et d'autre.» Je l'informe de mon accord avec Ottawa Dairy; il accepte sans tergiversation. Quelques jours plus tard, un petit congélateur de la Producer's Dairy est installé à côté de celui de Ottawa Dairy dans mon garage. En même temps, tous les clients de cette entreprise reçoivent par la poste, à leur grande joie, un avis de la compagnie: dorénavant, ils feront affaire avec moi et, de plus, j'aurai toujours leurs produits en entrepôt à Saint-André-Avellin.

Je me rends à Ottawa avec mon automobile et ma remorque, généralement une fois par semaine, après avoir pris par téléphone les commandes de chacun de mes clients et vérifié l'espace libre dans mes congélateurs pour savoir quelles quantités je dois acheter. J'apporte également, suivant les besoins, quelques sacs de sel que les compagnies fournissent gratuitement aux clients qui ont pas d'électricité. En passant chez moi, je laisse ma crème glacée de réserve et je continue à livrer tout mon voyage à mes clients.

En été, je visite mes clients avec le Coca-Cola, les fruits et les légumes que je vends au gros, environ deux fois par semaine.

Plusieurs me demandent si je peux leur apporter des liqueurs douces: Orange Crush, *cream soda*, *ginger ale*, bière d'épinette entre autres. Je vais voir un embouteilleur de Hawkesbury, monsieur Sabourin avec qui je m'entends pour acheter ces liqueurs au prix du producteur afin de pouvoir les vendre au prix du gros à mes clients et réaliser un profit raisonnable. À partir de ce jour, je peux fournir à mes clients toutes les sortes de liqueurs douces en demande. Toutes ces démarches en vue de satisfaire ma clientèle exigent un travail ardu mais le succès obtenu en vaut la peine.

Avant la fermeture des chemins et les dangers du gel, tous les commerçants s'approvisionnent de marchandises en quantité suffisante pour l'hiver. Sacs de farine, tonnes de mélasse, barils de vinaigre, poches de sucre, enfin toutes les denrées périssables et lourdes sont livrées bien avant la période des Fêtes.

Pendant la saison froide, la consommation de liqueurs douces et de crème glacée est de beaucoup moindre. Je ne suis pas intéressé à faire les livraisons de petites quantités de ces marchandises au fur et à mesure des besoins de mes clients. Ces derniers doivent commander leur stock pour l'hiver. Je leur fais crédit et prends des arrangements de paiement convenables, comme la plupart des grossistes le font. De mon côté, je bénéficie des mêmes avantages que mes fournisseurs, sans compter les économies sur le transport.

Je profite des temps libres de la saison d'hiver pour terminer la deuxième partie de ma bâtisse et j'y déménage le restaurant et la table de billard. Disposant de beaucoup plus d'espace, je construis deux cabines avec demi-divisions, chacune d'elles contenant une table et quatre chaises. Les jeunes gens surtout les apprécient grandement pour déguster dans l'intimité une crème glacée, une liqueur douce ou autre rafraîchissement. Mon restaurant est le seul à offrir cette commodité.

Le commerce en gros des fruits, liqueurs et crème glacée étant fort ralenti, je reprends le colportage des pommes et du poisson. J'achète un *char* de pommes d'hiver, de marques Baldwin, Starck, Ben Davis, McIntosh, que j'entrepose et que je vends pendant le carême. Durant cette saison, je vends une quinzaine de mille livres de poisson: saumon, haddock, flétan, morue et hareng salés, petits poissons des chenaux et d'autres. J'ai de bons chevaux, une *sleigh* fermée et chauffée. Pour faire une plus longue journée de travail, je pars entre cinq et six heures du matin, file directement à la limite du trajet que je veux parcourir et y commence mes ventes. Par exemple, je me rends sans arrêt jusqu'au lac des Plages, à vingt-cinq milles.

À midi, je choisis un endroit désert, sans maison en vue, je range ma *sleigh* et les chevaux à côté du chemin. Je fais un trou dans la neige pour y déposer le foin et l'avoine que les chevaux mangent avec appétit. Assis dans ma *sleigh*, je mange des sandwiches et je bois le contenu d'un thermos de bon café ou thé chaud, tout en calculant mes ventes et profits, ce qui m'encourage généralement à continuer la journée. Je remets le mors à bride aux chevaux et j'arrête chez le premier cultivateur, où je demande à les faire boire. Celui-ci est heureux de me rendre ce service car je suis en bonnes relations avec tout le monde que je connais intimement. Je prends toujours la précaution d'emporter une deuxième portion d'avoine pour les chevaux et les fais généralement manger vers cinq heures. Mes journées finissent souvent à dix heures. Mes ventes s'élèvent alors à cent quarante ou cent cinquante piastres, sur lesquelles je fais un profit de vingt-cinq à trente piastres: un vrai salaire de député. Ma satisfaction compense bien ma fatigue.

Après avoir dételé les chevaux, je passe à la maison pour vérifier le chauffage que Joseph a entretenu dans le poêle à bois et je change de vêtements. La plupart du temps pendant les grands froids, je couche chez mes beaux-parents où ma femme m'attend avec le bébé.

#### *Bâtiments levés*

Au cours de l'hiver, je songe sérieusement à améliorer mon domicile. Mon fils a trois ans et j'ai une petite fille de deux ans. Pendant les grands froids d'hiver, c'est une corvée de déménager la petite famille chez mes beaux-parents et ma femme a bien hâte que la maison soit confortable.

Quelques années auparavant, mon père m'avait dit qu'il connaissait, à East Templeton, un monsieur Monette qui se spécialisait dans le levage des bâtisses. Il croyait que cet entrepreneur pourrait lever ma maison, et mon magasin qui n'est que sur des piliers de deux pieds. Au début de l'été, je lui demande s'il peut communiquer avec cet homme. Dès la semaine suivante, monsieur Monette vient avec mon père afin de voir quels travaux il faut faire.

Pour le magasin, il n'y a pas de problème car la terre que j'ai charroyée avant de construire a rendu le terrain ferme. Mais le marécage sur lequel la maison est bâtie exige un travail d'expert; monsieur Monette a l'expérience et tout l'équipement nécessaires. Ses conditions me conviennent et, dès le lundi suivant, il arrive avec un camion chargé de dormants usagés

coupés en deux pour étançonner les *jacks* qui serviront à lever la bâtisse. La terre engloutit les premiers dormants et il doit en rajouter à plusieurs reprises afin que les *jacks* restent en surface. La maison est levée à trois pieds du sol, appuyée au centre sur deux piliers permanents et un solage de béton est coulé dans les formes qui reposent sur des dormants servant de fond permanent au solage. Monsieur Monette me dit: «Ce solage ne travaillera pas par le gel car cette terre noire ne gèle pas.» Ce qui calme toute appréhension et me réjouit.

Ma famille est maintenant confortable dans la maison. Les enfants pourront jouer à terre, personne n'aura plus froid aux pieds, les conduites d'eau cesseront de geler à tout moment. Les longs séjours de toute la famille chez mes beaux-parents, pendant l'hiver, n'ont plus leur raison d'être. Toutefois, malgré le désagrément de ces mini-déménagements, nous le regrettons presque de part et d'autre.

La levée du magasin, construit sur des piliers de deux pieds de hauteur, est beaucoup plus facile. En prévision de creuser une cave de sept pieds, je le fais lever jusqu'à cinq pieds du sol. Puis un solage de ciment est coulé, laissant à l'arrière de la bâtisse une entrée de cinq pieds de largeur. En avant, sur toute la largeur de la bâtisse (quarante pieds), je fais construire une galerie de cinq pieds de profondeur, recouverte d'un toit à la grandeur; six marches y accèdent. Cette architecture paraît extravagante aux yeux de certaines gens mais je m'en tiens aux recommandations de mon père: «On bâtit rarement trop haut; les bâtisses ne montent jamais mais les routes et les trottoirs remontent toujours éventuellement.» De plus, j'ai en tête le projet de ma cave.

#### *Restaurant, épicerie et colportage*

Un après-midi, Aldège Whissell, d'une lignée apparentée de loin à ma famille, vient jaser avec d'autres jeunes gens au restaurant. Il s'approche de moi et nous commençons à bavarder. Je remarque que je ne l'ai pas vu depuis quelque temps. «J'arrive de Val d'Or, dit-il, je n'ai pas pu me placer; l'ouvrage est bien rare dans l'orfèverie. Je suis revenu habiter avec ma mère dans la deuxième maison à côté d'ici. Mon métier est loin de me faire vivre, j'aimerais bien me trouver un travail à temps partiel.»

Je pense souvent à la situation de cet homme que j'estime. C'est une personne honnête, fiable, aimable et toujours de bonne humeur. Songeant au local vide où est mon restaurant, il me vient à l'idée que je pourrais y établir une épicerie, un



magasin général de marchandises sèches, lingerie, chaussures et autres articles. J'engagerais un autre commis qui pourrait s'occuper du restaurant en même temps car mon jeune Joseph Lafortune, seul pour y voir, a vraiment trop d'ouvrage depuis que j'ai fait agrandir.

Je parle de mon projet à Aldège et lui propose de l'engager au salaire de quarante dollars par mois avec, en plus, l'usage d'un espace ouvert pour installer son atelier d'orfèvre où il peut travailler dans ses moments libres. Il accepte de gaieté de coeur. Je fais aussitôt placer deux comptoirs et des tablettes qui recevront de la marchandise neuve et le reste du stock de mon premier magasin, avant mon déménagement. Ainsi toute ma bâtisse est occupée et j'ai deux bons hommes fiables pour mon magasin et mon restaurant.

Je vais régulièrement à Montréal, une fois par semaine, m'approvisionner de fruits avec mon Diamond T. Au besoin, je rapporte les denrées et les articles de mercerie pour fournir mon magasin et mon épicerie. À peu près toutes les deux semaines, je passe par la maison des infirmières de l'hôpital Notre-Dame afin de remettre à ma soeur Odette, qui y est étudiante, ses vêtements que ma mère lave pour lui permettre d'économiser le coût d'entretien de son linge, et je rapporte ses vêtements sales. À ces occasions, je donne à ma jeune soeur quelques fruits: grappes de raisins, oranges ou autres. Lorsque je mets la main dans ma poche pour lui faire don d'un peu de monnaie, une lueur de joie passe dans ses yeux. Les étudiantes ne reçoivent pas de salaire; elles sont logées et nourries et les sept dollars par mois qu'on leur remet suffit à peine à leur entretien.

Après mes tournées dans le Nord chez mes acheteurs au gros, s'il me reste des fruits qui risquent de se gâter parce qu'ils ont été avariés par le transport, je les écoule rapidement au détail en les colportant à prix réduits.

Sur ces entrefaites, je rencontre Émile Dumont, restaurateur à Papineauville qui offre de me vendre un singe pour la somme de dix dollars. Il me dit que c'est un animal très amusant qu'il a acheté par fantaisie, mais sa femme ne veut pas le garder parce qu'il est encombrant et malpropre. Je demande l'opinion d'Aldège et de Joseph, leur déclarant que je pourrais l'installer dans une grande cage dans la vitrine du restaurant. Comme moi, ils pensent que ce serait une attraction pour le public et ils consentent à s'en occuper.

Avec de la broche à poule, nous construisons une cage de six pieds de longueur, six pieds de hauteur et trente pouces de largeur, avec une porte dans un des bouts et une balançoire à

l'intérieur. Un abreuvoir est accroché dans un coin, à un pied du fond afin d'éviter que le singe n'y jette des déchets. Nous l'installons dans la vitrine. L'arrivée du singe fait sensation. Cet animal, du nom de Bosco, pèse une dizaine de livres. Il aime les gens et, lorsqu'il se sent observé, il devient un acteur des plus comique. Ses acrobaties dépassent l'imagination, ses mimiques et grimaces suscitent sans cesse l'hilarité des spectateurs. Beaucoup de gens jeunes et moins jeunes n'ont jamais eu l'occasion de voir un singe vivant; il devient la grande attraction du village.

Au bout de quelques jours, se sentant trop assiégé, Bosco montre des signes d'ahurissement et de fatigue. Je construis dans sa cage un abri où il peut se réfugier lorsqu'il est trop agacé par les gens.

C'est assez amusant lorsque mon gros chien de garde, pas sociable généralement, s'allonge près de la cage et laisse Bosco fouiller dans ses poils pour chercher des puces. Lorsque celui-ci trouve un corps étranger, pellicule, poussière ou autre, il le mange après l'avoir examiné attentivement et avoir regardé curieusement ceux qui l'observent. Le chien ne se lasse pas, retourne souvent près de la cage et le singe recommence.

Certains jeunes gens entrouvent la porte de sa cage, à notre insu, car lorsque le singe s'évade, cela crée tout un spectacle avant qu'il ne soit rattrapé. Dès qu'il voit la porte entrouverte, il se faufille à l'extérieur et gambade partout, sur les tablettes et dans les moindres recoins. C'est une corvée pour le prendre. Il court sur le tuyau de la fournaise, se retenant parfois à une seule broche de soutien lorsque la fournaise chauffe, reprend sa course sur le même tuyau pour arriver jusqu'à la fournaise. Il tente de s'y asseoir mais se relève aussitôt et, la plupart du temps, rentre dans cage où il se gratte le derrière en faisant des grimaces à tout le monde.

Une autre fois, à l'heure du midi, Aldège est assis à sa table de travail lorsqu'il entend des bruits insolites provenant de l'épicerie. Jetant immédiatement un regard vers la cage, il constate que la porte est ouverte, donc le singe en liberté. Il le trouve installé près d'un grand plat dans lequel nous mettons les oeufs reçus des cultivateurs en échange de marchandises que nous leur vendons. Bosco s'amuse à lancer les oeufs un à un, ici et là sur le plancher de bois franc. Il en brise au moins une couple de douzaines et fait un dégât écoeurant. Aldège, furieux, ouvre toute grande la porte de la cage, met ses gants de cuir et poursuit énergiquement le singe avec un balai, jusqu'à ce que celui-ci rentre dans sa cage. Bosco commence à faire des grimaces de colère, des gestes de menace, fait mine

de mordre, ce qu'il aurait fait s'il avait été libre. Malicieux, on devrait le craindre s'il était plus gros.

Au bout de quelques années, Joseph et Aldège le trouvent moins drôle, d'autant plus qu'ils sont *tannés* des troubles souvent provoqués par certains clients qui abusent du singe. Je fais transporter sa cage dans la cour arrière mais nous continuons d'en prendre bien soin. Il lui arrive de s'échapper et de ne revenir aux alentours que deux ou trois jours plus tard. Nous le rattrapons et le remettons dans sa cage. À l'automne, il réussit encore à se sauver mais nous ne le revoyons plus. J'apprends qu'un chasseur a tiré sur lui par mégarde.

Chaque automne, depuis que je suis marié, je vais faire une retraite fermée de trois jours à la Maison du Sacré-Coeur à Hull. Jules Quesnel, le voisin de mon père, et Lucien Valois, gérant de la banque, m'ont sollicité pour joindre le groupe des hommes qui vont se recueillir pendant trois jours et écouter les prédications et les conseils de Pères chevronnés en théologie et sciences humaines. Je n'ai pas été une recrue difficile à convaincre car j'ai toujours été pieux et fervent catholique. Je n'ai jamais manqué les retraites paroissiales pour les jeunes gens. J'ai souvent éprouvé beaucoup de satisfaction à aller faire un chemin de croix ou dire un chapelet à l'église avant de me joindre à des amis ou à des parents. Ces retraites fermées coûtent dix dollars pour trois jours d'hébergement, les repas et toutes les activités religieuses. Certains, plus fortunés, donnent des montants plus élevés qui compensent pour ceux qui n'ont pas les moyens de déboursier la somme demandée.

L'hiver, je recommence à colporter avec ma voiture fermée et chauffée et mon cheval Mody. Je vends des pommes et, souvent, j'apporte aux clientes des marchandises sèches qu'elles me commandent d'une fois à l'autre et que je prends dans mon magasin. J'ai toujours du poisson pour la plupart des familles qui observent le jour maigre du vendredi. Cette denrée est très en demande pendant le carême, alors que le mercredi est jour maigre en plus du vendredi. Les ménagères servent presque toutes au moins un repas ou deux de poisson par semaine. Elles diversifient ainsi les repas maigres qui se composent généralement de *bines* cuites sans lard, de pâtes alimentaires, soupe aux pois, oeufs cuits au miroir, en omelette ou autrement, en plus des soupes maigres et des soupapes.

Comme par les années passées, j'aide parfois mon beau-père à servir ses clients dans le domaine des frais funéraires, et je fais de petits travaux de menuiserie dans mes bâtisses et pour d'autres besoins.

## Entrepreneur de pompes funèbres

### *Cours de thanatologue*

Mon beau-père, Arthur Gourd, avait acheté en 1920, de Stanislas Lavallée et Alexandre Picard, l'équipement de pompes funèbres qui desservait la paroisse. Il s'agissait d'un corbillard à chevaux, de seines noires bordées de pompons de laine noire pour couvrir les bêtes jusqu'aux jarrets, ne laissant paraître que les yeux et les oreilles, de grandes draperies de drap noir pour orner les murs, de bannières noires portant différentes inscriptions pieuses en lettres dorées pour décorer la chambre mortuaire, de deux chevalets pliants de fantaisie pour supporter le cercueil et d'un prie-Dieu. Mon beau-père fabrique les cercueils sur commande, capitonne l'intérieur de coton blanc sur de la ouate et recouvre l'extérieur avec du coton noir.

Vers 1929, je l'aide souvent à préparer le corbillard et les attelages qu'il loue cinq dollars. À l'occasion, je reçois avec monsieur Gourd les clients qui viennent, le soir précédant l'enterrement, avec leur voiture et leurs chevaux prendre le corbillard et les attelages. Nous leur montrons comment ajuster les attelages et installer les couvertures sur les chevaux. Ils laissent leur voiture et leur attelage dans la cour de monsieur Gourd, puis partent avec le cercueil commandé et le corbillard qu'ils prennent la précaution de placer de façon qu'il ne soit pas à la vue des gens qui ont toujours *souleur* à la vue du «chariot des morts».

La famille ne dépose le défunt dans le cercueil qu'au moment du départ pour l'église. La coutume est d'exposer le mort *sur les planches*, c'est-à-dire l'habiller au complet après avoir fait sa toilette (barbe, coiffure, etc.) et le déposer sur des planches recouvertes de draps blancs, dans la pièce décorée pour le deuil. Il est aussi d'usage de ne pas déplacer un mort avant au moins deux heures après son décès. Le défunt reste dans le lit et est recouvert d'un drap blanc. Généralement, une voisine charitable lui a fermé les yeux, et la bouche si nécessaire.

Les membres de la famille sont épuisés d'avoir pris soin du malade avant son décès, de l'avoir assisté durant son agonie alors que la famille éplorée se tenait agenouillée autour du lit,

accompagnée d'amis et de voisins récitant, à l'intention du mourant, le chapelet, les invocations des saints, les litanies des morts. Des scènes émouvantes se produisaient souvent parmi les proches du défunt. Amis et voisins sont d'un grand secours pour aider à préparer les victuailles servies à minuit (réveillon) aux gens qui viennent tour à tour *veiller au corps* pendant deux, trois et même quatre nuits. Durant tout le temps que le mort est exposé, on accroche un crêpe noir à l'extérieur de la porte d'entrée.

Le 28 octobre 1931, Eugène Séguin, qui habite en face de chez mes parents, meurt subitement. La famille est atterrée. C'est un homme dans la cinquantaine et plutôt corpulent. Craignant que la dépouille mortelle ne se conserve pas en bon état jusqu'aux funérailles, la famille demande à monsieur Gourd s'il est possible de faire embaumer le corps. Un embaumeur de Hull accepte, mais avec beaucoup d'hésitation; lui-même directeur de pompes funèbres, il aurait probablement préféré obtenir le contrat complet des funérailles.

Quelques mois plus tard, une famille donne le contrat des funérailles de leur père, décédé à Saint-André-Avellin, à un entrepreneur de Montréal, sous prétexte de faire embaumer le défunt. Monsieur Gourd est désappointé. Je lui dis: «Plus ça va aller, plus gens vont demander l'embaumement, vous allez perdre des clients. C'est assez normal, les gens commencent à apprécier les avantages de l'embaumement.» Mon beau-père me répond: «J'approche de la cinquantaine, je ne suis pas intéressé à aller apprendre à embaumer; de plus, je n'aimerais pas cela et je suis trop vieux. Si tu veux y aller, je vais payer toutes les dépenses.» Il semble très heureux lorsque j'affirme être bien prêt à aller suivre les cours nécessaires, pourvu que ce soit en hiver car l'été je suis trop occupé par mon commerce.

La maison Gérard et Godin de Trois-Rivières, fournisseurs pour les entrepreneurs de funérailles, offre gratuitement à ses clients, au mois de mars, un cours de thanatologie qui se donne à la maison funéraire Tanguay le fils et Monty, rue Plessis près de la rue Ontario à Montréal. Les premiers cours se limitent à la théorie: anatomie, hygiène, esthétique. Puis nous entrons immédiatement en contact avec les cadavres.

La Ville de Montréal a un contrat avec les entrepreneurs Tanguay le fils et Monty pour aller chercher à la morgue, après enquête du coroner, tous les morts non réclamés et s'occuper de les faire transporter au cimetière de la Côte-des-Neiges où ils sont inhumés dans des fosses communes aux frais de la Ville. Les entrepreneurs reçoivent dix dollars pour chaque dépouille mortelle.

Les cadavres en état de putréfaction sont conduits directement de la morgue au cimetière. Quant aux autres, ils sont chacun déposés dans un cercueil spécial, boîte de bois brut noirci avec du noir de fumée, sans rembourrage ni poignées, et dont le couvercle est fermé avec un clou à chaque coin. Ces cercueils sont entreposés sur des tablettes dans une pièce fraîche au sous-sol jusqu'à ce qu'il y en ait un nombre suffisant pour que le fourgon les transporte au cimetière.

C'est un de ces cadavres qui sert à l'étude. Il est placé sur la table dans la salle d'embaumement et l'élève apprend à faire les incisions et autres opérations sous la surveillance du professeur, un monsieur Sansregret, embaumeur attaché à la maison Tanguay le fils et Monty. Contrairement à la moyenne des gens, manier un mort pour la première fois ne me fait ressentir aucun dégoût, aucune crainte ni frayeur. Mais, chaque fois, les réflexions que je me fais sur la mort sont profondes.

La première étape d'un embaumement consiste à localiser les artères et les veines afin de faire les incisions pour extraire le sang et le remplacer par un fluide préservatif contre la putréfaction. La seconde étape, non moins importante, est de vider les cavités et d'y introduire un fluide spécial pour les pétrifier afin de prévenir la formation de gaz.

Lorsque l'élève réussit à introduire le *draineur* dans la veine jugulaire et l'injecteur dans l'artère carotide, il communique à celle-ci un boyau qui contient de l'eau afin de s'assurer que la circulation se fait normalement. Lors d'un véritable embaumement, l'eau est évidemment remplacée par des fluides préservatifs différents, dépendant de la cause du décès. Rendu aux cavités, la persévérance est une qualité primordiale pour l'embaumeur. Il s'agit d'une opération délicate et longue: enlever les liquides et l'air complètement de toutes les cavités, du coeur, des poumons, de la vessie, etc., et c'est là que réside le succès du travail.

Certains jours, nous travaillons sur quatre ou cinq cadavres différents. Chacun est remis tel quel dans son cercueil qui est retourné dans la chambre froide. Monsieur Sansregret dit souvent qu'un bon thanatologue doit bien connaître l'anatomie du corps humain. À l'occasion, il prend le temps de faire avec moi une autopsie pour examiner l'intérieur du corps et m'expliquer la relation des organes entre eux. Ces leçons me sont d'un grand secours et me guident surtout dans les cas difficiles.

Un jour, une famille demande les services de l'entrepreneur et insiste pour faire embaumer le défunt à domicile. Monsieur

Sansregret me dit: «Tu vas venir avec moi, profite-en pour prendre cette expérience car, dans les villes, cela ne se présente pas souvent. Cependant il y a encore des gens qui insistent pour que leur mort ne sorte de la maison que pour être transporté à l'église pour le service, et ensuite au cimetière pour l'inhumation.»

Nous partons dans un petit fourgon, avec deux grosses valises contenant l'équipement et les instruments nécessaires à l'embaumement. Rendus rue Papineau, un membre de la famille nous reçoit avec respect et nous fait passer directement dans la chambre du défunt. Le cadavre est étendu sur le lit et entièrement recouvert d'un drap blanc.

Nous tournons le corps sur un côté du lit afin d'installer une grande toile de caoutchouc sur laquelle nous ramenons le cadavre dont nous levons le bras droit à la verticale puis l'attachons à une patère. À côté du cadavre, une bassine spéciale pour recevoir le sang est installée sur la toile et nous procédons comme sur la table d'embaumement. Il y a toutefois les inconvénients d'avoir à fermer le drain pour transvider le sang de la bassine dans une chaudière avec couvercle que nous rapportons avec nous. Ceci demande une grande surveillance, sans compter la possibilité d'un blocage des tubes dû à la circulation du sang plus ou moins normale dans le corps qui n'est pas dans une position rigide comme sur une table, et des précautions à prendre afin de ne laisser aucune tache de sang.

Je fais remarquer à monsieur Sansregret que tous mes embaumements se feront dans ces mêmes conditions. «De plus, lui dis-je, je devrai faire plus de la moitié de mes cas avec une pompe manuelle en attendant l'électrification rurale que nous espérons d'une année à l'autre.» Je le remercie de m'avoir donné l'occasion d'acquérir cette expérience qui m'intéresse au plus haut point.

Un matin, je vais avec les employés transporter en fourgon une dizaine de cercueils au cimetière. La vue de tous ces cercueils déposés l'un à côté de l'autre dans la fosse commune m'impressionne beaucoup. Je réalise combien la vie terrestre a peu de valeur. Tous ces défunts abandonnés ont eu, comme moi, une jeunesse, un père, une mère, peut-être des soeurs et frères. Que leur est-il arrivé dans la vie? Est-ce que ma fin pourrait être comme la leur? Je ne dois pas arrêter mes pensées sur ce sujet. Et, comme tout être jeune, je songe que l'abandon est pour d'autres et non pour moi; ce ne sera pas mon lot. Et je continue à prendre la vie avec optimisme.

Pendant mon cours, un directeur de funérailles de l'une des paroisses des environs de Sherbrooke vient lui aussi suivre le

cours. Il me dit confidentiellement qu'il a bien peur des morts. Les employés du garage s'aperçoivent vite qu'il est mal à l'aise quand il est seul avec un cadavre. Après quelques leçons, monsieur Sansregret, tout comme il l'a fait avec moi, l'aide à installer un cadavre sur la table et le laisse seul afin qu'il s'initie à faire des incisions avec assurance.

La salle d'embaumement est située dans un coin du sous-sol où se trouve la chambre froide. Un petit escalier de trois marches fait communiquer cette partie du sous-sol avec le garage des ambulances, corbillards, fourgons et limousines, et un escalier de cinq ou six marches conduit du garage aux bureaux et aux salons à l'étage supérieur.

Un midi, l'un des chauffeurs, monsieur Villeneuve, blagueur invétéré, nous montre, à son retour de dîner, un pétard d'à peu près trois quarts de pouce de diamètre et trois pouces de longueur. Il nous dit: «Je vous le répète, le nouveau n'a pas les qualités pour être embaumeur, il a trop peur des morts. Je l'ai regardé travailler par la petite fenêtre donnant sur le garage; il passe son temps à observer la face du mort et tremble comme une feuille avant de faire son incision. C'est cet après-midi qu'il va se décider à rester ou à partir.»

À ce moment, nous sommes réunis dans le petit logement comprenant une cuisinette, adjacent au garage et mis à la disposition des employés pendant leur temps libre. La nuit, un ou deux hommes peuvent y coucher pour répondre aux appels urgents. Lorsque je suis libre, et parfois le soir, je vais jouer aux cartes avec eux. Nous prenons plus ou moins sérieusement la blague de monsieur Villeneuve. Je reste dans la cuisine car monsieur Sansregret doit travailler à une heure avec l'élève nouveau, puis ce sera mon tour.

Environ une heure plus tard, monsieur Villeneuve arrive en trombe et nous dit: «Les gars, c'est le temps! Monsieur Sansregret vient de partir et mon homme tournaille autour de la table. Je vais attendre qu'il se décide à commencer puis je vais lancer le pétard allumé sous la table d'embaumement par l'espace en dessous de la porte battante. Inquiétez-vous pas, je remonterai les trois marches assez vite que personne n'aura le temps de me voir. Si le bonhomme ne sort pas de la chambre comme une bombe, il pourra continuer son cours d'embaumeur avec succès; sinon il est mieux de le savoir le plus tôt possible. Venez dans le garage et cachez-vous derrière les corbillards pour voir ce qui va se passer.»

Nous sommes à peine à notre poste que monsieur Villeneuve revient, en courant à toutes jambes, nous retrouver dans le garage. Au même instant, une détonation se fait entendre et

nous voyons le monsieur sortir à l'épouvante par la porte du sous-sol et, sans arrêt, enfile celle de l'escalier qui mène au premier plancher où sont les salons. Et nous de décamper vers le poste des ambulanciers et de commencer à jouer aux cartes bien paisiblement. Après cette frousse, le nouveau abandonne le cours. Un peu plus tard, monsieur Sansregret me dit: «Cet homme n'aurait jamais fait un bon embaumeur. Il est trop nerveux et dédaigneux.»

Je termine mon cours quelques jours plus tard. Lorsque je pars, monsieur Sansregret me dit: «Tu va faire un bon embaumeur; il ne reste qu'à te procurer un bon équipement.» Avant de revenir à Saint-André-Avellin, je vais acheter chez Gérard et Godin, rue Saint-Paul, l'équipement et toutes les fournitures nécessaires pour embaumer, et j'arrive chez moi tout enthousiasmé et confiant.

Dès le lendemain de mon retour, au début d'avril, je reprends mes occupations de commerçant en gros et détail. Je dois renouveler beaucoup de marchandises dans mon magasin et recommencer à transporter des fruits et les autres produits pour mon commerce de gros. Il survient quelques décès mais aucune famille ne demande l'embaumement.

#### *Débuts comme embaumeur*

Le 3 juillet 1932 est une date importante pour moi: celle de mon premier embaumement. Le beau-père de mon oncle Willie, frère de mon père, Joseph Bazinet décède à soixante-seize ans; son épouse, mon oncle et ma tante désirent le faire embaumer. Je suis un peu anxieux mais commence mon travail avec assurance. Tout va bien sauf une légère complication dans la circulation qui empêche le visage de se *clairer*. Celui-ci reste un peu trop foncé pour ma satisfaction mais, après un maquillage adéquat, lorsque j'habille le corps et le mets dans son cercueil, il paraît vraiment bien et tous le trouvent naturel. Nombre de gens considèrent comme une amélioration d'exposer un défunt directement dans son cercueil.

Le 18 du même mois, vers l'heure du souper, Joseph Aristide Bélisle, propriétaire d'un lac du même nom dans la côte Saint-Pierre, demande d'embaumer le corps de sa mère. Quand j'arrive, on me fait monter dans la chambre où repose la défunte. Ayant demandé à monsieur Bélisle si je peux avoir un seau d'eau, il me l'apporte et dit: «Ne vous gênez pas si vous avez besoin d'autre chose.» Sachant qu'il n'y a pas d'électricité dans le rang, j'ajoute que j'aimerais une bonne lampe lorsque la noirceur commencera, et probablement un autre seau d'eau.

Je ferme la porte et ouvre toute grande la fenêtre car il fait chaud, et je m'approche du cadavre.

C'est une personne âgée qui pèse au moins deux cents livres. Je prévois un cas délicat, surtout pour embaumer sur un lit. Grâce à la technique apprise, il m'est relativement facile d'installer ma grande toile de caoutchouc. Après avoir dévêtu la défunte, je recouvre les parties sexuelles d'un petit drap que j'ai apporté à cette fin. Je suis soulagé lorsque je réussis à localiser la veine et l'artère; j'installe l'injecteur et le *draineur* et commence à pomper avec ma pompe manuelle. Presque à ma surprise, la circulation se fait assez normalement. Après une couple d'heures, il fait une chaleur torride. L'obscurité arrive et je dois allumer la belle grosse lampe à huile, mais l'éclairage est à peine suffisant pour le travail délicat qu'il faut faire.

À un certain moment pendant l'opération des cavités, le trocart se bloque. En essayant de le débloquer, la pression détache le tube de l'embouchure de la bouteille et du sang jaillit sur le mur; je suis consterné. Je replace vivement le tube et m'empresse de nettoyer ces taches de sang. En reprenant mon travail, je constate que du sang sur la toile a coulé sur le matelas dont une partie s'est découverte sous un pli de la toile causé par le poids du cadavre. Il m'est impossible de nettoyer cette tache, ce qui gâte l'ampleur de ma satisfaction.

Je travaille depuis cinq à six heures et trouve cela bien pénible mais la pensée de monsieur Sansregret m'encourage. Il disait souvent qu'il y a des cas très difficiles et qu'alors il faut faire pour le mieux, c'est-à-dire bien faire les cavités afin que le corps ne coule pas. Quant à la circulation, un bon maquillage peut généralement y remédier, même si c'est nécessaire de le renouveler. Donc, j'enlève la toile et j'habille le corps avec les beaux vêtements que la famille m'a remis. Je laisse la défunte sur le lit après avoir remplacé ses cheveux. Je sers mes instruments et descends mes valises contenant les chaudières du sang et des liquides extraits du cadavre ainsi que mon équipement que je vais porter dans mon camion.

Je reviens avec l'équipement pour la décoration de la pièce où sera exposée la défunte. Un homme m'aide à ranger le piano et le gramophone que je recouvre de mes tentures noires ainsi que les murs auxquels j'accroche les bannières. Un autre homme m'aide à transporter le cercueil; nous le déposons sur les chevaux de fantaisie que j'ai placés en vue. Je demande à tout le monde de sortir de la pièce car je suis prêt à descendre la dépouille mortelle. Chacun se retire soit dans les chambres,

soit dans la cuisine ou une autre pièce et s'arrange de façon à ne pas être témoin de mon passage.

Je prends soin de laisser ma petite valise à maquillage près du cercueil et je vais chercher la défunte pour la descendre dans mes bras et la déposer dans le cercueil. Après quoi je maquille son visage et ses mains. Puis je coiffe ses cheveux; une parente offre de m'aider. Je joins ses mains et demande à la famille si elle désire que j'y mette son chapelet. J'invite ensuite les membres de la famille à entrer dans la chambre mortuaire et leur demande s'ils sont satisfaits. Puis je propose de faire une prière avec eux. En sortant, je suspends un crêpe noir à l'extérieur de la porte d'entrée.

Sur le chemin du retour, je me sens heureux; j'ai réussi l'une de mes ambitions. Mon contentement dépasse largement la fatigue et l'énerverment que je viens de subir.

Au cours de cette première année, à peine vingt pour cent des familles exigent l'embaumement de leur défunt. Monsieur Gourd me paye quinze dollars par cas. L'entrepreneur de pompes funèbres de Montebello, Normand Robert avec qui je suis ami, réclame mes services au besoin. Je lui charge de huit à dix dollars par embaumement. Il continue pendant quelques années, jusqu'à ce qu'il décide de suivre lui-même le cours.

#### *L'embaumement de plus en plus en demande*

Avant que l'embaumement ne soit couramment accepté dans la région, de vingt-cinq à trente pour cent des corps commençaient, avant l'inhumation, à se putréfier et à dégager une odeur parfois insupportable et même à couler au point que le cercueil devait être fermé. Parfois il fallait devancer l'inhumation et attacher le cercueil avec de la broche pour l'empêcher d'ouvrir sous la pression du corps gonflé par les gaz. Un hiver, j'ai vu une famille être dans l'obligation de sortir le cercueil au cours de la veillée et le transporter dans un petit hangar. Ainsi le corps pouvait geler un peu pendant la nuit et dégager moins d'odeur pour les funérailles. Peu à peu, les gens constatent les avantages de l'embaumement et, d'année en année, il est de plus en plus demandé.

À une occasion, en plein été, un homme vient voir monsieur Gourd pour les services funèbres et lui dit qu'il n'a pas besoin de l'embaumeur car son père a mentionné son objection dans son testament. Une demi-heure plus tard, il revient demander d'attendre avant de préparer la chambre et le cercueil car il doit consulter sa mère au sujet de l'embaumement. Le curé, qu'il vient de voir pour les arrangements concernant le service

religieux, lui a fortement conseillé de faire embaumer le corps de son père, lui a dit d'en parler à sa mère et de lui raconter les événements survenus quelques semaines auparavant. Un cercueil avait coulé tout le long de l'allée et les personnes qui assistaient au service avaient eu grand-peine à rester dans l'église jusqu'à la fin de la cérémonie. De plus, le curé a fait remarquer les complications possibles pendant que le défunt est exposé. L'embaumement serait sans aucun doute mieux pour tout le monde et surtout la famille. Le curé croit bien que la mère comprendra et consentira à l'embaumement; ce ne sera pas une offense au défunt. Une heure plus tard, le client demande les services de l'embaumeur.

Dans les années 1937-38-39-40, au moins soixante-quinze à quatre-vingts pour cent des familles font embaumer leurs défunts. Les exceptions se produisent dans celles où le mort, généralement âgé, a spécifié par testament ou de vive voix qu'il refuse l'embaumement; la famille n'ose pas passer outre.

En peu de temps, la plupart des gens des paroisses voisines demandent mes services à leur directeur de funérailles. Quand nous recevons un appel, que ce soit le jour ou la nuit, nous devons nous rendre immédiatement sur les lieux, emporter les décorations et le cercueil car il est pénible pour la famille de voir son défunt abandonné sur le lit. Il faut comprendre que lorsque la famille communique avec l'entrepreneur, quelques heures se sont écoulées depuis le décès: le temps d'exprimer son chagrin, de se remettre des premières émotions, entourés d'amis sympathisants, et de choisir le genre d'obsèques qu'elle désire.

Pendant l'été et l'automne, le transport est facile. Dès que les neiges ferment les routes aux véhicules automobiles et aux camions, une *sleigh* et des chevaux sont mes moyens de transport. Au printemps, certains chemins sont pratiquement fermés à tout véhicule à cause du dégel, des trous de boue (*ventre de boeuf*) et le reste.

#### *Amélioration des services*

Le commerce prend de l'essor. Un certain nombre de nos clients habitent à vingt-cinq milles de Saint-André-Avellin. Je suggère à monsieur Gourd de remplacer les parures de chambre mortuaire par de plus modernes et plus luxueuses, ce qui inciterait les gens à nous donner un contrat pour tous les services des funérailles. Madame Gourd est parfaitement d'accord. Lors de la première visite du commis voyageur, Roméo Lacroix de la maison Gérard et Godin, une commande

est placée pour l'équipement le plus luxueux: support de cercueil chromé, prie-Dieu rembourré de velours violette, deux candélabres combinés à l'électricité et aux chandelles, un beau crucifix chromé sur une base extensible, une lampe avec un abat-jour de soie qui s'accroche au cercueil afin d'éclairer la dépouille mortelle, des draperies de velours violet pour la porte d'entrée.

Parmi les premiers clients chez lesquels j'installe cette chambre luxueuse se trouve William Gagnon de Vinoy, à l'occasion du décès de son épouse le 26 décembre 1937. Je pars en *sleigh* avec le cercueil, l'équipement nouveau et tout le nécessaire à l'embaumement. Il fait froid mais la nuit est claire et j'arrive vers deux heures du matin. Toute la famille est debout et veille la morte en compagnie de quelques voisins, en attendant mon arrivée. Quelqu'un sort aussitôt et s'occupe de mon cheval. J'entre et présente mes sympathies à la famille que je connais bien. Après m'avoir offert un café, quelqu'un me dirige vers la chambre de la défunte. Vers sept heures du matin, l'embaumement est terminé; je décore la chambre mortuaire et prépare le cercueil pour y déposer la dépouille mortelle. Mon ami William, entouré de sa famille, n'en finit plus de me féliciter: «Comme elle se ressemble! On croirait qu'elle dort.» Malgré leur chagrin, les filles remarquent les luxueuses parures de la chambre et disent: «Cela ne change rien mais maman aurait aimé voir ces belles choses.» William insiste pour me servir à manger: «Mon Whissell, viens prendre une bouchée, tu dois avoir faim. Ton cheval est soigné, on va l'atteler pendant que tu manges.» Je ne refuse pas car j'ai vraiment faim. Je reviens chez moi vers la fin de l'avant-midi.

#### *Mort d'un grand ami*

À la mi-décembre, au lendemain d'une assemblée politique de l'Union Nationale à Buckingham, à laquelle j'assistais avec un de mes amis, Eddy Strasbourg, j'apprends qu'il a été transporté d'urgence à l'hôpital où on l'a opéré pour une appendicectomie. Son frère me dit que son cas est grave car il fait une péritonite. Je suis tout surpris, il paraissait en pleine forme quelques jours auparavant. En allant pour affaires à Ottawa, j'arrête le voir à l'hôpital. Il est d'une faiblesse extrême et a peine à parler. Deux jours après, je suis stupéfait d'apprendre sa mort. Il avait trente-cinq ans, une belle petite famille et un restaurant-épicerie florissant. Tout au cours de mes services comme entrepreneur de pompes funèbres, je

songe combien la vie est fragile, et cette mort m'affecte beaucoup.

Sa femme, courageuse, continue d'exploiter le commerce avec l'aide de sa mère. Celle-ci me dit: «Monsieur Whissell, Eddy a dit à Hermine, avant de mourir, de vous consulter avant de prendre toute décision importante. Nous nous fions à vous et nous vous serons toujours reconnaissantes de vos bons conseils pour le commerce, pour les enfants et tout.» Je les assure de mon entière coopération, tout en pensant à ma petite famille que j'ai la chance de pouvoir protéger.

#### *Transport troublant d'un cadavre*

Le 12 septembre 1937, je vais chercher un mort à Montréal. C'est le corps de madame B., une ancienne résidente de Saint-André-Avellin qui habite depuis trois ans une maison pour les malades chroniques. Accompagné de son neveu, je voyage dans l'automobile de monsieur Gourd à laquelle est attachée une remorque contenant le cercueil, afin de ramener la défunte.

Nous partons vers deux heures de l'après-midi, comptant coucher à Montréal chez des parents et revenir le lendemain matin. Le voyage ne se fait pas sans encombre; les chemins sont en réparation à certains endroits et l'automobile passe difficilement. Puis nous avons un trouble du système de gaz qui nous force à arrêter dans un garage. Finalement nous arrivons à Montréal vers sept heures. Le lendemain matin, après avoir fait les démarches pour obtenir le certificat de décès et le permis de transport, nous reprenons le chemin du retour vers dix heures trente, emportant dans la remorque le cadavre déposé dans son cercueil enveloppé d'une toile.

La route est en très mauvais état et très cahoteuse. Peu avant le pont de la Rouge entre Calumet et Pointe-au-Chêne, en descendant la côte j'entends un bruit insolite à l'arrière de l'automobile, je vois dans le miroir le dessous de la *fonçure* de la remorque, puis plus rien. La remorque vient de se détacher de l'automobile. Je freine à l'instant et j'aperçois la remorque sens dessus dessous au bord du bois de l'autre côté du fossé. Le cercueil a été projeté à deux pieds de là et s'est brisé, laissant le cadavre à demi découvert. Mon premier réflexe est de couvrir le tout avec la toile, avant que des automobilistes ne passent.

Presque au même instant, un automobiliste arrête et offre son aide. Je le remercie et dis que quelqu'un doit arriver d'un instant à l'autre pour nous dépanner; je ne veux pas qu'il soit

témoin de la vision macabre sous la toile. Léo et moi tournons la remorque sur ses roues, y déposons le cercueil et le cadavre qui, heureusement, n'est pas défiguré, et prenons soin de bien envelopper le tout. Nous tirons la remorque jusqu'à l'auto et plaçons la mâchoire de la remorque sur la boule de l'auto qui la retient normalement. Mais nous constatons qu'une partie est brisée et que, pour retenir la mâchoire à la boule, il faut de la pesanteur.

Le village de Pointe-au-Chêne étant à deux milles, nous décidons de nous rendre jusque chez un forgeron qui réparera la partie brisée. Léo est très énervé en pensant au corps de sa tante ainsi bouleversé dans sa tombe; il éprouve une *souleur* rien qu'à penser à sa mort. Après hésitation et voyant qu'il n'y a pas d'autre moyen, il accepte de se tenir debout sur la partie brisée, en se retenant à la valise de l'auto. Devant son état angoissé, je lui offre de conduire le véhicule et de me tenir à l'arrière. Il refuse, disant qu'il se sent trop nerveux pour conduire.

À huit milles à l'heure et parfois moins lorsque c'est trop cahoteux, je conduis tout en jetant souvent, par le miroir, un regard à Léo qui me fait signe que tout va bien. Vingt minutes plus tard, nous arrivons chez le forgeron; il met environ une heure à faire la réparation. Le travail terminé, il demande d'où nous venons et ce que nous transportons. Lorsqu'il apprend qu'il s'agit d'un mort, il dit: «Quoi? un mort? Je n'aurais jamais touché à votre remorque si je l'avais su avant.» Et il entre dans sa boutique en bougonnant.

Nous continuons notre route sans autre avarie, mais je me demande de quelle façon j'apprendrai l'incident à la famille. C'est impossible de dissimuler quoi que ce soit: le cercueil est hors d'usage et nous n'en avons pas un autre identique. Le frère de la défunte l'a choisi spécialement de couleur violette, selon les volontés de sa soeur, Dame de Sainte-Anne, pour qui c'est l'usage d'être inhumée dans un cercueil violet.

Lorsque je décris bien franchement ce qui s'est produit, le père de Léo me dit: «C'est un accident qui aurait pu arriver à n'importe qui, ne vous en faites pas. Si vous avez un autre cercueil violet, cela fera l'affaire.» Je refais le maquillage, répare la coiffure de la défunte après l'avoir replacée dans le nouveau cercueil violet et l'incident est oublié.

Vers ces années, monsieur et madame Gourd, ayant discuté du sujet, me proposent de m'associer à eux à part égale dans le commerce des frais funéraires. J'accepte et l'entreprise prend le nom de Whissell et Gourd.

### *Circonstances pénibles d'un embaumement*

L'un des embaumements les plus pénibles pour moi est celui de mon jeune cousin Thomas, le fils de l'oncle Willie et de tante Fabiola. À l'âge de seize ans, il se noie au cours d'une baignade dans la Petite-Nation, le 13 juillet 1938. Après l'enquête du coroner, mon oncle me manifeste son désir d'assister à l'embaumement. Je lui dis avec tristesse: «Vous allez peut-être trouver cela pénible, mon oncle.» Il répond: «Si tu n'as pas d'objection, j'aimerais être présent.» «Si vous le voulez absolument, je n'ai aucune objection.» Je commence donc l'embaumement, et lui s'assoit tout près, tenant la main de son fils et répétant: «Mon pauvre petit, si tu m'avais écouté cela ne serait pas arrivé. Ce n'est pas croyable. C'est impossible. Pourquoi cela t'est-il arrivé à toi? Pauvre petit, nous t'aimions tant.» Il reste avec moi pendant tout l'embaumement, sans verser une larme et paraissant impassible dans sa grande douleur. Il m'aide à l'habiller et à le mettre dans son cercueil, le caressant sans cesse et lui disant des mots d'affection et de tendresse.

Je suis très ému de voir cet homme si équilibré que j'aime tant, plongé dans un état d'affliction aussi profond. C'est un spectacle à attendrir les plus insensibles.

### *Assemblée de fabrique*

Le 26 juin 1932, j'assiste à une assemblée importante pour les paroissiens. Il est question de décider des moyens à prendre afin de rembourser la dette de notre église, qui s'élève à soixante-dix-sept mille sept cents dollars, capital et intérêts. Il s'agit de régler une fois pour toutes une mésentente, qui dure depuis quatre à cinq ans, entre une bonne partie des paroissiens et les marguilliers en fonction et le curé Hector Yelle qui a remplacé le curé Aurèle Bélanger en 1927.

Lorsque l'ancien curé, le chanoine Procule Bélanger qui a desservi la paroisse pendant de nombreuses années, a pris sa retraite à cause de son âge avancé, pour aller habiter dans une maison qu'il a fait construire à ses frais non loin de la grotte, c'est le curé Aurèle Bélanger qui lui a succédé vers 1919.

Le 4 janvier 1920, lors d'une assemblée de la fabrique, il fut question de la nécessité d'agrandir l'église qui, dit-on, n'est plus conforme aux besoins de la population. Le nouveau curé Aurèle Bélanger et les marguilliers décident de bâtir un transept à deux étages. La grande majorité des citoyens voit le



projet avec satisfaction et ravissement. Le curé ne craint pas d'entreprendre des travaux aussi importants. N'est-il pas entouré et appuyé par des hommes élus par la population? Ces hommes sont sans aucun doute expérimentés dans les affaires et ont la compétence pour juger si les travaux sont exécutés convenablement.

On n'engage donc pas un contracteur général. Sous prétexte d'économie et surtout afin de donner du travail le plus possible aux gens de la localité, le curé et les marguilliers engagent des contremaîtres qualifiés dans chacun des différents corps de métier. Suivant les plans, le coût se situe à environ trente mille dollars, somme qui est empruntée le 7 mars 1920. Le transept étant construit, peinturé et décoré, c'est la décoration de la voûte de l'église qui doit être retouchée, puis les murs, puis les colonnes, et enfin tout l'intérieur. Les planchers sont réparés; on remplace les anciens bancs par de beaux bancs de bois franc. Le 26 décembre 1921, un autre emprunt de dix mille dollars est accepté sans hésitation par les marguilliers afin de permettre de finir l'église et rénover l'intérieur du presbytère.

Une dette de quarante mille dollars, en plus de l'entretien régulier d'une fabrique, est presque un non-sens pour une paroisse aussi peu populeuse. Certains citoyens s'alarment mais l'église, qui est l'une des plus belles entre Montréal et Ottawa, fait l'orgueil de tous. De bonne foi, les marguilliers ont fait une confiance aveugle au curé Aurèle Bélanger qui est un bon prêtre, mais n'a aucun sens des affaires et aucune expérience de la construction. Pourtant, à son arrivée, il était à l'aise; on évalue même son avoir à une cinquantaine de mille dollars. Un hiver, dans le but de procurer du travail à certains de ses paroissiens dans le besoin, il fait chantier et engage Polydore Rousson comme contremaître. Les hommes sont bien payés et bien nourris mais le pauvre curé, qui est généreux et ne ménage pas ses piastres, fait face à un déficit marqué à la fin de l'exploitation. Il en est de même lors d'une autre entreprise, l'élevage des moutons.

Vers la fin de 1926, les travaux de l'église et les réparations du presbytère sont terminés. Les marguilliers sont consternés par l'accumulation de la dette. Plusieurs tiennent le curé responsable des dépenses, oubliant que eux aussi étaient présents lors de toutes les décisions quant aux travaux et aux emprunts. Personnellement, je crois qu'on peut blâmer en premier lieu les marguilliers en charge, les anciens et la population qui, en grande majorité, ne cessait de féliciter le curé et les marguilliers et s'enorgueillissait d'avoir l'une des plus belles églises de la région. Je suis persuadé que le curé

avait agi de bonne foi. La dette de l'église est devenue le sujet courant des conversations dans la paroisse et même dans les environs. Plusieurs sont scandalisés. Pour le bon curé Aurèle Bélanger, la situation est rendue intenable, particulièrement à cause du harcèlement de certains individus supposément bons administrateurs et bons chrétiens, mais qui sont loin de posséder la vertu de charité, surtout envers leur curé.

Le 30 octobre 1927, le curé Aurèle Bélanger, après avoir pris son dîner, quitte, non sans amertume, la paroisse pour laquelle il s'est tant dévoué. Il va remplir la fonction de curé de la paroisse de Plantagenet, Ontario, à huit milles de l'autre côté de la rivière des Outaouais entre Plaisance et Papineauville. Il est remplacé par le curé Hector Yelle, arrivé un mois auparavant et parfaitement au courant de la bisbille. La situation n'est pas de tout repos mais cet homme a les qualifications requises pour y faire face. Dans la force de l'âge, il possède une constitution robuste et jouit de l'expérience acquise grâce à son intelligence, son jugement et son intégrité. C'est un homme déterminé, allant jusqu'à l'entêtement, qui expose avec fermeté et conviction son point de vue.

Depuis son arrivée, le curé Yelle a répété et répété du haut de la chaire: «Cette dette doit être payée et ce n'est pas moi qui va la payer; c'est vous autres, paroissiens de Saint-André-Avellin car c'est vous qui avez consenti à la contracter.» Il a raison. Mais une légère proportion de la population, encouragée par certains agitateurs influents, continue de manifester du mécontentement et se montre récalcitrante en ce qui concerne le règlement de la dette. Il s'écoule donc trois années sans qu'aucune mesure ne soit prise pour solutionner le problème de cette date qui se chiffre à quatre-vingt-deux mille sept cents dollars le 31 décembre 1928.

Le 10 août 1930, les membres d'une assemblée établissent une taxe spéciale de trente-cinq sous à payer pour chaque cent dollars d'évaluation sur une période de quinze années. Mais, sept jours plus tard, une autre assemblée est convoquée; la période de taxation est prolongée jusqu'à vingt années et ce, à partir du 14 juin 1931. L'abbé Réal de Varennes, vicaire, prend la charge de la perception jusqu'au 20 septembre; il la remet alors au notaire J.J.O. Fréchette qui reçoit une commission de cinq pour cent.

Au cours de l'hiver, le curé Yelle convoque les marguilliers à plusieurs reprises. On constate vite que la taxe spéciale est nettement insuffisante pour acquitter la date dans le délai prévu. Les calculs démontrent qu'une taxe de cinquante-cinq

sous par cent dollars est absolument nécessaire pour éteindre la dette et les intérêts accumulés.

C'est en prévoyant que l'assemblée sera houleuse que je décide d'y assister. Je considère que c'est un devoir de prendre part aux délibérations, surtout dans des moments critiques. Je suis contribuable et fort bien au courant des nombreux mécontentements que la décision du 17 août 1930 a soulevés. Le soubassement de la sacristie est rempli. Le curé Yelle prend l'initiative d'expliquer l'état du sujet et énumère chaque détail, chiffres en main. La controverse des citoyens soulève un véritable brouhaha dans la salle.

Près de moi, l'un dit: «Moi je ne paierai jamais plus que trente-cinq sous.» Un autre: «Moi je n'en paierai pas du tout.» Puis, «J'étais contre ces emprunts.» Et d'autre part: «Il n'y a pas moyen d'en sortir autrement.» Ou: «Ce n'est pas la faute du curé Yelle.» Et ainsi de suite. Je lève la main et demande la parole: «Eh bien! messieurs, face aux explications et aux chiffres que vient de nous donner monsieur le curé au nom des marguilliers, je ne vois pas d'autre issue, pour satisfaire à la logique, que d'augmenter la taxe spéciale à cinquante-cinq sous dans le cent dollars afin d'éteindre la dette et les intérêts dans une période de vingt et quelques années. Est-ce qu'il y a quelqu'un parmi nous, ici, qui contracterait un emprunt avec l'intention de ne payer que les intérêts sans jamais faire de remboursements sur le capital? Moi j'affirme que non. C'est pourquoi je suggère qu'une taxe de cinquante-cinq sous dans le cent dollars remplace la taxe actuelle de trente-cinq sous, qui est nettement insuffisante.»

Aussitôt, un assistant se lève et dit sur un ton méprisant: «Il y en a qui se mêlent des affaires de la fabrique et qui ne sont même pas propriétaires; ça ne les dérange pas que la taxe soit à trente-cinq ou cinquante-cinq car les locataires ne paient pas la taxe. Il devrait leur être défendu de prendre part aux délibérations concernant l'administration des affaires publiques.» Me sentant visé par ce dissident bilieux, je réplique poliment mais avec fermeté: «Je suis très surpris du langage que vous venez de tenir et de votre ignorance, vu l'âge que vous avez. Votre manque de jugement m'explique votre attitude négative envers les explications de monsieur le curé. Vous devriez vous renseigner avant de faire des déclarations semblables. Pour vous aider à sortir de votre ignorance, je vous informe que je suis propriétaire, et cela depuis deux ans.»

Généralement dans ces assemblées, il n'y a que ceux d'un certain âge qui osent parler. L'intervention d'un jeune homme comme moi (vingt-six ans) suscite la curiosité et calme les

esprits. Bientôt la motion de l'augmentation est proposée et acceptée en bonne et due forme. La séance se termine non sans rancoeur chez certains, mais plutôt à la satisfaction générale.

### Construction

Après avoir fait lever mon magasin, je conserve un attrait pour la construction. Mon association avec monsieur Gourd, dans l'entreprise funéraire, prend peu de mon temps. Mon commerce de gros: fruits et légumes, crème glacée, Coca-Cola et autres liqueurs douces, de même que mon commerce au détail: restaurant, épicerie et marchandises sèches, sont florissants. Mes commis se chargent de la vente de dynamite, caps et mèches, dont je m'occupe depuis 1929 alors que mon père m'a transmis son agence. La vente de ces marchandises explosives est plus ou moins fréquente mais nécessite une attention particulière car elles sont entreposées dans des poudrières à l'extérieur du village.

Au cours de l'hiver 1933, Jos Lebel de la côte Saint-Pierre m'informe qu'il a de beaux billots de pruche à vendre. J'en achète environ quinze mille pieds au prix régulier de huit dollars les mille pieds. Jos Langlois, qui a une bonne *sleigh* double et de bons chevaux, me charge deux dollars les mille pieds pour les transporter au moulin à scie de Paul Duquette, sur le bord de la rivière Petite-Nation à quelque cents pieds en amont du pont du village. Le coût du sciage en planches, en deux par quatre, deux par six et deux par huit est de quatre dollars les mille pieds. Les faire transporter et empiler sur ma *Petite terre* me coûte une soixantaine de dollars. Le coût de revient de mon bois se chiffre à dix-huit piastres les mille pieds.

Vers le même temps, au cours d'une tournée de colportage au Crique-à-la-Roche à Montpellier, Priva Laframboise me dit qu'il a besoin de plusieurs denrées mais n'a pas d'argent. «J'échangeais mon bardeau, me dit-il, contre tout ce dont j'avais besoin au magasin O. Quesnel de Ripon; mais leur remise est remplie et on refuse de m'en échanger d'autre. J'ai une quarantaine de caisses de beau bardeau de cèdre plané à la main mais je ne trouve pas à les vendre.» Je lui en demande le prix. «Cinquante sous la caisse, me répond ce colosse d'une quarantaine d'années qui mesure plus de six pieds; venez voir comme c'est du beau bardeau.» Je l'achète sans hésiter. En paiement, monsieur Laframboise obtient toute la marchandise qu'il désire et je lui remets le reste en argent.

L'année suivante, je rencontre par hasard Adélarde Charron, menuisier, qui me dit: «Qu'est-ce que tu veux faire avec ton

sous par cent dollars est absolument nécessaire pour éteindre la dette et les intérêts accumulés.

C'est en prévoyant que l'assemblée sera houleuse que je décide d'y assister. Je considère que c'est un devoir de prendre part aux délibérations, surtout dans des moments critiques. Je suis contribuable et fort bien au courant des nombreux mécontentements que la décision du 17 août 1930 a soulevés. Le soubassement de la sacristie est rempli. Le curé Yelle prend l'initiative d'expliquer l'état du sujet et énumère chaque détail, chiffres en main. La controverse des citoyens soulève un véritable brouhaha dans la salle.

Près de moi, l'un dit: «Moi je ne paierai jamais plus que trente-cinq sous.» Un autre: «Moi je n'en paierai pas du tout.» Puis, «J'étais contre ces emprunts.» Et d'autre part: «Il n'y a pas moyen d'en sortir autrement.» Ou: «Ce n'est pas la faute du curé Yelle.» Et ainsi de suite. Je lève la main et demande la parole: «Eh bien! messieurs, face aux explications et aux chiffres que vient de nous donner monsieur le curé au nom des marguilliers, je ne vois pas d'autre issue, pour satisfaire à la logique, que d'augmenter la taxe spéciale à cinquante-cinq sous dans le cent dollars afin d'éteindre la dette et les intérêts dans une période de vingt et quelques années. Est-ce qu'il y a quelqu'un parmi nous, ici, qui contracterait un emprunt avec l'intention de ne payer que les intérêts sans jamais faire de remboursements sur le capital? Moi j'affirme que non. C'est pourquoi je suggère qu'une taxe de cinquante-cinq sous dans le cent dollars remplace la taxe actuelle de trente-cinq sous, qui est nettement insuffisante.»

Aussitôt, un assistant se lève et dit sur un ton méprisant: «Il y en a qui se mêlent des affaires de la fabrique et qui ne sont même pas propriétaires; ça ne les dérange pas que la taxe soit à trente-cinq ou cinquante-cinq car les locataires ne paient pas la taxe. Il devrait leur être défendu de prendre part aux délibérations concernant l'administration des affaires publiques.» Me sentant visé par ce dissident bilieux, je réplique poliment mais avec fermeté: «Je suis très surpris du langage que vous venez de tenir et de votre ignorance, vu l'âge que vous avez. Votre manque de jugement m'explique votre attitude négative envers les explications de monsieur le curé. Vous devriez vous renseigner avant de faire des déclarations semblables. Pour vous aider à sortir de votre ignorance, je vous informe que je suis propriétaire, et cela depuis deux ans.»

Généralement dans ces assemblées, il n'y a que ceux d'un certain âge qui osent parler. L'intervention d'un jeune homme comme moi (vingt-six ans) suscite la curiosité et calme les

esprits. Bientôt la motion de l'augmentation est proposée et acceptée en bonne et due forme. La séance se termine non sans rancoeur chez certains, mais plutôt à la satisfaction générale.

### Construction

Après avoir fait lever mon magasin, je conserve un attrait pour la construction. Mon association avec monsieur Gourde, dans l'entreprise funéraire, prend peu de mon temps. Mon commerce de gros: fruits et légumes, crème glacée, Coca-Cola et autres liqueurs douces, de même que mon commerce au détail: restaurant, épicerie et marchandises sèches, sont florissants. Mes commis se chargent de la vente de dynamite, caps et mèches, dont je m'occupe depuis 1929 alors que mon père m'a transmis son agence. La vente de ces marchandises explosives est plus ou moins fréquente mais nécessite une attention particulière car elles sont entreposées dans des poudrières à l'extérieur du village.

Au cours de l'hiver 1933, Jos Lebel de la côte Saint-Pierre achète environ quinze mille pieds de pruche à vendre. J'en achète environ quinze mille pieds au prix régulier de huit dollars les mille pieds. Jos Langlois, qui a une bonne *sleigh* double et de bons chevaux, me charge deux dollars les mille pieds pour les transporter au moulin à scie de Paul Duquette, sur le bord de la rivière Petite-Nation à quelque cents pieds en amont du pont du village. Le coût du sciage en planches, en deux par quatre, deux par six et deux par huit est de quatre dollars les mille pieds. Les faire transporter et empiler sur ma *Petite terre* me coûte une soixantaine de dollars. Le coût de revient de mon bois se chiffre à dix-huit piastres les mille pieds.

Vers le même temps, au cours d'une tournée de colportage au Crique-à-la-Roche à Montpellier, Priva Laframboise me dit qu'il a besoin de plusieurs denrées mais n'a pas d'argent. «J'échangeais mon bardeau, me dit-il, contre tout ce dont j'avais besoin au magasin O. Quesnel de Ripon; mais leur remise est remplie et on refuse de m'en échanger d'autre. J'ai une quarantaine de caisses de beau bardeau de cèdre plané à la main mais je ne trouve pas à les vendre.» Je lui en demande le prix. «Cinquante sous la caisse, me répond ce colosse d'une quarantaine d'années qui mesure plus de six pieds; venez voir comme c'est du beau bardeau.» Je l'achète sans hésiter. En paiement, monsieur Laframboise obtient toute la marchandise qu'il désire et je lui remets le reste en argent.

L'année suivante, je rencontre par hasard Adélard Charron, menuisier, qui me dit: «Qu'est-ce que tu veux faire avec ton

bois de sciage et ton bardeau? Il doit être séché.» Je réponds que je ne sais pas trop; j'ai l'intention de bâtir une maison un jour ou l'autre. C'est pendant la crise économique. Il n'y a pas d'argent en circulation et donc pas de travail; la plupart des gens vivent pauvrement. «Je peux t'en bâtir une maison et à bon marché, me dit Adélard. Je n'ai pas d'ouvrage, on est cinq à la table et on est à la veille de crever si cela continue.» Je lui expose le plan de maison que j'ai en tête: finie en bardeaux, de deux étages de vingt-quatre par vingt-six pieds sur un solage de deux pieds de hauteur sur terre, pour faire deux logis. Pour les murs extérieurs, je veux un rang de planches *embouffetées* sur des deux par quatre, deux rangs de planches *embouffetées* à l'intérieur, remplis de ripe ou de bran de scie. Les planchers du bas et du haut ainsi que le plafond doivent avoir deux rangs de planches *embouffetées*. Le toit en pignon sera couvert de tôle ondulée galvanisée; l'extérieur sera fini d'un papier noir recouvert de bardeaux. Chaque logis aura un escalier pour se rendre au deuxième étage dont chacun aura des chambres séparées et une fenêtre dans chaque chambre. Il doit y avoir une porte d'entrée et une petite galerie en avant, donnant sur le petit salon, et une autre à l'arrière donnant sur la cuisine, ainsi qu'une fenêtre pour le salon et une autre pour la cuisine. Dans celle-ci je veux une petite *pantry* au-dessus d'une armoire sur laquelle il y aura un lavabo et une pompe à eau à bras munie d'une pointe. De plus, il est entendu qu'il faut construire une bécosse à proximité de la maison.

Adélard me dit: «Je vais calculer cela avec ma femme qui est bien instruite et je te dirai demain pour quel prix je pourrais te construire cela.» Le lendemain, je le rencontre à son domicile, tel que convenu. Il me dit: «Nous avons bien pensé à notre affaire. Vois-tu, mes trois garçons, qui ont de dix à quatorze ans, peuvent après l'école empocher, transporter et fouler la ripe dans les murs. À part cela, ils peuvent me rendre de nombreux services: approcher le bois, faire les commissions, etc. Ils sont débrouillards et travaillants. Je pense que je peux te construire ta maison dans une soixantaine de jours.» Il est entendu que je fournis tous les matériaux. Quant à lui, n'ayant à compter que son temps, il me propose de faire toute la construction pour cent dollars. C'est un marché conclu et il commence les travaux dans les jours suivants. Il est heureux et me dit: «Cela fait bien mon affaire, ma femme est bien contente. Au moins on va pouvoir vivre un peu.»

Je tiens compte de tous les matériaux achetés: ciment, tôle, châssis, portes, blocs de cheminée, pompe à eau, lavabo, clous, et ainsi de suite. J'arrive à un coût total de neuf cents à mille

dollars, incluant les planches de pruche et les bardeaux achetés l'année précédente, de même que la main-d'oeuvre. Puis je loue chaque logis cinq dollars par mois: un à monsieur et madame Joseph Sabourin, l'autre à madame Calixte Lafortune (mère de mon employé Joseph) et sa famille.

Les circonstances exceptionnelles qui me favorisent pour bâtir cette maison, l'achat des matériaux et la main-d'oeuvre ainsi que le revenu que cet investissement me rapporte me font réfléchir à la gravité de la crise économique que nous traversons et me stimulent à travailler avec plus d'ardeur. Je vois tellement de misère autour de moi; pour nombre de gens, la vie n'est pas rose.

Cette maison que j'avais bâtie sur un lot de la *Petite terre* est vendue quelques années plus tard à Louis Périard. Il la revend ensuite à Hervé Lacoste qui la fait transporter en face, de l'autre côté de la rue.

### Commerce de gazoline

Entre les années 1936-1938, le transport motorisé sur les routes devient de plus en plus répandu. Mon commerce de gazoline est pas mal achalandé. J'ai une clientèle assidue: les véhicules des deux médecins, des taxis privés et les voitures de transport deux fois par jour, entre la gare de Papineauville et le village de Saint-André-Avellin, pour les passagers du chemin de fer et la poste. Je sers plusieurs camionneurs qui font le transport, jour et nuit, du bois dur servant à alimenter la compagnie Chemical de Fassett — l'extraction de l'alcool du bois. Et d'autres camionneurs aussi, entre autres ceux qui transportent des *ties* (barres de jonction pour les voies ferrées). Pour eux, il n'y a que quelques mois d'hiver durant lesquels les routes ne sont pas praticables, mais je dois fournir la gazoline pour les *snowmobiles* des particuliers, des médecins, des taxis et des livreurs de la poste.

Afin d'accommoder ma clientèle, je fais installer un bouton électrique qui communique avec une sonnerie dans ma maison privée. À n'importe quelle heure de la nuit, je peux aller servir moi-même un client qui, souvent, me dit: «J'ai une faim de loup, je n'ai pas mangé depuis le souper.» Je lui débarre la porte du restaurant et, après avoir pris la précaution d'aller renfermer mon chien de garde dans la salle de billard, je sers à mon client ce qu'il désire: des biscuits soda avec une boîte de sardines et des oignons ou avec trois ou quatre oeufs dans le vinaigre, accompagnés de Coca-Cola ou d'une autre liqueur douce. Il repart satisfait et je reviens me coucher mais suis

souvent rappelé avant la fin de la nuit. Ces services nocturnes surviennent surtout pendant les mois d'hiver. Cependant, être dérangé durant mon sommeil ne m'importune pas. Je sais qu'il faut travailler sans relâche pour réussir et je suis content de me lever pour faire un bénéfice de vingt à trente sous avec la gazoline et quelques sous sur le repas léger.

Je réalise un profit de deux sous sur la vente d'un gallon de gazoline et cinq sous sur une pinte d'huile. À certains clients qui achètent de moi toute la gazoline dont ils ont besoin, j'accorde un rabais de un demi-sou par gallon. J'ai deux réservoirs de cinq cents gallons chacun: l'un pour la gazoline rouge et l'autre pour la jaune. Pendant que les routes sont fermées aux camions, la livraison par mon grossiste se fait avec des chevaux qui transportent la gazoline en barils de quarante-cinq gallons chacun, qui sont transvidés dans mes réservoirs.

#### *Transactions immobilières*

Un de mes clients, Philippe Bisson, qui transporte du bois dur pour Collen Kemp, lequel a le contrat exclusif pour la compagnie Chemical de Fassett, veut déménager avec sa famille à Val d'Or, en Abitibi afin de tenter sa chance parce qu'il ne trouve pas ce transport rentable. Il me doit un compte de gazoline; il me dit que sa maison est à vendre et qu'il me paiera aussitôt qu'elle sera vendue. Il ajoute: «Si vous voulez l'acheter, je ne vous la vendrai pas cher.» Les maisons ne se vendent pas facilement car il n'y a pas d'argent en circulation. Il me l'offre pour huit cents dollars comptant. Cette maison est bien située, juste en haut du Petit village, entre la propriété d'Adélarde Quesnel et celle d'Albert Bricault. J'accepte le marché et il me paie sa dette.

Peu de temps après, l'un de mes amis, Napoléon Filion, barbier pendant plusieurs années à Notre-Dame-de-la-Paix, où j'arrêtais presque toujours en passant pour jouer au billard avec lui dans sa salle, vient me demander si la maison que j'ai achetée de Philippe Bisson est à louer, et à quel prix. Il s'est établi à Saint-André-Avellin vers 1927 et aimerait changer de logis. Je lui dis que c'est dix dollars par mois. «Cela fait bien mon affaire, dit-il, c'est un bon endroit pour mon salon de barbier. J'ai plusieurs enfants et j'ai besoin d'une grande maison.» Il déménage quelques jours plus tard. Je suis bien content car c'est un homme que j'apprécie. C'est un chrétien d'une grande foi, il est charitable, sensible aux malheurs des

autres et très honnête. Sa bonne humeur lui attire l'estime et la sympathie de tous ceux qui le connaissent.

L'ennui avec lui, c'est qu'il est victime d'une triste maladie, l'alcoolisme, et elle d'autant plus grave que, lorsqu'il est ivre, il devient violent. Combien de fois sa femme ne m'appelle-t-elle pas, au cours de la nuit, pour me demander secours. Elle a reproché à son mari d'avoir bu et lui a fait remarquer que tout l'argent qu'il dépense est au détriment du bien-être de sa famille. C'est alors qu'il est entré dans une colère aveugle et a fait maison nette, n'épargnant personne. Madame Filion sait que j'estime Napoléon — que j'appelle Paul — et que j'ai de l'influence sur lui. De plus, quand il est ivre, il me craint, sachant que je suis le maire de la Corporation et, surtout, que je suis huissier de la Cour supérieure. Généralement, je réussis à le calmer et il va se coucher.

Un certain soir d'hiver, lorsque j'arrive après son téléphone, madame Filion pleure, les enfants sont blottis près d'elle et pleurent aussi. Napoléon est furieux parce qu'elle m'a appelé; il menace de la frapper et la bouscule. Lorsqu'il me voit, il me dit: «Passe la porte, tu n'as pas d'affaire ici.» Je suis obligé de me servir de la force et je lui serre les bras pour le maîtriser jusqu'à ce qu'il me dise: «Ernest, lâche-moi, tu me fais mal; je vais rester tranquille.» Je le libère et l'avertis: «C'est correct!, mais ne recommence pas car, si je reviens, ça va être plus sérieux.» Je sors et reste caché près de la maison afin de l'observer. À peine cinq minutes plus tard, il recommence à les menacer. Je rentre aussitôt et sa femme me dit: «Monsieur Whissell, je vous en supplie, amenez-le quelque part car il va nous faire la guerre toute la nuit.» Je m'adresse à Paul, sur un ton ferme: «Tu vas venir avec moi, tu vas laisser ta famille tranquille.» Il me suit docilement, plutôt craintif, et je l'amène à l'hôtel Royal presque en face. Je loue une chambre pour qu'il y passe la nuit et demande à l'hôtelier de le surveiller afin de le protéger si c'est nécessaire.

Le lendemain matin, je me rends à l'hôtel et j'apprends qu'il a dormi toute la nuit. Je monte à sa chambre et le trouve encore couché mais réveillé. Il me dit: «Ernest, tu devrais bien aller me chercher une bière pour me ramener; je suis malade comme un chien.» Je vais lui chercher un verre et une bouteille qu'il avale en peu de temps, assis au bord du lit; il tremble comme une feuille au vent et me regarde d'un air pitoyable. «Mon pauvre Paul, lui dis-je, ce matin tu es malade. Et pour te rendre ainsi malade, tu as bu au point de rendre malheureux ta femme qui est si bonne et tes enfants. Tu as voulu les mettre dehors, ta femme et tes enfants pleuraient et toi, tu tempétais,