

Le Puits

Alors que j'étais encore tout petit, notre source d'eau potable venait d'un puits à l'extérieur. Il était situé à une trentaine de verges au sud de la maison, non loin de la clôture qui séparait notre propriété de celle de José Mallet. C'était aussi tout près de notre jardin à légume. C'était notre source d'eau, hiver comme été.

Au-dessus du puits, pour éviter que des débris tombent dedans, il y avait comme une grosse boîte en bois de trois pieds de haut avec une petite porte dessus. C'est par cette porte que nous avions accès à l'eau du puits.

Aussi, la nappe phréatique n'était pas profonde et notre puits n'avait pas plus qu'une quinzaine de pieds peut-être. L'intérieur mesurait trois pieds sur trois pieds et les parois étaient recouvertes de planches du haut jusqu'en bas. Une longue corde avec un crochet nous permettait de descendre un récipient pour puiser de l'eau.



Notre propriété était située à 150 ou 200 verges de la côte. Cela explique ce qu'il y avait de particulier avec ce puits. Son niveau d'eau variait avec les marées. Quand la marée était basse, il y avait moins d'eau dans le puits; à marée haute, le niveau d'eau revenait à la normale. De plus, l'eau avait un petit goût *saumade* – goûtait un peu le sel. Ce phénomène explique aussi que notre thé fort était le meilleur de tout le voisinage.

Au fond du puits, près de l'eau, la température était toujours fraîche. C'est là que l'on conservait la crème et le beurre durant l'été. Ils étaient placés dans de petites chaudières à saindoux en métal que nous descendions près de l'eau avec des cordes.

À chaque jour, il fallait aller puiser de l'eau pour nos besoins à la maison. Je me souviens que dans le corridor, près de la salle à dîner, il y avait un grand seau sur un banc. C'était là que nous buvions pour étancher notre soif. Près de ce seau, il y avait un demiard pour prendre de l'eau. C'était le seul contenant qui servait à tous

les membres de la famille. Ce que nous appelions un demiard avait l'allure d'une tasse et avait été fabriquée à la maison en recyclant un contenant quelconque en métal.

Bien sûr, quand c'était le temps de préparer les repas ou de faire le lavage, il fallait faire plusieurs voyages au puits.

Près du puits, c'était l'endroit où l'on faisait bouillir les contenants de conserves. Au printemps, c'était les palourdes. Plus tard dans l'année, c'était du maquereau. En automne, c'était les produits du jardin, surtout les cosses et les pois. Oncle Tilmon y installait un gros *boiler* en fonte rempli d'eau. Il lui fallait une bonne provision de bois pour amener l'eau à ébullition. Il plaçait ensuite les boîtes de conserves dans le boiler en s'assurant qu'elles étaient toujours couvertes d'eau. Comme il fallait faire bouillir les boîtes de conserve quelques heures et qu'il y en avait beaucoup, cette opération prenait habituellement toute une journée.

Quand papa a creusé un puits dans la maison pour y installer une pompe à bras, le puits n'a pas été abandonné tout de suite. Il a servi de réfrigérateur pour quelque temps encore.

C'est seulement lorsque sa structure est devenue instable, bringuebalante, que papa a décidé que c'était le temps de le remplir. Il craignait pour la sécurité des enfants qui jouaient près du puits. Je me souviens bien qu'il nous a fallu presque une journée de travail pour le remplir. Nous y avons jeté toutes sortes de choses mises au rebut et de la terre. Quelques années après, papa cherchait sans succès certains objets anciens qui ne servaient plus et il se demandait si nous ne nous en étions pas servi pour le remplissage du puits...

Éloi Degrâce

Janvier 2021