

## Ses hobbies

Durant les longues soirées d'hiver, à moins d'aller à une assemblée, mon père passait le temps à quelque chose d'utile. A quoi s'occupait-il? A cinquante-six métiers! Pas une minute perdue: filets à remailler, souliers et caoutchoucs à réparer, (et de ceux-ci, il y en avait toujours!), montres et vieilles horloges à régler pour lui-même ou pour des voisins, harnais à tanner, bas et sous-vêtements de laine à "brocher" à la machine, etc....

Une chose que les enfants de la ville ignorent probablement, c'est que chez-nous il y avait toute l'histoire de "la laine des moutons" comme dit la chanson. Ce n'est pas une petite corvée que celle de tondre les brebis et de laver la laine au bord du ruisseau. Et la corvée que nous, nous aimions encore moins, c'était celle de "l'écharpir": la nettoyer à la main avant de l'envoyer au moulin pour la faire carder. Quand les "écardes" soyeux arrivent du moulin, il reste à les filer au rouet, ce que maman faisait en fredonnant les airs de la messe: Gloria, Credo, Pater.... C'est ainsi que les bambines les apprenaient avant même d'être allées à l'église.

Une autre chose que les citadins ne savent peut-être pas encore, c'est que mon père faisait des petits "mirâcles"! Moi, je les ai vus de mes deux yeux quand j'étais jeune. C'était grâce à la machine à tricoter. Avec ses lunettes sur le bout du nez, (lunettes achetées du Rawley Man), Papa installait avec beaucoup de patience toute une série d'aiguilles compliquées au "mitan" (milieu) d'un gros cylindre; il y faisait passer la laine juste au bon endroit, puis, en un tour de main magique, le miracle commençait: les verges et les verges de tricot nous arrivaient par enchantement! Formidable à voir quand on est jeune.

Il n'est pas jusqu'à la cuisine qui ne vit les prouesses de mon père. A certains jours où maman se sentait plus fatiguée (et il y avait de quoi), Papa endossait le tablier de boulanger. Il fallait cuire le pain, les boulangers de la ville demeurant trop loin. Du bon pain de campagne, fait avec de la farine de nos blés, et pétri avec toute l'énergie des grosses mains de Papa, ça y gagne en souplesse et en saveur!

Quelle saveur ressort d'un si bel acte de charité de la part de cet homme; il rentre au foyer, harrassé, par une lourde journée de labeurs, mais il trouve moyen de venir en aide à son épouse, fatiguée, elle aussi d'avoir "trépigné" (piétiné) toute la journée dans sa cuisine pour nourrir la douzaine de ventres affamés qui s'attablent trois ou quatre fois par jour.

A l'occasion de la Saint Catherine (25 novembre), autant pour se distraire que pour égayer les enfants, Papa se mettait parfois à faire du "taffy" (de la tire). C'était tout à fait charmant de le voir si amusé et si condescendant! Cela faisait contraste avec cet homme habituellement