

selon ses humeurs en un cauchemar massacrant. Seule au milieu de la rivière, notre île, plus sauvage que celle du pays, semble conserver ses plus beaux jours lorsque nous la visitons.

## 45- Hygiène de l'habitation

Ces pauvres français qui pensent tout savoir et tout connaître, ils nous envoient parfois des choses qui me font tordre de rire. Pensant bien faire, j'avais fait venir de la documentation de Paris qui nous était offerte dans une revue destinée aux colonies. On y mentionnait même que les cousins d'Amérique en trouveraient bon compte pour améliorer leur milieu de vie.

Aujourd'hui, je reçois des imprimés sur l'hygiène de l'habitation. Les conseils y sont d'une rigueur absolument irréprochable, mais ces français n'ont aucune idée de la situation de l'habitation dans nos concessions, car les pratiques d'hygiène urbaine qui y sont présentées comme un minimum feraient tordre de rire les plus évolués de nos colons. Le fond en est cependant instructif, mais l'ensemble demande d'être adapté à notre réalité de tous les jours. Le document est tellement intéressant que je me dois de le partager avec vous et d'en commenter une adaptation possible pour ici.

"L'habitation ne doit pas être exposée aux vents froids du nord, ni aux vents humides de l'ouest, ni être trop exposée à la chaleur du sud à l'intérieur." Va pour les vents froids du nord, mais nous courons les rayons chauds du soleil du sud sous notre climat hivernal. Nous nous abritons aussi des vents de l'ouest surtout pour leur domination et leur froidure durant les mois froids, car en été ici ces vents sont généralement plus secs.

"Dans le but de se protéger de ces vents malsains, la façade de la maison doit regarder vers le nord-est ou le sud-est." En notre pays de neige et de froid où les vents nous amènent les intempéries de l'ouest, il est préférable que nos portes et fenêtres regardent le sud ou le sud-est.

"Les fenêtres doivent être au moins sur deux faces de façon à permettre

un courant d'air dans les pièces en les ouvrant. Dans chaque habitation, l'air doit être renouvelé souvent parce que l'air respiré contient peu d'oxygène, trop de gaz carbonique et de substances toxiques provenant de la respiration, de la transpiration, de l'éclairage et du chauffage. Si l'air neuf n'arrive pas assez vite, l'atmosphère devient insuffisante et il en résulte une véritable déchéance vitale pour les adultes et un arrêt dans le développement des enfants. Si la maison n'est pas habitée pendant quelques temps, l'air se corrompt; on doit donc ouvrir les fenêtres pour l'aérer avant d'y venir." Ce sont là de très bons conseils, mais très peu de gens ne s'en préoccupent ici ou du moins peu pour ces raisons. Les longs mois d'hiver n'invitent pas à l'aération régulière; on a plutôt tendance à garder notre air chaud, vicié ou pas. L'été, cependant, tout est ouvert et surtout les gens vivent de préférence à l'extérieur. Et que penser des mouches, encore, qui tentent de tout nous contaminer à la moindre occasion.

Ecoutez-ça. "Parmi les systèmes d'aération, il faut éviter le vasistas, car en hiver, il amène le froid et constitue la cause fréquente de refroidissements, de névralgies et de maux de gorge. Pour éviter cet inconvénient, le vasistas doit s'ouvrir de haut en bas et être muni de joues de chaque côté afin que l'air se dirige à la verticale. Evitez les vitres perforées qui sont insuffisantes. "Les bouches d'aération qui amènent l'air des caves et des courettes sont aussi malsaines, l'air y étant infecte. Pour les petits locaux peu habités, les vitres à chevauchement sont acceptables." Très instructif ce passage, mais on est loin de la ville pour parler de caves et de courettes. Nos vasistas sont plutôt des hauts de portes qui s'ouvrent en laissant la partie inférieure fermée, surtout en été pour empêcher les animaux d'entrer et les enfants parfois de sortir.

On y lit aussi que l'habitation doit permettre au moins 15 à 18 verges d'air libre par habitant par pièce. Qui pourrait ici s'offrir tel manoir quand l'on pense qu'il n'est pas rare de rencontrer plus de 10 ou 12 personnes sous le même toit. Seuls les Stevens et quelques autres

familles du canton peuvent se le permettre.

"L'aération se fait par la cheminée, les interstices des portes et des fenêtres; mais pour vraiment aérer, il faut ouvrir les fenêtres pendant au moins deux heures par jour et lorsque l'on fait le ménage." Sous notre climat et dans nos conditions, il serait difficile de parler ainsi aux colons. L'été, les fenêtres restent généralement ouvertes au moins le jour, et lorsque cette saison éphémère disparaît, il devient impensable de garder les fenêtres ouvertes plus que quelques minutes à la fois par temps le moins froid.

"On ne doit jamais boucher une cheminée, même en été pour favoriser une bonne aération. L'air respiré et l'air échauffé étant plus léger que l'air froid, il remonte et s'échappe par les orifices des parties supérieures de la pièce tandis que l'air froid descend."

Évitez le voisinage des marais et des eaux stagnantes qui donnent des émanations irritantes et nuisibles. La maison doit être construite avec des pierres séchées, des briques creuses et très cuites et séparées des autres maisons par un jardin." Ce serait à faire rire le plus triste et dépressif de nos colons à entendre ces conseils de citadins. Notre jardin ici est l'immensité de la forêt qui entoure nos champs et pâturages. Le plus irritant, c'est notre isolement et le plus nuisible, ce sont ces indestructibles et toujours présents moustiques qu'aucun citadin ne pourrait tolérer.

Les fosses à fumier sont placées loin de la maison et pas dans la direction du vent parce que la proximité du fumier est source d'épidémies: fièvre typhoïde, choléra, etc. La maison doit avoir, tout autour, un grand espace découvert permettant au rayon du soleil de réchauffer la maison et de pénétrer avec beaucoup d'air dans les chambres. Les arbres sont très utiles. Ils absorbent les gaz carboniques qui se dégagent de toutes les combustions et fermentations. Il faut

cependant éviter le voisinage trop près d'une forêt qui donne trop d'humidité. Renversant à entendre ça, il faudrait retourner dans les villes de crainte de dégénérer après un court séjour.

"La maison est construite sur une cave pour ne pas être humide. Dans les petites maisons de campagne, la salle à manger et la cuisine seront au rez-de-chaussée, les chambres à coucher à l'étage au-dessus. Il faut garder les grandes pièces pour les chambres à coucher et les plus petites et plus sombres pour le salon et la salle à manger. Mais la vanité et la routine veulent que les gens gardent les plus belles pour recevoir pendant quelques instants des amis et conservent les plus petites et les moins aérées pour dormir et travailler. C'est ce qui explique que les gens sont souvent malades et les enfants chétifs." Ce serait à rendre le colon le plus nantis dépressif d'être aussi mal logé qu'il l'est suite à cette description. Même mon auberge ne rencontre pas toutes ces normes. Quand on pense que la plupart des colons ici n'ont encore qu'une maison d'une pièce où tous les membres de la famille partagent le même espace vital sans plus d'intimité. Certains se contentent encore de planchers de terre battue. Ces français d'outre-mer en perdraient leur verbe et se repentiraient d'avoir si négligemment abandonné ce pays aux mains des anglais plutôt que de le protéger et le développer.

Mieux que ça, voyons maintenant les grandes techniques modernes de traitement des eaux usées proposées par ces grands français urbains. "les eaux ménagères s'écoulent dans un égoût à parois bien étanches et par un conduit couvert pour éviter les infiltrations vers les puits. Pour éviter la montée des gaz putrides dans la cuisine, l'évier communique avec l'égoût par un siphon, tuyau courbé, dans lequel il reste de l'eau qui empêche les gaz de monter. Il en est de même pour les latrines. Leur installation est souvent la cause de maladies épidémiques, fièvre typhoïdes, typhus, dysenterie et choléra. Pour éviter les mauvaises odeurs, l'ouverture de l'orifice d'aisance est hermétiquement fermée par un couvercle mobile et communique avec la fosse au moyen d'un siphon

dont l'eau arrête les gaz. Il faut recouvrir le parquet et obturer tous les joints avec du mastic afin d'éviter toute communication avec l'entre-toit qui contient des poussières. La propreté est indispensable et la meilleure formule antiseptique. Il faut nettoyer souvent ces locaux, laver le parquet et essuyer les poussières avec un linge humide." C'en est fait de la vanité de la plupart de nos colons qui n'utilisent que leur humble "bécosse" n'ayant souvent qu'une petite pièce de bois à offrir au-dessus d'une fosse ouverte à quiconque pénètre dans le putride habitacle derrière la maison.

"Au logis, il faut éviter les rideaux et les tentures compactes et épaisses qui font régner une demie obscurité dans les pièces de la maison. Ces tissus obturateurs engendrent l'anémie et affaiblie la vue. Les teintes claires reflètent plus la lumière. On les choisit de préférence pour les papiers et les étoffes que l'on désire appliquer aux murs. Les couleurs contiennent du plomb, du mercure, du cuivre et sont dangereux. Ces substances se détachent en poussières et pénètrent dans l'organisme avec l'air que nous respirons. Le papier velouté est plus dangereux que le papier ordinaire". Ce n'est pas un problème pour la plupart de nos colons qui n'ont même pas de rideaux aux fenêtres et leur murs sont toujours au naturel sur le bois équarri. C'est cependant à me faire réfléchir en ce qui concerne l'auberge où le papier peint égaie certains des murs.

Je pense tout de même que ce document montre ce que nous pourrons nous donner bientôt ici à mesure que les gens améliorent leurs installations.

## 46- Le pain au levain

De plus en plus, les gens du pays apprennent à se donner des mets un peu plus civilisés. Le pain au levain est maintenant parvenu à remplacer cette fameuse galette de sarrasin ou de blé entier plus massive que durcie. Le levain de houblon, levure préparée par la plupart des colons qui cultivent maintenant presque tous un peu de houblon, donnent au pain une texture plus agréable. Le meilleur temps pour récolter les cônes du houblon est lorsque les fleurs basilaires émettent une poussière jaune et deviennent légèrement glutineuses au toucher.

Il faut bouillir une pleine main de cônes de houblon dans trois pintes d'eau jusqu'à ce que les cônes descendent jusqu'au fond de la marmite, ce qui prend généralement une heure environ sur feu vif. Ce liquide, filtré, est alors versé dans un large plat à parois bas rempli de farine tout en brassant simultanément. La farine forme ainsi une pâte qui devient bien lisse au brassage. Lorsque refroidie à la température du corps, on y mélange environ une tasse à thé d'un reste de levure. Le tout doit reposer sur couvert près du feu ou d'une bonne source de chaleur jusqu'à ce que l'on y observe un début de fermentation. En été, il suffit généralement de couvrir le plat de pâte de levain durant le mûrissement. Après quelques heures, la levure est prête, mais un mûrissement de quelques jours la rend plus efficace. Dès lors la levure doit être conservée dans un contenant de terre cuite à l'abri de l'air sous couvercle. Le contenant doit être parfaitement propre avant d'y introduire la nouvelle levure.

Une variante plus commode de fabrication de levure consiste à faire bouillir une chopine de farine avec le liquide bouillant de houblon jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ensuite, il suffit d'y ajouter une cuillère à thé de sel et verser le tout dans le contenant de terre cuite. On y ajoute alors une tasse d'un reste de levure et un peu de sucre brun durant le refroidissement. Le mélange est plus vite préparé, et la levure

prend plus de temps à sùrir et se conserve mieux. La levure doit toujours être conservée au frais dans un caveau. Un peu de soda à pâte restaure généralement assez bien la levure trop surie lorsque traité à temps

Les colons qui n'ont pas de reste de levure sous la main, s'en fabrique en mélangeant deux livres de sucre à une livre de farine qui est mélangé à du gruau de pomme de terre qui fermente très bien.

Quelques colons fabriquent aussi une levure solide à base de liqueur de houblon, mais mélangée à de la farine d'orge. Un reste de levure y est ajouté lorsque refroidi. De la farine de maïs y est ajoutée pour former une pâte ferme. Cette pâte est alors pétrie et roulée en une masse d'un pouce d'épaisseur et coupée en petits gâteaux puis séchée au soleil pendant deux à trois jours. Ces gâteaux séchés sont suspendus dans un endroit frais dans des sacs. Cette levure peut se conserver intact durant des mois. Et voilà pour la levure.

Pour faire du pain il faut aussi un four à pain, si rudimentaire soit-il dans ce pays. Généralement le four est fait de pierre et d'argile construit pas trop loin de la maison. Il repose sur une fondation de pierre. La partie supérieure du four est recouverte d'une toiture de planche de bois ayant une pente raide pour éviter que l'eau de pluie ne fasse éclater les pierres lorsqu'il pleut pendant qu'elles sont brûlantes. Le bois est brûlé dans le four jusqu'à ce que la structure de pierre soit assez chaude pour faire cuire le pain que l'on introduit à la place des cendres dans le même espace intérieur. Les pierres à l'intérieur du four, lorsqu'assez chaudes, deviennent presque rouges. Le four possède alors assez de réserve de chaleur pour faire cuire en fournée de grosses miches de pain de près de cinq à six livres chacun.

Certains colons n'utilisent pas de levure pour faire lever leur pain, et n'obtiennent qu'un produit cuit acceptable au goût, la mie du pain



demeurant très dense. Les recettes de pâte sont très variées autant que la couleur du pain qui en résulte, soit du blanc au brun foncé, à cause de la variation de la pureté de la farine utilisée. La farine est moulue par les colons eux-mêmes à cause de l'absence de moulins à farine sur le territoire du canton. Dès que les épouses des colons prennent connaissance des résultats qu'elles peuvent obtenir avec la levure, il n'est plus question qu'elles ne l'abandonnent et en trouvent parfois une utilité même dans les gâteaux et les biscuits.

Souvent la farine est un mélange de mouture de grains de blé et de maïs auquel on y ajoute même des pommes de terre écrasées. Voici la description de mélanges pour la pâte de pain qui apparaît dans un guide pour nos nouveaux émigrants qui arrivent au pays:

Lavez et pelez une pleine marmite de pommes de terre en prenant garde d'enlever tous les yeux. La marmite doit être préalablement remplie d'eau limpide pour éviter que les pommes de terre ne brunissent et donnent une mauvaise couleur au pain. Faites bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie en veillant bien d'écraser tous les morceaux encore solides avec une palette en bois. Le tout prend la consistance d'un épais gruau, auquel, lorsque refroidi assez pour y tremper votre main, vous ajoutez autant de farine qu'il est possible d'y brasser pour arriver à en faire une masse de pâte ferme et consistante. Ajoutez-y alors une pleine main de sel, deux pleines tasses de levure et pétrissez jusqu'à mélange parfait.

Mettez votre pâte dans un pot de terre cuite ou une petite cuvette de bois. Déposez le contenant sur un grand plat au cas où la pâte déborderait en levant. Laissez la pâte lever toute la nuit et au matin la pâte est prête pour être divisée en miches de pain pour la cuisson.

Les pommes de terre peuvent être utilisées dès qu'elles sont assez développées au champ, dès le mois d'août, et après la récolte jusqu'au

mois de mai. Avant le mois d'août, elles sont trop jeunes et après le mois de mai, trop vieilles pour faire une bonne pâte. En été, la farine est surtout utilisée pour faire des gâteaux et des biscuits plutôt que du pain.

Cette recette de pain avec des pommes de terre produit un pain nourrissant et de très bonne qualité. Près de vingt livres de farine est mélangée aux pommes de terre dans le grand chaudron de cuisson presque rempli.

Si vous n'avez pas une grande huche pour déposer la pâte et la faire lever, vous devez la répartir dans plusieurs contenants pour cette étape. Travaillez la pâte dans tous les sens sur la table toujours en lui donnant une forme ronde avant de la déposer dans la huche ou autre contenant. La surface de chaque boule de pâte doit alors être entaillée sur le dessus à l'aide d'un couteau très tranchant et couvrez le tout d'un morceau de tissu propre près d'une source de chaleur. Au bout de quelques heures vous obtenez une pâte légère comme un rayon de miel. La pâte est alors prête pour être divisée en miches pour la cuisson, la pâte doit alors être gardée au frais. Idéalement, après deux heures, les miches sont prêtes pour la cuisson. Après environ une heure et demie de cuisson environ, les miches prennent une belle couleur dorée et sont à point.

Le pain est maintenant devenu une source alimentaire de base surtout en hiver dans la colonie. Les pommes de terre et la farine sont des aliments qui se conservent très bien et sont faciles à produire, surtout les pommes de terre. Il n'est pas rare que des familles s'alimentent tout l'hiver de ce type de pain, de soupe aux pois et de viande sauvage pour économiser leurs réserves de viande provenant des quelques animaux de ferme qu'ils ont abattus à l'automne.

## 47- Le fromage du pays

Vivre notre pays malgré son isolement ne veut pas dire se priver des bonnes choses. L'isolement force souvent à plus d'efforts et d'adresse pour se donner ce que d'autres n'ont qu'à se tourner pour se les offrir. Le fromage que nous mangeons aujourd'hui provient de la ferme des Cavan de la concession VII. Je l'ai acheté la semaine dernière lors d'une de mes visites dans les terres. Cette fabrication artisanale de fromage est un long processus qui m'a étonné lorsque l'épouse de Thomas Cavan m'en a expliqué les rudiments.

Avant de penser faire du fromage, il faut fabriquer une caillette, ce que les Cavan appellent une "rennett" dans leur langage. Il s'agit de traiter le premier estomac d'un jeune veau non sevré, sac qui servira à faire cailler le lait. Le premier estomac de jeunes agnelets ou porcelets de lait fait tout aussi bien. On y extrait les sécrétions de ce sac stomacal dès qu'il est prélevé de l'animal en le retournant pour mieux le gratter l'intérieur à fond. Ces sécrétions sont très efficaces pour cailler le lait presque instantanément. La caillette est alors lavée à grande eau et trempée dans une saumure et de l'eau froide durant environ douze heures. Elle est ensuite frottée avec du sel et fortement étirée à l'aide d'un bâton flexible replié sur lui-même à l'intérieur de parois de l'estomac. L'orifice de la caillette est finalement ficelé en y bloquant le bâton sous tension à l'intérieur jusqu'à ce que les parois soient bien séchées. Le séchage de la caillette s'effectue généralement en suspendant le tout au plafond au-dessus d'une source de chaleur. Le sac devient assez rigide à la fin du séchage lorsque l'on en retire le bâton.

La caillette est alors conservée au froid dans un sac de papier ou le plus souvent dans un pot de saumure. Certains le remplissent de sel entre les utilisations. On peut s'en servir la première fois au bout de quelques semaines, mais plus elle est vieillie, plus elle est efficace. Même ceux qui ne font pas de fromage s'en servent pour faire le petit lait et le lait

caillé. Une seule cuillère de présure ajouté au lait remplissant la caillette parvient à faire cailler le lait très vite. Les enfants en raffolent avec les gâteaux. La présure ou sécrétions friches se conservent assez longtemps après son prélèvement à l'abattage du jeune animal.

Une pleine caillette de lait peut faire près d'une demi tasse de fromage. Il est plus efficace de procéder avec plusieurs caillettes à la fois. La caillette est remplie de lait, en y ajoutant de la présure naturelle gardée en réserve; en bouchant l'orifice, un brassage vigoureux de 20 à 30 minutes parvient à faire cailler le mélange qui se sépare en petit lait et en présure solidifiée. Lorsque retirée du sac, la présure coagulée est coupée en cubes dans une large assiette en bois et le petit lait continue d'en sortir par suintement.

Après quelques heures de suintement, le coagulât est déposé dans une presse, genre de contenant cylindrique en fer blanc de grandeur variable selon la quantité à presser. Des couvercles mobiles sont placés à la surface inférieure et supérieure du contenu dans le contenant. Ces couvercles gardent le jeune fromage captif dans le cylindre pendant qu'une pesée presse sur la masse pour en faire sortir plus de petit lait pendant environ douze heures. Le cylindre est inversé à quelques reprises durant cette opération en gardant le poids sur la masse.

Finalement, le jeune fromage est enrobé d'un tissu propre dans une cuve perforée après avoir été finement coupé et légèrement salé. Ce tissu est solidement attaché sous pression sur le fromage sur lequel un poids léger, généralement une petite roche plate, pour une autre période, mais durant seize heures cette fois. Le fromage est alors à point et il est placé dans une saumure pour environ une heure. Pour le conserver sans qu'elle s'efface, la boule de fromage est enveloppée dans une toile de lin remise au frais.

Les Cavan me conseillent d'aller rendre visite à un artisan de la Baie-

Noire qui fabrique du fromage en grande quantité à partir des surplus de lait des colons de ce coin-là. Ses presses à fromage sont plus grosses que chez les colons et il commence même à s'installer des machines qu'il se fabrique lui-même. Il faudrait que j'y aille un jour.

#### 48- Enfin un quai neuf

Même si les Whitcomb avec l'aide des Stevens ont commencé à rénover le vieux quai à quelques milles pieds d'ici pour leurs opérations forestières, la structure ne rencontre pas les besoins des gros vapeurs qui circulent sur la rivière. Les Whitcomb se sont alliés avec les Stevens, les Gilmour et quelques autres exploitants forestiers et leurs assurent avec les Hamilton d'Hawkesbury le transport du bois exploité sur le territoire du canton.

Presqu'en même temps, la Macpherson, Crane and Company, compagnie de navigation et le gouvernement se sont aussi entendus pour construire un nouveau quai pour la navigation de transit selon les besoins modernes et la sécurité de transport. A ma grande satisfaction, mais plutôt pour des raisons établies par les ingénieurs de la marine que pour avantager mon auberge, le nouveau quai est localisé presque devant le "Ottawa Beach House". La raison principale du choix du site fut le fait que c'est le seul endroit où les approches naturelles à la jetée ne sont pas inondées aux hautes eaux. En un sens, le père Stevens avait bien raison de tant insister il y a déjà 8 ans pour que l'auberge soit construite ici.

La construction près de l'auberge sur la rive a commencé ce printemps 1847 dès que le niveau de l'eau fut à la normale. Comme tout le monde l'aurait prédit, les Stevens ont décroché le contrat d'ériger la structure. Dix hommes y travaillent du matin jusqu'au soir. Le terrain à l'ouest de l'auberge n'est plus qu'un vaste site d'entreposage de roche et d'immenses pièces de bois jusqu'à la rive, matériaux nécessaires à la structure du quai. Le bois fût flotté ici pour être monté à sec et coupé selon les dimensions requises par les plans des caissons du quai.

Le quai doit avancer à 125 pieds dans l'eau à eau basse durant l'été. Les pièces de bois doivent être assemblées en caissons devant finalement dépasser la surface de l'eau d'au moins six pieds en été. Le tirant d'eau

le long du quai doit permettre une profondeur libre d'au moins 8 pieds sur une longueur minimum de 75 pieds. Les caissons doivent être construits à l'eau et calés par des charges de roche durant leur montage.

La construction du premier caisson consiste à faire l'assemblage solide d'un radeau porteur qui devient le porte-charge de halage et d'encrage. Les parois du caisson sont alors construites en plaçant les grosses pièces de bois de 12 pouces par 12 pouces de côté. Ces pièces sont placées de façon ajourée pour former les parois extérieures et deux parois croisées à l'intérieur sur le radeau. La structure commence légèrement à caler dès que plusieurs rangées de pièces de bois s'élèvent, mais pas assez pour faire totalement descendre la structure durant la construction. Ce caisson couvre une surface horizontale de 20 pieds de côté pour garder la structure en place et en équilibre durant la construction jusqu'à son ancrage définitif sur le fond, de la rivière, de longues passerelles flottantes sont ancrées au fond, amarrées sur les rives et stabilisées vis-à-vis les limites extérieures des deux côtés du futur quai.

A mesure que la structure est élevée et que les charges de roche augmentent sa descente vers le fond, elle est poussée entre les passerelles vers le large avant qu'elle ne touche le fond. Des câbles retiennent la structure dans tous les sens pour qu'elle ne bascule pas. Toutes les pièces de bois sont retenues entre elles par des tiges de fer de un demi pouce de diamètre et de 24 pouces de long enfoncées légèrement en angle dans le bois. Dès que le caisson touche le fond à sa place définitive et est bien aligné, ses parois sont complétées jusqu'à six pieds au-dessus de l'eau et ses cages intérieures sont remplies de roches jusqu'au sommet. Cette première structure est la plus importante. En fait, elle assure la stabilité à toute épreuve que le quai doit posséder en eau profonde à son extrémité pour résister aux glaces et aux forts courants lors des hautes eaux.

A tous les 50 pieds, centre en centre, un caisson semblable est construit jusque sur la rive en s'assurant que leurs sommets permettent une

augmentation régulière de pente de quatre pieds à la hauteur de la ligne des hautes eaux. Cette augmentation d'élévation vers la rive permettra à tous les bateaux d'accoster quel que soit le niveau saisonnier de la rivière. Chacun des trois caissons est construit de la même façon entre les passerelles flottantes, sauf le dernier qui est presque sur la terre ferme.

Après un mois de construction, les caissons sont presque complétés et les passerelles de la jetée donnant accès au futur tablier du quai sont passablement avancées. Les travaux du dessus du quai ne tardent pas à relier chaque caisson. Des pièces de bois équarri de même grosseur que ceux des caissons, mais beaucoup plus longues, ne tardent pas à s'aligner et former une longue plate-forme de 20 pieds de largeur et de 150 pieds de longueur au-dessus de l'eau. Et voilà, il ne reste plus qu'à y ajouter la quincaillerie nécessaire à un amarrage sécuritaire des bateaux.

Début juillet, nous sommes plusieurs à ne pas manquer l'accostage du premier bateau qui accroche ses amarres à notre quai tout neuf. L'équipage, distrait par la visite de l'ouvrage, est épaté par sa structure, et s'occasionne même un retard dans son horaire vers Bytown. Même l'inspecteur de la navigation, il y a quelques jours avant son départ pour Montréal n'en faisait que des éloges aux Stevens à l'auberge. Les Stevens en étaient heureux pour cause, car ils étaient dorénavant assurés d'un paiement final complet dans un court délai avant l'automne.

Je regarde ce quai maintenant assis sur la véranda de l'auberge avec une grande satisfaction après plus de cinq ans d'attente. Je pourrai maintenant être assuré de mieux faire vivre mon établissement.



## 49- La navigation sur l'Outaouais

Les cours d'eau semblent devoir demeurer les seules voies de communication du pays. Encore quelques bateaux Durham nous rappellent que, pas si longtemps encore, les bateaux à vapeur n'étaient encore qu'une réalité d'au delà de nos frontières. Ces petits bateaux ne veulent pas quitter notre vallée et nous prouvent toujours leur utilité entre Grenville et Carillon. Les écluses de Grenville, par manque de prévoyance gouvernementale, sont déjà de trop petites dimensions pour permettre le passage des vapeurs.

Le premier bateau à vapeur, dès 1823, se limitait à la navigation entre Hawkesbury et Wrightstown. Effectivement, le "Union of Ottawa" de la Union Line Co., ce beau petit vapeur à roue d'eau, fut le joyau des bateaux à vapeur à roue d'eau de la vallée et la réalisation des rêves des Campbell, Shepherd et Wright. Plusieurs vapeurs sillonnent la rivière des Outaouais depuis ce début de modernisme mal planifié par la suite.

Le développement du système de canaux et d'écluses sur l'Outaouais n'a pas donné les résultats escomptés au cours des dix dernières années. Les vapeurs offrent toujours des services de transport dont les itinéraires se limitent entre les rapides même si les canaux et écluses sont construits depuis dix ans. Renversant mais bien une réalité! Nos vapeurs sont limités entre Grenville et Bytown. Delà, en face de Wrightstown, tout doit être transbordé ou transporté pour poursuivre la route à l'intérieur des terres. Ce sont les militaires qui ont décidé pour un gouvernement qui ne voyait que la protection du Haut-Canada et non le développement des gens d'ici. Il fallait se rendre aux Grands-Lacs pour poursuivre le

développement des nouvelles terres. La vallée des Outaouais ne pesait pas fort dans les priorités de l'état plus colonisateur qu'expansionniste.

Jusqu'en 1843, la navigation commerciale se voyait aussi gardée en otage par la monopolisante Ottawa and Rideau Forwarding Co.. Cette année-là, les écluses de Ste-Anne étaient construites par le gouvernement. Ces écluses remplaçaient celles de Vaudreuil, propriété de ce monopole privé qui avait contrôle pour leur compte la navigation dans la vallée. Les écluses de Ste-Anne sont maintenant de bonnes dimensions, assez pour accommoder les gros vapeurs, ce qui permet une voie navigable adéquate entre Lachine et Carillon. Mais, après tant d'investissement de temps, d'argent et de labeur, nous vivons tout de même avec une navigation à relais, et possiblement encore pour longtemps. Le relais de Carillon à Grenville et celui de Wrightstown à Turnpike freinent énormément le développement industriel de notre vallée. Le St-Laurent, de Montréal aux Grands-lacs, semblent beaucoup plus utilisé vers l'intérieur pour le transport de marchandises.

En face de l'auberge à Lochaber, le passage de ces gigantesques vapeurs, les nombreuses barges remorquées par des plus petits vapeurs et une foule de plus petites embarcations donnent l'impression que la voie navigable de notre belle rivière nous amène les voyageurs et les marchandises sans escale de lointains horizons. Il ne suffit que d'un seul voyage sur ces bateaux pour se rendre compte d'une toute autre réalité. Le Shannon n'a d'horizon que Grenville et Bytown, devant compter sur les diligences pour amener les voyageurs tant en amont qu'en aval de ces localités.

Le transport de la marchandise se fait surtout par le remorquage des barges qui peuvent s'enfiler dans toutes les écluses à cause de leur dimensions plus modestes. Les vapeurs les rendent dans la première écluse tant à Carillon qu'à Grenville d'où elles sont tirées par des chevaux le long des écluses et des canaux entre les deux localités. Plus de 15 ans de construction et 10 ans de travaux d'amélioration de ces installations pour en arriver là, de la force motrice de cheval vivant et non des chevaux-vapeurs comme partout ailleurs.

La grande Bretagne nous voit de si loin que la couronne nous oblige à vivre avec plus de deux siècles de recul sur le reste du monde, même en présence de technologie navale avancée. L'engorgement à l'entrée des canaux et des écluses provoque constamment l'accumulation de matériaux entreposés sur les quais et des barges en attente prolongée, tant sur place que dans les cantons de la vallée. Les entreposages de bois à Wrightstown, à la Petite-Nation et à Hawkesbury dans les cours à bois sont énormes, du beaucoup plus à la lenteur de la navigation qu'à des surplus de production. Avec de bonnes écluses convenablement agrandies, le trafic maritime pourrait être doublé sur l'Outaouais. Plus de quarante barges et une dizaine de remorqueurs en plus de cinq gros vapeurs pourraient être utilisés à leur maximum entre Lachine et Bytown sans faire de transbordement.

Il faut se rappeler qu'à l'époque de la planification de ces canaux et écluses, le bois exploité dans le pays était flotté en immenses trains de radeaux de bois et des glissoires suffisaient à faire sauter les radeaux jusqu'au bas des rapides. Ce bois à l'époque, vers 1820-30, représentait plus de 90% du transport maritime, ce qui peut partiellement expliquer

la courte vue des planificateurs gouvernementaux. La baisse de la demande du bois équarri en Grande-Bretagne a stimulé le développement des moulins à scie dans notre vallée pour transformer plus de bois pour le nouveau marché américain et canadien. Le transport du bois de sciage se fait presque exclusivement par barges.

La navigation dans la vallée fut et est encore couvée d'intrigues et de machination entre les compagnies de navigation et les exploitants des forêts qui se regroupaient souvent pour se protéger. Sans entrer dans les détails, nous pouvons tout de même dire que, comme partout ailleurs, les plus gros et les plus forts s'approprient toujours ce que les plus faibles possèdent à moins que ces derniers ne s'unissent. Mais les plus forts aussi se mangent entre eux. C'est ainsi que l'Ottawa Forwarding Co. Sur l'Outaouais et la Rideau Forwarding Co. sur le canal Rideau durent s'amalgamer pour résister à la pression des gens d'affaires de la vallée et deviennent la Ottawa and Rideau Forwarding Co. dès 1835. Cette nouvelle compagnie avait pris tellement d'expansion que ses propriétaires en donnèrent la gestion à la MacPherson, Crane and Co. à partir de 1844.

Des bateaux, tous aussi beaux les uns que les autres, mais de confort différent, sillonnent notre gigantesque cours d'eau. Le magnifique Shannon assure toujours le lien Grenville-Bytown trois fois par semaine, alors que d'autres vapeurs plus petits, le Charlotte, le Bytown, le Caladonia, le Juno, le Mercure et le Météor se partagent régulièrement le parcours Grenville-Bytown-Kingston, tant pour le transport des passagers que pour les marchandises.

Maintenant que nous avons notre nouveau quai, nous espérons voir plus de bateaux faire halte ici; faut-il encore que quelque chose motive les gens à débarquer ou expédier de la marchandise. Le vieux quai a aussi été réparé par les Whitcomb pour servir au chargement des barges de bois des moulins des Stevens et des Gilmour.

Malgré que la navigation a aidé le développement de certains cantons voisins, nous, nous attendons toujours ce développement. Les artisans craignent le joug des Stevens, des McDole et de quelques autres qui conservent le contrôle sur les activités de Locaber. Cependant, les moulins à scie qui se planifient ici ne peuvent que susciter les intérêts qui attireront plus d'activités. Les bateaux nous ont toujours amené plus d'émigrés et d'étrangers que de Canadiens avec qui nous aimerions développer cette vallée qui nous appartient. Les émigrés britanniques et américains ne cessent de vider la vallée de ses ressources sans que nous en gardions les profits et les avantages. Nous nous retrouverons bientôt avec des friches et des terres vidées de leurs richesses.

## 50- Les rencontres à l'auberge

Les années passent et le développement du canton tarde à se faire sentir. Mon auberge doit devenir plus qu'une halte de quelques voyageurs ou visiteurs. Le Beach House, pour survivre, se transforme tantôt en école pour les catholiques, en salle de réunions publiques du canton, même parfois pour les rassemblements du district; Catherine organise, avec quelques épouses de colons bien établis, des ateliers de démonstration pour la fabrication de biens utilitaires comme les chandelles, l'empois, le savon et bien d'autres encore. Ce n'est pas encore ce que j'avais espéré pour l'auberge, mais ces activités attirent assez de monde ici pour faire vivre décentement la famille.

J'ai récemment fait venir de Bytown des représentants de la Société d'agriculture du comté d'Ottawa pour sensibiliser les colons aux méthodes modernes de culture. Plusieurs colons se sont déplacés pour y venir s'informer. Quelques-uns d'entre-eux, plus ouverts et moins traditionalistes, furent fort intéressés par ces instructions permettant d'améliorer la qualité et la productivité des cultures de céréales et de l'élevage des animaux de ferme. Une vingtaine de colons participaient à ce rassemblement, une des plus importantes réunions que l'auberge ait vue depuis son existence.

Les colons se réunissent plus souvent maintenant pour tenter de structurer les écoles et l'instruction des enfants du canton. Nous sommes parvenus à convaincre protestants et catholiques de mettre sur pied un conseil mixte qui fera rapport au gouvernement du Bas-Canada pour recevoir l'aide nécessaire à l'organisation de nos écoles. Nous en sommes venus à établir qu'il nous faudrait quatre ou cinq petites écoles à travers les concessions pour donner une chance égale à tous. Afin de concilier les intérêts de chacun, nous avons établi qu'une seule des quatre ou cinq écoles serait désignée pour les catholiques qui commencent à s'affirmer de plus en plus pour le respect de leur droit dans le canton.

Mais cette école ne pourra être exclusivement pour les francophones.

Deux fois par année, le vicaire de Buckingham, Monsieur Michel, vient toute une journée, parfois deux, pour visiter les colons et faire son ministère. Il célèbre la messe à l'auberge où près de 15 familles se font maintenant un devoir d'assister. A cette occasion, l'abbé Michel en profite pour entendre les confessions et baptiser quelques enfants, quoi qu'il préfère donner ce sacrement lors des visites chez les colons. L'intérêt pour la religion se fait de plus en plus intense chez les colons depuis que l'abbé Michel aide le curé Brady de Buckingham. Ce n'est pas sans inquiéter les protestants qui se méfient de plus en plus de mes efforts pour attirer les gens à l'auberge.

Il ne se passe pas une semaine sans qu'un voyageur sollicite les services de voiture que j'offre maintenant de l'auberge pour relier les terres dans les concessions. A l'occasion, un marchand ambulant descend du bateau et loue une de mes voitures durant quelques jours pour se rendre chez les colons entre deux bateaux. J'ai organisé une voiture spécialement pour ce genre de location, car ces marchands ambulants doivent souvent apporter avec eux une quantité importante de marchandise à vendre ou des échantillons de ce qu'ils peuvent offrir. Selon le cas, leur marchandise est aussi variée que surprenante, même extravagante: menus objets d'utilité courante, remèdes miracles, toniques rajeunissants, porte-bonheurs, et quoi d'autre.

Nous avons eu le mois passé une rencontre avec les représentants du bureau de la colonisation qui commencent à mettre sur pied un programme de recensement dans tous les cantons. Samuel Stevens, pour une rare fois a accepté de se rendre à l'auberge pour assister à une réunion de la colonisation plutôt que de la faire chez lui au poste de La Blanche. L'an prochain, 1849, année cible pour le début de l'opération recensement des territoires Haut et Bas-Canada, un long processus de récolte des données s'organise afin que le gouvernement puisse établir le

plus exactement que possible les inventaires existants de personnes, de bétail, de production et des superficies de territoires colonisés.

J'aurai une lourde tâche durant les deux prochaines années. Les Stevens, lors de cette réunion, me promirent, à ma grande surprise, la tâche de faire les relevés de recensement dans tout le canton. Tout doit être alors noté, les membres de chaque famille et résidents, leurs biens, la production de chaque établissement, les superficies défrichées, en culture et en forêt, les volumes de production agricole et forestière, les établissements et installations des artisans, des fabricants et des producteurs de biens et services. Il faut donc reconstituer sur papier l'image exacte du canton. Je recevrai cinq livres par année pour exécuter cette tâche sur deux ans. Le travail me sera rendu plus facile du fait que j'ai déjà établi des dossiers sur chaque colon au cours de mes randonnées d'inspection des terres; ces dossiers auxquels Samuel Stevens me redonnera accès ne m'éviteront pas les visites chez les colons; une remise à jour et un complément de relevé devant y être fait pour rencontrer les exigences du recensement.

Cette année-ci est aussi importante, car 1848 sera l'année au cours de laquelle j'organise avec les colons une exposition agricole de canton sur le terrain des McDonald à l'est de l'auberge et sur le terrain de l'auberge. Ce projet fixera sûrement la vocation de quartier général du canton pour l'auberge Ottawa Beach House. L'événement deviendra aussi la journée la plus importante du canton. Je compte bien promouvoir un tel événement tous les ans tant pour encourager les colons que pour faire connaître mon auberge.

Avec le temps et beaucoup d'efforts, l'auberge se dessine un avenir des plus prometteurs. Pour que ce rêve se réalise, il me faudra me tenir loin de tout projet politique et de toute activité pouvant rendre les protestants nerveux.



Ce que j'entends souvent répéter par les visiteurs à l'auberge m'inquiète tout de même un peu. Parait-il que les dirigeants du gouvernement et les marchands organisent les établissements des nouveaux colons catholiques et surtout les Canayens (les reconnus sympathisants de la rébellion de 1837 surtout) le plus loin possible à l'ouest de Turnpike, même tout en haut de la Grande Rivière, de préférence où les eaux ne sont plus navigables. Les Canayens qui sont gardés aux bas de la vallée, le sont pour remplir des tâches lourdes que personnes d'autres ne veulent faire. Les anglais, je devrais dire tout ce qui s'appelle anglo-saxons, prétendent que les Canayens et tout ce qui s'appelle français et catholique manque de culture et d'éducation.

## 51- Quelques fabrications du pays

Trois produits de fabrication artisanale font la fierté des épouses des colons lors de la visite des voisins ou des gens de l'extérieur. L'empois devient indispensable dès que l'on pense aux vêtements de grandes occasions ou dès que l'on veut donner du corps à des vêtements de sortie. Mais avant tout, ne faut-il pas savoir faire du savon et fabriquer ses propres chandelles. Faire ses propres produits démontre bien ses compétences d'épouse et de colons bien établis et compétents. Savoir bien s'éclairer toute l'année sans risquer de manquer de provision en chandelles, utiliser du bon savon du pays pour les personnes et pour la lessive et le ménage ne sont pas seulement une question de survie, mais aussi un plaisir qui pousse la coquetterie jusqu'à soigner sa personne et ses vêtements. Les femmes des colons poussent la coquetterie à mouler les chandelles et les savons dans des formes qui leur sont personnalisées. La coquetterie des épouses se reflète dans le moulage des plastrons, des collets et poignets de chemises de leurs hommes et des coiffes et accessoires des vêtements féminins de la famille à l'aide de l'empois. En un pays aussi rustre, pour se donner ses coquetteries, faut-il d'abord apprendre à fabriquer soi-même ces produits.

Catherine se passionne depuis l'an dernier à organiser des ateliers pour enseigner aux épouses des colons désireuses de maîtriser les rudiments des produits de ménage essentiels ou complémentaires à la vie de tous les jours. Elle aime bien débiter à leur enseigner la fabrication de l'empois et de ses utilisations dès les premières rencontres pour les encourager à revenir ensuite pour leur apprendre fabrication du savon et de chandelles qui exigent un processus beaucoup plus long et compliqué. Suite à ces ateliers, les épouses des colons parviennent alors assez facilement à fabriquer leurs premiers produits qu'elles amélioreront par la suite avec l'expérience.

## LA FABRICATION DE L'EMPOIS

L'empois devient de plus en plus un produit indispensable depuis que les gens donnent plus d'importance à la qualité et à l'apparence des vêtements de toilette ou de grandes circonstances. Toutes les femmes de la colonie veulent maintenant posséder le secret de sa fabrication. A base de fécule végétale, l'empois est facile à réussir. La fécule de maïs, plus rare et que l'on doit acheter, est surtout utilisé à Montréal à la fabrication des puddings et des costards à l'américaine. Ici, l'amidon de céréales, surtout de blé et bien sûr de pomme de terre s'adapte très bien à la fabrication de l'empois.

L'amidon des pommes de terre est extrait en râpant des pommes de terre pelées. La chair râpée est mise dans l'eau froide et brassée périodiquement pour conserver sa couleur durant le râpage. Dès que les pommes de terre sont entièrement râpées, le tout est vigoureusement brassé, puis filtré à travers une pièce de tissu en pressant la pulpe jusqu'à ce quelle devienne presque sèche. Le filtrât est alors laissé sédimenté et l'eau au dessus est ensuite enlevée, remplacée par de l'eau pure. Le tout est encore vigoureusement brassé de façon à remettre la pulpe en suspension pour ensuite laisser à nouveau s'effectuer une sédimentation plus homogène et pure. En général, il faut au moins procéder à trois ou quatre sédimentations et drainages consécutifs avant d'obtenir une sédimentation assez pure pour procéder à un assèchement final d'une sédimentation très homogène. Cette dernière sédimentation, après un drainage complet de l'eau, sèche en quelques heures d'exposition à l'air libre. Après séchage, la fécule séchée est délicatement débarrassée de la mince pellicule brunâtre qui la recouvre et étalée au soleil pour finir son séchage. Cette fécule est généralement d'une couleur blanche très pure. Le séchage complété, la fécule doit être conservé à l'abri de l'humidité dans des sacs ou des boîtes étanches.

En plus de servir d'empois, la féculé mélangée à du lait, après ébullition, donne une pâte à biscuit facile à ramollir à la salive. Ce genre de biscuits est souvent préparé pour nourrir les invalides, les malades et les jeunes enfants.

Des fécules sont aussi préparé à partir du son de blé, d'orge ou d'avoine. On y laisse cependant fermenter la râpe dans l'eau au soleil ou dans une chambre chaude durant une semaine ou deux. Dès que le mélange commence à bouillonner, le ferment est prêt pour le filtrage suivi d'une sédimentation à travers un tissu grossier. Comme dans la première méthode, le liquide est drainé et remplacé par de l'eau pure. Le tout est rebrassé pour répéter au moins trois à quatre fois les étapes de sédimentation, fermentation, drainage. A la dernière étape de sédimentation et drainage, le solide très homogène et pur obtenu est similaire en apparence à celui de la première méthode et il est séché de la même façon.

Certaines mères de colons nous disent que l'eau ou filtrât de la première sédimentation de féculé de céréales rend les teintures rouges plus éclatantes. Les résidus de pressage et de filtrage récupérés dans les tissus sont captés et gardés comment produits d'alimentation pour des vaches et des porcs. Le produit fini, la féculé, est ajouté à l'eau de lavage des vêtements pour leur donner une rigidité et des formes particulières.

### **LA FABRICATION DU SAVON**

Lors du défrichage, une grande partie du bois est brûlée sur place pour libérer l'espace le plus vite possible pour y faire ensuite la culture. Les abattis ainsi brûlés produisent une quantité importante de cendre. Même si une grande partie de cette cendre est vite mélangée au sol nouvellement dégagé, une quantité assez appréciable est récupérée et

vendue aux fabricants de potasse et pour la fabrication domestique du savon. Comme pour la potasse, d'ailleurs, ce sont les cendres de bois francs qui sont les plus recherchées pour la fabrication du savon. Les cendres sont généralement emmagasinées dans de grands caissons de billots construits à cet effet.

Les graisses sont aussi essentielles à la fabrication du savon. La plupart des colons accumulent les graisses animales et les gras de toutes sortes tout au cours de l'année dans de gros contenants de bois. Ces contenants doivent être placés en des endroits protégés des animaux sauvages qui pourraient s'en nourrir ou y faire des dégâts.

Des croyances veulent que l'ajout d'entrailles d'animaux et d'os bouillis améliorent la qualité du savon de fabrication domestique. Plusieurs épouses de colons prétendent même que le savon doit être fabriqué lors d'une pleine lune. Le savon fabriqué en d'autres temps aurait tendance à s'assécher plus vite dès le décroissant de la lune suivante. Généralement le savon est fabriqué en quantité suffisante pour répondre aux besoins d'une année entière.

Les cendres sont lessivées dans des contenants à fonds perforés qui permettent l'écoulement du filtrât, nommé lessie ou caustique. Le fond perforé du contenant est recouvert à l'intérieur avec de la paille ou autres brindilles afin d'y retenir les cendres et de servir de filtre. Un peu de chaux dissoute dans l'eau bouillante est ajouté à la cendre pour neutraliser certains sels qui peuvent détériorer la qualité du savon à fabriquer. La cendre versée dans ces contenants est fermement tassée et la surface est gardée concave pour capter l'eau de lessivage le plus au centre. De l'eau bouillante est initialement versée sur la cendre du contenant pour humidifier toute la masse. Ensuite, de l'eau douce et froide est régulièrement ajoutée pour entretenir une percolation continue. L'eau y pénètre très lentement et rend la masse de cendre plus compacte.

Le filtrât de lessie commence généralement à sortir par les perforations du fond du contenant après deux ou trois jours. Cette lessie contient des alcalis qui furent lessivés de la cendre lors de la percolation et s'accumulent dans un seau placé sous le fond du contenant de lessivage. Dès que le filtrât qui s'écoule devient pâle et faible le processus de lessivage est terminé. Pour vérifier si la lessie est de bonne qualité, on y casse un oeuf; si celui-ci demeure à demi submergé, la qualité est bonne et de concentration acceptable. Sa couleur devrait être rougeâtre.

Même si le savon peut se fabriquer à froid, nous le fabriquons toujours par le bouillage. Lorsque Catherine fait ses démonstrations, j'enfonce deux gros pieux de chaque côté du feu à l'extérieur. Une large bouilloire y est alors suspendue sur une perche horizontale déposée sur le sommet de ces pieux. Un feu intense sous la bouilloire permet de porter très vite la lessie à ébullition et les graisses y sont ajoutées. Généralement, 12 livres de graisse produisent un baril de savon doux, ce qui équivaut à utiliser trois livres de gras par seau de lessie. Lorsqu'une épaisse écume s'accumule à la surface de la lessie en ébullition, la lessie a absorbé son quota de gras; on peut ajouter de la lessie si l'on veut augmenter le volume produit. A l'inverse lorsque l'écume ne se produit plus et que la masse ne s'épaissit plus, on peut y ajouter des graisses.

Pour fabriquer du savon doux, le chaudron est retiré du feu lorsque la masse devient claire et homogène. Le liquide visqueux est alors versé dans une cruche et lorsque refroidi, ce savon sert tel quel pour se laver. On retrouve toujours un cruchon de ce savon près du bassin de toilette de la famille. Chacun se verse un peu de savon dans le creux de la main pour ensuite se savonner la peau. Lorsque le savon devient trop fort, on le réduit avec de l'eau.

Les savons de meilleure qualité reçoivent une certaine quantité de térébenthine ou de résine durant le bouillage de fabrication.

La fabrication à froid comprend plusieurs jours d'exposition de la lessie au soleil pour mûrir. Cependant les graisses doivent être préalablement fondues à feu vif pour être ensuite mélangées à la lessie concentrée dans un baril. Le baril est alors placé au soleil et son contenu brassé occasionnellement. Au bout d'une semaine, si le mélange n'épaissit pas, on y ajoute des graisses ou de la lessie. Ce procédé ne donne qu'un savon de qualité inférieure.

Le savon en pain ou gâteau est obtenu en poursuivant le bouillage de la lessie et des graisses même si le mélange est devenu homogène et visqueux. Plusieurs louches de sel sont alors versées dans le savon en ébullition. Avec le temps, le savon monte à la surface et la lessie brun-rougeâtre descend au fond du chaudron. Lorsque les deux couches semblent bien séparées, le chaudron est retiré du feu, et le tout est refroidi durant toute une nuit. Le savon durcit alors en surface en forme de gâteau, que l'on prélève. Il faut alors chauffer à nouveau ce savon pour y ajouter un peu de térébenthine ou de la résine et du sel. Lorsque le contenu du chaudron devient assez épais, le savon très visqueux est versé dans des moules en bois et laissé durcir. Lorsque durci, les gâteaux de savon sont coupés en morceaux manipulables facilement dans la main. Les bars de savon sont alors placés à l'arrière du poêle de cuisine ou à proximité de l'âtre pour terminer le séchage.

Nous en faisons au moins une fois par année à l'auberge en fin d'été et nous invitons les nouveaux colons pour leur montrer comment ils peuvent eux-même en fabriquer par la suite.

### **LA FABRICATION DES CHANDELLES**

Les chandelles ne sont pas difficiles à fabriquer, mais leurs trempages successifs requièrent de longues périodes de travail monotone. C'est l'une des raisons qui les rendent si rares sur le marché dans la vallée à

des prix abordables. Les gens les ménagent au point de les allumer juste avant le souper et que pour la période du repas. Les colons s'éclairent surtout à la lueur de leur feu de cheminée ou de l'âtre qu'ils tiennent vigoureux en l'alimentant régulièrement en y jetant des bois résineux tel que l'épinette, le sapin, le pin ou le mélèze. On s'éclaire aussi à l'aide de graisse de lard placée dans une assiette où l'on trempe une guenille en guise de mèche. Ces lanternes permettent d'éclairer les coins éloignés de la cheminée. Cette lampe de fortune est souvent appelée "sorcière" ou lampe paysanne.

Les colons fabriquent des torches avec des noeuds de pin pour s'éclairer en forêt. On appelle couramment ces torches des chandelles de bois. Les noeuds de pins sont surtout gardés pour être utilisés l'hiver lorsque les dangers de feux de forêts sont nuls à cause de la couverture de neige au sol. La résine dégage beaucoup de fumée en brûlant, ce qui limite leur utilisation à l'extérieur. Même les "sorcières" dans les maisons ne sont pas allumées longtemps à cause de la fumée et de la senteur déplaisante qu'elles dégagent. Leur lumière est aussi très faible. Dès que les colons apprennent à faire des chandelles, ils abandonnent très vite les moyens d'éclairage rudimentaire.

Deux types de chandelles sont fabriquées, les chandelles moulées et les chandelles trempées. Les chandelles moulées donnent un produit de meilleure qualité, mieux fini et de forme régulière. Ce type de fabrication est plus vite et plus sécuritaire, mais donne des chandelles qui brûlent plus vite que les chandelles faites par trempage. La fabrication des chandelles s'effectue surtout à l'automne alors que le suif est frais après l'abattage des boeufs, des moutons et des porcs.

Le suif est accumulé au cours des derniers mois de l'année, souvent mis en commun pour procéder à la fabrication d'une quantité appréciable de chandelles. Catherine, lors de ses démonstrations, introduit 1/3 de suif dur à 2/3 d'eau d'eau bouillante. Elle continue à faire bouillir jusqu'à



ce que le suif soit fondu et s'accumule à la surface. Le suif est alors prélevé et filtré dans un tissu de flanelle dans une passoire. Certaines femmes de colons ne mettent à peine qu'une cuillère à table d'eau avec le suif pour le faire fondre à feu doux en prenant garde de ne pas le faire griller. Cette méthode demande cependant un brassage continu avec une baguette de bois, les ustensiles de métal devenant à la longue trop chauds. Les résidus de suif sont toujours à conserver avec les gras pour la fabrication du savon.

Le pot de suif fondu et bouillant est placé entre deux chaises distantes de deux pieds, leurs dossiers tournés vers l'extérieur. Deux longues perches sont placées parallèlement sur les dossiers. Des bâtons plus courts sont placés perpendiculaires sur ces perches tous les 20 pouces sur lesquelles des mèches de cotons de 9 à 10 pouces sont suspendues à tous les 3 pouces. On essaie généralement de produire assez de chandelles pour une année entière.

Durant la fabrication, deux bouilloires sont utilisées, une pour le trempage pendant que l'autre garde une réserve de suif au chaud sur le feu. Dès que le suif refroidit, les bouilloires sont échangées. L'opération consiste à tremper les mèches dans le suif très chaud en tenant le bâton des mèches par les deux extrémités. Les mèches sont plongées dans le suif très chaud pendant 15 à 20 secondes à la fois. Cette opération est répétée plusieurs fois jusqu'à ce que le suif sur les mèches parvienne à la grosseur désirée, ce qui peut prendre une journée entière de trempages successifs. La période de refroidissement entre les trempages ne doit pas être ni trop longue ni trop courte pour éviter que les chandelles ne craquent durant la fabrication. L'air frais est essentiel pour durcir les chandelles entre les trempages; il faut même les sortir à l'extérieur pour réussir un bon travail.

Les fabricants spécialisés utilisent des moules pour faire des quantités industrielles de chandelles. Au cours du refroidissement, le suif perd un

peu de volume et les moules doivent être remplis. Après le refroidissement, lorsque le suif est de très bonne qualité, les chandelles sortent facilement des moules. Parfois, il ne suffit que de tremper les moules quelques secondes dans l'eau bouillante pour les sortir plus facilement. Dès que les chandelles sont refroidies, il faut les entreposer dans un endroit frais et à l'abri des souris, mûlots ou autres rongeurs qui ne reculent devant rien pour les gruger.

Le suif de porc ne produit pas de bonnes chandelles, le produit devient trop mou, mais par souci d'économie, ce suif est mélangé avec d'autre suif. On trempe aussi les mèches dans une saumure de salpêtre avant de les tremper dans le suif au début pour augmenter la qualité de la flamme. Le salpêtre diminue aussi la senteur du suif grillé lorsque les chandelles brûlent.

## 52- Abattage des animaux

La viande fraîche se conserve très mal durant la belle saison en ce pays. La saison d'hiver donne cependant une conservation idéale. Il est aussi plus difficile de nourrir le bétail durant l'hiver. A l'automne, les colons ne gardent donc que les animaux nécessaires à refaire leur troupeau le printemps suivant. Toutes les bêtes excédentaires sont abattues pour répondre aux besoins de la famille pour l'année. Les surplus de viande sont vendus généralement chez les Stevens pour les chantiers, ce qui donne des revenus d'appoint pour les familles les plus productives.

Tout les ans, dans la vallée, donc, à l'automne, c'est la grande corvée tard en octobre, lors d'une belle journée chaude et ensoleillée. Ce sont des tâches fatigantes et ardues. Deux ou trois familles s'associent pour rendre l'opération plus facile, plus agréable et pour permettre d'accélérer le travail.

Deux ou trois hommes costauds et d'expérience peuvent tuer, débiter et saler une douzaine de porcs en une seule journée avec l'aide de leurs épouses et de leurs enfants les plus vieux. Tout se passe à l'extérieur entre la maison et les bâtiments de ferme. On doit immobiliser la bête pour la saigner en lui coupant les artères du coup avec un couteau très tranchant. On tranche la gorge de l'animal vivant pour s'assurer que le plus de sang possible s'échappe du cou de la bête. Tout le sang encore chaud est récolté du cou de l'animal pour en fabriquer du boudin. La bête est tuée de cette façon pour qu'un minimum de sang demeure dans la viande. Les animaux sont généralement tués quelques jours avant la grande corvée de boucherie. Les animaux tués et saignés sont immédiatement ébouillantés pour faciliter le grattage et l'arrachage des poils, puis sont pendus pour être vidés de leurs entrailles et lavés à grande eau. Pendant quelques jours, la viande se raffermie et le dépeçage en est facilité.

Pendant que les hommes procèdent à l'abattage, les femmes fabriquent le boudin, récupèrent les boyaux d'intestin et les lavent pour ensuite y introduire le sang bouilli, coagulé et préparé dans des grands chaudrons. Elles récupèrent aussi le lard, le foie, le coeur et les reins pour en faire d'autres préparations bien spéciales.

### **Salaison de la viande**

Quelques jours après l'abattage, à très bonne heure le matin, la corvée reprend. Une à une, les carcasses sont descendues et débitées en portions de viande et celles-ci placées le plus au frais possible en attendant le dépeçage. Les jambons arrières sont découpés les premiers, et de plus petits jambons sont préparés à partir des épaules des animaux. Ces jambons sont destinés à être fumés dans les jours qui suivent. Tout le reste de la viande des carcasses des bêtes est dépecé et coupé en portions de consommation pour la salaison. Chaque petit morceau est individuellement enrobé de sel, placé dans un baril, chaque épaisseur de viande pressée et recouverte de sel. Lorsque le baril est rempli de viande, une saumure très concentrée est versée dans le baril jusqu'à ce que le baril soit rempli à rebords. Un baril de lard salé pèse environ 200 livres.

Au cours de telles corvées, les colons préparent et emmagasinent assez de viande salée pour nourrir leurs familles durant une année entière. Lorsque le nombre d'animaux abattus le leur permettent, une certaine quantité de la viande salée est vendue aux entrepreneurs ou marchands locaux ou à d'autres familles. Il arrive parfois que la garnison britannique de la vallée vienne dans les cantons pour s'approvisionner à bon marché en bénéficiant des surplus de certains colons.

### **Les viandes marinées dans la saumure**

Les exigences des entrepreneurs forestiers, des acheteurs extérieurs et le

raffinement du goût des colons ont vite provoqué l'utilisation de procédés de conservation plus complexes, mais toujours à base de saumure et un peu moins de sel. Voici comment plusieurs colons préparent maintenant leur viande marinée dans la saumure. Ces ingrédients sont mesurés pour conserver 200 livres de porc dans un baril:

- 14 livres de sel
- 0.5 livre de salpêtre
- 4 livres de sucre brun ou 2 pintes de mélasse
- 1 chopine de bière ou de vinaigre
- juste assez d'eau pour dissoudre le sel
- poivre et clou de girofle lorsque disponible

Tous ces ingrédients sont mélangés pour ensuite être portés à ébullition. On y enlève l'écume dès qu'elle se forme. Cette liqueur ou saumure est ensuite refroidie puis versée sur la viande de porc déjà placée dans des grands plats de bois ou de terre cuite. La saumure doit recouvrir complètement la viande qui y trempe durant environ six à huit semaines. Chaque morceau est retourné à tous les deux ou trois jours. Après cette période de marinage, la viande est prête à être fumée. Des assaisonnements différents d'une famille à l'autre donnent des goûts très particuliers à ces viandes. Certains prétendent même posséder des recettes secrètes qu'ils ne dévoilent à personne.

#### **Fabrication du lard et de la saucisse**

Pendant que les hommes s'affairent à dépecer, couper et saler la viande, les femmes récupèrent le gras, le lard et les os pour être utilisés dans la fabrication de multiples sous-produits de consommation. Le gras des reins du porc est coupé en petits morceaux et bouilli sur feu doux. Durant la fonte et le bouillage, l'huile ainsi produite est prélevée et égouttée dans une cruche couverte par la suite et les autres résidus comme le suif et graisses conservés à part. Le suif surtout est conservé

pour la fabrication des chandelles et des savons spéciaux. Le foie du porc est cuit pour entrer dans la fabrication du pâté de foie pendant que la tête marinée depuis quelques jours sert à la fabrication de la tête fromagée. Lorsque plusieurs têtes de porcs sont disponibles, certaines d'entre-elles servent à d'autres préparations. Ainsi, les morceaux de viande de ces têtes et ceux récupérés des pattes de cochons sont trempés dans une marinade pour utilisation subséquente.

La fabrication de la saucisse est aussi effectuée au cours du dépeçage des carcasses d'animaux de boucherie. Les intestins sont récupérés et lavés pour servir de boyaux à saucisse. La viande gardée pour la saucisse est alors hachée et assaisonnée avant d'être introduite dans ces boyaux qui prenaient souvent la forme de gâteaux de viande difforme. Parfois des sacs de coton minces et ajourés servent de parois pour retenir la viande en pain de saucisse. Cette saucisse doit être gelée dès que possible en la gardant à la température froide extérieure ou mangée dès que possible après sa fabrication. Cuite et fumée, elle se conserve aussi assez longtemps.

#### **La fabrication de la gélatine**

La fabrication de la gélatine donne un produit très utile aux colons. Les os et les cartilages sont bouillis durant de longues heures pour évaporer le plus d'eau possible. Cette eau de bouillon de cartilage et d'os alors filtrée donne un liquide concentré qui en refroidissant forme une gélose ferme. Cette gélatine refondue et mélangée aux viandes et desserts leur donne en refroidissant une consistance et fermeté intéressante.

Ces os et ce cartilage sont bouillis dans de grands chaudrons. Lorsque l'eau qui les recouvre devient assez colorée pour les camoufler, le liquide est retiré et filtré dans des tissus propres à plusieurs reprises lorsqu'il est très chaud jusqu'à ce qu'il devienne très clair et homogène. Le liquide est alors versé dans des plats peu profonds, mis au frais pour refroidir

et prendre de la consistance. Cette gélatine se conserve assez longtemps au frais, mais est généralement gelée dans une remise extérieure pour être utilisée durant l'hiver.

### La viande fumée

Plusieurs colons se sont construits des fumoirs, genre d'abris de bois dans lesquels l'on fume la viande dès qu'elle dégèle au printemps. La viande est consommée nature après être dégelée durant l'hiver, mais le printemps venu, elle doit être traitée pour être conservée durant les mois plus chauds.

L'abri de bois de 8 pieds par 4 pieds de côté sur 6 pieds de haut repose sur des fondations de pierre à muret de près de quatre pieds de haut qui forme le fourneau de brûlage. Comme l'ensemble de la structure ne favorise pas la circulation de l'air, la fumée est conservée à l'intérieur durant le brûlage. Le meilleur bois de combustion pour le fumage est le hêtre, le bouleau, le noyer et l'érable auquel l'on mélange souvent des coeurs d'épis de blé d'inde secs. Après plusieurs fumages, la créosote de la combustion du hêtre et des huiles provenant des fumées de bois imprègne les parois du fumoir, en préserve les parois tout en aromatisant la viande durant le fumage.

Même si parfois on y fume des viandes fraîches après les avoir dégelées, généralement, le jambon ou le boeuf salé dans des barils à l'automne précédent est trempé dans l'eau fraîche et lavé. On suspend alors la viande aux poutres supérieures du fumoir. Le feu au fond du fumoir est alors activé et entretenu de façon à le garder vivant et fumant continuellement. La combustion est très lente à cause du peu de circulation d'air dans le fumoir. Parfois la viande n'est fumée que quelques jours, mais généralement, la viande est laissée ainsi au fumage pendant près de six semaines.

Au sortir du fumoir, la viande est placée dans des sacs de toile ou de coton fermement attachés et suspendus dans un endroit protégé des animaux sauvages. Souvent, ces sacs de viande fumée sont même suspendus au plafond de la cuisine d'été.

Les sacs de viande fumée sont souvent enduits de chaux pour éloigner les mouches, mais les charançons parviennent parfois à pénétrer par la paroi chaulée avec le temps et y déposent leurs oeufs. Éventuellement des vers poilus commencent à détruire la viande. Très tôt, il faut alors tremper la viande dans l'eau bouillante, la frotter fortement avec du son ou de la sciure de bois et l'enrober de cendre de bois franc ou d'avoine pour en restaurer la qualité. Ce procédé protège alors la viande presque en permanence contre les charançons. La viande fumée est souvent gardée dans des barils de bois avec une certaine quantité de charbon de bois entre les morceaux. Ce traitement aide aussi à sauver la viande qui commence à se gâter. Une chopine du liquide noir s'écoulant des tuyaux du poêle de la maison est parfois ajoutée à la saumure pour tremper la viande qui semble vouloir se gâter à nouveau. L'écorce brûlée de cèdre est aussi mélangée à la saumure vieillie dans les barils pour la purifier.



### 53- Le seigneur Fraser s'en mêle

Depuis longtemps nous espérons voir arriver un nouveau grand propriétaire, mais catholique cette fois pour équilibrer les forces dans le canton. Quelqu'un qui prioriserait l'agriculture et le développement des chemins de la colonisation. A l'automne 1848, voici que le seigneur John Fraser, membre de l'Assemblée du Bas-Canada, seigneur à Rivière du Loup, mais aussi fervent promoteur de la colonisation, prend possession de plusieurs lots sur les concessions quatre et cinq. Au grand désespoir des Stevens, mais surtout des McLean, des Cameron et des Campbell encore plus fanatiques et amis des Tucker et des Cook de la Petite-Nation, l'arrivée du dynamique et catholique Fraser vient bouleverser les règles établies.

Bien sûr, depuis près de deux ans, le clergé et le seigneur Papineau de la Petite Nation n'ont cessé de faire des représentations auprès de John Fraser et de quelques autres hommes influents et richissimes pour venir tenter de renverser les puissances anglo-saxonnes dans la vallée, tout spécialement ici à Lochaber. C'est maintenant chose faite. Fraser porte surtout son choix sur les lots de Jane McMillan concédés en 1807, mais gérés depuis lors comme lots forestiers. Depuis la mort de Jane McMillan, il y a près de cinq ans, ces lots n'étaient pas exploités et négligés par la succession de la famille. A entendre le curé Brady et son vicaire l'abbé Michel lors de leur passage hier, c'est la Divine Providence qui nous envoie ce grand propriétaire catholique dans un canton si opprimé par les protestants.

Il y a quelques semaines, dès sa descente du bateau, John Fraser avisait Samuel Stevens, l'agent des terres du canton, qu'il arrivait de Montréal pour prendre possession de ses dix lots. Par la même occasion, il lui présentait copies de contrats et transferts de titres légaux en expliquant à Stevens qu'il venait prendre arrangement avec moi, André Galipeau

pour assumer la gérance de ses terres nouvellement acquises. Avant la fermeture de la saison de navigation cet automne, près de douze ouvriers canadiens de Montréal viendront s'installer ici pour préparer les cabanes nécessaires à loger leurs familles au printemps et commencer déjà à améliorer quelques chemins de colonisation avant les premières chutes de neige. Plusieurs chemins longeant les lots nouvellement acquis sont dans un état lamentable.

Les intentions de Fraser sont de développer l'agriculture le plus vite possible sur ces lots et de former un noyau fort de canadiens catholiques dans le canton de Lochaber. Cette initiative tant attendue permettra aussi de donner un caractère canadien à la vallée de l'Outaouais qui ne cesse d'être colonisée par les émigrés britanniques depuis l'arrivée de Philemon Wright dans le canton de Hull et sur la Gatineau.

Les Stevens et leurs compatriotes ne semblent pas s'en laisser imposer sur un territoire qu'ils considèrent comme le leur et plus près du Haut-Canada que du Bas-Canada. L'union véritable et culturelle des deux Canadas semble vouloir longtemps demeurer des faits de papier plus imposés que désirés. Un fait demeurera dorénavant; il y a aussi la force de Fraser pour changer un peu l'évolution des choses dans ce pays si loin de Montréal et de Québec. Même si John Fraser n'a aucunement l'intention de venir s'installer ici à Lochaber, il est bien déterminé d'imposer ses idées et ses objectifs de développement en y installant des Canadiens qui aiment la terre. Depuis un certain temps, plusieurs autres se sont ralliés aux Stevens, ou du moins, semblent bien s'entendre avec eux pour exploiter les forêts du nord du canton et même plus au nord en deçà du lac La Blanche.

L'un des fils du révérend Edwards de Clarence et les cousins Cameron commencent à faire affaire avec les Gilmour et les Whitcomb. D'une part les Stevens voudraient bien développer un moulin à scie près des chutes chez les frères McLean qui possèdent le site depuis 1832. D'autre

part, les Edwards et les Cameron voudraient bien convaincre les Morrison de leur laisser développer les chutes en bordure de leur lot situé juste au nord des lots nouvellement acquis par Fraser. La venue des gens de Fraser dans le canton semble vouloir accélérer le développement des deux moulins à scie, lequel développement leur donnerait plus de force pour garder leur contrôle sur les gens du canton et poursuivre la conservation et l'évolution du protestantisme sur le territoire.

C'est la joie chez les familles catholiques dans les concessions. Pour eux, c'est l'arrivée de compatriotes sur qui ils pourront compter, car ceux-ci n'auront aucun endettement qui les soumettrait aux protestants de la vallée. Il faudra s'allier très vite à ses nouveaux venus pour devenir forts dans ce pays d'Anglo-saxons-protestants fanatiques. C'est un espoir de s'en sortir et de prendre un pays qui nous échappe.

Le seigneur a beaucoup de contacts et d'influence à Montréal, à Trois-Rivières, à Québec et surtout avec les membres du conseil législatif. Il est à espérer qu'il parviendra à développer ses terres de Lochaber comme il a fait avec celles qu'il possède à Rivière-du-Loup. Le curé Brady m'explique que John Fraser est issu d'une riche famille catholique anglaise arrivée au Canada au début du siècle. Fraserville, près de Rivière-du-Loup dans le Témiscouata, tout à l'est du pays, fut fondée par cette famille très dynamique. John Fraser reçut une solide éducation et hérita d'une importante fortune à la mort de son père. Il investit et continua toujours à investir dans le développement de l'industrie et l'agriculture du pays. Maintenant député du Bas-Canada depuis quelques années, il participe encore plus globalement à développer son pays.

Ce n'est pas la première fois qu'il répond à l'appel du clergé pour briser l'influence protestantisme dans la province, mais c'est la première fois qu'il porte son action si loin à l'ouest de Montréal. Reconnu comme aussi bon catholique qu'habile politicien et marchand, il ne faut pas non

plus se cacher qu'il anticipe aussi des bénéfices en voyant étendre son domaine par ici.

Le curé Brady l'a déjà rencontré à quelques reprises les années passées à St-Andrew et à Montréal. Il pensait déjà acheter des terres à Lochaber, s'il trouvait quelqu'un de fiable pour en faire la tenure en son absence. J'informe Brady de mon intérêt à rendre ce service à Fraser comme préfet de ses terres. Brady doit bientôt se rendre à Montréal pour prendre quelques semaines de repos et m'assure de pouvoir en faire le message à Fraser qui se rend souvent rencontrer l'Évêque du diocèse de Montréal.

Quelques jours s'écourent seulement avant que le seigneur John Fraser débarque à nouveau du bateau et s'installe pour deux jours à l'auberge. Je mets vite une voiture à sa disposition et m'offre de l'aider à l'occasion pour visiter ses terres que je connais très bien. Je n'hésite pas non plus à offrir mes services comme préfet de ses terres même si le curé Brady n'a pas eu le temps de lui faire part de ma disponibilité. Il accepte très vite mon offre du fait qu'il est revenu très vite revoir quelques-uns de ses lots qui font déjà source de litige en droit de propriété. Il doit faire une recherche dans les dossiers des terres chez les Stevens qui paraît-il n'aurait pas toujours déclaré certains terrains vacants à certaines périodes. Sachant que je connais assez bien tous ces dossiers pour les avoir travaillés pour le compte de Samuel Stevens, agent des terres, il me réaffirme son désir de me donner la tâche de la tenure et gérance de ses terres dans le canton.

Fraser m'affirme aussi qu'il fera pression auprès du bureau de la colonisation pour que je devienne agent des terres à la place des Stevens, au moins pour la partie du canton à l'est de la rivière La Blanche où il a acheté ses terres. Homme impressionnant et de haute stature, âgé de 60 ans environ, Fraser s'impose même devant les deux frères et le père Stevens pour faire passer ses idées sans reculer avec un timbre de voix

sûr et sec. Il a insisté auprès des Stevens pour bien faire comprendre que je devenais dorénavant son homme de confiance et son bras droit dans le canton car lui n'aurait pas souvent l'occasion d'y venir. Cependant, il compte bien s'assurer d'une installation adéquate et équitable des colons sur ses terres.

Pour moi c'est le début de la réalisation d'un rêve. Je prendrai une vraie place dans le canton et non seulement le valet à sa porte d'entrée. Dès que j'aurai vu à l'inventaire complet des terres du seigneur Fraser pour assurer l'implantation favorable des nouveaux ouvriers colons qui s'y installeront, je devrai assurer le développement adéquat des chemins de colonisation qui traversent tout ce territoire toujours boisé mais si riche pour développer l'agriculture. Enfin les chemins verront le jour pour remplacer ces pistes plus souvent impraticables. Fraser doit faire des pressions pour que des fonds soient directement versés à l'amélioration des routes situées à l'est de la Blanche et dans le Gore pour déboucher dans la Petite Nation.

Fraser me laisse même une importante somme pour couvrir les frais d'hébergement de plusieurs de ses ouvriers-colons jusqu'à ce qu'ils puissent se construire un campement décent sur ses terres. Dans les prochaines semaines, des chevaux et des voitures débarqueront avec les hommes et l'outillage nécessaire pour les travaux d'hiver.

Le curé Brady n'en croit pas ses yeux lorsque je lui raconte toutes ces choses qui arrivent en si peu de temps. Il rêve déjà avec moi de faire des visites plus régulièrement dans le canton chez nos catholiques tant délaissés. Aujourd'hui, lors de sa visite inattendue, je suis tout ému de voir les larmes dans ses yeux à l'idée de pouvoir reprendre le coeur de ses âmes à moitié perdues dans la peur et l'oppression. Après avoir béni les membres des quelques familles qui sont venues assister à la messe à l'auberge aujourd'hui, il prie le Seigneur de nous envoyer de bons catholiques sur les terres de John Fraser pour aider ceux qui sont déjà

parmi nous.

Dans une rage presque indescriptible, Samuel Stevens est venu récupérer presque tous les dossiers de la colonisation que je gardais encore à l'auberge, m'avisant qu'il n'avait plus besoin de mes services d'inspecteur dorénavant. Prévoyant que je prendrais bientôt la gérance définitive des terres de Fraser, il décidait de briser l'entente que nous avions ensemble. De toute façon, j'avais depuis un certain temps payé toutes mes redevances chez les Stevens. Je ne crois pas que j'aurai la vie facile pour autant. Il faudra se battre pour continuer à vivre dans ce pays à reconquérir.

## 54- Un tonnelier s'installe

Depuis quelques semaines, un tonnelier pratique son métier, un métier d'artisan essentiel à la vie de tous les jours dans un pays de colonisation comme le nôtre. Son atelier est un simple abri pour le moment, mais il compte bien se construire un établissement digne de son métier avant la fin de l'été. Pour lui, 1848 est un départ comme nous en avons tous connu en venant s'établir ici. Pierre Huard, apprenti tonnelier des ateliers des Wright de la Chaudière, devient maître de son métier en s'établissant près de l'auberge. A cause de son jeune âge, il n'avait pas tellement de chance de devenir maître tonnelier chez les Wright et le curé Brady lui avait recommandé de venir s'établir un atelier près du Ottawa Beach House sur le chemin du quai de Lochaber. Il arrivait ici au début du mois de mai avec une lettre du curé Brady qui me demandait de l'aider et de le loger jusqu'au début de l'été.

En arrivant, même avant que j'aie eu le temps de lire la lettre de Brady, il me faisait part du contenu et ajoutait qu'il s'engageait en retour de me rendre tous les services possibles pour compenser pour les bontés qu'il recevra. Malgré ses 18 ans, le jeune Huard paraît des plus expérimentés tant dans son métier que par les nécessités de la vie dans le pays. Ce grand gaillard de six pieds, j'en suis sûr, se sera installé et taillé une bonne clientèle avant la fin de la saison. Déjà, sous abri de fortune, il est fier d'étaler quelques cuves de bois, barils, seaux et une baratte à beurre. Je n'ai aucune gêne de recommander aux visiteurs de l'auberge de s'y rendre pour voir ses produits à quelques pas d'ici. J'expose même quelques-unes de ses pièces sur la véranda à la vue des gens qui descendent à l'auberge.

Je prends souvent plaisir à le regarder travailler avec les quelques modestes outils. Je lui ai promis que dès qu'il aura vendu ses premières pièces, nous irons ensemble soit à la Petite Nation ou à Wrightstown pour faire l'acquisition de vrais bons outils solides et plus modernes.

moment, il ne possède qu'une seule plane droite qui se ressent d'un long usage, un doloire minable et une tille de rognage. Je lui ai prêté quelques-uns de mes outils depuis son arrivée pour qu'il se fabrique plus aisément un virevau et un chevalet de travail. Jusqu'à ce qu'il s'installe en permanence, Huard utilise notre feu de bouillage à l'arrière de l'auberge pour courber les douves avant de les assembler et rendre les contenants étanches.

Le tonnelier est un artisan très recherché dans les cantons. Son arrivée ici nous comble tous, nous qui avons à faire venir de l'extérieur tous les contenants de fabrication de bois de feuillus. Dès que Pierre Huard aura pu compléter son atelier à quelques mille pieds d'ici en bordure de la route, il pourra mettre toute une gamme de contenants à la disposition des colons: tinettes, barils, seaux, barattes à beurre, cuves à lessive, pressoirs à jus. Des pièces d'équipement comme des rouleaux brise-mottes, rouleaux de chemins d'hiver et même du mobilier deviendront aussi très en demande. Il n'aura de limite que le temps dont il dispose, son courage et sa persévérance.

A le voir aller depuis son arrivée, notre tonnelier est le type de brave canadien que l'on a besoin pour nous aider à développer cette vallée en un pays vraiment à nous. Je devrai éviter qu'il ne s'endette chez les Stevens ou chez tout autre Britannique qui ne demanderait pas mieux que de prendre ce jeune artisan sous leur domination impérialiste. Ils en ont déjà assez traîné dans la misère tant ici qu'à la Petite Nation.

Pour l'aider, je lui ai offert d'agir, lorsque nécessaire, comme cocher à l'auberge lorsque des clients veulent se rendre dans les concessions. A l'occasion, il pourra aussi conduire des gens en canot à Clarence lorsque la demande est faite. En échange, je lui permettrai d'utiliser les voitures de l'auberge pour aller vendre ses produits chez les colons et de traverser en canot les pièces pour les vendre à Clarence. Son aide à la clientèle de l'auberge, tout en lui permettant de rencontrer des éventuels clients



pour son atelier, me permet de consacrer plus de temps à l'inspection des lots et des équipes d'hommes sur les terres du Seigneur Fraser. Sa présence autour de l'auberge rassure beaucoup Catherine lorsque je suis absent au loin dans les terres. Nos enfants, surtout Paul, passent une grande partie de leur temps libre avec Pierre sous son abri à modeler les douves.

Le nouveau tonnelier a déjà toute une liste de commande de pièces à fabriquer pour les colons et ne chômera pas de l'été. Cette situation ne fait que l'encourager à accélérer la construction de son atelier permanent. Son vrai problème, c'est le peu d'argent en espèce en circulation dans le canton chez les colons. Il serait plus facile pour lui d'écouler sa production à un magasin général, mais seuls les Whitcomb et les Stevens pour le moment achètent des biens pour les échanger pour services rendus avec les colons.

Huard est presque devenu un membre de la famille à part entière à l'auberge. Il nous fait aussi très bon de sentir ce début de colonisation canadienne dans le canton. Déjà quelques colons canadiens s'étaient établis ici comme les Raby, les Laviolette, les Landriau et nous, mais sentir maintenant que les artisans canadiens entrent dans la ronde nous fait vibrer le cœur. Le passage du curé Brady ne nous amène pas seulement la présence des Irlandais catholiques à l'auberge, mais les familles canadiennes parviennent à se faire vraiment remarquer. Huard ne manque pas de se faire voir lors de ces visites et met en évidence ses plus belles pièces de production à l'entrée de l'auberge.

## 55- La fin d'une période dure

Il aura fallu attendre près de 10 ans pour sentir que notre canton se développe vraiment vers autre chose que l'exploitation de la forêt. Les Stevens n'ont pu se réajuster très vite de la chute du marché britannique du bois équarri. Ils semblent maintenant se satisfaire à travailler à contrat pour les Wright des Chaudières, les Bowman de Buckingham et les Buchanan du Gore. Ils sont plus souvent sur la Gatineau et sur la Lièvre maintenant que dans le canton de Lochaber. Maintenant que presque tous les lots des concessions au sud du canton sont occupés par des colons-agriculteurs, les opérations forestières deviennent des activités du haut des bassins de rivières sur les terres de la couronne. Les Gilmour exploitent les secteurs au nord du lac La Blanche entre la Lièvre et la Petite Nation, mais n'ont pas permis aux Stevens de couper pour eux.

L'arrêt des opérations des Stevens dans le canton prive plusieurs colons de services qui étaient disponibles au poste de La Blanche depuis 1840. Les Gilmour avaient cependant loué une partie des installations des Stevens vers 1846 et puis, le poste en entier sauf la résidence à partir de 1848. Depuis l'an dernier, les Stevens racontent qu'ils se préparent à construire un moulin à scie sur le site des McLean à un peu moins d'un mille plus en amont de l'embouchure de la rivière. Les Cameron aussi s'annoncent comme promoteur du développement d'un moulin à scie juste un peu plus haut sur la rivière aux chutes des Morrison. Même quelques artisans-forgerons viennent voir où ils pourraient s'installer pour mieux desservir les colons de part et d'autre de la rivière La Blanche. Un artisan-voiturier (charron) y verrait aussi avantage.

Le ralentissement de l'exploitation des forêts a permis aux colons-bûcherons de redevenir des colons agriculteurs à plein temps. Malgré leur misère à joindre les deux bouts, ils parviennent à compléter leur

défrichage et à augmenter les superficies de terre cultivée et leur cheptel. La surproduction commence même à être un problème pour certains qui avaient pris l'habitude d'écouler leur approvisionnement de viande et de grain l'automne dernier, car plusieurs seraient restés avec leur production sur les bras. Ces entrepreneurs ont rassuré les colons à ce moment-là en leur disant que le développement de plusieurs moulins à scie dans la vallée redonnait un nouvel élan à leur exploitation. Ils auront de plus en plus besoin de s'approvisionner ici désormais, selon eux.

Les colons voudraient bien que quelqu'un installe une meunerie dans le canton, mais tant que la production brute sera achetée par les grands entrepreneurs à des petits prix, personne n'osera faire de gros investissements dans un tel équipement.

Durant toutes ces années, nous avons pu survivre à l'auberge, même si la clientèle s'est faite rare. Heureusement que Samuel Stevens dû abandonner les responsabilités d'agent local des terres de la couronne et que j'ai pu me faire nommer à sa place, sans quoi je n'aurais pas pu financièrement tenir le coup. Les visites du curé Brady amènent toujours plusieurs personnes deux fois par année à l'auberge, mais ne génèrent pas de revenus importants, les prières et la charité n'étant pas une denrée négociable. De toute façon, si le curé ne reçoit pas plus d'aide pour faire son ministère, il ne croit plus possible de venir plus d'une fois à Lochaber à partir de maintenant. Il se fait très vieux, sa santé se détériore et il a beaucoup de problèmes à couvrir tout ce grand territoire. Les derniers changements de la structure religieuse l'ont aussi grandement ébranlé.

De fait, la vallée de l'Outaouais n'appartient plus au diocèse de Montréal depuis 1847, alors que Mgr Guigues et ses Oblats prenaient la responsabilité religieuse du territoire de la vallée. Dur coup pour un vieux séculier qui doit en plus recevoir le nouvel évêque en visite pastorale dans la vallée de la Lièvre avec un faste qui ne s'était vu que

lors de la visite de Mgr Bourget en 1840. Le pouvoir ecclésiastique est plus près de nous, mais, paraît-il, beaucoup plus intéressé à développer et favoriser les territoires du Haut-Canada. Il aurait fallu consolider nos missions plutôt que d'aller essayer de gagner des âmes déjà perdues par les protestants fanatiques d'ailleurs.

140 familles catholiques, presque toutes Irlandaises, habitent maintenant Lochaber et réclament plus d'attention de leur clergé même si leurs convictions religieuses ne sont pas toujours des plus exemplaires. Les visites trop sporadiques des missionnaires n'en font pas des mordus de la religion.

Deux forgerons s'établiront dans le canton le printemps prochain: leur arrivée est prévue par les premiers bateaux. Un monsieur Faubert est passé la semaine dernière. Après un séjour de deux jours à l'auberge, avant de repartir, il me disait avoir négocié la location de l'ancienne forge des Stevens qu'il opérera dès que le premier bateau remontera la rivière le printemps prochain. Alexander McLean, suite à la vente de ses droits d'exploitation du site du moulin à scie sur le rang cinq, a commencé à construire son atelier de forge près du quai des Whitcomb et l'opérera lui aussi à partir du printemps prochain. Les Whitcomb, pour leur part, en plus de voir au transport du bois des Gilmour jusqu'à Hawkesbury, gèrent un magasin général assez fréquenté par les colons de l'ouest du canton.

Les lots non-agricoles le long des berges de l'Outaouais et autour des grandes baies passent d'un spéculateur à l'autre qui espèrent toujours faire une bonne affaire avec le nouvel élan du commerce du bois. Plusieurs se rendent très vite à l'évidence que dorénavant, le bois est scié et doit être embarqué sur des barges plutôt que d'être flotté sur de longue distance. Les exploitants en reçoivent de bien meilleurs prix lorsque leur bois est scié avant la livraison en bas de la rivière vers Montréal et même les États-unis. C'est donc vers les sites potentiels de production

de force motrice des chutes d'eau de la rivière La Blanche que les vrais investisseurs se tournent.

C'est la fin d'une époque difficile, semble-t-il, où chacun devait ne compter que sur lui-même pour survivre et installer sa descendance dans le canton. Nous voyons maintenant venir des années d'abondance avec les moulins à scie, les artisans et les vrais colons-agriculteurs qui se font une solide place pour réellement exploiter la terre et les ressources pour les gens d'ici et non pour ceux d'ailleurs. Les colons ont presque tous acquis leur droit de propriété après avoir défriché les acres de terre réglementaires et reçu leur lettre patente. Des gens libres pour ainsi dire, des colons qui travaillent réellement pour eux et pour leurs familles.

## 56- Le canton s'organise

Le canton s'organise depuis quelques années, mais beaucoup plus à l'avantage des britanniques protestants que des catholiques. Depuis toujours, le vrai pouvoir du pays est toujours entre les mains des anglophones protestants, même dans le bas-Canada. Les quelques Canadiens qui pensaient prendre les rênes du pouvoir l'ont vite compris à leur dépens au point où personne depuis quelques temps ne s'hasarde même à compter leur histoire d'exil et d'oppression.

La vie bouge dans le canton et mon auberge, le Ottawa Beach House, devient un important gîte à la porte du canton pour les voyageurs qui viennent chez les Stevens, les Cameron, les Morrison, les Whitcomb et les Gilmor. Depuis l'an dernier, plus précisément depuis le printemps 1850, c'est la course entre les deux familles Stevens et Cameron qui sont devenues presque irrévérablement des rivales. Pour une fois que ce sont les protestants qui s'écorchent entre eux pour contrôler le commerce du bois, nous catholiques, surtout les quelques Canadiens, nous devons profiter de la situation pour mieux s'organiser sans trop de bruit. Pendant que les Stevens achètent plus de terrains pour agrandir le site qu'ils ont acheté des McLean autour des premières chutes de La Blanche, les Cameron eux font l'acquisition de terrains près des chutes sur les terres des Morrison.

Le bois de sciage est maintenant devenu le produit de la forêt le plus recherché dans le pays. Les moulins à scie de Lochaber devront rivaliser avec plusieurs autres moulins à scie de la vallée pour écouler leur bois de sciage. Les mêmes filières que pour le bois équarri semblent s'être perpétuées, malgré que le marché a changé de direction et que le bois s'écoule beaucoup aux États-unis d'Amérique plutôt qu'en Grande Bretagne. Les Stevens semblent posséder plus de support dans le système, car ils sont parvenus très vite à trouver les fonds pour

construire une glissoire de près d'un mille de long à partir des chutes de leur moulin jusqu'au vieux quai des Whitcomb. Cette glissoire leur permettra bientôt, dès qu'elle sera complétée, de descendre cinq fois plus de bois. Les Cameron devront s'allier les Gilmour ou d'autres pour rivaliser avec eux et organiser le transport efficacement jusqu'à la rivière.

Les Cameron peuvent cependant compter sur les influents Tucker de la Petite Nation qui spéculent dans toute la vallée en prêtant aux pauvres gens. Le père Tucker achète même pour 40 piastres la conversion des catholiques au protestantisme après les avoir dépossédés de leur biens. Ne se contentant pas de le faire à la Petite Nation, il vient le faire ici à Lochaber conjointement avec les Cameron qui offrent ensuite du travail peu rémunéré à ces démunis. Les Cameron, voulant perpétuer la réputation d'opresseur acquise par les Stevens, se présentent depuis quelque temps comme les sauveurs des petites gens. Les Cameron perpétuent l'idée de mettre sur pied un système d'instruction avec des écoles dans le canton. Bien sûr le système sera anglais en partant, mais c'est mieux que rien dit George Cameron qui travaille le projet avec le Pasteur John Edwards de Clarence qui vient tout juste d'implanter un tel système de l'autre côté de la rivière.

Je me suis empressé d'envoyer une lettre au curé Brady pour qu'il en avise Monseigneur Guigues à Bytown de la situation qui causerait un système unique protestant d'éducation. Déjà, même avec les efforts constants, nous ne sommes pas encore arrivés à tout accumuler les argents et les ressources nécessaires pour construire la chapelle sur les terrains donnés par le seigneur Fraser. Ce serait une catastrophe si en plus nous ne pouvions compter sur des classes catholiques dans nos écoles.

Les Stevens et les Cameron ont vite compris comme ailleurs dans la vallée que pour avoir le parfait contrôle sur l'économie et les gens du

milieu, il fallait continuer à développer une économie ferme. Ils ont donc établi des magasins généraux qui gardent les gens captifs dans le canton. Les gens travaillent pour eux en forêt et à leurs moulins à scie, ils sont payés avec des billets échangeables contre des biens fournis dans les magasins généraux opérés par les mêmes gens d'affaires. Ce sont alors les Stevens et les Cameron qui fixent les salaires autant que les prix et valeurs marchandes dans les magasins du canton. Les billets échangeables chez les uns ne le sont pas nécessairement chez les autres à moins d'entente, et ne le sont pas du tout échangeables ailleurs. Drôle de monnaie que ces billets qui gardent les gens captifs des exploitants du canton.

Protestants comme catholiques s'aperçoivent de l'importance de mettre sur pied un système d'enseignement. Je suis cependant le seul Canadien qui s'implique dans le projet d'école catholique pour le moment. Les classes se donneront en anglais seulement dans les premières écoles de rang qui se construiront en 1852, soit l'an prochain sur le lot 12 du rang IV situé sur le premier plateau au sud-est de la croisée des chemins de ligne. Monsieur L. Gray est le premier président du conseil scolaire, Duncan McCallum en est le secrétaire, Donald Cameron, Simon Pelett, Liphallet Hardy et Michael McAndrew en sont les commissaires. A cause de mes connaissances acquises comme inspecteur des terres et de mon instruction, le conseil scolaire m'a nommé évaluateur et responsable de planifier la construction des écoles de rang.

J'ai fait part de ces derniers événements au curé Brady et à son vicaire à Buckingham afin qu'ils en informent Monseigneur Guigues. Très vite, monseigneur m'a fait venir à Bytown à l'évêché pour que je lui parle en détail et pour voir si je ne pourrais pas mettre les mêmes efforts pour les classes catholiques. J'en profitai pour souligner à monseigneur que nous avons besoin d'un projet pour réveiller l'ardeur des colons catholiques. Je lui demande, par son influence, s'il n'approcherait pas la Société d'agriculture du comté d'Ottawa pour offrir l'aide nécessaire



à l'amélioration des productions. Améliorer le sort des colons les rendraient sûrement plus réceptifs à s'impliquer dans l'organisation de leurs écoles. Ils comprendraient plus facilement que l'instruction est essentielle à leur survie culturelle et religieuse.

Monseigneur Guigues me confirme alors qu'il est en position de doubler la somme qui était déjà déposée par le seigneur Fraser et que déjà le curé Brady avait amassé près de la moitié du reste qu'il manque maintenant pour construire la chapelle. Je peux maintenant prendre les dispositions nécessaires pour faire construire la chapelle dès l'an prochain.

Dès le début d'avril 1852, nous étions prêts et les trois syndics étaient nommés par monseigneur Guigues. Léon Landriau, Joseph Laviolette et moi-même; nous nous rendions alors chez le Notaire F. S. McKay à la Petite Nation pour ratifier le contrat de construction de la chapelle. Malheureusement, Joseph Laviolette mourrait un mois avant la signature de l'entente devant le notaire McKay. Le menuisier-charpentier qui signait le contrat était Jean-Baptiste Duval de la Petite Nation. Duval acceptait de construire la chapelle pour la somme de 20 livres en argent courant, argent garanti par une lettre endossée par l'évêque.

Nous prenons connaissance des dernières corrections sur les plans de la chapelle tracés par Hurtibise à la demande de monseigneur Guigues. Duval doit compléter la chapelle au plus tard l'automne de l'an prochain. Durant l'hiver, nous demanderons aux colons catholiques de rassembler le bois de charpente sur le terrain pour que Duval puisse commencer la construction dès la fonte de la neige. Durant la même période, nous devons aussi rassembler le bois pour la construction de l'école, projet que le conseil scolaire m'a chargé de coordonner.

Ce fut une année pleine d'activités et de planification, l'aboutissement de plusieurs espoirs longtemps rêvés et mûris. Même à l'auberge le temps manquait souvent durant cette période. Maintenant que l'automne est à

nos portes, je vois venir l'hiver avec soulagement même si le climat de cette saison est parfois très dur pour de longs mois. Durant l'hiver, Catherine et moi se consacrons surtout à l'instruction de Paul qui a maintenant douze ans. Je commence à lui montrer à tenir les livres de l'auberge et à calculer et planifier les projets que nous anticipons au développement de l'auberge. Mais, pour Paul, son plus grand désir est de devenir colon sur un lot dans le pays beaucoup plus que de devenir aubergiste. Après le nouvel an, j'irai le conduire chez les Oblats à Bytown pour une période de deux mois afin qu'il approfondisse ses connaissances religieuses, scolaires et agricoles. J'irai le chercher en mars avant que les glaces ne se détériorent trop sur la rivière. A ce moment-là, j'aurai fini de couper tous les blocs de glace pour remplir la glacière à l'arrière de l'auberge.

Monseigneur Guigues, fin novembre, m'avise par courrier que la Société d'agriculture du comté d'Ottawa favorise la formation d'une cellule de leur société dans le canton de Lochaber. Ils sont intéressés à me rencontrer à ma convenance à Bytown. Je rassurai monseigneur dès que j'allai conduire Paul chez les Oblats en début janvier et lui demandai de prévenir le président de la société que je le visiterai fin mars lorsque je viendrai reprendre Paul. C'est alors, en mars, que les gens de la société me rassurent de leur entier support dans la mise sur pied de la Section de Lochaber de la Société d'agriculture. Au retour, je reçois très vite l'appui de plusieurs colons tant protestants que catholiques qui signent une requête pour l'autorisation de fonder la section locale et d'officialiser le nom de la SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE LOCHABER ayant pour siège social l'Ottawa Beach House. Notre société relèvera alors de la Société mère du Haut-Canada, celle du Bas-Canada étant trop éloignée.

Dès la fin de 1851, la longue glissoire à bois des Cameron supplante celle des Stevens qui parlent déjà d'abandonner la leur. Les Cameron ont choisi d'ériger leur glissoire un peu à l'est du quai des Whitcomb, soit à environ 1200 pieds à l'ouest de l'auberge. Cette glissoire permet

au Cameron de charger leur bois sur les bateaux et les barges. Il sera plus facile pour les Cameron de descendre leur bois de sciage en évitant de trop en accumuler autour de leur moulin à scie. Cette glissoire leur permet aussi de très vite expédier leur bois accumulé au moulin à scie depuis quelques années tout en augmentant leur expédition chez les négociants et les marchands d'Hawkesbury, les McMillan, Revees, Cook, Reuben et Williamson. Ceux-ci ont su s'accaparer d'une partie du marché américain.

La poste royale permet maintenant de communiquer plus facilement avec les autres localités de la vallée et avec Montréal, Québec et Kingston. En moins de deux semaines, nous pouvons maintenant recevoir des réponses de Montréal et Kingston par retour des bateaux durant la saison de navigation. La construction d'une voie ferrée entre Grenville et Carillon pour la fin de 1854 permettra d'accélérer le transport tant des gens que du courrier et des marchandises. En attendant, nos trois magasins généraux gardent des inventaires forts importants pour éviter de souffrir de la lenteur de livraison.

Deux forgerons se sont installés ici dans le canton depuis l'an dernier. Faubert, un ardent catholique et un des supporteurs de la construction de la chapelle, a installé sa forge tout près du quai, à mi-chemin de l'auberge. L'autre forgeron, un fanatique et farouche protestant, mais aussi très impliqué dans la construction des écoles, a choisi de s'établir près de l'ancien poste de Stevens à l'embouchure de La Blanche. L'un et l'autre de ces artisans ont leur façon de s'impliquer ardemment dans le développement de leur milieu; Faubert est très impliqué à la construction de la chapelle et Jim Hardy est un des fervents du développement des écoles protestantes. Tous deux sont aussi fiers de montrer leur travail sur les pièces de métal et les fers forgés fabriqués pour les édifices publics.

Depuis un an, les Currie s'affèrent aussi à préparer et transporter le bois

nécessaire à la construction de la chapelle baptiste au bas du premier plateau, tandis que les Maloney et les Cavan eux en font autant pour fournir le bois pour la chapelle des catholiques. Malheureusement, à cause de pression sur les colons et d'actes de vengeance de la part de fanatiques protestants sur les installations et le matériel du site de la chapelle catholique, il ne sera probablement pas possible d'en terminer la construction au printemps prochain comme prévu. Les colons commencent à se désengager du projet. Le vieux Sutherland qui trouve de bons alliés chez les nouveaux venus, James Thomson et les Campbell, se plaît, avec eux, à narguer Cavan et Maloney qui oeuvrent presque seuls maintenant au transport du bois de leur chapelle. Ironiquement, les protestants se battent presque entre eux pour participer à la préparation du bois et à la construction de la chapelle baptiste.

Pendant que le bois des chapelles descend vers leurs sites respectifs, les colons installés sur les terres du seigneur Fraser continuent à défricher leurs lots acquis soient pour la somme de 100 piastres ou pour une rente viagère de 6 piastres par année. Malgré la générosité de John Fraser, plusieurs d'entre eux doivent travailler dans les moulins à scie pour compléter leur gagne-pain.

Depuis l'an dernier, on s'habitue à appeler Bytown du nom d'OTTAWA comme d'ailleurs Lochaber laisse sa partie centrale s'appeler THURSO. Thurso relève de la bataille et victoire du père Sutherland dont l'obstination durant plusieurs années a eu raison du nom de Fraserville que plusieurs ont utilisé même pour la poste. Avec l'aide du Député John Egan, le père Sutherland est arrivé à ses fins en voyant la Poste Royale officialiser le nom de THURSO pour le bureau de poste.

## 57- Le diocèse et Lochaber

L'augmentation constante de la population protestante et la grande indifférence des catholiques à la pratique religieuse fait de Lochaber le canton le plus difficile d'accès pour les missionnaires de la vallée. Nous avons remis une pétition signée par moins d'une dizaine de familles au curé Brady de Buckingham à l'intention de l'évêque du diocèse d'Ottawa avec une copie pour l'archevêque de Montréal. Nous demandons qu'un prêtre nous soit dirigé ici en permanence pour sauver tous les colons qui, sans la pratique de leur religion, sont à perdre même tout sens humanitaire. Plusieurs vont jusqu'à dire que leur église ne se préoccupe pas des gens sans valeur comme eux au fin fond d'un pays de misère. Les missionnaires eux-mêmes se sentent délaissés par les Oblats d'Ottawa qui les négligent, eux séculiers, au profit des jeunes Oblats qui arrivent pour évangéliser le Haut-Canada.

Suite à une année de représentation par l'archevêché de Montréal et l'évêché d'Ottawa auprès du Saint Siège à Rome, tant par un voyage personnel de Monseigneur Bourget que de Monseigneur Guigues, que par la correspondance constante de l'évêque d'Ottawa à ce sujet, quelques jeunes prêtres inexpérimentés et généralement anglophones aident maintenant nos quelques vieux missionnaires déjà trop vieux. Malgré tous nos critiques et revendications, il est vrai que notre diocèse est bien jeune et à peine organisé avec un des plus grands territoires en voie de colonisation à maîtriser.

Monseigneur Bourget en 1846 et 1847 avait vu grand pour l'Outaouais lorsqu'il s'engagea à convaincre le Saint Siège d'autoriser un nouveau diocèse pour le territoire à l'ouest du Lac des Deux Montagnes. Ce n'était guère pour diminuer sa tâche, mais beaucoup plus pour permettre d'y vraiment installer une grande mission dans un pays des plus immenses qu'il avait visité en 1840. Nous nous rappelons tous de son

enthousiasme à prédire que notre pays deviendrait une vaste contrée cultivée aux portes d'un plus vaste domaine à domestiquer vers l'ouest.

Convaincu de la rapide expansion de ces grands territoires encore sauvages, il prévoyait un grand développement tant économique que religieux pour bientôt. Il n'en fallut pas plus pour le convaincre et le pousser à mettre tout en mouvement pour prouver au Saint Siège dans un rapport officiel remis au Saint Père en privé lors d'une audience en 1846. Il avait fait ces démarches dans le plus grand secret et ne révéla l'ampleur de ses démarches qu'à son retour à Montréal pour éviter tout échec à persuader l'entourage du Pape. Non sans peine, il avait réussi ce tour de force avant de revenir ici. Rome lui donnait le feu vert sous certaines conditions, dont l'une était de favoriser les Oblats dans cette démarche.

Monseigneur Bourget, en quittant Rome avait dû se rendre directement à Marseille dans le midi de la France pour rencontrer le supérieur général des Oblats, Monseigneur Mazenod, pour discuter du choix d'un éventuel évêque pour ce qui est maintenant devenu le diocèse d'Ottawa. Le supérieur général des Oblats fut très flatté de voir sa congrégation privilégiée par Rome et Monseigneur Bourget. Le provincial des Oblats au Canada, Monseigneur Guigues, fut choisi et mandaté ipso facto et sans perdre de temps. Monseigneur Bourget retournait le 30 décembre 1846 à Rome pour confirmer la nomination provisoire de l'Oblat pour recevoir enfin les dernières autorisations par la présentation des lettres de confirmation de Monseigneur Mazenod.

Ce fut seulement après son retour au Canada que le bref du Saint Père fut signifié, par lequel Pie IX officialisait l'existence du diocèse d'Ottawa le 24 juin 1847. Le 9 juillet suivant, un second bref de Rome nommait Monseigneur Guigues premier titulaire du nouveau diocèse. Dès la nouvelle, celui-ci se retirait pour un an dans la petite paroisse de St-Colomban pour perfectionner son anglais et pour faire ses plans

d'organisation du nouveau et vaste diocèse.

Monseigneur Guigues fut sacré évêque du diocèse d'Ottawa à Bytown le 30 juillet 1848, soit il y a plus d'un an. La cérémonie était grandiose. Je m'y étais rendu avec Catherine et ma mère pendant que Adèle Raby prenait la gouverne de l'auberge pour la journée.

Monseigneur Gaulin de Kingston consacrait alors le nouvel évêque assisté de Monseigneur Bourget et Monseigneur Phelan. Les Pères Bernard O'Reilly et Migneault présentèrent leurs homélies, l'une en anglais et l'autre en français. On aurait pensé que toute la vallée y était tant il y avait foule devant la cathédrale encore à demi construite.

Le nouveau diocèse s'étend depuis Chatham en montant les terres de Hawkesbury à la rivière Maskinongé, puis jusqu'à Severn et les lacs Turtle, et enfin de la rivière des Outaouais jusqu'à la Baie d'Hudson. Ce grand territoire peu peuplé mais en grande expansion de colonisation semble à la hauteur de ses idéaux.

Toute la vallée, sauf peut-être ici à Lochaber et quelques autres cantons plus protestants, subissait une nouvelle prise de conscience religieuse dans les mois qui suivirent. Monseigneur Guigues avait profité de son premier hiver dans la vallée pour parcourir son diocèse. Il visita, paraît-il, Richmond, Turnpike, Templeton à la Pointe, Chelsea, Buckingham, Bonsecours et s'arrêta brièvement à quelques autres endroits pour de courts moments, comme ici à mon auberge de Lochaber. Je le suppliais alors de pouvoir l'accompagner avec sa suite jusqu'à Buckingham où il passa deux jours chez le curé Brady. J'en profitai pour le supplier de faire quelque chose pour les gens de Lochaber où il faut faire presque l'impossible très vite pour sauver les quelques 30 familles catholiques presque toutes non-pratiquantes et exposées à se tourner vers les protestants.

Monseigneur voulait bien favoriser la construction d'une chapelle, mais

ce sont surtout les prêtres qui manquent dans ce grand pays peu facile à couvrir. Pour le prélat, développer un diocèse est l'affaire de tout le monde avec l'aide du clergé. Que tous ceux qui en ont les moyens s'y mettent pour donner au diocèse la force de faire venir plus de prêtres de l'extérieur, de Rome s'il le faut. Il n'en fallut pas plus pour que je retourne à l'auberge de Lochaber et de faire une tournée dans tout le canton pour chercher un appui à la missive que j'avais vite rédigée. J'y fis alors inscrire les noms de ceux qui promettaient de soutenir tant moralement que physiquement la venue d'un prêtre chez nous et y mentionnai l'urgence de cette présence religieuse. J'allai ensuite porter le document en double au curé Brady pour qu'il remette le tout à l'évêque dès sa prochaine visite à Bytown.

Entre temps, l'évêque avait aussi commencé à faire des pressions et demander de l'aide de personnes influentes. Ce qui explique la lettre que le Seigneur Fraser me laissait lors d'une visite éclair à l'auberge avant que les glaces ne prennent sur la rivière. La lettre était pour Monseigneur Guigues et il me la montrait avant de la cacheter avec de la cire jaune. Elle se lisait comme suit:

Lochaber, 13 octobre 1848.

Monseigneur,

Lorsque j'eus le plaisir de vous entendre et ensuite le plaisir de vous voir à Terrebonne et ensuite à Ste-Thérèse, je ne pensais pas pouvoir un jour vous aider dans votre futur diocèse d'Ottawa. Je me trouve cependant en ce moment placé à favoriser votre troupeau et à vous être personnellement agréable. Je possède un lot de terre qui est au centre des catholiques, qui commande une vue avantageuse de la localité et réunit toutes les qualités nécessaires pour ériger une chapelle et y



établir un cimetière dans un endroit élevé, sablonneux et très sûr. Je viens vous faire les offres les plus libérales qui soient en mon pouvoir et j'ose me flatter que vous les agréerez.

Je donnerai deux arpents de largeur depuis le chemin du roi, au trait carré, à prendre à un arpent et demi de ma ligne est, ce qui fera près de quatre arpents. Et ensuite, deux arpents de largeur sur dix de profondeur à prendre à trois arpents nord du chemin du roi, avec un chemin de 50 pieds pour y communiquer. Ce terrain ne sera pas immédiatement vis-à-vis l'église afin de me procurer l'avantage de concéder des emplacements.

Je m'obligerai aussi, Monseigneur, à vous donner 26 louis soit en argent, soit par l'ouvrage de mes débiteurs, pour vous aider à bâtir. Si plus tard, la Providence me le permet, j'aurai beaucoup de plaisir à vous aider à orner la chapelle.

Cette lettre vous sera donnée par M. Galipeau chez qui j'écris. Il vous dira mieux que moi les avantages que vous aurez à accepter ces offres qui sont faites de tout coeur.

J'ai l'honneur d'être,

.....John Fraser.

Dès le lendemain, à la froidure des vents d'automne sur la rivière des Outaouais, je me rendais à Bytown porter la lettre de Fraser à Monseigneur Guigues. Je devrai compléter verbalement toutes les

raisons et les précédents qui poussaient le Seigneur Fraser à avantager ainsi notre Eglise dans le canton et l'espoir des gens d'ici à se voir très vite pourvu de services religieux décents. Il faudra maintenant, disais-je à l'évêque avant de le quitter, construire notre chapelle à Lochaber. L'évêque me répondait même de venir faire une tournée des catholiques du canton avec le curé Brady dès que possible pour éveiller les gens à ces nouveaux projets.

Je répandis la rumeur de ces nouveaux développements et de la visite de l'évêque et du curé Brady vers la fin d'octobre. Les protestants montrèrent une grande intolérance à l'éventuelle participation de colons catholiques à la visite de ces deux personnages. Certains protestants offrirent même des privilèges à quelques catholiques s'ils ignoraient les visiteurs ecclésiastiques et faisaient la sourde oreille aux faveurs du seigneur Fraser. Les pressions avaient été si grandes dans le canton que lors de la visite de l'évêque et du curé Brady à la fin d'octobre, seules quatre familles daignaient se déplacer jusqu'à l'auberge. Ce fut pour eux et nous une journée mémorable. Catherine n'avait rien négligé pour décorer les salles de l'auberge. Même s'il tombait une pluie glaciale, tous avaient une place à l'intérieur pour la messe et le repas qui suivit.

Dans son sermon, l'évêque en profita pour faire savoir comment le Seigneur était bon pour eux de leur envoyer John Fraser, lequel offrait les terrains et couvrait une partie des coûts de la future chapelle de Lochaber. Déjà la Providence nous l'avait envoyé pour aider les catholiques à se défendre des protestants. C'est encore lui qui permettait à la famille Galipeau de s'occuper de ses propriétés en son absence et aider les colons en entretenant plusieurs chemins. Devenu l'intendant de Fraser sur ses propriétés, je pouvais me permettre de faire un peu la loi ici dorénavant. L'évêque priait l'assistance de me donner toute leur collaboration pour réaliser le projet de construction de la chapelle devenu maintenant possible. Il faut une vraie chapelle bien construite pour rivaliser avec protestants et convaincre les brebis perdues de rentrer au

bercail pour sauver leurs âmes.

L'évêque, comme dernier souhait, demanda à Dieu que l'hiver serve à convaincre les âmes égarées à revenir dans le troupeau pour réaliser la construction de la maison de Dieu le plus vite possible.

Ce dernier souhait ne s'est pas réalisé dans la mesure espérée. Déjà le printemps, l'été et l'automne 1849 sont presque choses du passé et rien de concret ne s'est encore réalisé. Le curé Brady est malade et son vicaire n'a pas eu le temps de faire la deuxième visite avant l'hiver. Une longue saison d'hiver s'annonce encore.

## 58- L'exposition agricole

Nos efforts pour mettre sur pied notre Société agricole et surtout notre première exposition agricole annuelle semble se diriger vers un grand succès. En ce premier samedi d'octobre, la température est des plus belles, presque l'été des Indiens. Tout y est. Même des marchands d'équipement et d'outillage agricole se sont donnés rendez-vous pour venir montrer leurs produits les plus récents. Les familles de colons ont aussi disposé bien en vue leurs meilleurs produits de culture et d'élevage. Deux représentants de la Société d'agriculture de Bytown sont arrivés hier pour nous aider à bien réussir cette exposition agricole et la rendre surtout plus officielle. Même le curé Brady et le pasteur Edwards sont sur le site et à l'auberge depuis ce matin. Leur présence nous apparaît très importante pour donner à l'événement toute la dignité qu'il lui faut. Ecosais, irlandais et canadiens, protestants et catholiques, tous sont déterminés à apporter leur plus grande participation sans distinction tant ethnique que religieux.

Au cours de la journée, les colons peuvent observer les plus nouvelles pièces d'équipement comme les arracheuses de souches mécaniques à poulies sur trépied de pieux de frêne et des charrues et des herses en fer des plus résistants; quelques récents modèles de charrettes et de carrioles furent même apportés par bateau jusqu'ici de Montréal.

Les familles de colons, eux, exhibent des échantillons de leurs plus belles récoltes des produits de la terre. On y voit les plus grosses pommes de terres, les plus beaux épis de maïs séché, des énormes carottes, betteraves et autres racines. Des échantillons de grains y sont aussi à l'honneur. Le bétail fut plus difficile à obtenir à cause de la difficulté à les transporter jusqu'ici pour une seule journée en charrette sur les pistes hasardeuses du canton. Néanmoins nous pouvons observer quelques moutons et porcs; les volailles sont cependant plus nombreuses.

Les épouses des colons ont montré beaucoup d'empressement à participer à l'exposition. Pour une première fois, elles peuvent s'évader et descendre à la rivière rencontrer beaucoup de monde et montrer ce qu'elles sont capables de faire dans ce dur pays qui les gardent constamment captives. L'artisanat du pays est largement à l'honneur. Les lainages, les pièces de tissage, les vêtements de toutes sortes, les poupées et les lingerie font l'orgueil des femmes de ce pays. Elles ont agrémenté leurs étalages de leur meilleure confiture de petits fruits des bois et des prés.

Mais là ne s'arrête pas l'exposition, car en après-midi, le programme ne serait pas complet sans que des démonstrations ne viennent prouver le savoir-faire de ces champions de la terre et de la forêt. La force des hommes, des boeufs et des chevaux vient créer l'ambiance inégalée des compétitions qui se terminent par la remise des gages d'honneur aux meilleurs participants avant le grand repas champêtre du soir.

Les arrachés équestres des traîneaux de bois chargés à capacité auront raison de la plupart des équipés ne laissant que les quelques champions crier leur fierté. La levée de longues et immenses billes de bois permettra aux plus gros bras de prouver les capacités de vaillants défricheurs. D'autres termineront leur bravades en groupes au tire-à-la-corde. Toute la journée, plusieurs se sont aussi mesurés de vitesse à scier de grosses billes de bois.

Malheureusement, au cours de cette journée, certains ont aussi démontré leur capacité à ingurgiter un peu trop de leur whisky à l'affût, même si ce petit jeu n'était pas inscrit comme activité au programme. C'est de l'inévitable. Nous avons dû à plusieurs reprises au cours de l'après-midi, avec l'aide des Stevens et des Currie épauler le révérend Edwards et le Pasteur Brady pour faire comprendre raison à certains. Quelques-uns furent même invités à quitter les lieux au cours de l'après-midi et juste avant le repas du soir. Nous ne pouvions pas prendre la chance de

garder des esprits trop échauffés et risquer de gâcher une si belle réussite.

Tout fut bien réussi, mais nous notons plusieurs choses que nous devons mieux structurer pour l'an prochain. De plus, nous devons aussi trouver une façon d'attirer plus de Canadiens français qui semblent éviter les activités depuis les troubles de la rébellion de 1837.

## 59- L'école de rang

A l'automne 1852, l'école de rang est complétée. Elle n'est qu'une petite bâtisse d'au plus 20 pieds par 30 pieds avec une petite mansarde pour abriter l'institutrice. La "Corner's School", comme on la nomme déjà, est située sur le lot 12 du rang IV, coin nord-ouest. Peu d'élèves de plus de dix ans se sont inscrits pour cette première année. Seulement 10 enfants viendront se faire instruire. Nous ne pensons pas que les enfants de plus de 10 à 12 ans seront nombreux même au cours des années à venir à l'école, les familles les ayant grandement besoin pour participer au gagne-pain de la maisonnée. L'institutrice, Mlle Elisa Smith, comme toutes les institutrices de la colonie, est une jeune célibataire qui devra pratiquement vivre dans cette école de rang comme une ermite, utilisant la mansarde comme logis et refuge. Elle ne s'en éloignera que très rarement, ne pouvant y recevoir personne à cause des convenances.

Cette année, de septembre à juin, elle ne recevra pas plus que 15 ou 20 piastres, et ce, seulement si elle parvient à faire un bon enseignement. Durant toute l'année scolaire, elle devra s'approvisionner en nourriture et en bois de chauffage et le coût lui en sera déduit sur son salaire qui lui sera versé partiellement fin décembre et le reste avant son départ à la fin de l'année scolaire. Pour cette année, les fournitures de classe lui sont fournies, mais, l'an prochain, le conseil scolaire lui a bien précisé que l'institutrice devra au moins fournir ses propres volumes de maître et les cahiers des élèves. Elle fut clairement prévenue qu'elle ne doit pas fréquenter les garçons, ni fumer, ni boire d'alcool. Il semble bien que ses déplacements devront se limiter à se rendre aux cérémonies religieuses, aux réunions du conseil scolaire lorsque requis et pour s'approvisionner aux magasins généraux ou chez les colons les plus près de l'école.

Une vie de misère, d'isolement et d'ennui en dehors des heures de classe. L'enseignement se donne du lundi au vendredi, de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 15h00 pour donner la chance aux plus vieux d'aider la famille le matin et en fin de journée. L'institutrice doit demeurer un modèle pour les enfants.

Dans le pays, on nous dit souvent que les institutrices sont généralement trop jeunes pour se défendre des revendications et des plaintes des parents et des conseillers scolaires. Même les enfants les plus turbulents et difficiles à contrôler leur font endurer les pires injustices. Il ne suffit alors que du moindre manque de support des conseillers pour que ces pauvres jeunes filles se fassent détruire tant leur santé physique que morale. Malade ou pas, elles doivent être au poste, faire la classe, chauffer l'école 24 heures par jour par temps froid et garder la classe propre. Elle doit servir de modèle de vie aux enfants qui n'entendent souvent rien des bonnes nouvelles.

Isolée dans son petit univers, l'institutrice donne sa vie pour souvent n'en recevoir que des reproches et de l'ingratitude. Elle reçoit cependant aussi beaucoup de satisfaction à instruire les enfants. Enseigner aux enfants les rudiments du calcul, de l'écriture, de la géographie et de l'histoire tout en inculquant les principes des croyances religieuses n'est pas chose facile lorsque les efforts dans un tel pays sont la survie tout court sur des terres peu clémentes.

L'institutrice doit souvent, par temps froid, mettre plus d'effort à chauffer son école qu'à faire la classe. Certaines journées très froides, elle y mettra tous ses efforts pour chauffer pour finalement se rendre compte que les enfants ne pourront même pas y venir tant il fait froid. Ces jours lui apportent tant de solitude qu'elle en pleure toute la journée captive de sa mansarde qu'elle ne quitte que pour nourrir la fournaise en bas.



## 60- La construction de la chapelle

Depuis que le terrain de la chapelle est acquis et que nous avons donné le contrat pour sa construction l'an dernier, rien n'avance. J'ai de la difficulté à réunir les 20 livres anglaises nécessaires pour assurer sa construction, les colons n'ayant pas tous les moyens d'y contribuer. Monseigneur en garantit bien les coûts sur billets, mais il s'attend que les colons en paient finalement une large partie. Tout ce qui se transige ici se fait à partir des bons de crédits acquis chez les Stevens et les Cameron. Ceux-ci ne laissent circuler que peu de liquidité dans le canton, au point que certains colons ont des surplus de bons de crédits. Souvent certains colons s'échangent des bons de crédits pour des produits de récoltes ou d'élevage ou même du bois.

Je n'ai que 5 livres et demie d'accumulées. Je suis bien prêt à en souscrire quelques livres de plus moi-même, mais ce n'est pas encore suffisant. J'ai fait plusieurs voyages à la Petite Nation chez Jean-Baptiste Duval pour le convaincre à débiter les travaux pendant que je m'efforcerais de trouver le reste de l'argent, mais rien à faire, même si monseigneur fourni un billet de garanti. Il ne veut pas commencer la construction et devoir arrêter au milieu du projet à cause de manque de fonds. Duval me dit qu'il a assez de travail à la Petite Nation pour l'été et ne veut pas prendre le risque de perdre de son temps de travail. Si je n'arrive pas à rassembler presque toute la somme avant la mi-juillet, il se verra dans l'obligation de retarder la construction de la chapelle au printemps prochain.

Presque tout le bois équarri est maintenant préparé et transporté sur le site depuis l'hiver passé. Ces pièces de bois proviennent des lots du seigneur Fraser comme prévu. Plus la construction de la chapelle retarde, plus le bois risque de se détériorer sur le terrain. Nous l'avons heureusement fait empilé avec beaucoup d'espacement de façon à

permettre que l'air y circule grandement pour le garder le plus sec possible. Mais le temps permettra aux broussailles d'envahir les empilages, d'encourager l'humidité et d'y augmenter les risques d'incendie. Si la construction était retardée, je devrai organiser une corvée pour nettoyer les broussailles autour des pièces de bois ou tout simplement de le réempiler à nouveau.

Duval doit aussi construire la "Corner's School" pour l'automne, et si nous retardons trop la construction de la chapelle, les conseillers scolaires ne permettront pas de retarder l'école. Duval peut venir avec une équipe plus forte pour réaliser les deux projets de construction au cours du même été, mais il nous a bien dit qu'il ne peut trouver assez de travailleurs pour réaliser les deux constructions simultanément.

Après quelques semaines, nous devons nous rendre à l'évidence que la construction de la chapelle doit finalement être retardée au printemps 1854. Duval est bien venu travailler à l'école pour la terminer fin juillet. Il logea à l'auberge durant 8 semaines avec ses 5 apprentis. Il acceptait cependant de faire les premiers travaux de construction de la chapelle avant de retourner avec son équipe à la Petite Nation. Deux semaines de travail sur l'implantation de la chapelle sont déjà acquis au moment de son départ. Tard à l'automne je lui fais part que les trois quarts de la somme sont souscrits et le reste le sera avant le printemps s'il veut accepter la différence en bons de crédits, ce qu'il accepte.

Dès la fin avril, Duval revient s'installer à l'auberge avec ses apprentis pour finir la construction de la chapelle. La chapelle prend forme. Le vaste édifice a 50 pieds par 30 pieds et sa toiture s'élèvera à 20 pieds. Une grande porte est prévue à l'avant pour l'entrée principale et une porte de service de grandeur normale dans chacun des autres murs. Le contrat de construction inclut aussi une structure à l'avant en guise de clocher, mais sans flèche à cause du poids que la charpente aurait dû porter. La façade de la chapelle fait face au nord à environ 300 pieds de

la route. C'est à cet endroit que le forgeron McLean, de l'autre côté de la route, est maintenant installé pour pouvoir mieux compétitionner avec le forgeron Faubert qui est près de l'auberge. Durant la construction, McLean regardait et narguait l'équipe de Duval et les colons qui venaient de temps en temps faire la corvée. En fait, sa mauvaise humeur provenait du fait que tout le travail de forge pour la chapelle était réalisé par Faubert et non par lui-même qui était en face. Nous encourageons bien sûr un catholique avant un protestant fanatique. McLean, d'ailleurs, avait bien eu les travaux de forge de l'église baptiste.

Dès la fin juin, les travaux sont terminés, mais je dois fournir 7 livres de mes réserves pour finaliser le paiement complet de la construction en attendant les dernières remises des colons fidèles catholiques qui m'ont promis leurs dépôts pour fin août. Léon Landrieau, heureusement me remet la même semaine, sa part de 3 livres pour la chapelle. Le premier dimanche de juillet, nous avons organisé un dîner champêtre et une corvée pour nettoyer les alentours de la nouvelle chapelle. Les débris de bardeaux et de façonnage des pièces de bois furent récupérés et empilés pour les brûler plus tard à l'automne. C'est à ce moment que je transporte le mobilier de la chapelle qui était toujours entreposé dans la remise de l'auberge. Ce mobilier incluant l'autel avait été fabriqué par les artisans de la Petite Nation à la solde de Duval. Catherine et sa mère ont aussi fabriqué de nouveaux ornements pour la chapelle et le culte, mais ils ne seront apportés qu'à la prochaine visite de l'abbé Brady.

Le dernier samedi de septembre, l'abbé Brady arrive à l'auberge pour sa dernière visite de l'année avant de partir pour le haut de l'Outaouais. Demain, dimanche, il bénit la chapelle et dit la première messe en présence d'une foule record de fidèles.

La Chapelle baptiste fut aussi construite au cours de l'année. Le bois fut coupé, équarri et transporté par James Currie. Les Cameron, les Stevens et les Edwards y ont largement contribué financièrement. Depuis un an,

ce fut la course des groupes catholiques et protestants à se donner leurs lieux de cultes. Ce fut cependant plus facile pour les protestants baptistes à cause de leur grandes convictions religieuses toujours entretenues par le révérend Edwards toujours très présent dans le canton. Il faut dire aussi que les protestants sont plus fortunés et que les propriétaires des magasins généraux y ont investi. Ce fut presque un miracle d'avoir pu construire la chapelle catholique la même année que celle des baptistes qui ne sont pas fiers de voir les catholiques aussi bien équipés qu'eux maintenant.

## 61- Enfin un bureau de poste

Depuis quelques années, la Poste royale m'arrive à l'auberge. Je la distribue aux gens du canton lors de mes inspections des terres ou les colons descendent à l'auberge pour la récupérer. Les Stevens, les Cameron et les Whitecomb viennent régulièrement lever leur courrier dès que j'ouvre les sacs après le départ du bateau. J'assume cette responsabilité sans trop en avoir reçu officiellement le mandat. Les Stevens et les Cameron ont fait respectivement la demande aux responsables de la Poste royale pour devenir détenteur unique du permis pour opérer le bureau de poste du canton. Peu de temps après, en ayant eu vent, l'honorable et seigneur Fraser me pria sous cachet confidentiel par courrier de convaincre les gens du canton de faire une pétition pour identifier la localité et le bureau de poste par un nom approprié et représentatif. Fraser est un des plus grands propriétaires de la partie sud du canton et est donateur du terrain pour la construction de la chapelle et du lot pour le futur curé. C'est ainsi que Fraser voudrait bien que le nom du bureau de poste et de la localité soit Frasersville. Me voilà encore devant une tâche qui pourrait soulever de longs pourparlers et même des disputes. Fraser n'est pas le seul grand propriétaire et les autres sont surtout des Écossais dominateurs et dictateurs qui font peur à tout le monde de canton pour s'imposer. Je vois déjà ces gens s'écrier pourquoi pas Stevensville, Cameronville, Scottsville et quoi encore. La bagarre risque même d'éclater entre les Écossais.

A la réunion cantonale, cette semaine en début octobre 1852, l'honorable Fraser rencontre avec moi les gens à l'auberge pour tenter d'arrêter le choix d'un nom pour notre futur bureau de poste. Une décision doit être prise dès maintenant, car le gouvernement est prêt à sanctionner le nom de notre localité cantonale en Chambre avant la fin de décembre.

La réunion est houleuse et des plus animées des réunions que nous ayons eues à l'auberge. A plusieurs moments, la bagarre est tantôt sur le point

d'éclater entre les Écossais et les Irlandais, tantôt entre les colons et les gens d'affaires et les grands propriétaires. Ce n'est plus une question de religions qui divisent les uns les autres, mais beaucoup plus leurs origines ethniques. Devant la tournure des événements, Fraser capitule et les laisse se bagarrer entre eux. Tous les noms d'Ecosse et d'Irlande y passent. Les Écossais pionniers tiennent le coup jusqu'au bout sous la gouverne du père Sutherland, le plus fanatique des participants de cette réunion. Plusieurs noms de villes, de comtés et de territoires d'Ecosse défilent les uns après les autres pour repousser à chaque fois les noms irlandais. Presque tous les Irlandais un à un quittent l'auberge. Ce n'est que tard dans la nuit que finalement les esprits se refroidissent suite à des efforts soutenus de Fraser, mais aussi du fait que très peu d'Irlandais poursuivent la discussion.

Finalement, par respect pour le vieux Sutherland, tous optent pour le nom de "THURSO" nom de sa ville d'origine dans les Highlands en Ecosse. Solennellement, Fraser se lève alors, et d'un ton calme, il déclare: "En ces lieux du canton de Lochaber, je prends acte de la décision des résidents ici réunis, en ce jour du 4 octobre 1852, que le nom recommandé à sa Majesté royale pour identifier la dite localité cantonale est "THURSO", laquelle localité desservira tout le territoire du canton de Lochaber. Par la même occasion, Sa Majesté déterminera l'un des magasins généraux Stevens ou Cameron comme ayant le privilège de gérer le dépôt de la poste royale."

C'est le silence le plus complet dans la salle durant l'énoncé de Fraser. Ce fut par contre la fête jusqu'aux petites heures du matin entre les Écossais. Fraser me dit en retrait qu'il a l'habitude d'assister à de telles séances tant dans les cantons de la vallée que lors des délibérations de la Chambre. En toute confiance, il m'affirme que les Cameron sont déjà fortement recommandés pour assurer le service de la Poste royale dans le canton, leur magasin général étant dans le centre du territoire. Il sort cependant un peu amer de cet événement du fait qu'il a tant donné à ce

territoire qu'il aurait espéré au moins que son nom y laisse son empreinte. Il réalise bien que ses efforts devront porter ailleurs pour réaliser ses autres projets. Tous ces Écossais se sont vraiment accaparés ce petit coin de pays pour longtemps. Au moins, les catholiques, eux se rappelleront que le terrain de la chapelle vient de Sir John Fraser.

## 62- Une agriculture à développer

Les colons n'acceptent qu'avec grande difficulté de changer leur façon de faire les choses. Habitué à toujours s'en sortir eux-mêmes et à presque réussir des miracles à partir de rien, les nouvelles méthodes de travail et de culture qui leur sont suggérées ne les excitent pas; elles leur font même peur. Leur manque d'instruction ne les avantage pas non plus dans la compréhension des nouvelles façons de faire qui leur sont suggérées.

J'ai de la documentation sur plusieurs cultures, mais presque aucun des colons ne sait lire. Il est difficile pour un aubergiste de leur faire comprendre raison. Il y a pour eux tout un monde de distance entre le métier d'agriculteur et celui d'aubergiste. Les connaissances pratiques chez des gens peu instruits sont des choses qui ne peuvent être remplacées par des énoncés écrits qui n'ont rien prouvés encore pour eux. Je dois donc songer à des moyens plus convaincants pour leur apporter des informations qui peuvent leur servir plus adéquatement. Pour eux, très souvent, quand ça pousse, ça vit et c'est réussi. Si ça ne réussit pas, c'est le climat, la pluie, la sécheresse, le gel ou les maladies et c'est inévitable.

Cultiver, c'est labourer, semer, bêcher et récolter ce que Dieu à bien voulu laisser pousser. Le sol est là qui les attend quand ils ont défriché et brûlé les friches. Dieu fait le reste après leurs efforts de culture en donnant du beau ou du mauvais temps. Bon an, mal an, tous arrivent à arracher à la terre l'essentiel pour survivre et pour améliorer leurs petites fermes. Les bras, la sueur et leur courage sont leurs investissements.

Quelques-uns continuent à m'aider à convaincre les autres qu'il faut s'organiser non seulement pour en survivre, mais aussi pour produire et vendre les surplus à l'extérieur de leur petit royaume pour s'émanciper des grands propriétaires. Il ne suffit pas de se presser à défricher ses 10



acres de terre et de les cultiver comme le requiert les règlements de la colonisation et de se satisfaire de ce que l'on a. Il faut défricher encore plus et encore plus pour se développer, non seulement pour en nourrir sa famille. Il faut sans cesse se développer et surtout rendre les terres plus productives pour vraiment vivre en producteurs pour dépasser le statut de pionniers. L'agriculture doit devenir une industrie au même titre que l'exploitation de la forêt.

Nous devons réaliser que la vallée se développe et que les colons doivent y participer en produisant les produits nécessaires à nourrir la nouvelle population qui s'installe autour des moulins à scie, des moulins à laine et des moulins à farine. Si les colons ne le font pas, ce sont les producteurs de l'extérieur de la vallée qui le feront et en retireront les bénéfices à leur place.

Les émigrants écossais et américains exploitants de la forêt l'ont bien compris eux depuis plusieurs décennies en rasant le bois du pays. Ils ont eu grand succès malgré qu'ils ont aussi dévasté une richesse qui prend du temps à remplacer. Les Irlandais et les Canadiens ont surtout choisi de domestiquer la terre de la vallée. Ils doivent croire en l'avenir des produits de la terre s'ils veulent maintenant devenir et demeurer maître de leur pays.

Maintenant que nous avons notre Société d'agriculture de Lochaber et que de plus en plus de colons viennent aux quelques réunions et s'intéressent à l'exposition annuelle, nous recevons davantage de communications de l'Ottawa Agriculture Society. Les documents sont assez illustrés pour qu'aux moins quelques colons s'y intéressent. Ces documents ne couvrent pas seulement la culture et l'élevage, mais aussi de la mise en marché possible des surplus agricoles des fermes bien établies. Nous nous proposons prochainement d'inviter des producteurs membres de cette société d'Ottawa de venir encourager nos colons à se moderniser tant dans leur méthodes que dans leur outillage.

De mon côté, je continue à sensibiliser les colons à appliquer les nouvelles méthodes et à se tenir plus informés de l'évolution du marché agricole de la vallée. Autant les chantiers ont besoin des produits de la ferme, autant les gens n'exploitant pas de lot et travaillant dans les moulins doivent s'approvisionner en denrées alimentaires. Les colons doivent s'accaparer de ce marché en s'organisant avant que des gens le fassent à leur place. D'ailleurs, c'est déjà commencé, les négociants de Montréal et du Haut-Canada importent des produits dans la vallée pour les chantiers.

La production de pomme de terre, de pois, de céréales à farine, de viande à saler, de légumes, de laine de mouton, de savon et de potasse sont toujours à exploiter davantage. Les Stevens et les Cameron ici et d'autres comme les Bowman à Buckingham en achètent bien un peu lorsqu'ils ont des pénuries, mais à des prix dérisoires parce que les colons ne sont pas organisés. Il faut que les colons s'organisent, produisent des produits de qualité et fassent leur mise en marché eux-mêmes plutôt que de se faire exploiter comme en ce moment. La Société d'agriculture peut les aider, mais ils devront aussi se prendre en main et s'occuper de leur affaires.

### 63- L'auberge, le rendez-vous

Tout le mois de juillet, je sentais que l'auberge "Ottawa Beach House" était vraiment devenue le rendez-vous du canton, même à certains jours, de la vallée. Quelques familles des terres viennent même parfois passer quelques heures à la rivière. Les adultes en profitent pour pêcher près du quai pendant que les femmes et les enfants se promènent sur le rivage. Samuel Stevens me faisait part des critiques du révérend Edwards qui se scandalise de voir les familles catholiques flâner durant le jour du Seigneur en perdant leur temps, plutôt que de prier et lire ou écouter la lecture des évangiles comme le font les bons protestants baptistes. Le pasteur Edwards passe presque toute la journée au poste des Stevens pour rencontrer les colons, leur faire la lecture des évangiles et leur donner les directives de vie que le seigneur leur impose. Le pasteur s'inquiète de ne pas pouvoir convaincre les colons catholiques d'assister à ses offices. Il m'a même plusieurs fois reproché de ne pas y aller avec ma famille.

J'ai indiqué poliment à Samuel Stevens que nos croyances religieuses sont différentes des leurs et que nous louons le Seigneur à notre façon par d'autre type de prières et d'actions tel que nous l'enseigne notre bon curé Brady. L'absence de nos missionnaires nous désole grandement, mais viendra un temps où nous pourrons bénéficier de leur présence permanente à notre chapelle et nos colons catholiques recevront plus d'orientation dans leur vie spirituelle. Pour le moment, leur apparition sur les rives de la rivière près du quai et leur passage à l'auberge leur permettent de se rencontrer et de conserver un minimum de contacts et d'échanges entre eux.

Pour le révérend Edwards, l'idée de sentir que bientôt nos colons bénéficieront de la présence d'un prêtre catholique en permanence ne l'enthousiasme guère, pas plus que les Stevens et les Cameron d'ailleurs.

Pour ces derniers, le pasteur Edwards apporte amplement de bons services religieux aux colons du canton, et il n'est pas nécessaire de semer la discorde en introduisant dans le canton un prêtre catholique.

Aujourd'hui, dernier dimanche de juillet 1855, six carrioles de colons sont descendues à la rivière près de l'auberge. C'est vraiment le début d'une socialisation entre colons irlandais catholiques. Les réparations du chemin descendant des terres jusqu'à la rivière encourage maintenant plus les gens à se déplacer. La grande corvée pour réparer cette route sur plus de quatre milles nous a imposé une semaine de travail en début juillet et a occupé plus de 20 hommes. Nous avons réalisé ces travaux avant même que le bureau de la colonisation octroie des argents. Tous étaient d'accord pour prendre le risque de le faire sans que leurs efforts soient payés.

Je permets maintenant aux colons de garer leurs voitures dans la cour de l'auberge pour l'après-midi pendant qu'ils occupent leur famille sur le rivage et sur le quai. Certains m'apportent des produits de leur ferme en échange de l'utilisation de mes canots. Généralement, tous m'apportent quelques choses pour me remercier de leur permettre de garer leurs voitures dans la cour où les chevaux ont accès à un peu de fourrage. Au retour, certains me laissent aussi quelques poissons de pêche qui est abondante. Au quai, ils prennent moins de poisson que lorsqu'ils utilisent les canots pour s'approcher de l'île de l'autre côté de la rivière. Pour les quelques premières années d'opération, les visiteurs extérieurs ne se font pas encore nombreux. Il faudra que beaucoup d'autres artisans s'installent pour que des gens de commerce viennent passer de plus longues périodes ici. Il faut dire que les Stevens continuent de loger les négociants lorsqu'ils viennent les rencontrer plutôt que de les laisser s'installer à l'auberge.

Les colons, même s'ils sont souvent ici autour ou à l'auberge

n'apportent que très peu de revenus à l'établissement. Ce sont surtout les marchands et les vendeurs itinérants qui y viennent plus souvent. Je reçois maintenant un forfait pour livrer le courrier du bateau au bureau de poste du magasin général de Stevens. Plus de la moitié du courrier est destiné aux Stevens et aux Cameron. J'aurais aimé avoir le bureau de poste à l'auberge pour attirer encore plus de monde, mais allons donc gagner une telle chose contre les Stevens qui de toute façon contrôlent tout ici.

Néanmoins, cette année aura été une bonne année pour faire connaître le "Ottawa Beach House", même si les voyageurs n'ont pas été aussi nombreux qu'espérés. L'auberge est heureusement bien située et sa visibilité à partir des bateaux sur la rivière annonce bien l'établissement. Espérons que mon auberge sera plus qu'un point de repère, mais bien un lieu de séjour plus populaire.

## 64- Le Pine Inn Hotel

Comme je commençais à mettre de l'avant des projets d'agrandissement de l'auberge, sans que personne n'en est entendu parler, un monsieur GANT commence la construction d'un très grand édifice à l'ouest d'ici, un peu en recul de la rive presque en face du quai des Whitecomb. C'est toute une surprise en ce printemps 1855.

Les ouvriers sont logés dans une grande tente militaire juste à coté du chantier de construction. Le bâtiment est trois fois plus vaste qu'ici à l'auberge. Un ouvrier me dit que GANT vient s'installer ici pour implanter un hôtel de luxe de 15 chambres avec toutes les commodités pour recevoir des vacanciers; il y aura deux grands salons et une immense salle à manger. En provenance des Etats-Unies d'Amérique, monsieur Gant prétend posséder tous les atouts et les connexions pour faire de son établissement, l'auberge des touristes et des gens d'affaires par excellence.

Le bois de construction scié au moulin Victoria arrive régulièrement au nouveau site de construction près du quai tous les jours par voiture à chevaux. Ce bois de sciage sèche à l'abri des intempéries depuis un an près du moulin des Stevens. Il a toutes les qualités pour compétitionner avec le bois des Cameron qui devrait être livré dès qu'il serait scié ce printemps. Il est clair que GANT et les Stevens ont bien planifié la préparation de ce bois de construction en secret pour n'en laisser rien voir de ce projet de nouvelle auberge. C'est à se demander si ce n'est pas un coup monté pour me faire le prix des quelques projets que je planifie depuis près de quatre ans pour les catholiques, tels la construction de la chapelle, le support donné à Fraser pour nommer le bureau de poste, l'accueil de plus en plus fréquent du curé Brady à l'auberge et ma nomination en douce comme agent des terres. Je devrai désormais prévenir les coups de rispote à l'aide que je donne aux

catholiques dans ce pays.

Fin Juillet, la charpente, les murs et les ouvertures du Pine Inn sont complétés. Il ne reste qu'à faire l'intérieur pour recevoir les premiers clients au printemps prochain dès l'ouverture de la navigation. L'auberge est d'une élégance à faire rêver avec ses vérandas qui l'entourent presque de tous les côtés. La structure a beau être entièrement de bois, elle est d'un style à faire rêver. L'époque des moulins à scie amène maintenant un tout autre style de construction dans la vallée.

Les épaisses structures de pierre laissent maintenant place aux charpentes de madriers de pruches de 3 pouces d'épaisseur sur 10 à 12 pouces de largeur ayant des longueurs pouvant atteindre plus de 20 pieds, exceptionnellement 30 pieds. Les troncs des pruches atteignent des longueurs supérieures, seule la résistance des pièces limite la longueur de leur utilisation. Ces pièces, sont placées les unes sur les autres à même les pièces charpentières de la construction, leurs faces larges debout vers l'extérieur. Ces charpentes sont alors lambrissées par l'intérieur avec des planches oeuvrées. L'entre-deux est alors rempli de brin-de-scie pour isoler l'édifice des froids d'hiver. Une attention tout particulière est apportée aux ouvertures, telles les portes et les fenêtres, où les espaces vides sont remplis de mousse de marécage pour couper les infiltrations de l'air.

Déjà, les pièces décoratives sous les corniches et sous le pourtour de la toiture des vérandas prennent place. Ces jupes de bois sont découpées presque comme de la dentelle, ce qui donne une allure de richesse à l'établissement. L'édifice fait deux étages et demi si l'on tient compte des mansardes à plusieurs mansardes aussi pourvues de boiserie décorative.

Les peintres s'affairent déjà à blanchir l'extérieur de l'édifice à la mi-

août. La structure tranchera avec la verdure des alentours et rendra le Pine Inn d'une visibilité à toute épreuve à partir des bateaux sur la rivière. L'édifice est bien protégé sous les grands pins blancs dont les troncs s'élancent vers le ciel tout autour. Il fut possible de construire cette auberge sous les pins qu'en n'en coupant que deux d'entre eux.

Depuis peu, la finition de quelques salles est commencée dans le Pine Inn. Monsieur Gant, en passant près de L'Ottawa Beach House m'a dit de ne pas me gêner si je voulais visiter son établissement en construction. Je me suis risqué à y faire une visite à l'intérieur par curiosité. Maintenant que les ouvertures ont toutes reçues leurs portes, fenêtres et volets, les ouvriers s'affairent à la finition de certaines salles. Le grand salon en avant est maintenant presque entièrement complété. Les murs et le plafond sont entièrement recouverts de belles planches de pin à rainure. Aux angles des murs et du plafond le toit cathédrale montre de très belles moulures richement travaillées. De larges planches recouvertes de jutes entourent toutes les ouvertures. Un très large foyer au centre du mur intérieur vient soutenir une mezzanine qui donne accès à plusieurs chambres. Cette mezzanine est protégée par un garde de pin d'un travail sans pareil. La salle à manger prendra bientôt la même allure avec son foyer et ses grandes fenêtres. Les autres pièces de l'édifice se verront d'une toute autre finition. Deux autres foyers, au deuxième étage, dans de grandes chambres luxueuses feront la joie des clients de marque. Les murs et les plafonds seront recouverts de plâtre. Par contre partout dans les pièces, les planchers sont fabriqués de large madriers de pins. La saison d'été a beau être finie maintenant, l'intérieur comme l'extérieur du Pine Inn est protégé des intempéries. Rien n'est négligé pour assurer le confort et le luxe aux touristes et gens de commerces qui viendront au Pine Inn. C'est donc presque fini les grands projets d'agrandissement et d'expansion du Ottawa Beach House, du moins pour plusieurs années. Il serait difficile pour le moment de rivaliser avec mon nouveau voisin dont les capacités financières ne semblent pas avoir de limite. C'est à ce demander si je ne devrais pas



m'intéresser plutôt à m'installer sur une ferme dans le canton où je pourrais beaucoup plus compter sur l'aide de mon fils Paul qui fuit toujours les activités de l'auberge. Ce dernier sera d'âge à s'établir et nous pourrions ensemble développer quelque chose de moins risquée et plus tranquille.

## 65- Je me retrouve seul au pays

Deux ans ont passé depuis que le Pine Inn est en opération et nous nous retrouvons qu'avec la clientèle des buveurs à l'auberge, alors que nos voisins récoltent toute la bonne clientèle des voyageurs. L'hiver dernier, le 15 janvier 1958, ma mère succombait d'une mauvaise pleurésie et ma femme la suivait terrassée d'une très mauvaise grippe le mois suivant. Je me retrouve seul, ce printemps, pour le début de la navigation qui ne m'apporte maintenant que les voyageurs qui ne peuvent que se payer que le minimum pour s'abriter et les quelques buveurs qui viennent flâner à l'arrivée des bateaux. Paul m'a promis de rester toute la saison avec moi pour m'aider à gérer l'établissement et à apprendre à s'y débrouiller même s'il aimerait mieux continuer à travailler au magasin général des Cameron. Paul commence même à détester Lochaber à cause de l'attitude irrespectueuse des protestants envers tout ce qui paraît être catholique.

Très peu de réunion ont lieu au Ottawa Beach House depuis que le Conner's School offre des locaux plus à la portée à la croisée des chemins au haut du premier plateau. Le conseil scolaire et le conseil du canton de Lochaber utilise cette école pour toute les réunions et il leur est plus facile de faire des réunions à l'abri des oreilles malveillantes lorsqu'ils veulent préparer des stratégies à huis clos. Seules, quelques réunions de catholiques se déroulent encore à mon auberge pour discuter de problèmes de religion. Bien sûr, le curé, et ses vicaires à l'occasion, viennent passer quelques jours à l'auberge, mais c'est beaucoup plus pour y coucher, car les regroupements religieux et les services du culte se font à la chapelle. Une fois par mois maintenant, le curé David descend à l'auberge pour sa période de visite du canton. Quelques voyageurs tout au plus s'arrêtent maintenant pour coucher dans mon établissement. Le Pine Inn, à quelques 1000 pieds d'ici longe presque le reste de la clientèle, anglophone bien sûr. Plus spacieux et largement plus luxueux, le Pine Inn de Gant a vite gagné ses lettres de noblesse

dans la vallée et encore plus dans le canton.

L'Ottawa Beach House est devenu plus une maison de service de diligence et une taverne qu'une auberge. Les buveurs qui se font faire des gros yeux chez Gant se réfugient ici à l'auberge pour dépenser les quelques pennies qui leur restent avant de regagner les terres. Certains finissent même par passer la nuit sur la véranda à l'avant, trop amochés pour rentrer chez eux. Ce n'est pas gai, ce qui nous reste.

Je continue à me préoccuper de l'évaluation scolaire pour les catholiques et des choses de l'église alors que Paul, exaspéré, me remplace quand je m'absente. Il me répète souvent qu'il aimerait bien s'enfoncer dans les terres jusqu'à Ripon, en bordure de la Petite Nation, de façon à vivre avec le vrai monde catholique et français.

Tant d'années d'efforts et d'espoir pour en arriver là presque seul, continuellement à combattre pour conserver et acquérir les mêmes choses qui nous échappent, à convaincre les mêmes gens de ne pas se laisser abattre par les plus forts qui ne se lassent pas de les écraser.

La chapelle encore sans curé résident, les écoles presque fermées aux catholiques, surtout inaccessibles aux francophones, la Société d'agriculture entièrement contrôlée par les protestants, le seigneur Fraser qui abandonne presque ses terres, le curé David qui ne répète de dire que nous sommes trop peu nombreux pour de plus fréquentes visites. Tout concourt pour me faire comprendre que c'est peine perdue que de se battre dans ce pays.

Même déjà à 51 ans, le poids des années m'accable, le courage me laisse et je m'inquiète pour l'avenir de Paul dans ce pays si dur. Nous avons de moins en moins d'attaches ici qui justifient les quelques sous que nous pouvons y gagner à grandes peines. Vaudrait-il mieux que je laisse partir Paul vers le nord dans les terres où il serait sûrement plus heureux

en terres plus hospitalières. Devrais-je me départir de mon auberge, du moins de ce qui en reste, et travailler moi aussi chez les Cameron ou ailleurs sur les plateaux ou sur un lot déjà bien défriché mais abandonné.

L'autre jour, monsieur Roe de Bytown m'a laissé sentir qu'il aimerait bien venir s'installer dans le canton pour répondre au voeu du pasteur McPhail; le pasteur voudrait qu'une auberge ou un gîte de tempérance s'installe dans le canton pour aider les familles aux prises avec des cas aigus d'alcoolisme dans Lochaber. Ce serait en même temps une façon de combattre les frivolités qui se passent trop souvent chez Gant au Pine Inn. Roe me sermonnait à cette occasion de tolérer tant de pauvres colons à s'enivrer dans mon établissement. Le pasteur protestant McPhail, me dit-il, se prépare une stratégie pour faire remettre de l'ordre et de la moralité dans le canton. Il est vrai que les familles aux prises avec ces problèmes en souffrent beaucoup, mais il est difficile de changer le monde pour ce qu'il est. Roe m'a qu'en même dit qu'il me ferait peut-être bientôt une offre que j'aurais de la difficulté à refuser. Paul reprendrait peut-être goût à demeurer dans le canton si nous pouvions aller s'installer sur une ferme. Nous pourrions peut-être aussi s'installer dans le petit bourg du premier plateau près de la chapelle et trouver de l'emploi dans un magasin général ou chez un des artisans.

## 66- Caledonia Spring prospère

Depuis 10 ans, les centres de villégiatures ne se sont pas développés comme nous le croyons à l'époque de la construction de mon auberge, le Ottawa Beach House. Même mon voisin, le Pine Inn, sauf exception certains jours de l'année, se voit avec peu de clientèle. Lochaber ne devient pas ce que les Stevens aurait espéré, la porte d'entrée des cantons du nord. Dépassé le nord du canton de Lochaber, Bonsecours et la rivière Petite Nation devient de plus en plus la voie de la colonisation des cantons du nord.

Sur la rive sud de la rivière des Outaouais, à partir du Long Sault, les pôles d'attrait des activités sont surtout situés à Hawkesbury, Caledonia Spring, South Nation Mills et les alentours de Bytown. Du côté nord, c'est Grenville, Bonsecours et la Petite Nation, Buckingham et les alentours de Wrightstown. A par: Caledonia Spring, ce sont les grands cours d'eau qui attirent les pôles économiques, et encore, ce sont les sources d'eau à Caledonia Spring qui font vivre le milieu.

Depuis 1835, Caledonia Spring se développe tantôt avec peine, tantôt avec des sauts de prospérité. Depuis, la station thermale et de cure de santé attire des adeptes même à des milles de distance. Des notables de Montréal, de Québec, des Etats-Unies d'Amérique et de plus loin dit-on.

On répète que Louis-Joseph Papineau et Louis-Hipolyte Lafontaine s'y rendraient côtoyer les anglo-saxons prestigieux et bourgeois pour y discuter des choses du pays en toute quiétude. Cet îlot de tranquillité, de repos et de paix n'est fréquenté presque exclusivement par les anglo-saxons fortunés.

Les quatre sources thermales ne cessent d'attirer les adeptes de thermalisme et d'hydrothérapie, très populaires dit-on actuellement dans le monde. Caledonia Spring offre maintenant de l'eau minérale en

bouteille sur les marchés de Bytown, de Montréal et de Québec. Très vite, les découvertes des sources d'eau minérale de Eastman's Spring sur Bear Brook à 6 milles à l'est de Bytown et de Gloucester Spring sur Green's Creek il y plus de huit ans ont aussi donné source à des développements de mises en bouteilles d'eau minérale, mais à plus petite échelle. Ces dernières sources, malgré les efforts des propriétaires n'attirent que peu de curistes à la recherche de sources thermales et à eau minérale. Il est vrai que les sources de Caledonia Spring offrent des installations et hôtel de luxe alors que près de Bytown, les sites sont peu accueillants.

A Caledonia Spring, après 1839, William Parker y aménageait presque une ville d'eau après le feu de l'année précédente. Pour se créer plus de liquidité, il vendait des lots à des personnalités importantes, souvent des politiciens ou des marchands influents qui pourraient aussi donner du prestige et de la popularité à ces lieux. Alexander Fraser, John McGillevey, John Hamilton, tous trois membres du conseil exécutif du haut Canada, et leur ami de Montréal, le juge George Pyke, Peter McGill de la Banque de Montréal et John Sandfeild McDonald de même milieu sont paraît-il tous propriétaires de lots autour des sources. Certains d'entre-eux commencent même à y construire des petits pavillons d'été. Ces faits sont bien connus pour faire la une dans le journal de Bytown.

En 1840, même une loterie avait été mise sur pied pour augmenter les entrées d'argent. Je me rappelle que les Stevens ici et les Tucker à Bonsecours avaient tenté vainement leur chance et perdu assez d'argent à l'époque. Quinze lots représentant 8000 livres furent tirés suite à la vente d'un grand nombre de billets à 5 livres le billet.

Parker fit assez d'argent, mais sentit que les choses pouvaient se gâter et vendait ce qui lui restait de propriété et installation à J.L. Wilkinson en 1847. Il est répété qu'il en retirait 44,000 dollars. Depuis ce temps,

le nouveau propriétaire n'a pas la partie facile, les coûts d'opérations lui causent des problèmes. Faut dire que l'économie n'est pas à son meilleur non plus.

Faut voir ces installations pour le croire. Le Canada House est un vrai palace, un hôtel de luxe. Malheureusement, les installations sont éloignées de la rivière des Outaouais. C'est un long voyage même pour les gens de Montréal pour s'y rendre. La journée commence par un parcours en diligence de Place d'armes jusqu'à Lachine, puis le bateau mène les clients de Lachine jusqu'à Pointe Fortune, à la limite des deux Canada au pied des rapides de Chute à Blondeau et du Long Sault. Et encore là, les voyageurs doivent prendre la diligence jusqu'à Caledonia Spring en passant par l'Orignal.

Les gens qui y viennent par Bytown, trouve un parcours tout aussi long. Les curistes américains ou des Grands Lacs naviguent à travers les terres sur le Canal Rideau de Kingston à Bytown, puis de Bytown à l'Orignal pour y prendre une diligence vers les sources.

Le journal des sources, "The life at the Spring" sert à promouvoir les qualités des effets des traitements à Caledonia Spring. Ce journal est disponible maintenant sur tous les bateaux et à la plupart des grands hôtels de Montréal, Québec et autres grandes villes. On y voit régulièrement des photos du site et des installations en plus de lire des informations sur la fréquentation des lieux.

En 1847, 775 visiteurs avaient séjourné à Caledonia Spring. Les installations du Canada House peuvent recevoir jusqu'à 100 personnes en même temps. Il est difficile d'avoir maintenant des statistiques précises, mais l'on dit que l'achalandage baisse continuellement. Les temps, là aussi, semblent durs.

Même Louis-Joseph Papineau, à son retour d'exil, y aurait séjourné

quelques semaines alors que plusieurs politiciens de Bytown y prenaient une cure de repos avant d'entrer chez eux dans leurs circonscriptions.

Caledonia Spring se fait maintenant connaître par la Caledonia Spring Company qui exploite et distribue l'eau minérale des sources sur un très grand territoire. Le réseau de distribution de son eau minérale repose sur ses dépôts de Kingston et Toronto, et plusieurs agences aux Etats-Unies dont Boston et Niagara pour fournir les marchands et les pharmaciens. Tout ce réseau est approvisionné à partir d'un dépôt central situé à Place d'Armes à Montréal. Les ventes en 1847 à Montréal seulement atteignaient plus de 10,000 gallons. En 1849, les ventes globales avaient augmentées de 300%. En fait, Caledonia Spring vit de son eau minérale vendue beaucoup plus que de sa station thermale que fréquentent les curistes. Sans la vente d'eau, il n'est pas sûr que la station survivrait.

Pauvre Lochaber et pauvre Ottawa Beach House. Rien pour attirer les villégiateurs, pas de sources, et en plus un deuxième hôtel pour me faire concurrence. Je suis bien décidé de tourner la page et de recevoir les offres de Roe. C'est peine perdue de poursuivre mes efforts pour survivre dans une action qui ne peut que faire échec. Salut l'auberge.



## 67- Où sont-ils passés?

J'ai eu la chance de troquer l'auberge pour une petite ferme déjà assez bien défrichée et un peu d'argent. Monsieur Roe peut maintenant organiser son auberge de tempérance, et moi tenter d'oublier les derniers soucis et vivre plus tranquille et peut-être voir Paul s'intéresser à la terre.

J'ai maintenant tout le temps de regarder sans l'influence des ambitions extravagantes que j'ai toujours eues dans ce pays souvent trop hostile pour les Canadiens français catholiques. Je peux maintenant faire reculer et répondre vraiment à la question. Où sont-ils donc les Canadiens français qui sont venus ici dans l'Outaouais.

Quelques Canadiens seulement ont osé venir s'installer ici dans le canton pour généralement se faire vite indiquer qu'ils n'étaient pas les bienvenus. Pas ouvertement, bien sûr, mais si subtilement que chacun ne s'en rendit compte qu'à la longue comme moi. Le forgeron Faubert s'installe et très vite la communauté anglo-saxonne fait venir un des leurs et le poste à un endroit plus stratégique et donne un message très clair aux siens de faire affaires avec ce dernier. La même chose est arrivée avec mon auberge dès que le Pine Inn fut en opération. Les Stevens, les Cameron, les Whitehead et les autres offrent à leurs fournisseurs et leurs clients séjournant à Lochaber des arrangements d'échanges de service avec les Gant du Pine Inn et eux, choses qu'ils n'avaient pas même discutées avec moi précédemment. Toute cette clientèle se retrouve maintenant régulièrement au Pine Inn. En fait, les gens logent au Pine Inn et les marchands et entrepreneurs de Lochaber paient l'hôtel pour récupérer les coûts dans les négociations et la facturation des marchés. Un troc qui se veut habile et honnête, mais bien dirigé pour le garder fermé à leur entité que je n'ai pas encore trouvé de mots pour la qualifier.

Cette terre, loin de Québec et de Montréal, au limite du Haut-Canada, est sous la domination des gens d'affaires et des politiciens britanniques souhaitant de faire de ce pays une terre anglo-saxonne. Les Tucker et les Cook dans la Petite Nation, les Stevens et les Cameron à Lochaber, les Bowman et les Bigelow à Buckingham, les Gilmour plus au nord et les Wright à la Chaudière et sur la Gatineau et tous les autres qui sont reliés aux affaires dans l'entourage des frères Hamilton de Hawkesbury ont vraiment su tirer avantage de leur situation et garder les Canadiens en échec dans ce supposément grand pays en voie de devenir une terre hostile aux Canadiens français tant à Montréal qu'à l'est de Montréal. On l'a vu lors de la Rébellion de 1837, puis lors de la mise à prix de la tête de Papineau et les autres, la destruction du parlement de Montréal avec ses archives irremplaçables par la sanction royale de la loi par lord Elgin, entre autres choses, il est clair que la vie de Canadiens français nous sera jamais facile.

J'ai beau chercher des noms canadiens français qui viennent faire affaires ici; le nom des Galipeau me semble être le seul. Les Stevens ne nous ont jamais vraiment aidés, mais nous ont surtout juste assez supporté pour que nous leur demeurions serviables et utiles. C'est d'ailleurs le cas de tous les Canadiens français qui sont venus ici depuis le début du siècle. On leur donne juste assez pour survivre, on les exploite au maximum, puis on leur laisse assez pour qu'ils débarrassent la vallée lorsqu'ils sont jugés inutiles. Des exploités tout juste.

Et bien, je ne m'en vais pas, je reste. Je fais de ma petite terre du rang V ma petite patrie à moi, un point c'est tout. S'il le faut je parlerai en français à la nature et en anglais avec le reste.

## 68- La fin d'un rêve

Maintenant installé sur ma ferme du rang V, sur le lot 10-est avec ma fille Anne (15 ans) et Paul mon fils (18 ans), je ne pense plus qu'à l'avenir de ces deux enfants que je n'ai pas eu assez de temps à connaître et à aimer, m'ayant toujours battu pour les autres et pour des idées personnelles. Déjà Paul pense à s'établir sur son propre lot. Il a fait la demande pour obtenir le lot 11-est sur le rang VII depuis le mois de juin passé, mais il en faut souvent jusqu'à deux ou trois ans avant que les actes de concession ou d'acquisition soient émis. Entre-temps, il me seconde sur mon lot pour compléter et améliorer mes installations et cultures. Anne pourra compléter son éducation chez les soeurs à Bytown cette année et pourra alors commencer à enseigner aux jeunes catholiques francophones du canton dès l'an prochain à l'école du rang V tout près d'ici. Cette école est présentement en construction.

Je continue à remplir mon poste d'évaluateur au conseil scolaire, même si plusieurs auraient préféré me voir démissionner après que j'aie eu gagné la bataille pour faire construire la première petite école catholique française.

Le Ottawa Beach House n'attire pas plus, sinon moins de clientèle que lorsque nous y étions. De fait, presque tous les catholiques, surtout francophones, ne la fréquentent plus. Le Pine Inn de Gant attire de plus en plus de clientèle. Roe n'arrive pas non plus à trouver sa clientèle pour répondre aux objectifs de tempérance du pasteur McPhail, le successeur du pasteur Edwards. Ce qui me reste de mes ambitions du début s'est estompé, mais, j'ai tout de même la satisfaction d'avoir accompli des choses positives pour les Canadiens catholiques francophones et anglophones. Un temple pour se recueillir, une école pour apprendre et la fierté dans leur capacité de se défendre sont des acquis pour demeurer.

A mon tour maintenant de vivre tranquille, de goûter à la joie de vivre pour soi et d'oublier que le combat est de rigueur pour en gagner un peu tous les jours. J'ai accompli un travail de pionnier pour que les catholiques, surtout francophones croient qu'il est possible de faire sa place ici même si c'est parfois long et ardu. Ce pays est à nous et un jour il nous reviendra tout entier à nous. Il ne suffit que d'y croire et d'y contribuer à l'échelle de sa capacité sans pour autant y mettre trop de témérité, mais surtout de la rigueur et de la foi.

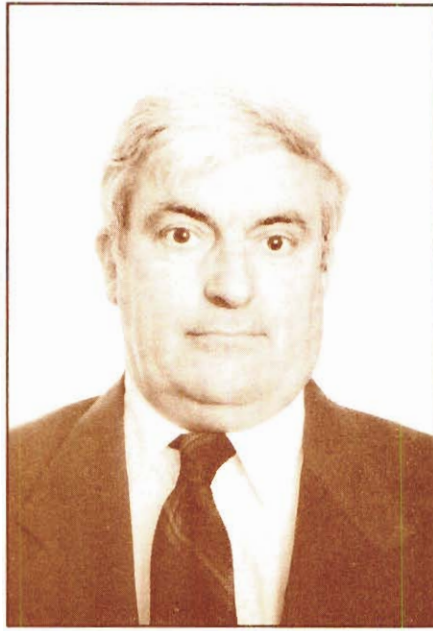
## *Merci les amis!!!!*

*Ce manuscrit n'eut été possible sans mes amis et ma famille. Qui pourrait prétendre tout faire soi-même? Bien sûr, j'y ai mis mes idées, bien sûr j'ai su les mettre sur papier. Mais, qui peut prétendre bien faire sans la connivence des autres.*

*Des gens qui ont du mérite à avoir lu et relu les pages qui précèdent. Colette St-Hilaire, ma compagne de la vie que j'aime plus que toute autre, Suzanne St-Hilaire, une belle-soeur en or, Sylvain Perron, un ami aimant l'histoire régionale, tous trois ont relu et annoté le manuscrit de cet essai historique romancé. Merci pour les heures passées à me relire et pour leur patience à passer au crible ce qui autrement n'aurait pu être ce qui précède.*

*Pour ceux qui pensent que notre pays est si grand que nous ne pouvons en voir les limites, je dis que notre pays deviendra nôtre dès que ses limites deviendront visibles à ces habitants. Ce manuscrit devient compréhensible parce que les limites de ses messages deviennent claires à ceux qui veulent bien le lire.*

*Merci à tous ceux qui, de prêt ou de loin, m'ont aidé et supporté durant la rédaction de cette histoire. Merci à ceux qui nous ont fabriqué un si beau pays, merci à ceux qui le protège.*



**Jean-Guy Perras** est un agronome urbain qui a su garder contact avec son patrimoine et la terre qui l'a vu naître. Né en 1939 à Thurso, canton de Lochaber sur la rive nord de la rivière de l'Outaouais québécois, il s'exile pendant 20 ans à Québec. Il revenait en Outaouais en 1980 pour oeuvrer à la gestion de l'environnement urbain de la région de la Capitale canadienne.

Dès son retour dans l'Outaouais, il n'a cessé de s'interroger sur l'histoire de son patrimoine et de chercher à trouver les traces de l'évolution de la terre qui l'a vu naître.

Jean-Guy Perras a écrit "La Saga de Thurso" publié chez Les Éditions de la Petite nation en 1985 à l'occasion du centenaire de Thurso, sa ville natale. Ce premier essai se voulait une recherche historique couvrant la période de 1800 à 1985. Bien sûr, toutes les recherches qui ont permis d'écrire ce premier essai laissaient une foule de trouvailles historiques très intéressantes à faire connaître plus à fond.

C'est ce que Jean-Guy Perras tente maintenant de partager avec le lecteur en faisant vivre un personnage réel, André Galipeau, premier aubergiste de Lochaber arrivé dans la vallée de l'Outaouais en 1839, un peu plus d'un an après la Rébellion du Bas-Canada.

André Galipeau nous fait vivre quelques vingt ans d'efforts et de combats dans un pays peuplé d'étrangers reflet d'un Haut-Canada qui tente toujours de dresser une résistance à la survivance des conquies du Bas-Canada.

Ce pays à vivre est encore vrai aujourd'hui. Les uns le sentent, les autres le démentent, refusant inconsciemment d'admettre la poursuite de la conquête inachevée.