



Copyright by Marie-Eve LaBadie

L'ÎLE D'ENTRÉE

Une vie, une époque

L'ÎLE D'ENTRÉE, UNE VIE UNE ÉPOQUE

**Les données recueillies dans cet ouvrage ont été compilées par le musée historique
de l'Île d'Entrée.**

Les récits de «*Days Gone by*» proviennent du livre de C.A.M.I. «*Memories of yesterday
book*».

Tout autre commentaire est le bienvenu.

Recherche, transcription et mise en page par Justine Chenell et Candy Aitkens.

Financé par un projet F.C.E.M. à l'été 2001.

Traduction et adaptation de Suzanne René Dickson et Caroline Deveau en automne 2002.

Révisé par Eve-line Landry en 2010

L'ÎLE D'ENTRÉE, UNE VIE UNE ÉPOQUE

Géographie de l'île

L'île d'Entrée est peuplée de descendants Irlandais et Écossais. Ses dimensions sont de 4 kilomètres de long par 2^{1/2} kilomètres de large avec un total de 11 ^{1/4} kilomètres de circonférence. On décrit l'île comme étant le paradis du voyageur. On a également qualifié les habitants de tenaces et de réservés. Au début de 1880, l'île d'Entrée était le plus grand établissement d'anglophone aux Iles de la Madeleine.

Située à neuf milles de Cap-aux-Meules et soixante milles de la pointe Nord-est de l'Île-du-Prince-Édouard, l'île d'Entrée est renommée pour ses magnifiques caps constitués d'un mélange de grès rouge, d'ocre et de gypse gris. C'est ici qu'on retrouve le plus haut sommet de l'archipel ; le *Big Hill* s'élève à 177 mètres du niveau de la mer. De ce point d'observation, la vue est sensationnelle : l'archipel au complet et une vue sur le golfe. L'île a déjà été couverte d'arbres. Ils ont été coupés pour diverses raisons comme la construction de maisons, de bateaux ou pour servir de bois de chauffage.

L'histoire d'un peuple

La première mention d'habitants à l'île nous provient de l'un des voyages de Jacques Cartier. Il mentionne alors la présence de Micmacs à l'île d'Entrée. C'est plus tard qu'on fera la mention de «*White Island*», nom qu'on lui aurait donné à cause de la très grande colonie de morses et de loups-marins (phoques). L'île d'Entrée était alors au centre de la chasse de par sa situation géographique.

Près de 200 ans plus tard, vers 1700, on adopte le nom de l'île d'Entrée pour la raison évidente que c'est la première à être abordée en arrivant dans l'archipel. À cette époque, les résidents étaient des Acadiens ayant fuit l'autorité britannique de la Nouvelle-Écosse. Pour ces gens, l'archipel devenait la terre promise, un endroit où ils étaient à l'abri des hostilités. En 1763, le Colonel Richard Grindley, un armateur américain, voulu exploiter le morse et le phoque. Il établit alors un poste de traite et de pêche, ce qui permit à dix familles acadiennes et irlandaises de s'installer aux îles pour plusieurs années.

En 1806, époque à laquelle Sir Isaac Coffin administrait l'archipel, on a recensé les familles de l'île. On y retrouve les noms suivants : Simeon Bourgeois, François Grenier, La veuve Richard, Louis Vigneau, Pierre Arsinoe, Charles Arsinoe, Francis Vigneau et John Hault. La plupart de ces familles ont quitté l'île d'Entrée pour aller s'installer à Havre-aux-Maisons vers 1820. La raison de leur départ demeure inconnue. Selon nos sources, les premiers habitants de l'île d'Entrée qui y sont demeurés jusqu'à leur décès seraient David Dickson et son épouse Nancy Cassidy.



Photo de Nancy Cassidy

Les Dickson seraient originaires d'Irlande et plus tard de Liverpool en Nouvelle-Écosse. Nous croyons que David Dickson a épousé Nancy, la sœur de James Cassidy du Havre-Aubert pour ensuite venir s'établir sur l'île en 1822. Dans le livre intitulé «*the cruise of Alice May*»(1882), Nancy Dickson mentionne qu'elle habite l'île d'Entrée depuis soixante ans et qu'ils ont été les premiers à s'y établir. La famille McLean arriva environ deux ans plus tard. Dans le premier cimetière sur la tombe d'Alexander Mclean Sr, on peut lire qu'il est décédé en 1826 et né à Pictou en Nouvelle-Écosse en 1799. Il a épousé Eve Dickson également de Pictou vers 1817. Ils ont eu un fils, Alexander James en 1821. On ignore le lieu de sa naissance, mais on sait qu'il est né au Canada. C'est donc entre 1821 et 1826 qu'ils auraient emménagé sur l'île.

Table des matières

Géographie de l'île.....1

L'histoire d'un peuple.....1

Une façon de vivre.....4

Histoires tirées de «Days gone by».....13

En 1831, un autre recensement nous rapporte le nom de ces familles : Dan McLean, Alex McLean, David Dickson et John Nowlan. M. Nowlan était forgeron de métier et sa famille, de religion catholique romaine, comprenait 7 membres. Ils ont quitté l'île avant 1850.

Autour de 1839, John Patton arriva d'Écosse pour s'installer. On croit qu'il faisait parti de l'équipage du bateau «*L'Andromache*» qui fit naufrage à l'île en 1839. Par la suite, il épousa Eve McLean et ils eurent 8 enfants. M. Patton a même enseigné vers 1850. Au milieu des années 1840, d'autres familles s'installèrent ici : Thomas Collins de Nouvelle-Écosse et son épouse Jane Dickson ainsi que James Welsh d'Irlande et son épouse Eleanor Hines. La majorité des Welsh demeure sur l'île encore aujourd'hui mais les Collins retournèrent en Nouvelle-Écosse.

Peu après ont débarqués : John Sigsworth, John Chapman qui épousa Jane McLean, Thomas Hines, Joseph Turnbull, Peter Turnbull et son épouse Eleanor Dickson, Jeremiah Driscoll et possiblement John Harris et Tom Lantwell. Certains de ces hommes se sont mariés à leur arrivée, d'autres l'étaient déjà. Cependant, ils ont tous quitté l'île avant 1861. Nous ne sommes pas certains de la date exacte à laquelle les Cassidy sont arrivés mais il est fait mention de plusieurs d'entre eux dans les registres de baptêmes et de funérailles entre 1850 et 1870. James Cassidy aurait été le premier gardien de phare à la fin de 1870. Sa famille serait demeurée sur l'île pendant presque un siècle avant de quitter pour l'Île-du-Prince-Édouard.

D'autres familles se sont installées entre 1870 and 1880. Celles de John Carr, qui épousa Jane McLean, Neil McPhail et son épouse Hannah McLean, et celle d'Edward Sweet, qui épousa Helen McLean. Elles y sont demeurées une courte période. La famille de Benjamin Chenell et son épouse Matilda Collins aurait séjourné une courte période pour ensuite déménager à Boston. Plus tard, un de leur fils, Edward, revint et épousa Nancy Elizabeth Dickson. Les Aitkens, quant à eux, seraient arrivés à la fin des années 1870. Robert Douglas Aitkens épousa Susan Welsh ; leurs descendants demeurent toujours sur l'île.

La dernière famille à s'installer avant 1900 serait celle de Joseph Bouchey et Lucy Ann Chenell. Ils sont arrivés de l'île Brion dans les années 1880 et ne restèrent que quelques années. Deux sœurs McCallum sont aussi venues ici de l'île Brion : Sarah, mariée en premières noces à Félix Patton. À la mort de ce dernier, elle épousa Georges Collins. Berthia, à son tour, maria David J. Dickson. On ne connaît pas la date exacte de leur arrivée mais on sait que Sarah était ici en 1901.

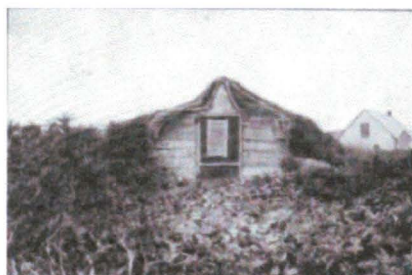
Ensuite les Josey, Morrison, Quinn et Goodwin arrivèrent au début du siècle. Herman Josey arriva en 1912 et épousa Sylvia Welsh. L'année exacte de l'arrivée de Jane Dickson Morrison n'est pas connue mais elle vivait ici en 1923 (l'année où l'ainé de ses fils se noya). Curtis Quinn est arrivé en 1923 et épousa Dorothy Welsh. Nous n'avons pas de date précise pour Norman Goodwin, époux d'Isabella Dickson. Les descendants des familles d'Herman, Jane et Curtis habitent toujours ici aujourd'hui. Le nom de Goodwin n'existe plus ici mais des descendantes de cette famille sont toujours ici. Des Clarke sont arrivés au milieu des années quarante et sont toujours ici. Au fil des ans, plusieurs familles sont venues et reparties mais récemment, certaines sont restées comme c'est le cas des Back et les Brymer.

Une façon de vivre...

L'île possédait de très bonnes terres agricoles, à tel point qu'entre 1800 et 1960, la plupart des familles avait un jardin et des animaux. On en faisait un métier. C'est en 1850 que le premier moulin à grain est arrivé. À cette époque, hommes et femmes travaillaient très fort. L'argent se montrait rare et les gens devaient tirer le meilleur parti des ressources de la terre et de la mer pour survivre.

Au printemps, de grands champs de légumes et de patates étaient plantés. L'avoine aussi poussait tout l'été. Au début de l'automne, on récoltait les patates et les légumes en abondance. Les légumes étaient entreposés dans un caveau de terre dont la toiture était faite d'une chaloupe sciée en deux et recouverte de tourbe. L'avoine était coupée et

battue pour séparer le grain de la tige. Ce travail prenait plusieurs jours à un groupe d'hommes pour être accompli. Pendant que les hommes travaillaient aux champs, les femmes étaient occupées à leur préparer de gros repas.



ENTREE ISLAND. OUTSIDE CELLAR BUILT OF A CHALOFFE SAW
IN TWO AND THATCHED WITH SORE

Un caveau

Au début de 1900, l'île d'Entrée était la communauté la plus auto-suffisante de l'archipel. On avait en grande quantité du lait, du beurre, du fromage, des légumes et de la viande. C'est avec fierté que les provisions étaient vendues aux différents navires qui venaient renouveler leurs vivres avant de prendre la mer. Lors de la dépression qui sévissait dans les années 1930, un témoin des îles affirme que sans l'aide des gens de l'île d'Entrée, sa famille serait morte de faim. À partir de 1960, l'agriculture allait perdre son importance au détriment de la pêche. On cessa alors de semer pour acheter les légumes et les autres denrées. Aujourd'hui, il reste une dizaine de fermiers dans notre petit coin de pays.

Du temps où on faisait les foins, comme un vieil homme le racontait, avant que les fermiers aient des moissonneuses, on coupait le foin à la faux. Quand les moissonneuses furent amenées sur l'île, chacune était tirée par un cheval ou deux. Après la coupe, on raclait le foin avec un grand râteau (tiré par un cheval) qui le mettait en landins (rouleaux). Puis, on mettait les landins en meulerons qui étaient ensuite attachés avec de la corde et tirés par un cheval. On amenait ainsi les meulerons jusqu'à l'étable pendant que les femmes, les enfants et les personnes plus âgées raclaient au râteau de bois (fait à la main) les restants de foin, à ne pas négliger.



Botte de foin

Les femmes commençaient leur journée tôt. Elles faisaient le déjeuner, la traite des vaches et envoyaient les vaches aux champs. Ensuite, elles séparaient le lait et nettoyaient le séparateur. Elles nourrissaient les animaux. Certains jours, on faisait du fromage ou du beurre. Cependant, la lessive, le pain et la vaisselle se faisaient tous les jours avant le dîner. Les après-midis étaient tout aussi occupés. Les femmes et en particulier les mères, avaient des journées bien remplies avec les enfants. En soirée, on envoyait chercher les animaux à l'arrière des buttes pour la dernière traite de la journée. À nouveau, il fallait séparer le lait et tout nettoyer.



La traite

La plupart des hommes étaient fermiers, pêcheurs, charpentiers et chasseurs de canards. Les jeunes garçons étaient contents d'en faire l'apprentissage. L'un d'entre eux nous raconta qu'il avait 15 ans la première fois qu'il pêcha dans une embarcation qu'on appelait un doris, muni de deux rames et d'une voile. Le dernier doris à avoir pêché date de 1944. Le prix pour une livre de homard était à l'époque de 20 ou 30 cents

comparativement à 5 ou 6 cents au début du siècle. C'est l'augmentation du prix qui serait la cause majeure du délaissement de l'agriculture au profit de la pêche.

À ses débuts, la pêche au homard était très difficile. Les cages étaient tirées à bras tandis qu'aujourd'hui, on se sert d'un treuil fonctionnant avec un moteur hydraulique. Les embarcations n'avaient pas de cabines pour protéger les pêcheurs du froid du mois de mai. Tous les pêcheurs interrogés se souviennent du pain à la mélasse ou aux confitures, des gâteaux et des tartes au raisin puis du thé froid pour le goûter. Ils se disaient « ce thé froid est vraiment bon ». La pêche printanière était donc très froide. Tout le monde aidait à la côte, pour pousser les bateaux à la mer à trois heures du matin. En soirée, les chevaux tiraient les bateaux à l'abri.

En avril, la pêche au hareng débutait, suivie de celle à la morue et celle au maquereau en mai. Ensuite du 10 mai au 20 juillet de chaque année, on pêchait le homard. À ce moment, de 1905 à 1910, le homard était payé pour la quantité et non le poids. On appâtait les cages à homard avec du poisson salé jusque dans les années soixante ; moment où la pêche allait devenir une industrie. Dans les années vingt, une usine de transformation du homard vue le jour sur l'île. Elle appartenait à M. Frank Leslie. Plusieurs y ont travaillé. À chaque année, on revenait du Havre-Aubert ou du Cap-aux-Meules, pour travailler ou pour pêcher. Le salaire pour une journée de travail était à ce moment de 1 dollar par jour. Après la pêche au homard, on faisait de nouveau celle du maquereau et de la morue. Pour le reste de l'automne, on se préparait pour l'hiver en allant tenter sa chance à la pêche à l'éperlan en novembre et décembre.

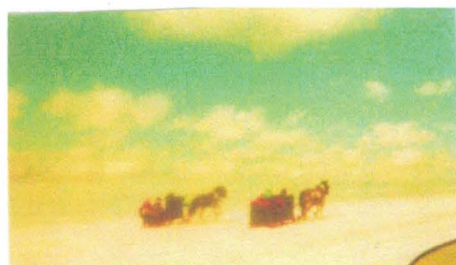


Un bateau chez James

Les hivers étaient longs et froids avec beaucoup de neige. Certains hivers (entre janvier et mars) un pont se formait entre l'île et la pointe du Sandy Hook. Ce qui réjouissait autant les habitants que les voyageurs improvisés qui venaient visiter. On était alors moins isolé et les gens pouvaient traverser à cheval pour faire des provisions à Havre-Aubert.



Pont de glace entre Ile d'Entrée et Havre-Aubert



Chevaux sur le pont de glace

Février et mars étaient les mois de la chasse aux phoques. Les hommes pouvaient être partis pendant plusieurs semaines, allant rejoindre de plus gros bateaux qui partaient d'Halifax.

Les enfants allaient à l'école à pied. Les chapeaux et les mitaines étaient tricotés et les filles portaient de longs bas. Elles devaient également porter robes et chapeaux pour l'école et l'église jusqu'aux environs de 1950.

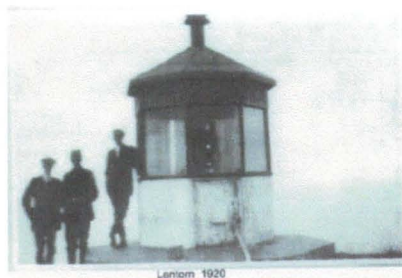
Jouer au hockey, patiner et se faire glisser étaient les points forts de l'hiver. Tous les hommes que nous avons rencontrés ont affirmé avoir patiné ou joué au hockey. Les plus âgés jouaient également. L'un d'entre eux nous racontait qu'ils chaussaient leurs patins le matin pour ne les enlever que le soir venu. C'était aussi la saison des tricots et des tapis crochétés. Les femmes y prenaient plaisir et n'y voyaient aucun fardeau. Il y avait toujours des goûters alléchants. Ils commençaient vers 17 heures et se terminaient vers 21 heures. Cela malgré la faible lumière que dégageaient les lampes au kérosène. La corvée de lessive devenait doublement difficile à la saison froide. Le matin, l'eau était gelée dans les barils. On devait donc la faire fondre et cela prenait du temps. Les vêtements étaient

lavés à la main, avec une planche à laver. Des fois, on avait des petits gants minces pour se protéger les mains du vent lorsqu'on mettait le linge sur la corde. Souvent lorsqu'on rentrait le linge, il était gelé dur. Il fallait donc le mettre au dessus du poêle pour faire fondre la glace et le faire sécher de nouveau. Les jeunes filles apprenaient très tôt à accomplir les tâches de la maison comme faire le pain, le beurre et tricoter.



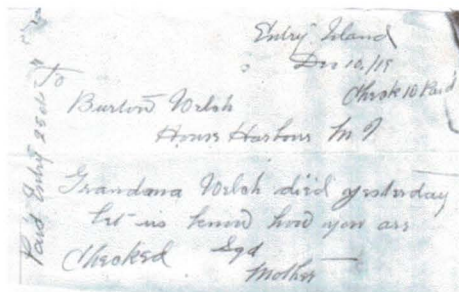
Un rouet

En 1874, le premier phare fut construit sur la butte qu'on appelle encore aujourd'hui «Wash pond hill». Il fut ensuite déplacé à son endroit actuel, près du cap. Le gardien, James Cassidy, ouvrit le premier bureau de poste en 1896. Cependant, la livraison du courrier ne devint régulière qu'après 1910. Entre 1896 et 1965, l'île d'Entrée faisait partie de la municipalité du Havre-Aubert. Elle allait être autonome jusqu'à la fusion des municipalités de l'archipel madelinot, vers 2000. Depuis ce temps, elle est jointe à Havre-Aubert.



Le premier phare sur la butte de «Wash pond»

Vers 1876, un bateau à vapeur allait relier de façon régulière les Îles de la Madeleine, à Pictou en Nouvelle-Écosse et à Souris, à l'Île-du-Prince-Édouard. Il voyageait tous les 15 jours. Le télégraphe fut installé en 1911 et opéré par Edward Chenell à son domicile. En 1940, on pouvait dorénavant faire les navettes entre l'île d'Entrée et Cap-aux-Meules. Avant l'arrivée de l'électricité, on utilisait de l'huile et du kérosène. Les appareils radios fonctionnaient à piles. On se réunissait alors pour écouter la musique, les nouvelles, le hockey et différentes émissions. Il fallut attendre 1973 pour le premier service aérien régulier.



Message télégraphique daté du 10 décembre 1919

Les deux guerres mondiales...

En 1914, la première guerre mondiale éclata. 17 hommes de l'île d'Entrée se sont enrôlés. Heureusement, ils revinrent tous en 1918. Au moment de la deuxième guerre (1939-45), 38 personnes s'enrôlèrent. Quatorze d'entre eux furent capturés le jour de Noël 1941. Prisonniers de guerre des Japonais pendant 4 longues années, 8 soldats succombèrent. Cela fut une période éprouvante pour les habitants de l'île. Avec tous les hommes à la guerre, les femmes prirent en charge les fermes en plus de leurs maisonnées. Celles qui avaient des enfants en âge d'aider aux travaux étaient les chanceuses. Cependant, l'entraide était de coutume. On veillait ainsi à ce que le grain de tous soit planté, le foin coupé et entreposé avant l'automne.

Un homme racontait que lorsqu'une famille était en deuil, toute la communauté de l'île se sentait concernée. Peu de gens, par respect pour la famille en deuil, écoutaient la radio, excepté pour les nouvelles une fois par jour. Les femmes ne mettaient pas de linge sur la

corde et les enfants ne jouaient pas dehors. Même que le dimanche ordinaire on ne laissait pas les enfants faire du bruit. Chaque homme, femme et enfant assistait aux deux services, un le matin et un autre en soirée.

Mentionnons que l'église occupait une place très importante dans la vie des insulaires. Les gens se montraient plus religieux et respectueux envers la religion. Une dame se plaisait à dire que «si vous n'avez pas d'église où aller, vous n'avez rien».

Beaucoup de choses ont changé en 100 ans. Par exemple, l'enseignement à l'école se faisait dans une pièce pour 80 ou 90 élèves. En 2000, il y avait moins de 20 étudiants qui se partageaient 3 professeurs. Pour ce qui est des naissances, les femmes accouchaient à la maison avec une sage-femme. De nos jours, les futures mamans rendent visite au médecin une fois par mois. La population de l'île a connu des fluctuations importantes tout au long de son histoire. Ainsi, en 1861, on comptait environ 67 habitants tandis qu'en 1951 on en recensait 183. Le plus grand nombre d'habitants jamais connu est 247 en 1971. En 1981, nous sommes passés à 167 et en 2001 il y avait environ 130 personnes. Il faut dire que même si les temps ont changé, que certains ont déménagé, beaucoup reviennent pendant l'été. En effet, l'île d'Entrée n'est pas un endroit qu'on oublie facilement et il est toujours bon d'y revenir.

Le portail de Peter (Peter's gate)

*Sur une mignonne petite île appelée Entrée
Où plusieurs ont rencontré leurs partenaires
Sur le chemin entre Fred et Percy
Il y a un endroit qui s'appelle le portail de Peter*

*Comme je me rappelle du rituel
Qu'il soit tôt ou tard
Être attiré comme un aimant
À cet endroit appelé portail de Peter*

*Il y a des gens de tous âges
De la soixantaine à 8 ans
On écoutait des histoires et une autre
Ces soirées au portail de Peter*

*On y était tous les soirs au coucher du soleil
Et lorsqu'il se faisait tard
On voyait l'oncle Frank Dickson
Marcher au portail de Peter*

*Les années ont rapidement passées
Plusieurs ont rencontré leurs destins
Mais les souvenirs vont vivre à jamais
De notre époque au portail de Peter*

Poème d'Anthony Aitkens Sr.

Le premier système téléphonique

La première centrale télégraphique fut opérée par Edward Chenell, à même son domicile entre 1911 et 1923. La plupart des messages coûtaient 25 cents, tout dépendait du nombre de mots que contenait le message. Le téléphone avait l'allure d'une vieille boîte avec une tablette dessus. Une bouteille contenant un liquide blanc devait être constamment pleine pour que l'appareil fonctionne. Le téléphone avait un récepteur et un autre morceau pour parler. On devait le remonter pour envoyer un appel. À cette période, un câble reliait l'île d'Entrée au Sandy Hook. Souvent les tempêtes abîmaient le câble. Après 1923, la station devint inutile parce que de plus en plus de gens avaient le téléphone à la maison.

Les sages femmes de l'île d'Entrée

L'une des histoires que mon père me raconta était au sujet d'une des sages femmes sur notre île. Jane A. Dickson est née le 14 août 1831. Elle épousa Tom Collins et ils sont restés sur l'île toute leur vie. À cette époque, il n'y avait pas d'infirmière. C'est pourquoi les insulaires se trouvaient chanceux d'avoir cette personne sur l'île. Non seulement elle aidait aux accouchements, mais elle s'y connaissait aussi pour conseiller les malades. Lorsque Jane était dans le doute, elle avait recours à son «gros livre de docteur». Jusqu'au début de 1900, il n'était pas de bon ton pour une femme de fumer. Pourtant, madame Dickson ne se souciait guère de qui la verrait fumer sa pipe de terre cuite. Elle refusait d'être payée pour ses services mais acceptait un verre de whisky une fois le travail terminé. Elle était très superstitieuse : elle ne lavait ses pieds qu'à la marée descendante parce qu'elle croyait que la marée emporterait tous ses maux. De plus, elle attendait que la lune passe avant de se laver, de peur que les maux reviennent avec la lune. Elle avait également l'habitude de garder un bas blanc autour de son cou pour dormir, pour se protéger des courants d'air. Au temps des foins, elle ramassait des *tanasies* dans

les champs, pour soigner des enflures. Elle en faisait provisions pour l'hiver. Une infusion de fumier de moutons était utilisée pour enrayer les irritations lorsqu'on lavait les amygdales. Des petites fleurs rondes «mary grovels» avaient les mêmes vertus dans le cas des bébés. Le kérosène et la mélasse devait enrayer la toux de même qu'une mixture de graisse d'oie, de mélasse et d'oignons. Aussi, le nitrate sucré devait enrayer l'infection urinaire. Tante Jane nous quitta le 25 mai à l'âge de 89 ans.

L'arrivée du hareng printanier

Au début des années 1920, l'arrivée du hareng était une période très occupée. On mettait les filets à l'eau vers le mois d'avril. Les pêcheurs de l'île pêchaient au filet; ils allaient du côté du Havre-Aubert et revenaient avec de plein bateaux. De plus, ils achetaient pour 20 \$ le baril aux pêcheurs du Havre-Aubert qui en récoltaient une plus grande quantité avec une «seine», des filets plus performants. Les bateaux pouvaient contenir entre 15 et 20 barils. Souvent ceux-ci voyageaient à la limite de leur capacité. Les embarcations mesuraient 25 pieds de long et certains employaient de petits doris. Pour amener le poisson dans les petits bâtiments, on faisait appel aux chevaux. Dans ce temps, on salait le hareng pour la saison du homard, il était utilisé comme appât dans les cages. On en salait aussi un baril pour les provisions de l'hiver. Les enfants avaient un malin plaisir à trouver des écailles de hareng dans leurs bottes. On utilisait aussi le hareng pour fertiliser les champs de patates. On avait l'habitude de semer avant la pêche, parfois même on trouvait encore de la neige sur le sol. La récolte pouvait tarder à pousser mais elle était toujours fructueuse.

L'usine de l'île d'Entrée

Il y avait jadis une usine de homard à l'île d'Entrée, non loin du présent quai. On n'est pas certain de la date du début des opérations mais chose certaine, on y travaillait dans les années 1920. Les hommes y faisaient bouillir le homard à l'extérieur et les femmes nettoyaient les chairs à l'intérieur pour ensuite les mettre en conserve. Les petits

bâtiments autour de l'usine étaient utilisés pour saler la morue, le maquereau et le hareng. On nous a dit que monsieur Frank Leslie possédait l'usine et que monsieur Joe Nadeau en faisait l'administration. M. Leslie avait également un petit magasin général dans lequel il employait M. Richard McLean comme gérant et sa fille Clara comme commis. Des gens du Havre-Aubert et de Cap-aux-Meules pêchaient autour de l'île. Certains travaillaient à l'usine. Ils demeuraient dans un campement et avaient quelqu'un pour leur faire la cuisine. Les gens de l'île d'Entrée avaient aussi leurs camps, et des cuisinières : Elizabeth Welsh et sa sœur Irena. Certains résidants de l'île préféraient rester au campement plutôt que d'aller à leurs domiciles tous les soirs. Le salaire pour un employé était de 1\$ par jour. Certains des employés n'avaient guère plus de 13 ou 14 ans. M. Henry Welsh avait la responsabilité de disposer des carapaces de homards. Il partait donc avec sa charrette et son cheval pour les étendre dans les champs comme fertilisant.

Ces quatre récits furent racontés par M. Bahan Chenell à sa fille Brenda.

Le temps de la récolte

Il y avait beaucoup de travail à faire et de bons repas à partager au temps des récoltes. Les familles s'entraidaient pour tout terminer à temps. Le jour où l'on battait l'avoine (séparer le grain de la tige) était un jour faste; on s'y préparait comme pour un mariage. Semée tôt au printemps, on la coupait à la fin de l'été. Si on voulait du grain vert pour les animaux, on coupait une partie de la récolte plus tôt et on en faisait des «bottes». Une machine était utilisée pour séparer l'avoine de la paille. Un moteur de 5 ou 6 chevaux vapeur, muni de sangles et de poulies y était fixé. À mesure que les sangles tournaient sur les roues, une boîte allait d'avant en arrière pour introduire le grain dans la machine. Ensuite on remuait de côté, l'avoine aboutissait d'un côté et la paille de l'autre. Les hommes devaient travailler vite pour fournir la machine et récupérer l'avoine séparée. Les femmes préparaient des repas à l'avance pendant plusieurs jours. De longues tables étaient mises. Le dîner consistait d'un rôti, de la viande de porc et un bouilli de légumes frais cueillis. Au souper, on avait une énorme marmite de fèves au lard avec des petits pains. Le tout accompagné de pain maison, tartes, gâteaux, biscuits, beurre et crème à

profusion. On n'avait pas l'impression de travailler dur parce que les conversations et les blagues surtout, allégeaient les travaux. Tout le monde a gardé un bon souvenir du temps des récoltes.

La fabrication du beurre

Tous les matins et soirs, nous devions traire les vaches et séparer le lait. Lorsqu'on avait suffisamment de crème, on la mettait dans un contenant en terre cuite appelé «la baratte à beurre». On devait alors «baratter» de haut en bas jusqu'à la consistance désirée. Ensuite on mettait le beurre dans une cuve, pour le laver à l'eau froide et enlever le restant de lait. On pouvait ensuite façonner le beurre et le mettre en portion d'une livre ou directement dans des contenants prêts à être remisés pour l'hiver. Du sel était généralement saupoudré sur le linge qui enveloppait le beurre. Le tout était gardé au caveau pour l'hiver.

Ces deux récits furent racontés par Mme Edna Dickson

Les soirées de tricot

On tricotaient des bas, des gants, des mitaines et des mitaines de pêche à grande manches pour protéger les poignets. Tous les soirs, il y avait des histoires et des blagues racontées. Le sentiment d'appartenance était fort pour les gens de l'île à cette époque. Une dizaine de femmes se rassemblaient ainsi dans une maison avec de la laine qui, dans ce temps, arrivait en écheveaux. On commençait par en faire des balles, plus facile à travailler. Dans une soirée, on pouvait faire de nouveaux bas à 5 paires de pieds, ou bien commencer 5 paires, qu'on allait terminer le jour suivant. Chaque femme faisait une mitaine par soir. On se rappelle du bruit des aiguilles. Les femmes arrivaient vers 17 heures et tricotaient jusqu'à environ 21 heures. Si les enfants étaient sages, ils restaient jusqu'à la délicieuse collation pour ensuite rentrer à la maison vers 21 heures.

Raconté par Doris Aitkens Burke

Souvenirs de l'île d'Entrée

Je me rappelle encore lorsque ma grand-mère faisait des biscuits au lait de beurre. On n'en trouve plus aujourd'hui. Elle était une femme joviale qui aimait rire. Elle prenait la vie comme ses contemporaines : comme elle venait. Il y avait bien entendu des moments plus difficiles mais le sentiment d'appartenance à la communauté les rapprochait toutes. On décorait l'arbre de Noël de pommes sur les branches. On découpait le papier aluminium des boîtes de thés pour le fixer sur l'arbre. Il n'y avait pas grand-chose sous l'arbre : une pomme, une orange, des bonbons à la mélasse et parfois une paire de bas tricotés. Par contre, nous avions une certaine sécurité que les enfants d'aujourd'hui n'obtiennent pas avec leurs nombreux cadeaux. On ne réalisait pas qu'on vivait isolé sur une île. La poste était larguée par un avion et lorsque c'était possible on la recevait par le pont de glace. Les provisions pour l'hiver venaient par bateau à l'automne. À cette époque, il coûtait 3 cents pour poster une lettre. Tout le monde remplissait les caveaux à l'automne avec les légumes du jardin. Avant c'était mieux parce qu'il y avait amplement de petits plaisir. On faisait plusieurs promenades à cheval à la saison des foins. Il n'y avait qu'une petite salle de classe à l'école. Mme Lillie Clarke de la pointe de l'est à Grande-Entrée, est venue nous enseigner une année. Parfois, on découpait de vieux bas et on mêlait la laine avec de la laine de moutons, pour ensuite l'utiliser pour faire des tapis crochetés. On faisait également des courtépointes avec des sacs de farine coupés en morceaux carrés. Un hiver, la grippe avait fait des ravages et plusieurs en étaient morts. Le prêtre faisait ses visites mais parlait aux gens à travers la vitre. Plus d'une fois, c'est Fred Aitkens qui fit le service funéraire parce qu'il n'y avait pas de prêtre sur l'île. Les gens étaient plus religieux dans ce temps, plus paisibles et de meilleurs voisins. Les hommes faisaient la pêche et l'agriculture. Les femmes restaient à la maison et prenaient soin de la famille et aidaient aux accouchements. On a souvent dit que l'île d'Entrée était le paradis du voyageur, parce qu'il était le premier endroit de l'archipel qu'on abordait.

Raconté par Mme Irena Welsh Clarke

Crocheter des tapis

J'ai 77 ans et je demeure avec ma fille à Dartmouth en Nouvelle-Écosse. L'an passé j'ai crochété 8 tapis pour passer le temps. Ça me rappelait les bons souvenirs du temps où j'étais mère et ménagère à l'île d'Entrée. On se rassemblait chez l'un ou l'autre pour nos séances de crochet. C'était le point fort de l'hiver, pour passer le temps. En soirée, il y avait quelques lampes au kérosène disposées le plus près possible de notre travail pour l'éclairer. Le matériel était souvent la jute des sacs de moulée, coupée en rectangle. On y faisait un dessin pour ensuite y insérer de longues bandelettes de guenilles. La plupart des crochets étaient faits de gros clous munis d'un bout de bois comme manche et la pointe était retournée. La guenille était maintenue par la main gauche sous le morceau de jute. Le crochet transperçait le matériel, les bandelettes étaient saisies et tirées au travers de la jute, par en haut pour former une boucle d'un demi-pouce. Nous faisons aussi un tapis avec toutes les retailles de couleurs qui restaient. Bien entendu, nous avions toujours un repas sur le feu pour nous réconforter. La chaleur du poêle à bois de même que plusieurs histoires drôles nous faisaient passer de belles soirées. Chacune avait sa paire de ciseaux et son ou ses crochets. Deux soirées plus tard, nous avions un tapis!

Raconté par Mme Luella Welsh Aitkens (1995)

Préparer la laine des moutons

Lorsque j'étais petite fille, mon père, Herman Josey, élevait des moutons comme plusieurs l'ont fait à l'île. Les petits moutons étaient adorables. On aurait presque pu les garder comme animaux de compagnie. Au printemps, on tondait les moutons et on mettait la laine dans des sacs. L'été venu, lorsque la température s'y prêtait, on lavait la laine dans une vieille bassine galvanisée. Il fallait laver la laine plusieurs fois à l'eau savonneuse. Une fois bien rincée et essorée, on l'étendait sur une couverture à sécher au soleil et au vent. Au soir, on la rentrait pour ne la sortir que le lendemain, cela jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. Je n'oublierai jamais la 2^{ième} étape de préparation de la laine. 8 ou 10 femmes venaient à la maison pour cette activité. Elles prenaient des

morceaux de laine, l'étirait entre leur doigts jusqu'à ce que toutes les graines de foin soient enlevées. Il y en avait beaucoup parce que les moutons avaient passés l'hiver dans l'étable. Évidemment, le tout se terminait toujours par un succulent repas et parce que les enfants collaboraient, ils profitaient du festin également. En septembre, on exécutait la troisième étape de préparation : carder la laine. On obtenait par la suite une laine douce, en forme de rouleau de 1 pied de long par deux pouces de diamètre. La quatrième étape était de filer la laine au rouet. Au moins 5 ou 6 femmes arrivaient avec leur rouet sur l'épaule, 3 ou 4 autres amenaient les instruments nécessaires à carder la laine. Enfin, on utilisait un «skeiner» pour nous permettre de faire des écheveaux de la même grandeur. Mon rouet me vient de mes parents, il fut fabriqué en 1854.

Raconté par Joyce Josey Dickson

La fabrication du savon

Environ 5 livres de gras animal avec de l'eau et la soude caustique appelée «Gilette's Lye» étaient nécessaires pour faire du savon. Si on n'en avait pas, on brûlait du bois dur et on utilisait les cendres et le charbon. On appelait cela de la potasse. Le savon était bouilli dans un chaudron de fer et brassé vigoureusement. On le laissait refroidir pour le couper en cubes ensuite. Ce savon était surtout utilisé pour la lessive et pour laver les planchers.

Tiré du livre «C.A.M.I's Heritage Cookbook»